

Análise dos termos franceses utilizados nas cozinhas do Brasil

SILVA, Janaína Cardoso da ¹
OLIVEIRA, Adriana Silva de²
FRANÇA, Ingrid²
GOMES, Júlia²

Resumo: A presente pesquisa se propôs identificar os termos da gastronomia francesa empregados nas cozinhas profissionais do Brasil. Para isso, analisamos os termos utilizados no *Instagram* dos *chefs* Diego Lozano, Bruno Lambert e Saiko Izawa e para a avaliação dos termos franceses foram selecionados 20 vídeos de preparos gastronômicos conduzidos pelos *chefs* Mohamad Hindi e Paola Carossela em vídeos do *Youtube*. Além disso, analisamos os termos culinários em dicionários especializados em gastronomia em 1.183 receitas do caderno Paladar do jornal Estadão. O estudo discorre igualmente, acerca da história da consolidação da gastronomia, na França, e revela curiosidades da época em que esse conjunto de técnicas e saberes franceses aportou nas cozinhas do Brasil.

Palavras-chave: gastronomia francesa. culinária. termos culinários.

Introdução

A presente pesquisa teve como objetivo identificar os termos da gastronomia francesa empregados ainda hoje, no Brasil, e classificá-los segundo a categoria a qual pertencem, com objetivo de oferecer, posteriormente, um glossário de fácil consulta com as definições e a forma correta da pronúncia e, francês para cozinheiros, aspirantes a *chefs* e apreciadores de gastronomia.

Nota-se na prática da gastronomia brasileira o uso de inúmeros verbetes em francês que permeiam nomes de preparos doces e salgados, cortes, técnicas, molhos, vocabulários relacionados a bebidas e ao serviço na restauração, além de diversos termos gerais. A grande quantidade de vocábulos da língua francesa revela em muitas ocasiões, sobretudo, na sala de aula, a falta de desenvoltura ou conhecimento dos estudantes da área em relação à escrita, pronúncia e ao significado desses numerosos vocábulos presentes nas receitas e preparos

¹ Coordenadora e professora do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia. Mestre em Comunicação pela Universidade Federal de Juiz de Fora.

² Graduandas do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

causando um certo embaraço e dificuldades de interação ou entendimento nas aulas práticas e teóricas.

A observação da dificuldade dos alunos em pronunciar corretamente o volume de termos presentes nas aulas, levou ao Núcleo Docente Estruturante³ do curso de gastronomia do Centro Universitário UniAcademia aprovar a inserção das disciplinas “Francês para gastronomia I” e “Francês para gastronomia II” na grade curricular do plano pedagógico de ensino. Durante quatro três anos dessa pesquisa vivenciamos na prática a evolução dos alunos que, sem qualquer conhecimento da língua francesa, conseguiam terminar as disciplinas com uma boa pronúncia dos termos e melhor entendimento de seus significados, origens histórias e culturais.

Com o tempo, para o planejamento das aulas, percebemos a necessidade de melhor catalogar os verbetes mais usuais no Brasil, reduzindo o leque de palavras a serem destacadas nas aulas, as quais os alunos e profissionais poderiam focar no aprendizado e na pronúncia correta.

Dessa forma, a pesquisa propõe a identificação, apresentação e a significação desses vocábulos que já foram incorporados ao uso comum nas cozinhas brasileiras. Reconhece-se a importância desse conhecimento para inserção dos estudantes no mercado de trabalho ampliando a confiança ao se depararem com os termos nas cozinhas profissionais, em cursos de especialização, em apresentações e eventos e na produção de conteúdo pessoal virtual. Afinal, a teoria e a prática andam sempre juntas na formação do conhecimento.

Partimos do pressuposto que o ensino comunicativo de uma língua estrangeira é aquele que busca organizar atividades de real interesse e/ou necessidade dos alunos que os capacite para compreender o discurso do outro e “para o controle [...] de seu próprio comportamento social no momento de sua interação com os outros” (VENTURI, 2007).

Afora o trabalho de identificação dos termos franceses evidentes na rotina da cozinha profissional brasileira pautado em métodos acadêmicos de análises e seleção, o presente artigo pretende demonstrar as raízes da inserção destes vocábulos estrangeiros na gastronomia brasileira. Intenta igualmente relatar o nascimento da gastronomia que teve na França o berço de sua consolidação em

³ Grupo de quatro professores do curso que apoiam a coordenação em questões acadêmicas e no currículo do ensino.

ciência com desenvolvimento técnico, sobretudo, depois do século XV e, como e quando todo esse conjunto de saberes aportou no Brasil.

A presente pesquisa pretende ser continuada após a apresentação do artigo, através da elaboração de um glossário com recorte de termos franceses mais usuais na prática gastronômica do país, direcionado a aspirantes a *chefs* e profissionais de cozinha, a professores de cursos de gastronomia em disciplinas introdutórias de cozinha, de história e cultura da alimentação, de serviços na restauração, de cozinha internacional e francesa, confeitaria, panificação, além, claro, das disciplinas de francês para gastronomia presentes em muitos cursos no país.

