

## TERMOS FRANCESES UTILIZADOS NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

**Cleuzira Custodia Pereira\* (PQ), Larissa Carvalho de Melo (IC), Mirella Lima Pereira (IC).**

\*(cleuziracustodia@yahoo.com.br) Universidade Estadual de Goiás - Câmpus Caldas Novas

Rua B-8 quadra 18 S/N, Parque das Brisas, Caldas Novas, GO, 75690-000.

O presente artigo faz um breve histórico dos termos franceses utilizados na gastronomia francesa. A abordagem do problema é de ordem quantitativa e qualitativa. A pesquisa seguiu a estratégia de revisão de literatura, análise documental e análise de dados por meio de questionários aplicados aos sujeitos da pesquisa, sendo um estudo histórico e também comparativo. O artigo evidencia que é necessário que todos os envolvidos, de certa forma, na Gastronomia saibam das expressões e/ou palavras em francês. Conclui-se que o aprendizado de termos franceses é necessário para quem está concluindo um curso de Gastronomia ou para quem está engajado na culinária mundial de certa forma, pois a qualidade do trabalho depende do que está sendo construído em termos de pratos culinários. É importante até mesmo para quem estuda francês como meio de se desenvolver dentro de um espaço gastronômico onde se oferece produtos franceses.

Palavras-chave: Cozinha Francesa. Termos Franceses. Gastronomia.

### Introdução

Na gastronomia brasileira é comum o uso de termos franceses, desde a brigada da cozinha até a finalização de um prato, sendo técnicas ou até nomes de molhos, sobremesas e utensílios. Esse trabalho visa mostrar a história da gastronomia francesa, a origem das palavras utilizadas e como elas estão presentes na gastronomia. Sendo assim será mostrado o impacto desses termos, com o objetivo de não só conhecê-los, mas agregar um conhecimento linguístico, principalmente porque as pessoas utilizam essas palavras, mas não imaginam de onde elas vieram, sua história e até mesmo sua origem.

O objetivo geral dessa pesquisa é apresentar os termos franceses que são utilizados na gastronomia brasileira assim como, explicar o significado dos termos franceses; apresentar os termos franceses; mostrar os termos para propor a utilização da forma correta.

O motivo da escolha deste trabalho, em primeiro lugar, é fazer um levantamento dos conhecimentos de todos os acadêmicos e amantes da gastronomia, identificar a história, a origem e como tudo começou na famosa cozinha francesa, agregando para a sociedade informações relevantes da história da gastronomia francesa e suas origens e como foi introduzida na gastronomia brasileira.

O público-alvo tem como base os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e os alunos do Centro de Idiomas da Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Caldas Novas, também profissionais da área que buscam aprimorar seus conhecimentos. Cita-se abaixo alguns termos de origem francesa bastante utilizados na gastronomia brasileira: mousse, croquete, croissant, bechamel, crepe, chantilly, champagne, cognac, entre outros; no dia a dia dos brasileiros: avenida, boné, chapéu, envelope, esquina, estrangeiro, paletó, lupa, gabinete, abajur, bistrô, chofer, entre outros.

## Material e Métodos

Nesta pesquisa, foram aplicados três tipos de questionários que visaram mostrar o conhecimento sobre o tema. Os questionários foram aplicados em junho de 2016.

Questionário – É um instrumento utilizado para se obter dados de um determinado grupo social por intermédio de questões a ele formuladas. Serve para determinar as características desse grupo em função de algumas variáveis predeterminadas, individuais ou grupais. (MARTINS JÚNIOR, 2011, p. 32)

O primeiro questionário foi respondido pelo corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pois os mesmos entendem do assunto e alguns deles ministram aulas sobre temas gastronômicos franceses, tanto nas aulas práticas, quanto nas teóricas. Além do que, há disciplinas em que se utilizam os utensílios de origem francesa e preparam-se pratos típicos e originários da França.

