

## Capítulo III: Comendo na cidade

*Arrêt de la cour de Parlement, qui entre autres dispositions, permet aux Traiteurs-Restaurateurs de recevoir du monde dans le Salles, et y donner à manger jusqu'à 11h hiver, minuit été, et ce, sous la condition de ne donner à manger que dans les Salles et de la manière usitée.*  
le 28 juin 1786<sup>127</sup>

### 1. Os espaços profissionais

Na constante redefinição do papel do Estado, os governos do *Ancien Régime* não escaparam das obrigações que mais tarde nem os governos de sincera convicção liberal conseguiram evitar. O crescimento, em superfície e em habitantes, das cidades exige uma intervenção permanente, crescente e especializada, dos agentes públicos nos negócios dos particulares. O abastecimento de víveres devia ser assegurado e, assim como a Roma imperial o entendera, a França, pelo menos a partir de Felipe II, também o entendeu. E não simplesmente o abastecimento; o volume e a qualidade dos principais gêneros alimentícios foram considerados fatores de paz pública. Se Paris ao longo de sua história francesa foi acusada de sugar a produção das províncias, isso deve-se em grande parte ao cuidado que se tomava em mantê-la bem provida. Com a Corte, seus atendentes e comerciantes que a serviam, e os próprios soberanos, morando na cidade, tornava-se indispensável manter o fluxo de víveres e outros produtos necessários ao dia-a-dia e ao conforto, sem falar na preocupação em manter a população de mais de meio milhão de pessoas aquém do ponto de arruaças e revoltas. A alimentação desse mundo todo, diariamente, passou a representar uma carga crescente e, embora estivesse nas mãos de empresários, *entrepreneurs*, particulares, era preocupação até o mais alto nível administrativo assegurar que a quantidade e a qualidade fossem

---

<sup>127</sup>“Sentença da corte do Parlamento, que entre outras disposições, permite aos *Traiteurs-Restaurateurs* receber o público em seus Salões e servir comida até as 11 h no inverno, meia-noite no verão, e isto com a condição de servir comida somente nas Salões e da maneira acostumada. 28 de junho de 1786.” *B.N. de France, Recueil don « Z le Senne » 200(1)*. A *Bibliothèque Nationale de France* mantém no seu departamento “*Philosophie, histoire, sciences de l’homme*”, sob a notação antiga da Biblioteca indicada por letras, coleções relativas à religião, história, geografia, etnologia, filosofia, sociologia e física. Juntam-se a estas os *Recueils* consistindo em documentos diversos, como catálogos publicitários, folhetos turísticos, almanaques, sentenças, etc. « *Z le Senne* » é um conjunto muito rico sobre a história de Paris.

adequadas aos requisitos da cidade. O procedimento básico da autoridade real foi, desde cedo<sup>128</sup>, dividir e subdividir os trabalhos relativos à alimentação, concedendo privilégios por tipo de material, isto é animal ou ingrediente, ou por tipo de processo e produto final, como, por exemplo, o privilégio de trabalhar com açúcar dos confeitadores ou o dos toneleiros de trabalhar a madeira para fabricar tonéis. Desenvolveu-se também o conceito de saúde pública, que mesmo antes de receber tal nome já estava presente na decisão dos poderes públicos de não deixar à saúde das pessoas um caráter exclusivamente privado por ser um fator a controlar. Agentes do monarca, do governo central, pouco a pouco assumiram mais tarefas de verificação da pureza e qualidade de produtos alimentares, da fabricação de conservas, assim como de práticas médicas e farmacêuticas. O Estado autorizava a atividade e se reservava, muitas vezes com a colaboração dos colégios dirigentes das corporações, a inspeção e eventual interdição e punição de fraudes e desvios. Todas estas intervenções se intensificaram e sistematizaram a medida que a visão aristocrática mudou de agir como proprietária de uma extensão de país a ter o privilégio de dirigir os rumos desse país. A introdução e fortalecimento dos intendentés na França mostra até que ponto havia preocupação com a produção, boa conduta dos negócios e proteção dos interesses locais que traziam benefícios à nação. A vigilância da ordem e supressão dos fatores que pudessem perturbá-la eram parte natural dessas medidas.

