

Marcos históricos da gastronomia francesa: da ascensão dos banquetes à nouvelle cuisine

Historical frameworks of french gastronomy: from the rise of banquets to nouvelle cuisine

Marcos históricos de la gastronomía francesa: del auge de los banquetes a la nouvelle cuisine

Catarine Menezes Cardoso da Costa¹
Filipe Pessoa dos Santos²
Camila Pinheiro Coura³

Resumo: Historicamente, o desenvolvimento da gastronomia no ocidente se associa diretamente à valorização do alimento nas relações sociais. Nesse contexto, a França ganha destaque por conta das intensas transformações de sua cultura gastronômica, as quais irão fomentar a criação de estruturas que servirão de base para o estabelecimento de uma gastronomia tida como clássica. O artigo tem como objetivo contribuir para a compreensão do movimento gastronômico francês, a partir de um delineamento histórico que explorará a ascensão dos banquetes e da haute cuisine; o surgimento dos restaurantes; a importância das críticas e guias gastronômicos neste processo, e por fim as transformações do século XX apresentadas através do movimento da Nouvelle Cuisine. O artigo, com abordagem qualitativa, se caracteriza como uma pesquisa bibliográfica descritiva, e de natureza exploratória. A partir do conteúdo exposto, sintetizam-se algumas considerações, como o caráter aristocrático do percurso da gastronomia francesa; o intenso investimento das elites; a legitimação dos restaurantes como representantes do modo de fazer gastronomia ao estilo francês; e o destaque da Nouvelle Cuisine como importante movimento de reforma da cozinha francesa. Por fim, ressaltamos a potencialidade da pesquisa em proporcionar oportunidades para novos encaminhamentos e discussões a respeito deste assunto.

Palavras-Chave: Gastronomia Francesa; Banquetes; Haute cuisine; Restaurants; Nouvelle Cuisine.

Abstract: Historically, the development of gastronomy in the Western is directly associated with the valorization of food in social relations. In this context, France gains prominence due to the intense transformations of its gastronomic culture, which will foster the creation of structures that will serve as a basis for the establishment of a gastronomy considered as classic. The article aims to contribute to the understanding of the French gastronomic movement, based on a historical outline that will explore the rise of banquets and haute cuisine; the rise of restaurants; the importance of criticisms and gastronomic guides in this process, and finally the transformations of the 20th century presented through the Nouvelle Cuisine movement. The article, with a qualitative approach, is characterized as a descriptive bibliographic research, and exploratory in nature. Based on the exposed content, some considerations are synthesized, such as the aristocratic character of the French gastronomy route; the intense investment of the elites; the legitimation of restaurants as representatives of the French style of gastronomy; and the highlight of Nouvelle Cuisine as an important French kitchen reform movement. Finally, we highlight the potential of research to provide opportunities for new referrals and discussions on this subject.

Key words: French cuisine; Banquets; Haute cuisine; Restaurants; Nouvelle Cuisine.

¹ Bacharel em Gastronomia pela UFRJ.. E-mail: catarinemcardoso@gmail.com.

² Mestrando no Programa de Pós-Graduação de Educação em Ciências e Saúde, do Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde da UFRJ. ORCID: 0000-0002-9130-0118. E-mail: filipe.p2s@gmail.com.

³ Doutora em Ciências Nutricionais, UFRJ. Docente do curso de Gastronomia da UFRJ. ORCID: 0000-0001-8124-9155. E-mail: camila.coura.gastronomia@nutricao.ufrj.br.

Resumen: Históricamente, el desarrollo de la gastronomía en Occidente está directamente asociado a la apreciación de la comida en las relaciones sociales. En este contexto, Francia gana protagonismo debido a las intensas transformaciones de su cultura gastronómica, que propiciarán la creación de estructuras que servirán de base para el establecimiento de una gastronomía considerada clásica. El artículo tiene como objetivo contribuir a la comprensión del movimiento gastronómico francés, a partir de un esquema histórico que explorará el auge de los banquetes y la alta cocina; el auge de los restaurantes; la importancia de las críticas y guías gastronómicas en este proceso, y finalmente las transformaciones del siglo XX presentadas a través del movimiento Nouvelle Cuisine. El artículo, con un enfoque cualitativo, se caracteriza por ser una investigación bibliográfica descriptiva, y de carácter exploratorio. A partir del contenido expuesto, se sintetizan algunas consideraciones, como el carácter aristocrático de la ruta de la gastronomía francesa; la intensa inversión de las élites; la legitimación de los restaurantes como representantes del estilo gastronómico francés; y lo más destacado de Nouvelle Cuisine como un importante movimiento de reforma de la cocina francesa. Finalmente, destacamos el potencial de la investigación para brindar oportunidades para nuevas referencias y discusiones sobre este tema.

Palabras clave: Cocina francés; Banquetes; Haute cuisine; Restaurants; Nouvelle Cuisine.

1 Introdução

Historicamente, no contexto social europeu, a ascensão da gastronomia ocidental muito se associa a valorização do alimento nas relações sociais. Isso se deu devido a movimentos como a ascensão dos banquetes, a apreciação dos comportamentos refinados à mesa, a escalada do status de chef de cozinha, o surgimento dos restaurantes, e principalmente a criação de um mercado voltado para a capacidade de diferenciação social que a comida pôde proporcionar (FREIXA; CHAVES, 2013).

Essa gastronomia se apresenta como síntese de movimentações e acontecimentos históricos, como por exemplo o percurso do Império Romano, o estabelecimento das grandes cidades do mediterrâneo e a valorização artística e cultural do Renascimento, que culminaram no advento gastronômico francês, período no qual a França se estabeleceu como referência para o mundo (FRANCO, 2001; FREIXA; CHAVES, 2013).

Deste modo, destacamos, pontualmente, importantes marcos desse processo de consolidação da gastronomia francesa, como as influências italianas; o incentivo dos reis absolutistas; o estabelecimento da corte francesa como uma referência; o status de nobreza atribuído aos chefs de cozinha; a consolidação da *Haute Cuisine*⁴; a ascensão de uma burguesia que desejava ser nobre; a revolução francesa; e o fortalecimento da França como centro cultural

⁴ Alta Cozinha. Compreendida como ciência e estilo culinário fruto da combinação de ingredientes de qualidade e trabalho intenso (REICHL, 1997), que pelas mãos de chefs e cozinheiros altamente treinados (SOKOLOV, 1972) tornaram-se joias da cozinha clássica francesa.

do mundo durante o fim do século XIX (FERGUSON, 1998; FRANCO, 2001; POULAIN; NEIRINCK, 2004; DROUARD, 2007; POULAIN, 2004).