A gastronomia francesa

Em 2010, a gastronomia francesa foi tombada como bem cultural imaterial da humanidade pela Unesco⁴, certificando a importância desse país no que diz respeito à cultura gastronômica. Desde os tempos mais remotos, a França teve, em cada vilarejo, seu solo fortemente cultivado com abundância de produtos locais bastante valorizados pela população. Como afirmam Aulnoit e Alexandre, “a geografia do país se expõe por meios de sabores raros, em receitas preciosas que as avós transmitem aos descendentes como segredos de família” (2012, p. 10). Dos mosteiros aos conventos católicos, sobretudo, os beneditinos do século XV e XVI que mantiveram receitas tradicionais e uma prática culinária apurada, passando por rainhas estrangeiras como a italiana Catarina de Médici e Ana da Áustria que adicionaram novos legumes, temperos, técnicas e refinamento na arte de cozinhar e de se portar à mesa, os cozinheiros franceses, da Idade Média e da Renascença, já eram requisitados em diversas cozinhas nobres do exterior como aponta o historiador e pesquisador francês Patrick Rambourg (2010).

Ainda no século XV, depois do advento da prensa por Gutemberg, já circulava na França livros de receitas como “*Le viandier*” (1495 - 1496) elaborado pelo cozinheiro dos reis Carlos V e Carlos VI, Guillaume Tirel, conhecido na época, como Taillevent. Esse livro com 144 receitas já continha técnicas apuradas para o período. De acordo como Odile Grand-Clément e Paul Farkas Bitelman (2014), esse foi o

4 Unesco classifica gastronomia francesa como patrimônio da humanidade. “**Folha de São Paulo**”, 2010. Disponível em <<https://www1.folha.uol.com.br/turismo/831415-unesco-classifica-gastronomia-francesa-como-patrimonio-da-humanidade.shtml>> Acesso em 8 de nov. de 2022

primeiro livro importante a abordar o tema cozinha, mesmo sem apontar ainda as proporções, medidas e tempos de cozimento em suas receitas. “Le viandier” foi sucedido de diversas outras publicações cada vez mais bem organizadas e profissionais como “*Le cuisinier François*” de Pierre La Varenne editado em 1650, que foi, inclusive, traduzido para o inglês. La Varenne ensinava em sua obra os temperos adequados para cada tipo de carne, apresentava as técnicas do hoje muito difundido, molho *béchamel* entre outros molhos e destacava a correta sequência dos pratos. O autor que era *chef* de cozinha reconhecido escreveu outros livros como “Le pâtissier françois” “Le confiturier françois” e “L’école de ragoûts”. Outros livros foram se seguindo às edições que já começavam a marcar presença em cozinhas de toda a França: “Le jardinier françois” (1651) e “Les délices de la campagne” (1654) de Nicolas de Bonnefons, “Art de bien traiter” (1674) escrito por um autor misterioso e que indicava a forma correta de se montar uma mesa e regras para a apresentação dos pratos. “Le cuisinier royal et bourgeois” de François Massialot (1691), no entanto, foi elaborado com linguagem voltada a burgueses da classe média, ávidos a copiar o modo de vida dos nobres.

Os processos, a didática, a classificação, a hierarquização, a metrificação das formas de elaborar pratos e sobremesas que ganharam as páginas impressas de tratados editados por cozinheiros e nobres especialistas em cozinha, conquistaram os cozinheiros dos castelos e palácios franceses e estrangeiros se firmando dos séculos XV ao XVIII, como fonte de regras básicas de cozinha, consolidando e disseminando os termos e técnicas francesas pelo mundo. “Como o pintor e o músico, o cozinheiro deve conhecer o conjunto de regras, codificações preestabelecidas, métodos definidos anteriormente, afim de criar uma obra” (RAMBOURG, 2010, p. 7). No XVIII, após a invenção dos restaurantes e sua amplificação depois a Revolução Francesa, o modo técnico de cozinhar francês e a evolução em propostas extremamente organizadas com brigadas, uniformes e adequação do espaço da cozinha pôde ser apreciado por pessoas de vários níveis sociais se tornando um modelo para o mundo.

As influências francesas no Brasil

A influência da França no Brasil começa no século XVI com as expedições militares e científicas. A França passava por grandes mudanças sob o poder do Rei Luiz XII inclusive de ordem religiosa. Em 1503, coube a Villegaignon a primeira

expedição ao Brasil o que levaria a fundação da França Antártica no Rio de Janeiro. Esse período propiciou o reconhecimento de outros pontos do litoral brasileiro, o que fez com que no século XVII houvesse pontos do litoral mais frequentados por franceses que portugueses, como no território do Maranhão (TAVARES, 1979).

Sem dúvidas o período de maior influência da França no Brasil teve início com a chegada da família real portuguesa no Rio de Janeiro em 1808, no século XIX, o que marcou a adoção de novos hábitos estrangeiros reproduzidos primeiramente, pela corte e, posteriormente, pelas casas grandes dos engenhos de açúcar do país. D. João VI, em 1816, manda vir aos trópicos diversos artistas franceses para fundar a Academia de Belas Artes buscando o desenvolvimento cultural da cidade do Rio de Janeiro que ficou conhecida como Missão Artística Francesa. No mesmo período, acontece a “chegada ao país do botânico Augustin César Prouvençal de Saint- Hilaire [...] um dos primeiros naturalistas europeus a obter autorização para explorar certas regiões brasileiras.” (CARELLI, 1994, p.67).