A forma convencional de fazer o restaurante entrar em cena tem dois componentes: a fuga dos nobres na Revolução francesa que colocou seus cozinheiros no olho da rua e o confronto judiciário por privilégios de profissionais da alimentação. Típico do primeiro é: “La Révolution mit les nobles sur le pavé, et en même temps ceux qui les servaient. Sans maîtres, les cuisiniers durent compter sur leur propres forces. Certains d’entre eux ouvrirent donc des *restaurants* et des *bouillons*.”<sup>129</sup> O segundo tem mais ou menos a seguinte forma:

---

<sup>128</sup>Sem ser um organismo social nem novo, na França havia predecessores galo-romanos, nem exclusivamente ocidentais, organizações semelhantes existiram no Oriente bizantino e em países muçulmanos, do século XI até a Revolução, as corporações constituíram o quadro principal da atividade econômica na França e nos Países Baixos. Embora antigas e sem beneficiar-se de trabalhos realizados na segunda metade do século XX, a descrição contextual é muito clara em E. Martin SAINT-LÉON, *Histoire des corporations de métier* e François OLIVER-MARTIN, *L’organisation corporative de la France d’ancien régime*. Mais recente, Keith Michael BAKER, *The French Revolution and the Origin of Modern Political Culture*.

<sup>129</sup>“A Revolução jogou os nobres na rua e ao mesmo tempo os que os serviam. Sem patrões, os cozinheiros tiveram que contar com as suas próprias forças. Alguns dentre eles abriram então

“Mais il [le *restaurateur* Boulanger] ne se contente pas de servir du bouillon; il prépare aussi des pieds de mouton à la sauce blanche, ébréchant ainsi le monopole de la coporation des *traiteurs*. Ceux-ci lui intentent aussitôt un procès à l’issue duquel, contre toute attente, un juge du parlement de Paris donne raison à Boulanger (...)”<sup>130</sup>

Estas explicações do aparecimento do restaurante persistem ao longo do tempo, mas não oferecem qualquer indício que possa ser analisado. Autores que muito contribuíram para a compreensão dos principais elementos que formam a história da alimentação, como Stephen Mennel, Jean-Louis Flandrin e Jean-François Revel<sup>131</sup>, endossam essas versões sem sequer indicar possíveis fraquezas ou variantes.<sup>132</sup>

Uma “causa” é, então, a nobreza em fuga, a outra “causa” é a ocorrência em Paris, no século dezoito, de uma contenda em corte de justiça, *parlement*, entre as forças renovadoras, representadas por um *entrepreneur*, e as forças reacionárias das corporações que com uma complicada teia de regulamentos sancionados pelo monarca cobriam o espectro da alimentação urbana de forma aparentemente completa e impediam o desenvolvimento de novas atividades. Juntas ou separadas, essas causas costumam ser usadas para marcar o aparecimento do restaurante.

Durante séculos o varejo da alimentação em Paris foi sendo subdividido entre artesãos comerciantes e especialistas em determinado processo, seja preparando os ingredientes ou preparando o alimento pronto para ser consumido. Na segunda metade do século dezoito, milhares de comerciantes de alimentos estavam agrupados em vinte e cinco corporações, cada uma de escopo bem delimitado e

---

*restaurantes e bouillons.”* Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT e Mathias LAIR, *Grande et petite histoire des cuisiniers de l’Antiquité à nos jours*, p. 177.

<sup>130</sup>“Mas não se limitando a servir o *bouillon*, prepara também pés de carneiros no molho branco, ferindo com isso o monopólio da corporação dos *traiteurs*. Este lhe fazem imediatamente um processo em cujo desfecho, contra toda expectativa, um juiz do *parlement* de Paris dá razão a Boulanger (...)” Jean-Robert PITTE, « Naissance et expansion des restaurants » in *Histoire de l’alimentation* de Jean-Louis FLANDRIN e Massimo MONTANARI, p. 771.