Alguns autores como, Franco (2001), Freixa e Chaves (2013), Poulain (2004), Brown (2013) e Bueno (2016) se dedicam a construir narrativas para descrever esses processos constitutivos pelos quais a gastronomia passou, e todos eles destacam o protagonismo francês na consolidação de estruturas nesse campo.

Portanto, o presente artigo tem como objetivo contribuir para a compreensão do movimento gastronômico francês, a partir de um delineamento histórico que explorará a ascensão dos banquetes e da *haute cuisine*, o surgimento dos restaurantes, a importância das críticas e guias gastronômicos neste processo, e por fim as transformações do século XX apresentadas através do movimento da *Nouvelle Cuisine*.

2 Procedimento metodológicos

A partir de uma abordagem qualitativa, este artigo se caracteriza como uma pesquisa bibliográfica descritiva e exploratória. Trata-se de uma investigação da literatura publicada sobre determinado tema estudado, com a intenção de expor as características do fenômeno, sem ter a pretensão de explicá-lo (MARCONI, LAKATOS, 2003; MINAYO et al, 2012), e com o objetivo de “proporcionar maior familiaridade com o problema, com vista a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses” (GIL, 2017, p. 32).

Foram consideradas como fontes de dados para a pesquisa: artigos, livros, periódicos, materiais jornalísticos e documentários. Esta diversidade de referências caracteriza uma pesquisa bibliográfica-documental (GIL, 2017), a qual permite maior aproximação histórica com o objeto de estudo, e por utilizar fontes primárias e secundárias de pesquisa constrói um embasamento teórico para analisar os dados não tratados provenientes da pesquisa documental (LIMA; MIOTO, 2007).

3 Referencial teórico

3.1 Dos banquetes à *Haute Cuisine*

Originária do italiano *banchetto*, pequenos bancos onde os comensais sentavam para comer, surgiu, no século XIV, a palavra banquete para definir os jantares opulentos ou formais

para numerosos convidados. Tais eventos são marcados por fins festivos, sociais e políticos, oferecendo grande quantidade de comidas (ROBUCHON, 2009). O banquete como forma de celebração combinando comidas e vinho é uma herança que começa na Babilônia (JOANNÈS, 1998), tomando a cada século mais importância e ostentação. Um fato relevante a esse contexto é que, desde o começo dos registros desses eventos, o uso de ingredientes raros e o desenvolvimento de uma cozinha mais elaborada foram artefatos utilizados nas relações políticas da época, seja como demonstração de poder ao exibir ingredientes raros e custosos durante esses eventos, ou então utilizando-os como presentes para agradar àqueles a quem interessava, aspectos que marcaram uma conjuntura de manipulação sociopolítica entre os grupos na hora de fazer e servir os alimentos durante esse período (STRONG, 2004).

Na Grécia Antiga, com heranças egípcias, os banquetes apresentam características fortemente estéticas e artísticas, acompanhados de tradições de oferendas e sacrifícios. Grandes jantares eram dados com o propósito de promover discussões filosóficas, debates, jogos e cantos (GROTTANELLI, 1998), pois para os gregos, assim como seria para os romanos, os prazeres gustativos que alimentavam o corpo não poderiam se distanciar daqueles que nutriam a alma (STRONG, 2004).

Para os Romanos, o banquete se tornou a ocasião perfeita para ostentação com grande atenção para decoração e detalhes, independente do propósito do jantar (THE NEW YORK TIMES, 1859). A culinária, até então, sem refinamentos e praticamente vegetariana foi ascendida a uma cozinha elaborada e nobre, muito similar à grega, porém os romanos não apreciavam os alimentos em seu estado puro, apelando sempre para molhos, que mudavam radicalmente o gosto do ingrediente base, e inovação de técnica, quando começaram a cozinhar as carnes em forma similar ao guisado (CORBIER, 1998).

Nessa fase já há registros mais claros sobre cardápio e sua montagem, serviço e modos. A seleção de pratos era feita por um escravo liberto que conhecia muito bem os gostos de seu senhor e convidados. Apesar dos poucos registros de cardápios sobreviventes da época, percebe-se o uso de, pelo menos, cinco etapas nos banquetes: entradas, três serviços principais, seguidos da sobremesa, que além de frutas e nozes, poderia conter mariscos e pequenos pássaros (STRONG, 2004). Os pratos eram definidos pelo seu preço: quanto mais caros e raros, mais

mérito tinham. Tal exibicionismo estendeu-se a ponto de haver banquetes com vinte serviços (THE NEW YORK TIMES, 1859).

Como a Idade Média foi marcada por diversas mudanças em relação aos séculos anteriores, sabe-se que as festividades, sejam banquetes ou não, eram a forma de o povo sair da dura realidade cotidiana da vida feudal, tanto que se acredita que em um ano, cerca de 100 dias eram dedicados à celebrações, que eram divididas em religiosas, rurais, e privadas (ROHR, 2003).

Segundo Strong (2004), existia uma divisão clara em dois tipos de mesas: a monástica, com muitas regras, pois os monges não poderiam ser grandes glutões e nem falar durante as refeições, e a profana, que não era limitada. A monástica era rica em peixes, frutos do mar e vegetais, e já a profana usufruía de alimentos derivados de florestas, pastos e ranchos, e com modos de preparos mais densos, como cozidos e frituras.

O serviço que atualmente chamamos “à francesa” originou-se na Idade Média – e vingaria até o século XIX. A estrutura formal da refeição não era composta por pratos, ou cursos, mas por serviços. Cada serviço era composto por uma diversidade de pratos, dispostos ao mesmo tempo sobre a mesa e cada convidado se servia do que lhe fosse mais apetitoso (DAVIDSON; JAINE, 2014). A comida vinha servida em travessas ou tigelas que serviam dois ou mais convivas e cada um retirava sua porção, comia-se com as mãos ou com colheres, único talher utilizado até então; as facas eram trazidas por cada cavaleiro e serviam para trincar as carnes antes de servir (HERTZMANN, 2004).

Ascendem, no final da Idade Média, as boas maneiras à mesa, com raízes na mesa monárquica e seu bom comportamento. Aparecem pela primeira vez, documentalmente, no século XIII, manuscritos que orientam, em forma de poemas, a forma cortês de se portar à mesa (STRONG, 2004).

Um outro advento do final desta era foi uma escalada sem precedentes na riqueza das apresentações das comidas em banquetes, com uso de cores, adereços e apresentações figurativas dos pratos, pois o foco passou da boca para os olhos, sendo a revolução estética da alimentação, proporcionada pelo crescimento dos cozinheiros treinados, que trabalhavam via tradição oral de receitas até o século XIV, quando então surgiriam, de forma acelerada, livros de receitas,

mostrando que neste ponto a cozinha estava tão complexa que exigia registros escritos para sua melhor transmissão (STRONG, 2004).