Dória (2021) pontua que a população mais abastada não queria ser confundida com a população nativa e tinha como referencial de identidade a origem europeia. De acordo com Letícia Cavalcanti (2018), em artigo escrito para a “Folha de Pernambuco”, a realeza portuguesa que aportou em terras brasileiras já tentava imitar os modismos franceses ainda lá em Portugal, aportando esse conjunto de códigos e costumes na bagagem. Na corte “falava-se francês, escrevia-se em francês, pensava-se em francês e comia-se à francesa” (DÓRIA, 2009, p.17), O “serviço à francesa” bastante formal, com serviço individual, foi adotado nas casas dos mais abastados. Mesmo a hora das refeições, segundo Cavalcanti, seguia horários compatíveis com os hábitos de almoço e jantares franceses, ela destaca ainda:

“Sem educação, refinamento, nem qualquer resto de orgulho, a burguesia da época passou a copiar servilmente os hábitos daquela nobreza itinerante – na etiqueta, na moda, na decoração, no uso de perfume intenso, na afetação dos gestos, na língua, na dança [...], mas em nenhum outro campo essa influência foi tão forte quanto na culinária” (CAVALCANTI, 2018, *online*).

Ainda no período colonial, as lideranças intelectuais passaram a ser influenciadas por ideias franceses inspiradores do movimento republicano. Pensamentos que levaram a sublevação nas províncias de Minas Gerais, Bahia e Pernambuco e que posteriormente, culminou no processo de independência e,

posteriormente, na proclamação da República. Tal influência fica evidente ao se observar a nova bandeira da República cujo lema teve inspiração no pensamento de Augusto Comte (TAVARES, 1979).

Nesse ambiente político e social em profundas transformações foi publicado o primeiro livro de culinária brasileira, “O cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos” (1840) cuja autoria foi atribuída a um *chef* de cozinha identificado apenas por R.C.M. A obra foi o primeiro livro que buscou definir a culinária nacional, com tom patriota, porém, apesar da busca em referenciar e valorizar produtos locais, a base era francesa (DÓRIA, 2021, p.43). Na obra consta uma listagem de produtos europeus e seus correspondentes nacionais. Era uma tentativa de colocar em evidência ingredientes brasileiros, contudo, metade das receitas tem origem francesa como as sopas tradicionais (portuguesas e francesas) e todos os molhos, de origem francesa (BOCCATO e LELLIS, 2013). Apesar de ser um livro que se manifestava pela valorização do vocabulário da culinária nacional e do uso do vocabulário brasileiro nas receitas, inúmeros métodos, técnicas, nomes de pratos ainda aparecem em francês. “[...] As três primeiras edições se apresentaram como eminentemente eurocentradas (obviamente, receitas francesas e portuguesas)” (BOCCATO e LELLIS, 2013). Porém, ao longo do tempo, as edições desse livro foram sendo adaptadas com um gradativo abasileiramento dos termos e inserção de termos de influência indígena e africana.

A imigração francesa não intervém de modo evidente na composição étnica do Brasil, mas é inegável seu papel nos sistemas de valores. “A população francesa emigrada fornece ao Rio de Janeiro cozinheiros, padeiros, *pâtissiers*, ourives, modistas, alfaiates, marceneiros, serralheiros e pintores, produtores de rapé e de licores, professores de música e de francês”. (CARELLI, 1994, p.130). Ainda após a independência do país “jornais cariocas publicavam anúncios de oferta e procura de cozinheiros franceses aptos a realizar cardápios domésticos” (DÓRIA, 2009, p.17).

Após a chegada da família real ao Brasil, a Coroa ordena a criação de um “Registro dos Estrangeiros”, documento que registra mais de trezentos franceses desembarcados entre 1817 e 1820 no Rio de Janeiro. A maioria dos imigrados habitavam na rua do Ouvidor. O documento atesta na época registros de onze cozinheiros, dois domésticos, quatro padeiros, um pasteleiro e um confeitoiro, além de proprietários de casas de pasto e hotéis. Em 1860, o *Almanak Laemmert*

registrou 41 cafés na cidade do Rio de Janeiro, sete deles, com nome em francês (BOCCATO e LELLIS, 2013).

A grande importância empreendida às tradições e culinária francesa no Brasil na época do Império era percebida como símbolo da opulência e da sofisticação. O livro “Os banquetes do Imperador” de André Boccato e Francisco Lellis reúne 130 cardápios do século XIX colecionados por D. Pedro II e sua família. Tratam-se de menus de estética refinada de jantares realizados no Brasil e também no exterior em períodos que Dom Pedro II frequentava as cortes europeias. Há inclusive, cardápios das viagens que a família Orleans e Bragança fazia de navio. A coleção revela que todos os cardápios eram grafados em francês.

Nos mais de 130 cardápios brasileiros de jantares, recepções, inaugurações e homenagens oficiais, integrantes da coleção de Dom Pedro II, encontram-se centenas de pratos franceses ou inspirados nesses que, mais tarde, foram sendo batizados com nomes brasileiros ou com nomes adaptados ao português. Dessa forma, pouco a pouco, esse menu francês por excelência, foi compondo a mesa nacional desde o café da manhã, do pão francês ao jantar com as batatas fritas e purê de batatas como afirmam Boccato e Lellis (2013). Além da nomenclatura dos pratos, os termos técnicos franceses começaram a surgir e se firmar nas cozinhas e receitas em todo o Brasil.

A França se tornou historicamente a base da gastronomia mundial, como exposto anteriormente. Somado a isso, no Brasil, devido a toda influência cultural francesa sobretudo a partir do século XIX e, apesar do francês não ser mais lecionado nas escolas do país desde a década de 70, a cozinha brasileira manteve intacta até os dias de hoje, um grande manancial de termos franceses no cotidiano do trabalho de profissionais da gastronomia. Molhos, cremes, caldos, técnicas, utensílios, modos de preparo, termos gerais, nomes de pratos e muitas palavras do vocabulário da confeitaria e da panificação se mantiveram até os dias de hoje, na língua francesa sem tradução.