<sup>131</sup>J.-J. REVEL, *Un festin en paroles*, p. 240; S. MENNELL, *All Manners of Food*, pp. 138, 139. Poderia ser menos grave no caso do geógrafo Jean-Robert Pitte que escreve abundantes trabalhos de divulgação sobre o restaurante nas mais diversas publicações e não é raro que inclua citações sem indicar as fontes. Se menos grave, é entristecedor que tenha sido incluído em a *Histoire de l’alimentation* por Flandrin e Montanari.

<sup>132</sup>Este procedimento poderia ser chamado de “rinoceronte de Dürer”. Em *Art and Illusion* Gombrich dedica um capítulo a “Truth and the Stereotype” e um de seus exemplos de retratos *al vif* é o da xilogravura de um rinoceronte imaginado por Dürer, 1515, que serviu de modelo “para todas as representações de rinocerontes, mesmo em livros de história natural até o século dezoito”. p. 81. -- Uma dinastia gráfica de trezentos anos para o rinoceronte; uma historiográfica de duzentos, para o restaurante.

mutuamente excludentes<sup>133</sup>. Os açougueiros matavam as reses e vendiam a carne de todos os animais menos a do porco. Negociar partes do porco ou seus derivados era privilégio dos *charcutiers*. A carne de caça assim como outras de animais emplumados ou com pele, aprestadas com toucinho ou já assadas ou de alguma forma pronta para comer era comercializada somente pelos *rôtisseurs*. Mas o trabalho com outros materiais era também recortado e delimitado: o confeitoiro, o vendedor de doces, o fabricante de vinagre, todos eles agiam obedecendo regras que ao permitir-lhes certo comércio este ficava proibido a todos os outros. Dessa forma, enquanto os *traiteurs*, comerciantes em comida preparada, cozinheiros-provedores, tinham autorização para servir comida a grupos e os vinhateiros a tinham para vender vinhos e refrigerantes a grupos e indivíduos, nenhum tipo de comerciante reunia ambas atividades.

Este aspecto restritivo tem sido tratado com frequência tanto por historiadores da comida<sup>134</sup> como pelos interessados em descrever a situação político-econômica no final do *Ancien Régime* na França. O estudo de privilégios que repartem as atividades econômicas como um mapa em que as zonas não se recobrem e os habitantes de uma delas não pode entrar em outra, é atraente por oferecer claramente o contraste entre uma política econômica ineficiente e ineficaz, isto é, antiquada, e a renovação que representa sua eliminação. A chamada *lei d'Allarde*, que em 2 de março de 1791 ao dar forma definitiva às decisões adotadas na noite do 4 de agosto de 1789 finalmente suprimiu as corporações, provoca em alguns historiadores declarações entusiasmadas<sup>135</sup>. É uma forma compacta de apresentar um eito de situações em que os interesses individuais e institucionais são variáveis e conflitantes. As mudanças e as motivações dos grupos formados pelos indivíduos que compõem uma sociedade de mestres praticantes de uma determinada profissão são difíceis de fixar. Outras atividades além da produção e venda de produtos alimentares, como, por exemplo, as de pintores e escultores, que podem ser

---

<sup>133</sup>Daniel ROCHE, *Le peuple de Paris*, René de LESPINASSE, *Métiers et corporations de la Ville de Paris*, Paris : Imprimerie Nationale, 1886, v.1.

<sup>134</sup>Cf. Jean-Robert PITTE, *Gastronomie française*, p. 157 et seq. Jean-François REVEL, *Un festin en paroles*, p. 240.

<sup>135</sup>“*Les forces capitalistes de production étaient ainsi libérées et proclamée la libre accession de tous au patronat.*” (“As forças capitalistas de produção foram assim liberadas e proclamado o livre acesso de todos ao patronato.”): Albert SOBOUL, *La révolution française*, p. 222. Em 1776 Turgot abolia, se bem que de forma não durável, as corporações, já enfraquecidas pelos próprios esforços de Colbert de fortalecê-las para torná-las instrumentos do governo (fortalecimento, criação de novas corporações, sujeição a regulamentos nacionais e ao controle de inspetores).