Desde o final do século XV havia uma corrente culinária que atravessava as fronteiras europeias e miscigenava ingredientes, que veio a ser de grande importância para o desenvolvimento de técnicas que resultariam no nascimento da cozinha renascentista (LAURIOUX, 1998). Estava por ser vista a ascensão da elegância no ato de comer, começando na Itália e movendo-se para a França, onde atingiria seu ápice (KOTSCHEVAR; WITHROW, 2007).

A Renascença marcou o começo de uma nova forma de se relacionar com a vida, marcando o enaltecimento das diversas expressões artísticas da sociedade e o poder ilimitado do homem em criar, e evidentemente, gerou influências sobre os hábitos alimentares da época (FREIXA; CHAVES, 2013). Assim, mudanças ocorreram na forma e propósito dos banquetes, caminhando em alguns aspectos na direção do banquete moderno.

Seria um tempo de mudanças nos ingredientes e nas formas de servir. Mediante as novas descobertas das Grandes Navegações, até o final do século XV, agora a cozinha europeia contava com pitadas africanas, indianas e das Américas: açúcar, chocolate, café, tomates, batatas, além de um número de frutas, legumes, especiarias, ervas e condimentos (FREIXA; CHAVES, 2013).

No século XVI houve a multiplicação dos objetos de serviço ocasionada pela fascinação e desejo de requinte nas cortes. Os recipientes de bebidas que antes eram compartilhados, agora são individuais, e o garfo surge como uma novidade e se difunde, pois deixa de ser usado somente como um utensílio para servir, e passa a ser usado pelos comensais nas refeições (FLANDRIN, 1998; FREIXA; CHAVES, 2013). Dito isso, esses utensílios fomentaram uma maior individualização da refeição, que ainda se baseava no serviço à francesa (STRONG, 2004).

Em continuidade às boas maneiras que estavam sendo implantadas delicadamente desde a Idade Média, surgem e ganham força, no século XV, as cartilhas e guias de boas maneiras à mesa. Agora não era mais elegante tocar a comida com as mãos, tão pouco lambar os dedos ou apoiar os cotovelos sobre a mesa (FREIXA; CHAVES, 2013). Outro advento foi a presença permitida das mulheres à mesa aristocrática, até então só bem-vinda em círculos familiares e burgueses (ALEXANDRE-BIDON, 1998).

E com a lenta infiltração da gastronomia italiana renascentista no século XVI, a França começaria a sofrer influências e sairia da sua estagnação no meio do mesmo século (STRONG, 2004). Para Freixa e Chaves (2013), Caterina de Médici e a mudança de sua corte de Florença para Paris teria sido um fator fundamental para esta mudança. Com ela vieram luxuosos aparelhos de jantar, copos de cristal e cozinheiros italianos, que trariam consigo técnicas de confeitaria, uso de açúcar, hortaliças e uma gama de receitas que acabaram se instalando na cozinha francesa. Inclusive o consômê, prato que originou o restaurante, teria surgido dessa influência.

Nesse período a França reinventou seu método culinário, introduzindo, com muito rigor, novas técnicas e bases teóricas, que incluíam, por exemplo, regras para sequência de pratos e uso de manteiga e farinha em molhos (FREIXA; CHAVES, 2013). Junto com as novas técnicas mudou-se o foco dos ingredientes: deixam-se as carnes e condimentos usados na Idade Média e Renascimento no passado, as novas técnicas eram aplicáveis a ingredientes sazonais, além de queijos e laticínios locais; reinventa-se o cozimento no vapor e introduz-se a marinada. Os temperos agora eram ervas frescas, alho e cebola (STRONG, 2004), pois desejava-se aflorar e exaltar os sabores e aromas naturais dos alimentos, e não os disfarçar. Conceitos que se aplicam até os dias de hoje nas cozinhas profissionais e são parte da influência francesa nas bases da gastronomia (FREIXA; CHAVES, 2013).

Ferramenta fundamental para a democratização do gosto, os restaurantes se multiplicaram rapidamente no começo do século XIX, mantendo a reputação dos estabelecimentos parisienses em meio ao desmoronamento da Monarquia e do posterior Império, e elevando o nível e padrão dos empreendimentos (PITTE, 1998). As novas dinâmicas econômicas e sociais, acompanhadas pela Revolução Industrial, criaram renda e poder para novos grupos de pessoas, incluindo a classe média. Poulain (2004) destaca a relação competitiva entre burguesia e nobreza, pois os primeiros buscavam maneiras de consumir aquilo que era privilégio dos nobres, e estes procuravam formas de aumentar seus luxos a fim de se diferenciarem da burguesia. Foi um tempo de efervescência gastronômica, com chefs tendo seu trabalho reconhecido para a eternidade através da *haute cuisine*, dando nome e sobrenome para a cozinha francesa que vinha sendo executada há alguns séculos (KOTSCHEVAR; WITHROW, 2007).

É neste cenário de luxo e requinte, habitado e fomentado pelas elites abastadas, que se estabelece a *haute cuisine*, que pelas mãos de chefs e cozinheiros construíram os pilares da dita

cozinha clássica francesa. Em uma nova esfera social, grandes artistas puderam reger sua refinada e organizada equipe, a fim de oferecer um show completo composto pelo ambiente, serviço e, é claro, a comida (TRUBEK, 2000). Diferente dos banquetes, agora a comida atingia níveis iguais ou melhores que o cenário (PITTE, 1998).

Os principais responsáveis pela construção e difusão da *haute cuisine*, foram Marie-Antoine Carême e Georges Auguste Escoffier (FREIXA; CHAVES, 2013). Eles e seus aprendizes percorreram o mundo semeando e enraizando sua culinária, por meio de disciplina, autenticidade de materiais e equipe genuinamente francesa (PITTE, 1998), visto que consideravam suas origens como superiores.

Carême foi a figura de destaque da gastronomia europeia do século XIX (STRONG, 2004). Dominava, desde novo, as habilidades confeitarias além de ser um grande admirador de arquitetura. Tinha um faro apurado para detectar o que era elegante e espetacular, implementando luxo e cerimonial à sua cozinha. O legado do chef inclui os molhos e livros de receitas, assim como aprimoramento de equipamentos e uniforme (ROBUCHON, 2009). Tão logo foi descoberto, levaram-no para exercer seu talento fora da França, tendo trabalhado para grandes figuras na Rússia, Alemanha e Inglaterra (KOTSCHEVAR; WITHROW, 2007). Os últimos anos de sua carreira foram dedicados a conectar a *haute cuisine* aos grandes hotéis (TRUBEK, 2000).

Junto com a burguesia ampliam-se as viagens de lazer, abrindo espaço para um novo ramo de negócios: a hotelaria de luxo. O grande nome das instalações de alto padrão foi Cesar Ritz que, em parceria com Auguste Escoffier, desenvolveu hotéis modernos, confortáveis e com excelência gastronômica, se baseando nas premissas da culinária francesa (PITTE, 1998).