Material e métodos

A pesquisa dividiu-se em três etapas principais afim de identificar os termos franceses com maior incidência na gastronomia brasileira. Primeiramente, estabeleceu-se a necessidade de avaliar receitas publicadas atualmente na *internet*, em veículos especializados de gastronomia, da mídia tradicional do país e também

em perfis de *chefs* brasileiros nas plataformas *Instagram* e *Youtube*. O caderno de gastronomia “Paladar” do Jornal “O Estado de São Paulo”, em formato virtual, foi a publicação escolhida pelo grupo de pesquisa para ser analisado incluindo os cadernos: aperitivos, molhos, pratos principais e doces. Foram avaliadas um total de 1.022 receitas publicadas entre 2021 e 2022 com objetivo de revelar a aparição de termos franceses.

Em seguida, foram selecionados quatro *chefs* brasileiros e uma *chef* estrangeira radicada no Brasil para análise das publicações gastronômicas no perfil do *Instagram* e receitas publicadas na plataforma *Youtube*. Cerca de 141 receitas e *posts* publicados por 12 meses, entre 2021 e 2022, nos perfis do *Instagram* dos *chefs* Diego Lozano, Bruno Lambert e Saiko Izawa foram examinadas com objetivo de identificar técnicas, cortes, molhos, insumos, nomes de pratos e doces em francês. Para a avaliação dos termos franceses em vídeos do *Youtube* foram selecionados 20 vídeos de preparos gastronômicos conduzidos pelos *chefs* Mohamad Hindi e Paola Carossela publicados entre outubro de 2019 e abril de 2022.

O estudo inicial apurou importantes constatações desse recorte analítico acerca dos termos presentes nas publicações *online*, gerando uma lista com 173 termos e que serão abordados e discutidos no capítulo dedicado aos resultados e discussões do presente artigo.

A terceira etapa da pesquisa compreendeu em avaliar dicionários de gastronomia com a participação de professores e profissionais da área. Os integrantes do grupo de pesquisa selecionaram sete dicionários⁵ de gastronomia francês-português de autores brasileiros que foram entregues a cinco professores de aulas práticas de cozinha do curso de gastronomia do Centro Universitário UniAcademia, de Juiz de Fora: Felipe Caffini, Malio Aflísio, Ricardo Vieira, Tiago Caiafa, Yury Feliciano e a um *chef* de cozinha com cinco anos de experiência em

⁵ Elementos da Culinária de A a Z – técnicas, ingredientes e utensílios, (RUHLMAN, 2009); Dicionário de gastronomia, (CORRÊA, 2016); Dicionário de termos da gastronomia -francês/português, (HELÈNE, 2006); Gastronomia de A a Z - principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos para o português,(CATUREGLI, 2011); Temos franceses da gastronomia no Brasil - molhos, bases e aromáticos: significados, história, receitas, (BESSA; CARDOSO, 2020); Termos franceses da gastronomia no Brasil: confeitaria e panificação (BESSA; BATALHA; CARDOSO, 2018).

restaurante com uma estrela Michelin⁶ no Brasil, Fábio Lessa. Os seis profissionais escolhidos para análise dos vocábulos nos livros foram orientados a apontar e marcar nas obras, apenas os termos franceses que fossem reconhecidos como de uso frequente na gastronomia do Brasil. Ou seja, não deveriam selecionar palavras francesas que já são utilizadas traduzidas para o português e nem os verbetes franceses que não são recorrentes no dia a dia das cozinhas profissionais do país. A etapa totalizou dez avaliações, já que três livros foram revisados por mais de um profissional. A verificação identificou 608 vocábulos franceses empregues nas cozinhas profissionais brasileiras que resultaram de um total de 1.510 marcações.

Baseado no total de dez análises efetuadas pelos seis profissionais nos dicionários de gastronomia, o presente trabalho de pesquisa se debruçou a quantificar a incidência em que cada verbete foi destacado nas obras estudadas. O coeficiente de corte adotado para a consolidação da listagem final de vocábulos desta fase da pesquisa foi o de quatro seleções. Neste caso, termos que foram marcados em um total acima de 40% das análises dos sete livros integraram a nova listagem.

Em seguida, foi necessário o estudo comparativo das duas listas; a primeira gerada pelas publicações dos *chefs* acima descritos nas redes sociais e pelo caderno especializado em gastronomia *online*; a segunda produzida pelas avaliações dos professores e profissionais através do trabalho analítico nos livros indicados.

O resultado do estudo será apresentado a seguir e vai configurar o conteúdo do glossário a ser publicado com significados e a forma correta de pronúncia de cada verbete na sequência do trabalho.

Resultados e discussão

Os primeiros resultados da presente pesquisa se referem as análises efetuadas no caderno Paladar do jornal “O Estado de São Paulo”, *online*, nos vídeos de dois chefes no *Youtube* e publicações nos perfis de três *chefs* brasileiros no *Instagram*.