O segundo questionário foi aplicado aos discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, visto que a culinária francesa está ligada ao cotidiano desses. Para a melhor coleta de dados, o questionário foi aplicado em todas as turmas do curso, 1º período, 2º período, 3º período e 3º ano, deste ano.

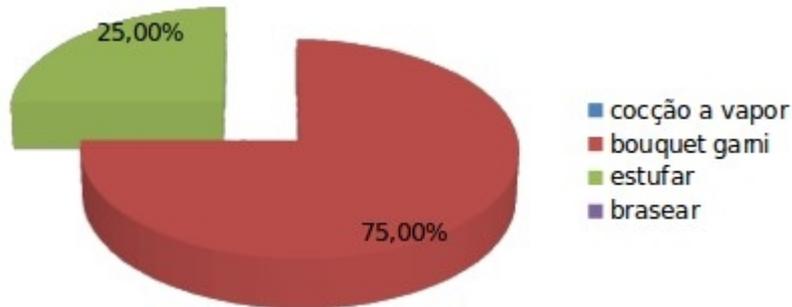
Os alunos do Centro de Idiomas do Curso Básico I, II e III de Francês, um Projeto de Extensão da Universidade Estadual de Goiás – Câmpus Caldas Novas, responderam o terceiro questionário, para que se possa mostrar o quanto estão adquirindo os conhecimentos passados pelos professores.

## Resultados e Discussão

A fim de apresentar os resultados de acordo com a intenção descrita no instrumento, seguirá na ordem destes, alguns dados coletados a partir do questionário aplicado aos professores de Gastronomia. Em relação à primeira pergunta: 75% disseram

que a técnica brasileira originária da França é *Bouquet garni* e 25% disseram ser estufar, conforme Gráfico 1.

Gráfico 1 - Técnicas brasileiras originárias da França

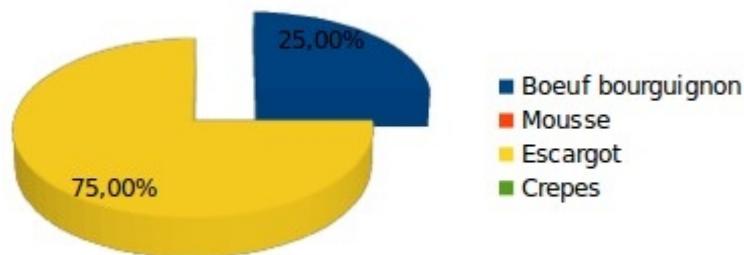


Fonte: Acervo pessoal (2016).

De acordo com Santos (2009) a cozinha da França é considerada uma das mais importantes no mundo. Sua influência encontra-se em vários momentos, principalmente no vocabulário, caracterizada por sua diversidade regional francesa, tanto cultural como em matérias-primas, mas também pelo seu requinte.

Outra pergunta quis saber qual o prato apreciado pelos franceses e que não é bem aceito pelos brasileiros, 75% responderam *Escargot* e 25% responderam *Boeuf bourguignon*, de acordo com o Gráfico 2.

Gráfico 2 – Prato apreciado pelos franceses que não é bem aceito pelos brasileiros



Fonte: Acervo pessoal (2016).

De acordo com Spang (2003, p. 54) “A degustação da carne de *escargots* é uma questão de paladar e de superar preconceitos”, ou seja, há pessoas que apreciam e outras não, alguns brasileiros ainda se sentem pouco à vontade em experimentar tal prato.

Quanto à técnica originária dos franceses, 100% responderam ser *mise en place*. Segundo Spang (2003, p. 57) “Entende-se como uma expressão trazida pelos franceses e que indica a recolha e o processamento dos ingredientes e feito isso deixar tudo em ordem para começar a trabalhar”.

Outra questão foi sobre os termos franceses dos utensílios que já existem no laboratório de gastronomia. Serão nomeados com letras do alfabeto para resguardar a identidade dos mesmos. Assim, os professores R e F citaram: *fuet, chinois, ranquin, zester, bol ou bowl, mandoline*. A professora L citou: *fuet*.