Escoffier foi o responsável pelo desenvolvimento do sistema de brigada de cozinha, ao criar uma hierarquia dentro deste ambiente, separando os trabalhadores por funções, as quais são reproduzidas ainda atualmente. Ele também simplificou os pratos, abolindo decorações exageradas e que não fossem comestíveis (FREIXA; CHAVES, 2013), e estabeleceu a sequência de serviços que é utilizada até hoje, que consiste em “*hors d’oeuvre*⁵ ou sopa, peixe, carne com legumes, digestivos e sobremesa”; e simplificou a forma de servir os pratos, aderindo ao serviço

⁵ Frios ou quentes, os *hors-d’oeuvres* são pequenas porções de alimento servidos antes da refeição para abrir o apetite." (KÖVESI *et al*, 2007).

à russa, no qual somente um prato e seu acompanhamento eram servidos por vez (STRONG, 2004; KOTSCHEVAR; WITHROW, 2007).

Portanto, é a partir desse cenário que a haute cuisine disseminou-se para o restante da Europa e além, contando com o auxílio das novas tecnologias e classes provenientes da Revolução Industrial e da propagação do luxo que os hotéis levaram para os cinco continentes (FREIXA; CHAVES, 2013), contribuindo com a criação de uma estrutura que veio a fortalecer as bases francesas na gastronomia como uma referência a ser seguida.

3.2 Origem dos restaurantes

O restaurante é o estabelecimento de um *restauranteur*, “cujo comércio consiste em oferecer ao público um festim sempre pronto, e cujos pratos são servidos em porções a preços fixos, a pedido dos consumidores” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 279). O desenvolvimento do restaurante até chegar ao que conhecemos hoje não ocorreu com etapas claras e definidas, mas em um processo contínuo e contestatório (SPANG, 2003).

Antes de se estabelecerem no formato definido por Savarin, o restaurante, palavra que surgiu no século XVI, era o alimento que restaurava o corpo, mais precisamente um rico consomê aromático capaz de reestabelecer as forças (PITTE, 1998). Mais comumente preparado através de destilação de caldo de carnes leves, como perdiz, adição de temperos, vinho branco e demais alimentos considerados bons, e eram destinados aos fracos de saúde (SPANG, 2003).

Por volta de 1765, o parisiense Boulanger, vendedor de caldos, anunciou, na entrada de seu estabelecimento, uma versão restaurativa de seu produto, tornando-se a primeira venda, de fato, de um restaurante (ROBUCHON, 2009). No ano seguinte, 1766, dois novos *restauranteurs* entrariam em cena para disputar a criação desse novo formato de estabelecimento: Pontaille e Mathurin Roze de Chantoiseau (ROBUCHON, 2009). Ambos abriram as também chamadas *maison de santé* (casas de saúde em francês), oferecendo a um preço fixo e sem hora marcada, os consomês restauradores e uma variedade de cremes, sopas, compotas e entre outros pratos (SPANG, 2003).

Em seu almanaque lançado em 1769, onde listava os mais famosos comerciantes e estabelecimentos parisienses, Mathurin Roze de Chantoiseau cita seu próprio restaurante como sendo o primeiro a existir, pois usava codinomes diferentes nas suas publicações: M. Roze era o *restauranteur* e Chantoiseau era o editor do guia (SPANG, 2003); fato reafirmado por Grimod

de La Reyniere, em 1803, em seu guia anual de gastronomia, chamado *Almanach des gourmands* (SYMONS, 2013). M. Roze, o *restaurateur*, criara, então, uma nova esfera comercial de sabor e hospitalidade, alinhada à sua preocupação com a circulação, comunicação e comércio (SPANG, 2003).

Entretanto, Beauvilliers viria a ser o mais famoso dos *restaurateurs*. Com seu estabelecimento aberto em 1782, oferecia um serviço eficiente, salão com decoração elegante, cozinha superior com progressos na arte culinária, além de sua personalidade hospitaleira e memória sem igual, pois reconhecia comensais que estiveram em seu restaurante (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Neste momento os restaurantes já não serviam só aos fracos necessitados de restauração, as pessoas passaram a frequentar estes locais por prazer (SPANG, 2003). Por mais que existissem outros locais para se alimentar fora de casa, como as tabernas⁶, estalagens⁷ e *table d'hote*⁸, os restaurantes logo se tornaram um fenômeno parisiense, descritos como um produto do estilo de vida urbano (FREIXA; CHAVES, 2013).

O restaurante fomentou o surgimento de uma nova forma de convívio em sociedade através de atendimento aconchegante e ambiente confortável (SPANG, 2003). Reflexo desse contexto, surgiram na Itália cincocentista as salas destinadas apenas às alegrias do jantar. Estes cômodos, que no século seguinte surgiram nas habitações francesas e inglesas, eram destinados à família e amigos, e atendiam ao desejo de privacidade (STRONG, 2004).

A Paris do século XVIII era um local com milhares de comerciantes de alimentos e bebidas, todos organizados em guildas, que eram instituições pré-capitalistas que regulamentavam a produção de bens no mercado local e protegiam os interesses dos pequenos artesãos. A atividade que um mestre fazia era estritamente proibida para os demais, segundo decretos monarquistas. Não era permitida a combinação de funções, como seria necessário para gerir um estabelecimento que se aproximasse dos restaurantes de hoje (BOSSENGA, 1988).

⁶ Estabelecimentos destinados primariamente ao consumo de bebidas, tendo comida como um acompanhamento (FREIXA; CHAVES, 2013).

⁷ Estabelecimentos que ofereciam estadia para viajantes e algumas refeições (FREIXA; CHAVES, 2013).

⁸ Nome dado ao local em que os *traiteurs*, cozinheiros públicos, serviam refeições (FREIXA; CHAVES, 2013).

Promover combinações de ofícios era permitida somente aos *caterers*, descritos como artesãos da gastronomia, que podiam servir refeições completas em grandes festas, e aos mestres de vinhos que podiam servir outras bebidas a grupos de pessoas. Mesmo diante deste contexto, se ampliaram os alimentos servidos pelos *restauranteurs*, buscando atender os que procuravam por refeições completas. Os pratos servidos eram de rápido preparo, como ovos cozidos, preparações que poderiam ser mantidas em cozimentos longos, como carnes em caçarolas, e frutas, laticínios e compotas que não necessitavam cozimento. Tal composição de pratos permitia que os horários continuassem prolongados, com equipe enxuta (SPANG, 2003).