⁶ O Guia Michelin classifica os restaurantes do mundo “uma estrela significa um restaurante muito bom na sua categoria; duas, uma cozinha excelente que justifica um desvio durante um passeio; três, o máximo, uma cozinha excepcional que justifica uma viagem” (ZANON, 2017)

Em 1.183 receitas analisadas na *internet* foram encontradas 173 palavras em francês que apareceram 707 vezes nas publicações. O índice encontrado constata que 60% das receitas pesquisadas utilizam algum verbete da gastronomia em francês. O dado apurado demonstra o nível de presença de palavras da língua francesa nas cozinhas nacionais. É importante ressaltar que os *chefs*, em seus perfis nas redes sociais e conteúdos pessoais utilizam muito mais termos em francês do que a mídia corporativa especializada. Quase metade, cerca de 46% do total de 74 receitas analisadas no perfil do chef Bruno Lambert possuem termos em francês. Mais de 70% do conjunto de 34 receitas avaliadas nas postagens do *chef* Diego Lozano constam vocábulos franceses. Todas as 33 receitas selecionadas do *chef* Saiko Izawa têm, pelo menos, um termo em francês. O *chef* Mohamad Hindi utiliza cerca de 3,5 palavras em francês em cada vídeo analisado em seu canal no *Youtube* e, em todas as receitas dos vídeos analisados da *chef* Paola Carossela na mesma plataforma *online*, há pelo menos, uma palavra em francês.

Contudo, percebe-se que, quando as publicações pertencem à grande mídia, a pesquisa aponta uma preferência para termos franceses traduzidos para o português. Apenas 11%, cerca de 117 receitas, do total de 1.022 publicações de gastronomia analisadas no caderno “Paladar” do jornal “O Estado de São Paulo”, online, exibem termos em francês. Acredita-se que a opção por utilizar palavras em português ou alternativas de explicações de técnicas em português em veículos da grande mídia é devido ao perfil do público alvo, em sua maioria, sem formação em gastronomia, que vai em busca de receitas práticas e interessantes para o seu dia a dia. Os textos do caderno Paladar usam, por exemplo, batedor de arame diversas vezes ao invés de usar o termo *fouet* que é o verbete usado nas cozinhas profissionais. Há descrição de cortes como o *julienne* como cortar em tiras a cenoura, do tomate picado em cubinhos pequenos ao invés do uso do nome da técnica, *concassé*. Já nos perfis dos *chefs*, há uma grande aparição de termos em francês uma vez que, o público destinado é, principalmente, da área da gastronomia.

A tabela a seguir demonstra os resultados apurados nas análises que recortam a presença dos termos franceses na gastronomia brasileira em perfis de *chefs* profissionais nas redes sociais e no veículo especializado *online*, “Paladar” do do jornal “O Estado de São Paulo”:

CHEF OU VEÍCULO PESQUISADO	NÚMERO DE TERMOS FRANCESES ENCONTRADOS	TOTAL DE RECEITAS /PUBLICAÇÕES PESQUISADAS	PORCENTAGEM DE APARIÇÕES DOS TERMOS POR PUBLICAÇÃO	MÉDIA DE APARIÇÕES DOS TERMOS POR PUBLICAÇÃO
BRUNO LAMBERT <i>INSTAGRAM</i>	34	74	46%	0,46
SAIKO IZAWA <i>INSTAGRAM</i>	45	33	136%	1,36
DIEGO LOZANO <i>INSTAGRAM</i>	24	34	71%	0,71
PALADAR ESTADÃO DOCES	52	416	13%	0,13
PALADAR ESTADÃO APERITIVOS	37	231	16%	0,16
PALADAR ESTADÃO MOLHOS	13	75	17%	0,17
PALADAR ESTADÃO PRATOS PRINCIPAIS	15	300	5%	0,05
MOHAMAD HINDI <i>YOUTUBE</i>	35	10	350%	3,50
PAOLA CAROSELLA <i>YOUTUBE</i>	14	10	140%	1,40
TOTAL DE TERMOS ENCONTRADOS (COM REPETIÇÕES)	269	1183	60%	0,23

TOTAL DE INCIDÊNCIA DOS 269 TERMOS FRANCESES NAS RECEITAS PESQUISADAS	707
TOTAL DE TERMOS SEM REPETIÇÕES	173

Em relação às receitas publicadas pelo caderno “Paladar” é essencial destacar alguns resultados. A revisão de 1.022 publicações gastronômicas apontou apenas 117 verbetes em francês. No entanto, algumas considerações se fazem necessárias.

No caderno “Paladar”, na seção “Doces”, os verbetes com a maior incidência de aparições, acima de 9 vezes, foram *chantilly* com 39 aparições; *chef* aparecendo 20 vezes e *fouet* e *ganache* totalizando nove aparições cada um. A palavra *chantilly* também sofreu “aportuguesamento”⁷ e hoje, é escrita como chantili ganhado o som a letra “l” como pronunciada na língua portuguesa, diferentemente da língua francesa na qual a palavra é pronunciada como “chantii”, sem o som da consoante.

⁷ “Adaptação à grafia e à pronúncia portuguesa de palavras estrangeiras (ex. abajur e futebol, respectivamente do francês *abat-jour* e do inglês *football*).” (MICHAELIS, online, 2022).

O termo com a maior incidência de aparições no caderno “Paladar” na seção “Molhos” foi *ragoût* contando 10 aparições. Desse total, é importante ressaltar que o verbete também sofreu um “aportuguesamento” ganhando em algumas receitas, a letra “ú” com acento agudo, ao final da palavra, ao invés do ditongo “ou” que, em francês, tem som de “u”, sendo escrita também sem a pronúncia da consoante “t” como dita a regra da fonética francesa e como oxítona, “ragú”, mas sem tradução para o português. No caderno “Paladar”, na seção “Aperitivos” o termo *chef* apareceu 39 vezes. Entende-se que a maior incidência, neste caso, em que a pesquisa dos quatro cadernos especializados identificou uma aparição em número total de 61 vezes se deve a nomenclatura mundial que denomina de *chef* os profissionais de cozinha.