A questão seguinte pediu para que os professores citassem pelo menos 30 termos franceses que utilizam nas aulas, nas preparações e na ficha técnica.

Professor F citou: *terroir, bouquet, chateau, decanter, casta*.

A professora L citou: *matignou, beurre, mairé, bechamel, brulé, velonté, sachet, roux*.

O professor R citou: *mise en place, chaira, madoline, noisette, réchaud, cutelo, parisiense, gaufette, julienne, allumette, chifonade, pocher, brunoise, bastonete, concassé, rotir, sauté, escalfar*.

Os dados seguintes se referem ao questionário respondido por alunos do curso de Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás. Em relação a primeira pergunta obteve-se o seguinte resultado, 90% disseram que a técnica brasileira originária da França é *mise en place*; 2% disseram ser laminado; 4% responderam ser branqueamento e 4% banho Maria.

A pergunta seguinte quis saber qual o prato apreciado pelos franceses e não é bem aceito pelos brasileiros, 79% responderam *foie gras*; 12% *gratin dauphinois*; 32% *stake tartare* e 7% *fondues*.

Segundo Spalding (2002) o *foie gras* (em francês "fígado gordo"), é um prato feito do fígado hipertrofiado de pato ou ganso que sofreu uma carga exagerada de comida para que ficasse “inchado”. A forma cruel de como esse animal é engordado talvez seja o motivo da rejeição do tal prato, sabe-se que algumas entidades de defesa dos animais, como o *Green Peace*, estão engajados para que haja a extinção desse prato.

No questionário aplicado aos alunos do curso de francês do Centro de Idiomas, a pergunta aberta pediu para que os sujeitos da pesquisa citassem dez palavras brasileiras que se originaram da língua francesa. Entre outras, foram

citadas: abajour, apoteose, ateliê, avalanche, avenida, baguete, balé, bidet, boutique, brevê, *buffet*, *buquet*, camelô, canapé, *crochet*, cetim, *chalet*, *champagne*, *champignon*, chantili, dossiê, dublê, equipe, *escargot*, *filet*, frapé, frisson, fume, ganache, garçon, glacê, *souvenirs*, suflê, sutiã, toaleta, viagem, viatura, vitrô.

Enfim, pelo que foi observado, todos que responderam o questionário não se sentiram seguros ao responder algumas questões, isso talvez seja a falta de proximidade com o idioma que mesmo inserido no dia a dia dos restaurantes ainda é desconhecido.

### Considerações Finais

A pesquisa evidencia ser necessário que todos os envolvidos na pesquisa, saibam das expressões e/ou palavras em francês. Percebe-se a necessidade de maior engajamento e responsabilidade dos sujeitos em procurar conhecer tal vocabulário. É importante até mesmo para quem estuda francês como meio de se desenvolver dentro de um espaço gastronômico envolvendo o conhecimento de termos franceses. Acredita-se que um estudo desta natureza venha preencher uma lacuna existente na área acadêmica.

### Agradecimentos

Agradecemos a Universidade Estadual de Goiás por nos proporcionar a oportunidade de participar e expor nossas produções científicas nesse importante III Congresso de Ensino, Pesquisa e Extensão da UEG.

### Referências

MARTINS JUNIOR, Joaquim. **Como escrever trabalhos de conclusão de curso**. Ed. 8. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

SANTOS, Carmem Franco. ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira. **Estudo dos Termos Técnicos da Gastronomia Internacional**. 2009. Disponível em: <http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNepI2010/paper/viewFile/366/246>. Acesso em: 26 abr. 2016

SPALDING, Walter. Naturalizações de 1883 a 1864 em Porto Alegre. **Revista do Instituto Histórico Geográfico do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, n. 137, 2002.

SPANG, Rebeca L. **A invenção do restaurante**. / Rebeca L. Spang; tradução de nota assessoria. Rio de Janeiro: Record, 2003.