Brillat-Savarin (1995) descreve o cardápio como característica e vantagem de ir a um restaurante, pois nele além de escolher a opção que mais lhe agradara o paladar, também podia-se saber o que lhe cabia no bolso, e com isso, o restaurante fomentou o ato de partilhar uma refeição sem, de fato, compartilhar a comida: era o serviço *à la carte*. Outra justificativa para o uso de cardápio era de que cada um dos clientes tinha suas próprias necessidades e restrições (SPANG, 2003).

Os cardápios eram usados desde meados do século XVIII, porém ainda eram vistos como novidade até as primeiras décadas do século XIX. Avançando cerca de três décadas, pode-se notar que agora os cardápios apresentavam as ofertas do restaurante de forma ostensiva com pequenas descrições (SPANG, 2003), porém eram complicados de serem entendidos pelos leigos ou aqueles que nunca tinham tido contato com tais preparações, sendo uma descoberta constante (STRONG, 2004).

Devido ao custo e dificuldade de impressão, era difícil alterar os cardápios, e por isso eles eram extensos, abrangendo todas as estações do ano, e com constantes adendos sobre o que estava disponível para consumo dos comensais em determinada época (SPANG, 2003). Apesar de diagramados de formas diferentes, havia uma uniformidade de pratos entre os restaurantes, de forma que, o consumidor dispunha de, pelo menos, doze opções de sopas, até noventa tipos de pratos de carne, além de peixes, guarnições, massas, assados e sobremesas (BRILLAT-SAVARIN 1995).

Grande parte da evolução e estabilização dos restaurantes, porém, só foi possível após a Revolução Francesa, que teve seu começo e auge no ano de 1789, durando por uma década. A mesa tornou-se um espaço de unidade contra o terror que acontecia no país, dando um novo

significado às refeições públicas. Depois de tudo, a Revolução foi importante para a estabilização dos restaurantes, já que a partir desse momento, outros estratos da sociedade francesa estavam aptos a consumir esse serviço, já que antes, o acesso a esses era exclusividade da aristocracia (SPANG, 2003). Além disso, a Revolução extinguiu as guildas de comércio, estimulando o crescimento acelerado dos restaurantes, que agora não tinham restrições do que podiam comercializar (STRONG, 2004).

Após a fase mais radical da Revolução, no final da década de 1790, houve um desabrochar para toda a extravagância e esplendor da nova era dos restaurantes. Por mais que fosse uma época de inflação e crise, todos os ricos e abastados estavam com apetites inesgotáveis por delícias e pelos prazeres que lhes foram abdicados nos anos de Terror da Revolução (SPANG, 2003).

O ato de frequentar um restaurante estimulava aprendizado constante, tanto de apreciação da culinária como dos seus significados (STRONG, 2004). A gastronomia nesse momento se isenta das questões de subsistência e alimenta a fome por debates artísticos, literários e estéticos, permeando uma esfera elitizada e privilegiada. Nesse momento, a produção escrita sobre a gastronomia se intensifica. Um marco foi a publicação do *Almanach des gourmands*, de Grimod de la Reynière, que trazia crônicas sobre suas refeições pareadas com críticas e receitas. Era uma ode ao restaurante como centro de realização de desejos culinários e de celebração, saindo, oficialmente, do perfil de casa de saúde (FREIXA; CHAVES, 2013).

Apesar de ser um fenômeno, os restaurantes permaneceram por muitos anos como uma jóia de Paris; o livro de registros de negócios nacionais franceses mostra que, em 1815, havia apenas um pequeno número de restaurantes fora de Paris, sendo quatro localizados em Bordeaux. Os números continuaram semelhantes 35 anos depois, na nova listagem. Todos conheciam os restaurantes, até quem não frequentava era inundado por eles nos jornais, peças e romances, estando presente no imaginário coletivo, inclusive fora da França; muitos viajantes ingleses e americanos escreviam sobre suas incursões aos estabelecimentos tipicamente franceses (SPANG, 2003). Os restaurantes só deixaram de ser um produto parisiense em 1850, quando se tornaram acessíveis em outros centros urbanos europeus (STRONG, 2004).

3.3 A crítica especializada na construção dos movimentos gastronômicos

O surgimento da crítica especializada proporcionou um novo olhar e direção no caminho que a gastronomia francesa tomaria, principalmente por ter surgido pós-Revolução Francesa, em

um momento de reorganização e em que os restaurantes haviam nascido há poucas décadas. A crítica gastronômica opera, desde então, como conectora da voz do chef e do cliente, afirma Beaugé (2012). Ela é quem detém o poder de ditar tendências através de seu poder de influência e difusão de conteúdo, principalmente entre as classes ricas em ascensão (AMARAL, 2014).

O consumidor é insaciável na medida em que gera expectativas em relação às experiências futuras, sendo fruto do hedonismo, uma busca constante pelo prazer que determinada ação pode vir a gerar, no mundo moderno, essas expectativas ainda são instigadas pela imaginação e pelos sonhos, em busca de novidades com possibilidade de insatisfação, devido aos excessivos anseios (CAMPBELL, 2001). Na visão de Bourdieu (2007), esses desejos são instigados por uma necessidade de distinção, além de promover o prazer, também criou paradigmas na gastronomia, como a etiqueta à mesa e a compreensão do que é “bom gosto”. Tanto é que quando determinado produto atinge um público maior e perde sua exclusividade, perde o interesse das classes mais altas, que vai em busca de novos gostos distintos (SEYMOUR, 2005), fato que aplicado a essa gastronomia demonstra seu potencial de diferenciação social.

O consumidor busca então maximizar a quantidade de informações absorvidas para ter a certeza de que as suas escolhas são as mais bem informadas possíveis. O mediador principal dessa troca, desde a Revolução Francesa, é a mídia (BELL, 2005). A crítica torna-se então detentora do poder de ascender ou fracassar um restaurante ou chef, tendo sido determinante para o sucesso de movimentos gastronômicos e na construção de tendências (AMARAL, 2014), como a aprovação do restaurante como nova forma de estabelecimento.

Nesse contexto, os *gourmand* franceses como, Grimond de La Reynière (1758-1837), Brillat-Savarin (1755-1826) e Alexandre Dumas (1802-1870), atuaram, a partir da crítica gastronômica, estabelecendo critérios e mecanismos que viriam a mediar a relação entre o consumidor e os chefs, baseado numa lógica de degustações para a legitimação do produtos e práticas (BROWN, 2013; FREIXA; CHAVES, 2013; BUENO, 2016).

Grimod de La Reyniere foi pioneiro ao inventar, logo nos primeiros anos do século XIX, a crítica gastronômica em forma do “*l’Almanach des Gourmands*”, que trazia crônicas e um guia de restaurantes (BEAUGÉ, 2012). Sua autoridade era tanta que organizava painéis com jurados e entendedores para oferecer um certificado de excelência para comidas e pratos parisienses. Focando nos novos ricos surgidos depois da Revolução, Grimod lançou em 1808 o “*Manuel des amphitryons*”, no qual os instruía sobre convenções e propriedades de “servir bem” (ROBUCHON, 2009).