RECEITAS /PUBLICAÇÕES PESQUISADAS	TERMOS ENCONTRADOS	PORCENTAGEM DE APARIÇÕES POR PUBLICAÇÃO	MÉDIA DE APARIÇÕES POR PUBLICAÇÃO
1022	117	11%	0,11

Do total de 173 termos apurados em 1.183 receitas, 19 verbetes tiveram maior número de incidência nas publicações gastronômicas verificadas nos perfis das redes sociais dos cinco *chefs* escolhidos para o estudo e no caderno “Paladar” do jornal “O Estado de São Paulo” *online*, representando 53% das aparições de termos em francês nas receitas analisadas.

Destaca-se que todos os 173 verbetes identificados na primeira etapa deste estudo estão presentes na lista gerada pelo trabalho analítico que envolveu os seis profissionais de gastronomia e sete dicionários de autores nacionais especializados no assunto o que compreendeu a segunda fase deste estudo.

Tabela 1 – Termos franceses



Fonte: material da pesquisa

A segunda etapa do estudo, a apreciação de sete dicionários especializados pelos profissionais de gastronomia, somou ao final do período de 10 análises, 1.510 termos marcados, seguindo o critério de frequência de uso em francês nas cozinhas e de termos sem tradução. Salienta-se que dentre esse total, muitos termos foram selecionados mais de uma vez, em livros diferentes. Após o tratamento do material, a lista, sem as repetições, produziu uma tabela contendo 608 palavras.

Constatando-se a necessidade de um recorte empírico, afim de salientar apenas os verbetes que foram selecionados com maior constância, determinou-se um coeficiente de corte iniciando-se em 40% das marcações nas dez análises concluídas. Para configurar na listagem final, o termo deveria ter sido destacado quatro vezes ou mais nas verificações dos profissionais. O resultado gerou um filtro contendo 141 termos com seleção de aparições entre 120% e 40% nas análises.

É interessante notar que entre os 10 termos com maior incidência nas apurações dos profissionais, todos se referem a técnicas, produtos e insumos da confeitaria e panificação. O verbete com maior número de apontamentos foi a palavra *praliné*, que se refere a açúcar derretido com amêndoa que, depois de resfriado, é picado e utilizado para aromatizar e decorar preparos de confeitaria.

Apesar do acento desta palavra ser o acento grave da língua francesa que fecha o som da vogal “e” ao final, ela se manteve com a fonética francesa no Brasil sem o uso do acento circunflexo, que seria um aportuguesamento natural. No entanto, ressalta-se que a palavra *canapé* que atingiu o índice de 60% das marcações, manteve o acento grave em francês e é pronunciada com o som do acento agudo da gramática portuguesa, em som aberto.

Apenas um utensílio configurou na lista de verbetes com mais de 80% de marcações nas dez análises proferidas: *ramequin*, “pequena vasilha de louça refratária, geralmente de exterior canelado, muito utilizada para doces, musses e principalmente suflês, já que seu formato permite que a massa cresça sem derramar” (MICHAELIS, 2022, *online*). No entanto, sua pronúncia segue a fonética do português que não pronuncia o “in” com o som da nasal “ã” como na língua francesa. Nota-se, no entanto, que a maior parte dos utensílios utilizados na cozinha profissional do Brasil já foi traduzida ou nunca, sequer, foi denominada por termos franceses.

Todavia, na listagem final há uma diversidade de molhos, técnicas, cortes, nomes de doces e pratos franceses, nome de queijos, funções, nomenclaturas referentes a serviços, termos referentes a confeitaria e panificação que permanecem sendo empregados em francês nas cozinhas profissionais brasileiras.

Conclusão

No somatório das duas tabelas resultantes dos estudos das publicações do veículo da mídia tradicional, dos perfis de cinco *chefs* em redes sociais e das 10 apreciações empíricas de sete dicionários por seis profissionais totalizam-se 314 termos. No entanto, no extrato comparativo deste somatório verifica-se um total de 241 termos sem repetições.

Esse resultado servirá de base para a elaboração do glossário a ser lançado em sequência do presente artigo. O Glossário pretende publicar os 241 verbetes, sua categoria, os significados de cada palavra e forma correta de pronúncia de cada uma delas segundo as regras fonéticas da gramática francesa. Ressalta-se que todas elas não foram traduzidas nem aportuguesadas se mantendo na língua francesa nas cozinhas nacionais. As categorias apresentadas na tabela a seguir foram criadas pela coordenação do estudo e os termos classificados de acordo com os dicionários utilizados na segunda fase da pesquisa. São elas: molhos, fundos,

caldos ou sopas cortes, técnica ou modo de preparo, cortes, nomes de pratos, nomes de doces, termos de *pâtisserie*, termos gerais da gastronomia, insumos, cremes doces ou salgados e utensílio.

Durante a história da humanidade, a relação com o alimento evoluiu e os preparos passaram por um longo percurso cultural e indenitário até momento em que a culinária se consolidou em gastronomia, tornando-se uma ciência a ser catalogada, classificada, testada, padronizada, estudada e utilizada como base teórica de referência mundial. Através do trabalho de cozinheiros franceses que escreviam livros organizando receitas, técnicas, criando métricas e divulgando resultados de experimentações de insumos e preparos, passando por obras como a “Fisiologia do Gosto” de Brillat Savarin que discutiu e lançou novas percepções sobre a comida, de cozinheiros como Antonin Carême que lançou preparos icônicos, criou a toque do *chef* e uniu arquitetura à cozinha, a Auguste Escoffier que elucubrou acerca do espaço ideal para uma cozinha impecável e produtiva, métodos mais eficientes para os serviços de salão, criando receitas icônicas e incentivando a profissionalização da gastronomia, o francês foi se estabelecendo mundialmente como a língua oficial da cozinha profissional.

O Brasil não foi exceção a esta tendência internacional. A corte portuguesa, absolutamente influenciada pela cultura francesa e seu vocabulário trouxe na bagagem hábitos, cozinheiros e receitas francesas para o país. Recepções e comemorações diversas da nobreza e burguesia brasileira no século XIX, utilizavam cardápios escritos em francês. Por mais que houvesse e houve, a tentativa de “aportuguesamento” de palavras francesas na gastronomia, o que se julga um movimento fonético natural em todos os países acerca de vocábulos estrangeiros, assim como a tradução de muitos verbetes, a presente pesquisa demonstra que centenas de termos ainda permanecem em francês nas cozinhas profissionais do país.

Cerca de 200 anos depois do início da grande valorização da cultura francesa em muitas vertentes culturais no Brasil, o que vai perdurar até meados do século XX, as escolas de gastronomia e livros técnicos respeitados mundialmente pelos profissionais da área, ainda mantêm diversos termos da língua francesa em suas aulas e páginas. O estudo demonstrou que, sobretudo os *chefs* profissionais utilizam palavras técnicas em francês em suas publicações. Professores de gastronomia reconhecem milhares de termos utilizados com frequência nas cozinhas

profissionais do Brasil em francês e que, mesmo cadernos especializados da grande mídia brasileira, utilizam em 60% de suas publicações termos em francês.

Baseado nestas constatações, acredita-se no valor didático e cultural a elaboração de um glossário contendo os termos encontrados nesta apuração acadêmica, suas categorias, seus significados e a forma correta de pronúncia com objetivo de auxiliar estudantes, professores, *chefs* e apreciadores de gastronomia no Brasil. Uma obra que não pretende ser aquela que vai conter exatamente todos os vocábulos franceses, contudo, um trabalho que priorizou identificar e filtrar os termos franceses mais usuais nas cozinhas brasileiras.

Referências

ANÔNIMO. *Cozinheiro Nacional*: coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias. São Paulo : Ateliê Editorial, Senac, 2008.

APORTUGUESAMENTO. *In*: Michaelis Online, 2022. Disponível em < <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/aportuguesamento/>> Acesso em 8 de out. de 2022.

AULNOIT, Beatrix de; PHILIPPE, Alexandre. *Breve história da gastronomia francesa*. Rio de Janeiro: Tinta Negra Bazar Editorial, 2012.

BESSA, Rita Maria; CARDOSO, Patrick da Silva (Org). *Termos franceses da gastronomia no Brasil*: molhos, bases e aromáticos, significados, história e receitas. Curitiba: Editora CVR, 2020. <https://doi.org/10.24824/978658608755.0>

BESSA, Rita Maria; BATALHA, Anabel Soares, CARDOSO, Patrick da Silva (Org). *Termos franceses da gastronomia no Brasil: confeitaria e panificação*. Curitiba: Editora CVR, 2018.

BOCCATO, André; LELLIS, Francisco. *Os Banquetes do Imperador*. São Paulo: Editora Senac, 2013;

CADERNO PALADAR, Aperitivos. *O Estado de São Paulo* Disponível em < <https://paladar.estadao.com.br/busca/receitas?t=&d=&tp=Aperitivo&ti=&q=>> Acesso em maio de 2022.

CADERNO PALADAR, Entrada. *O Estado de São Paulo*. Disponível em < <https://paladar.estadao.com.br/busca/receitas?t=&d=&tp=Entrada&ti=&q=>> Acesso em maio de 2022.

CADERNO PALADAR, Prato Principal. *O Estado de São Paulo*. Disponível em < <https://paladar.estadao.com.br/busca/receitas?t=&d=&tp=Prato+Principal&ti=&q=>> Acesso em maio de 2022.

CADERNO PALADAR, Molho. *O Estado de São Paulo*. Disponível em < <https://paladar.estadao.com.br/busca/receitas?t=&d=&tp=Molho&ti=&q=>> Acesso em maio de 2022.

CADERNO PALADAR, Doce. *O Estado de São Paulo*. Disponível em < <https://paladar.estadao.com.br/busca/receitas?t=&d=&tp=Doce&ti=&q=>> Acesso em maio de 2022.

CARELLI, Mario. *Culturas Cruzadas: intercâmbios culturais entre França e Brasil*. Campinas: Papirus, 1994.

CAROSSELA, Paola. Sucesso lá em casa! Ovos mexidos bem molhadinhos. *Youtube*, 13 de fev. de 2021. Disponível em < https://www.youtube.com/watch?v=FOdUKvSOorw&ab_channel=PaolaCarosella > Acesso em jul. de 2022.

CAROSSELA, Paola. Molho Branco! *Youtube*, 18 de set. de 2021. Disponível em < https://www.youtube.com/watch?v=zZPYoX2A7X4&t=1s&ab_channel=PaolaCarosella > Acesso em jul. de 2022.