Já no século XX, a dupla de jornalistas Henri Gault e Christian Millau criou, desde a década de 1960, um estilo de escrita leve, provocante e engraçada, que utilizavam nas matérias de revistas e guias que colaboravam. A década seguinte foi propícia para o sucesso: além de lançarem o guia que levava o sobrenome de ambos, GaultMillau, foram responsáveis por nomear o movimento da *Nouvelle cuisine* francesa (PRIAL, 2000).

Porém, o guia que teve maior notoriedade foi o Michelin, criado em 1900 pelos fundadores de uma empresa de pneus, que pretendiam fornecer indicações de hotéis e restaurantes para os franceses que viajavam pelo país de carro (MICHELIN, 2016). Espalhou-se por países estrangeiros a partir do ano de 1904, e somente a partir de 1926 o guia passou a classificar os estabelecimentos com suas famosas estrelas, de uma a três. (FREIXA; CHAVES, 2013). Atualmente está presente em 25 países e é um dos mais respeitados do ramo.

Competindo com o Michelin pelo prestígio, surge em 2002 o World's 50 Best Restaurants; uma lista, com publicação online, sempre no primeiro semestre, que seleciona anualmente em ordem classificatória os restaurantes que mais representam as tendências globais e são destaque em diversos cantos do mundo, não se classificando como um guia. Seu grande diferencial é que seu painel de jurados não usa uma lista pré-definida de critérios a serem avaliados, confiando no julgamento de seu júri experiente, composto por chefs, escritores da área de gastronomia e gourmets viajados (THE WORLD'S 50 BEST, 2016).

3.4 Das transformações do século XX à *Nouvelle Cuisine*

Ainda antes das grandes guerras do século XX, já eram vistas mudanças claras na dinâmica mundial, que fizeram com que a gastronomia mudasse a fim de sobreviver às transformações da época (BEAUGÉ, 2012). Devido às novas tecnologias de transporte e ao advento da energia elétrica, Paris já não era o único centro gastronômico francês e a França já havia se estabelecido como referência a ser seguida pelo mundo todo (FREIXA; CHAVES, 2013).

Porém, influências estrangeiras também caminhavam com força em direção à França, com novos sabores, apresentação e modos de fazer diversificados, e também a crescente valorização das culturas regionais, aspectos que trouxeram mudanças para a gastronomia (FLANDRIN, 1998), e seus atores, pois os mesmos assumem um papel artístico e não só um reprodutor técnico (RAO; MONIN; DURAND, 2003).

O primeiro grande movimento artístico do século XX, o Futurismo, começa na Itália logo na primeira década e propõe-se a revolucionar a arte a fim de mudar a vida, abrangendo todas as áreas da criatividade, e a gastronomia não ficou de fora (BONA, 2007). Trataram, antes de tudo, de deixar no passado a convenção e o perfeccionismo do ritual da refeição para torná-lo um evento artístico com reafirmação dos seus próprios valores. E, em seguida, segregar a refeição nutritiva e cotidiana daquela degustativa, que elevaria o jantar a uma experiência espiritual (MARCHESI; VERCELLONI, 2010).

O ponto inicial a ser destacado sobre o movimento, que regido por Filippo Tommaso Marinetti, escritor e ativista político ítalo-egípcio, teve um manifesto dedicado às ideias futuristas na gastronomia (THE NEW YORK TIMES, 1931), e que foram renovadas as formas de fazer e servir a comida, com adição de técnicas e equipamentos do mundo da química e toque teatral de apresentação. Aqueles envolvidos queriam tirar a Itália da monotonia do passado e, através da alimentação, abrir as perspectivas para um futuro veloz, energético e cheio de vitalidade (BONA, 2007).

O manifesto, lançado na terceira década do século, demandava um abandono dos pratos pesados como a macarronada, propondo jantares nos quais os comensais não necessitassem de talheres para sentir nas mãos o alimento, uso de perfumes lançados no ambiente para elevar a experiência sensorial, pratos com até doze sabores diferentes que ‘explodiriam’ intensamente na boca do comensal à cada mordida (THE NEW YORK TIMES, 1931) e principalmente, abolição das misturas tradicionais para que a experimentação tomasse lugar. E como a refeição degustativa não vinha para apenas cessar o apetite, não se limitavam, como visto, apenas ao gosto, elevando o espetáculo ao aguçar os cinco sentidos (MARCHESI; VERCELLONI, 2010). A intenção era que os comensais se sentissem comendo uma obra de arte (BONA, 2007). Porém, devido aos abalos do período entre Guerras Mundiais, a extravagância experimental não teve a sorte de vingar por muito tempo (BEAUGÉ, 2012).

Nos anos 1960, tendo passado por duas guerras e com a chama da inovação ainda acesa do Modernismo, as ideias clássicas da *Haute Cuisine*, que ainda regiam formalmente a organização e criação na gastronomia, não dialogavam mais com as novas necessidades e motivações dos cozinheiros e consumidores (RAO; MONIN; DURAND, 2003). A resposta veio com um grupo dos chefs franceses Paul Bocuse, irmãos Troigrois e Michel Guérard, com seus

ideais conflitantes com as da cozinha clássica, e que separadamente estavam fazendo uma cozinha que convergia num mesmo ideal.

O movimento deste grupo de chefs foi nomeado pelos jornalistas Gault e Millau de *Nouvelle Cuisine*. O sucesso do movimento foi a soma de três fatores presentes na sociedade naquele momento, este grupo de chefs ofertando seus novos pensamentos e princípios em forma de pratos, a atuação da imprensa propagando o discurso do grupo e reafirmando seu potencial, e os clientes que demandavam uma cozinha mais inspiradora e menos decorativa (BEAUGÉ, 2012).

Estes jovens cozinheiros, chamados na época de Máfia Gastronômica, quebraram com o estilo formal de Escoffier, num período de renovação e criatividade (SOKOLOV, 1972). Encantados pela culinária japonesa, adotam o minimalismo, espontaneidade e respeito aos elementos da natureza, desde a escolha de ingredientes até o serviço, com grandes mudanças na apresentação. A conexão com a matéria prima é favorecida também pela migração dos chefs dos luxuosos hotéis para seus pequenos e próprios restaurantes no interior, onde tinham independência e liberdade de expressão criativa (MARCHESI; VERCELLONI, 2010).

A nova cozinha exigia matéria prima de qualidade, com respeito à sazonalidade e frescor do produto, para que com o uso das técnicas escolhidas, obtivessem a expressão da identidade natural do alimento em seu maior potencial (BONA, 2007). Além disso, cada ingrediente é preparado em seu tempo e seu espaço, para plena exposição de sua fragrância particular, guardando a fusão de sabores e aromas para o momento da degustação do conjunto (MARCHESI; VERCELLONI, 2010). Aplicando a matéria-prima com seus princípios e técnicas, pretendiam obter “novas sensações e novas harmonias, [...] os novos aromas e os sabores doce-salgados e agrídoces”, afirma Bona (2007, p. 57).

Os jornalistas que nomearam o movimento, algum tempo antes, identificam então as dez características comuns ao fenômeno criado, sendo listadas em um formato que lembra muito a linguagem bíblica (WOOD, 2005). Evocando leveza, simplicidade, imaginação e sinceridade, surge a lista a seguir (GAULT MILLAU, 2015):

- I. Não cozinhar demais os alimentos. Até inclusão de alimentos crus provenientes da influência japonesa;
- II. Utilizar ingredientes frescos e de qualidade, evitando alimentos de agricultura intensiva;
- III. Diminuição dos cardápios;
- IV. Não ser demasiado sistemático, evitando uma ortodoxia modernista;

- V. Lançar mão das novas técnicas e tecnologias, que além de novos métodos de preparo também favorecem o ambiente de trabalho. Exemplos são o uso de eletricidade, ventilação e fogão à gás;
- VI. Abolir os molhos pesados, pois eram utilizadas antigamente para disfarçar ingredientes ruins. Os novos molhos são à base dos sucos naturais dos alimentos, aromatizados com ervas e reduzidos para textura;
- VII. Evitar marinadas e fermentações de carnes, pelo mesmo motivo dos molhos;
- VIII. Não ignorar a dietética. Reduziu-se o uso de sal, açúcar, gorduras e carnes vermelhas.
- IX. Ser inventivo e criativo;
- X. Não falsificar e exagerar na apresentação dos pratos (GAULT MILLAU, 2015).

Formou-se uma cozinha espontânea com técnicas cultas, gerando receitas que nada mais são que o encontro do cozinheiro com o ingrediente, nas palavras de Chapel (1980 apud MARCHESI; VERCELLONI, 2010).

A apresentação dos pratos, e o conseqüente serviço para os comensais, também recebia uma atenção especial. Refinou-se a composição em níveis de cor, arranjo e forma, nas montagens que se tornaram individuais. Agora cada comensal recebia sua porção previamente arranjada em seu prato (RAO; MONIN; DURAND, 2003), condizente com a estética japonesa. Os pratos brancos e amplos serviam como tela para receber o adorno das diminutas porções que, no estilo minimalista, brincam com espaços vazios e composições espontâneas (BONA, 2007). Numa sequência de porções miniaturizadas o chef propunha uma degustação das suas criações através do seu cardápio (MARCHESI; VERCELLONI, 2010), ou ao estilo *omakase*, costume japonês de deixar as escolhas nas mãos do chef, que lhe permitem provar os ingredientes mais frescos em criações inovadoras (TAFER RESORTS, 2016).

A *Nouvelle Cuisine*, em sua antítese cultural e tecnológica em relação à refeição serial e frugal, detém agora as novas regras para a dita Alta Gastronomia, se colocando como uma cozinha com conhecimento de causa. Seus princípios determinam que o prestígio não vem do preço dos ingredientes ou requinte do ambiente, mas da delicadeza e apreço no tratamento e combinação dos elementos (MARCHESI; VERCELLONI, 2010).

4 Considerações finais

O levantamento aqui proposto teve como objetivo construir uma narrativa histórica que proporcionasse uma compreensão do desenvolvimento da gastronomia francesa, delineando-se por meio da descrição de importantes marcos de sua consolidação. Dito isso, a partir do conteúdo

aqui exposto faz-se necessário destacar algumas sínteses a respeito do processo histórico pelo qual a cultura gastronômica da França passou.

Deste modo, destacamos a ascensão dos banquetes nas sociedades europeias, e principalmente na França, como a influência inicial do processo de refinamento da gastronomia, pois com estes eventos a comida se estabelece como central, devendo ser sinônimo de riqueza. Juntamente a esses eventos, evidenciamos o protagonismo do período renascentista, que incentivou ainda mais o refinamento das bases da gastronomia europeia devido a retomada de valores clássicos resgatados nesse momento, e que junto com a cultura dos banquetes consolidaram novos hábitos à mesa.

Ressaltamos também, que foi a partir de bases aristocratas que a *haute cuisine* foi gerada e consolidada, valorizada pelas elites que buscavam luxo e uma maneira de se diferenciar socialmente, consumindo produtos exclusivos. Isso demonstra que o percurso da gastronomia francesa muito se associa às relações de requinte, pois foi estabelecida pela interlocução das camadas mais abastadas da sociedade.

Quanto aos restaurantes, foi possível compreender sua origem e relação inicial com a função fisiológica de cura que a comida tinha, para que posteriormente com sua popularização se tornassem representantes legítimos do modo de fazer gastronomia ao estilo francês. Durante esse percurso, esses estabelecimentos se legitimaram perante a sociedade como local da elite e da apreciação do ápice gustativo que essa gastronomia podia proporcionar, superando totalmente sua função original.

Foi possível observar, também, que a *Nouvelle Cuisine* se consolidou como importante movimento de transformação para a gastronomia francesa, pois proporcionou uma maior conformidade com o seu tempo, buscando inovações e reconhecendo novas formas de fazer a gastronomia. Porém, essa vanguarda não se comprometeu em seu percurso a se desvincular do luxo e refinamento, pois ainda habitava as esferas mais privilegiadas da sociedade, promovendo somente mudanças na dinâmica da prática profissional.

Deste modo, a partir do contexto abordado na pesquisa, salientamos como necessário reconhecer que a gastronomia francesa foi concebida por atores que compunham as classes mais abastadas e que direcionaram as construções a partir de seus interesses, promovendo a liderança francesa na formatação da gastronomia e, assim, fomentando o estabelecimento de estruturas que

perduram até hoje. Essa ressalva não é feita para desvalidar aquilo que a história nos conta, mas sim para marcar um posicionamento em torno do que se constrói como gastronomia atualmente.

Portanto, a partir do presente artigo, pudemos conhecer importantes marcos da história da gastronomia francesa, obviamente sem o objetivo de esgotar o detalhamento dos assuntos abordados, mas que podem proporcionar oportunidades para novos encaminhamentos e discussões a respeito deste assunto.

Referências

ALEXANDRE-BIDON, Danièle. Banquetes de imagens e “hors d’oeuvre” iluminados. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 31. p. 521-529.

AMARAL, R. M. Você tem fome de quê?: O jornalismo gastronômico na cultura de consumo contemporânea brasileira. E-compós, Brasília, v. 17, n. 4, p. 1–16, 2014.