CATUREGLI, Maria G. *Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português*. São Paulo: Editora Aleph, 2011.

CAVALCANTI, Patrícia. A influência francesa em nossa mesa. *Folha de Pernambuco*. 08/03/2018. Disponível em: www.folhape.com.br/noticias/a-influencia-francesa-em-nossas-mesas/61347/. Acesso em 02/02/2022.

COMENSORO, Maria L. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Editora Objetiva LTDA, 1999.

CORRÊA, Myrna. *Dicionário de gastronomia*. São Paulo: Matrix, 2016.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Fósforo, 2021.

FAVRE, Joseph. *Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique*. Lonrai, France: Omnibus, 2006.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo. Editora Senac São Paulo, 2001.

GRAND-CLÉMENT, Odile ; BITELMAN, Paulo F. *Viagem gastronômica à França: um passeio pelo país mais apetitoso do mundo*. São Paulo: Alaúde, 2014.

HELÈNE, Helen. *Dicionário de termos de Gastronomia*. São Paulo: Gaia: Editora Boccato, 2006.

HÉNAUT, Stephane. MITCHELL, Jeni. *A deliciosa história da França: as origens, fatos, lendas por trás das receitas, vinhos e pratos franceses mais populares de todos os tempos*. São Paulo: Seoman, 2020.

HIND, Mohamad. Três tipos de doces franceses. *Youtube*, 24 de out. de 2019. Disponível em <
<https://www.youtube.com/watch?v=YK2F1T0V6Ck&list=PL3XudxPBTWq1PD5bySkOHenNQtOxw--ls&index=1>> > Acesso em jul. de 2022.

HIND, Mohamad. Suflê de Chocolate. *Youtube*, 29 de out. de 2019. Disponível em <
<https://www.youtube.com/watch?v=QCL-9pmMgk0&list=PL3XudxPBTWq1PD5bySkOHenNQtOxw--ls&index=2&t=>> Acesso em jul. de 2022.

HIND, Mohamad. Do metrô ao hotel: 3 tipos de café da manhã. *Youtube*, 21 de abr. de 2022. Disponível em <
https://www.youtube.com/watch?v=a6TUu0P5Fgo&ab_channel=MohamadHindi> Acesso em jul. de 2022.

HIND, Mohamad. Três tipos de bomba doce. *Youtube*, 1 de dez. de 2019. Disponível em <
https://www.youtube.com/watch?v=p7vtBH9OXkQ&ab_channel=MohamadHindi> Acesso em jul. de 2022.

IZAWA, Saiko. @saikodesu. *Instagram*. Disponível em <
<https://www.instagram.com/saikodesu/>> Acesso em jul. de 2022.

LAMBERT, Bruno. @brunolambert94. *Instagram*. Disponível em <
<https://www.instagram.com/brunolambert94/>> Acesso em jul. de 2022.

LOZANO, Diego. @chefdiegolozano. *Instagram*. Disponível em <
<https://www.instagram.com/chefdiegolozano/>> Acesso em jul. de 2022.

PITTE, Jean-Robert. *Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993.

MICHAELIS Online, 2022. Disponível em < <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/aportuguesamento/>> Acesso em 8 de out. de 2022

RAMBOURG, Patrick. *Historie de la cuisine e de la gastronomie françaises*. Paris: Éditions Plon, 2010.

RAMEQUIM. In : *Michaelis* Online, 2022. Disponível em <
<https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/RAMEQUIM/>> Acesso em 8 de out. de 2022.

R.C.M. *Cozinheiro imperial ou a nova arte de cozimento e do copeiro em todos os seus ramos*. 10 ed. Rio de Janeiro : Editora Laemmert & Cia, 1887. Disponível em <
<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828> > Acesso em 17 de mai. de 2022.

RUHLMAN, Michael. *Elementos da Culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.

TAVARES, Aurelio de Lyra. *Brasil-França, ao longo de 5 séculos*. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1979.

UNESCO classifica gastronomia francesa como patrimônio da humanidade. *Folha de São Paulo*, 2010. Disponível em <<https://www1.folha.uol.com.br/turismo/831415-unesco-classifica-gastronomia-francesa-como-patrimonio-da-humanidade.shtml>> Acesso em 8 de nov. de 2022

VENTURI, Maria Alice. *Considerações sobre a abordagem comunicativa no ensino de língua*. Domínios de Lingu@Gem, v. 01, p. 5, 2007.

VIERA, Elenara V.; CÂNDIDO, Índio. *Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico*. Caixas do Sul: EDUCS, 2000.

ZANON, Mariana. O custo por trás das estrelas Michelin. *Exame*, 2017. Disponível em <<https://exame.com/casual/michelin-o-peso-por-tras-do-brilho/>> Acesso em 08 de nov. de 2022.

Analysis of French terms used in Brazilian cuisines

Abstract: This research identify the terms of French gastronomy used in professional kitchens in Brazil and classify them according to the category to which they belong. For this, we analyzed the terms used in the *Instagram* of *chefs* Diego Lozano, Bruno Lambert and Saiko Izawa and for the evaluation of French terms, 20 videos of gastronomic preparations conducted by *chefs* Mohamad Hindi and Paola Carossela in *Youtube* videos were selected. In addition, we analyzed culinary terms in specialized gastronomy dictionaries. The study also discusses the history of the consolidation of gastronomy in France, and reveals curiosities of the time when this set of French techniques and knowledge arrived in Brazilian cuisines.

Key-words: French cuisine. Culinary terms. Gastronomy