BEAUGÉ, Bénédict. On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 1, n. 1, p. 5–14, 2012.

BELL, David. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN, Donald. *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri: Manole, 2005. Cap. 3. p. 51-68.

BONA, Fabiano Dalla. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. *Revista X, Paraná*, v. 2, p.52-60, dez. 2007.

BOSSENGA, G. "Protecting Merchants: Guilds and Commercial Capitalism in Eighteenth-Century France." *French Historical Studies* vol. 15 número 4. 1988. p.693-703.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A Fisiologia do Gosto*. Trad.: Paulo Neves. 5ª reimp. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

BROWN, Jeffrey N. A brief history of culinary arts education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, v. 17, n. 4, p. 47-54, 2013.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. *Caderno CrH*, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016.

CAMPBELL, Colin. *A ética romântica e o espírito do consumismo moderno*. Rio de Janeiro: Rocco, 2001

CORBIER, Mireille. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 12. p. 217-237.

DAVIDSON, Alan; JAINE, Tom. *The Oxford Companion to Food*. 3. ed. New York: Oxford University Press, 2014. 960 p.

DROUARD, A. *Histoire des cuisiniers en France: XIX-XX siècle*. Paris: CNRS éditions, 2007.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. *American journal of sociology*, v. 104, n. 3, p. 597-641, 1998.

FLANDRIN, Jean Louis. Tempos modernos. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 532-559.

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

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. 2. Ed. 3 reimpr. Rio de Janeiro: SENAC, 2013. 304 p.

GAULT MILLAU. Gault&Millau, découvreur de talents depuis 40 ans. 2015. Disponível em: <<https://be.gaultmillau.com/news/notre-histoire-gault-millau>>. Acesso em: 28 jun. 2020.

GIL, Antônio Carlos. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GROTTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 6. p. 121-136.

HERTZMANN, Peter. *Service à la française*. 2004. Disponível em: <<http://www.hertzmann.com/articles/2004/service/>>. Acesso em 31 Mar. 2021.

JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 2. p. 54-67.

KOTSCHEVAR, Lendal H.; WITHROW, Diane. *Management by menu*. 4. ed. New Jersey: John Wiley & Sons, 2007. 411 p.

KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela; MOTTA, Dado. *400 G*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais: (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 26. p. 447-465.

LIMA, Telma Cristiane Sasso de; MIOTO, Regina Célia Tamasso. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. *Rev. katálysis*, Florianópolis, v. 10, n. spe, p. 37-45, 2007.

MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca. Mesa Posta: História estética da cozinha. São Paulo: Editora Senac, 2010. 268 p.

MARCONI, Marina de Andrade, LAKATOS Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. Sao Paulo: Atlas; 2003.

MICHELIN (Singapura). History of the Michelin Guide. 2016. Disponível em: <<https://guide.michelin.sg/history-of-the-michelin-guide>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; NETO, Otávio Cruz; GOMES, Romeu. Pesquisa Social – Teoria, método e criatividade. 32ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

PITTE, Jean Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 41. p. 751-762.

POULAIN, Jean Pierre. *Sociologia da alimentação*. Florianópolis: UFSC, 2004.

POULAIN, Jean Pierre; NEIRINCK, Edmond. Histoire de la cuisine et des cuisiniers: Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours. Paris, France: Éditions LT Jacques Lanore, 2004. 175 p.

PRIAL, Frank J.. Henri Gault, a Champion of Nouvelle Cuisine, Dies at 71. The New York Times. Nova Iorque. 12 jul. 2000. Disponível em: <<http://www.nytimes.com/2000/07/12/world/henri-gault-a-champion-of-nouvelle-cuisine-dies-at-71.html>>. Acesso em 12 Mar. 2021.

RAO, Hayagreeva; MONIN, Philippe; DURAND, Rodolphe. Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. American Journal Of Sociology. Chicago, p. 795-843. jan. 2003.

REICHL, Ruth. Haute Cuisine, At Its Very Highest. The New York Times. Nova Iorque, p. C1-C6. 14 maio 1997. Disponível em: <<http://www.nytimes.com/1997/05/14/garden/haute-cuisine-at-its-very-highest.html?pagewanted=1&pagewanted=all>>. Acesso em: 17 jun. 2020.

ROBUCHON, J. et al. Larousse Gastronomique: The world's Greatest Culinary Encyclopedia. New York: Clarkson Potter / Publishers, 2009. 1206 p.

ROHR, Christian. Feast and Daily Life in the Middle Ages. In: История и социология государства (Geschichte und Soziologie des Staates)(Hg. AP Derevjanko, Novosibirsk 2003). 2003.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri: Manole, 2005. Cap. 1. p. 1-26.

SOKOLOV, Raymond A.. In french culinary art: the beginnings of a subtle revolution. The New York Times. Nova Iorque, p. 46. 30 mar. 1972. Disponível em:

<<http://query.nytimes.com/gst/abstract.html?res=9C0DE2D8173DE53ABC4850DFB5668389669EDE>>. Acesso em: 21 jun. 2020.

SPANG, R.L. A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. Tradução: Nota Assessoria. Rio de Janeiro: Record, 2003. 391 p.

STRONG, R. Banquete: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução: DE PAULA, Sérgio Goes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004. 299 p.

SYMONS, Michael. The rise of the restaurant and the fate of hospitality. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 2013.

TAFER RESORTS. Omakase: What does it mean? 2016. Disponível em: <<http://taste.taferresorts.com/culinary-wanderlust/omakase-what-does-it-mean>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

THE NEW YORK TIMES. A roman banquet. Nova Iorque, p. 8. 21 jun. 1859. Disponível em: <<http://query.nytimes.com/gst/abstract.html?res=9806EFDC1F31EE34BC4951DFB0668382649FDE>>. Acesso em 31 Mar. 2021.

THE NEW YORK TIMES. Father of the futurism turns talent to food. Nova Iorque, p. 32-32. 5 abr. 1931. Disponível em: <<http://query.nytimes.com/gst/abstract.html?res=9D05E2DC143BE433A25756C0A9629C946094D6CF>>. Acesso em: 21 jun. 2020.

THE WORLD'S 50 BEST (Londres). Manifesto. 2016. Disponível em: <<http://www.theworlds50best.com/the-academy/manifesto>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

TRUBEK, Amy B.. Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. Philadelphia: University Of Pennsylvania Press, 2000. 192 p.

WOOD, Roy C.. Choque do novo: uma sociologia da nouvelle cuisine. In: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri: Manole, 2005. Cap. 5. p. 91-109.

Artigo recebido em: 01/04/2021

Avaliado em: 18/06/2021

Aprovado em: 18/07/2021