observadas através da trajetória de Jean-Baptiste Siméon Chardin<sup>136</sup> (1699-1779), cuja obra será mencionada mais adiante, servem também para ilustrar os mecanismos em que estavam inseridas as corporações, evitando que tais circunstâncias possam ser consideradas como peculiaridades do negócio alimentar. Em 1724, Chardin se apresentou à *Académie de Saint-Luc* para obter a *maîtrise* indispensável para o exercício da profissão em Paris, mas em 1728 continuava mostrando suas obras. Duas destas, *le Buffet* e *la Raie*, atraíram a atenção de Nicolas Largillière, célebre retratista, que as encaminhou à *Académie Royale* que excepcionalmente - sem obrigar o candidato a voltar um ano mais tarde como de praxe - as aceitou como *pièces de réception* (obras de cujo julgamento dependia a decisão da *Académie* de aceitar ou não um candidato) dando a Chardin a *agrégation* correspondente. No ano seguinte, 1729, Chardin renunciou à *maîtrise* da *Académie Saint-Luc*. Havendo passado da *agrégation* a *membre* da *Académie Royale*, em 1743 Chardin chegou até *conseiller*, nível em que se manteve até morrer em 1779. Já é possível observar alguns fatores que influenciam o mundo não tão ordenado das organizações privilegiadas: há uma rivalidade evidente entre as academias, reflexo da rivalidade entre Paris (*Saint-Luc*) e a Corte em Versailles (*Royale*). Observando um pouco mais de perto a própria gestação, quando ainda recente, dessas academias, é possível sentir melhor o pulso da dinâmica que animava as associações profissionais.

No século dezessete existia em Roma a *Accademia di San Luca*, fundada em 1593 pelo cardeal Borromeo e o pintor Zuccari, que acolhera as idéias com que Cosimo I de' Medici fundara em 1563 em Florença a *Accademia del Disegno* apoiando uma iniciativa de Vasari. Essa academia, solidamente estabelecida com o apoio da Igreja, em particular do papa Urbano VIII, buscava obter grandes encomendas para seus membros, aumentando assim o prestígio destes e diminuindo a importância dos que não eram membros. Na França, a adoção destas idéias é feita a partir de 1648 quando Le Brun, os irmãos Testelin e Juste d'Egmont formam uma associação de pintores e escultores, contando com a proteção de Mazarin e depois de Colbert. Porém, a antiga *maîtrise*, organização de mestres pintores e escultores de Paris, adotou o nome de *Académie Saint-Luc*, da prestigiosa

---

<sup>136</sup>François FOSCA, *Le dix-huitième siècle de Watteau à Tiepolo*; José GONÇALVES, *Jean-Baptiste Siméon Chardin*; R. ROSEMBERG, *Chardin. Tout l'oeuvre peint*.

organização romana, e prevaleceu-se de seu privilégio para proibir pintar e esculpir a quem não fosse membro. Em 1655, cartas patentes acordam à associação de Le Brun, que se reúne em Versailles, o direito de chamar-se *Académie royale, Académie royale de peinture et sculpture*, e decretam que somente seus membros poderão ser pintores ou escultores do rei ou da rainha. A partir de 1667 a *Académie* estabeleceu a tradição de suas exposições, ou *Salons*, anuais. Vai assim ficando bastante claro que a subdivisão de campos de exercício profissional é uma consequência do jogo de interesses em ação; interesses de poder, prestígio e, não menos importante, de dinheiro.

Com a designação de Colbert como vice-protetor em 1661, a *Académie* assumiu o controle quase total da arte na França. E assim, o conceito de uma estética ortodoxa recebe o endosso oficial; a *Académie* tem o monopólio virtual do ensino e da exibição, e, no século dezoito, “a *razão iluminista* instaura em definitivo o « reino da crítica »”<sup>137</sup> permitindo abordar a estética racionalmente. Adicionalmente é interessante notar que enquanto os membros da *Académie de Saint-Luc* se esforçavam por reservar-se o mercado da pintura e da escultura de Paris, só se organizaram abertamente como academia para resistir ao grupo de Le Brun. Os pintores e escultores de Paris não só desejavam auferir os ganhos, desejavam também evitar serem confundidos com mestres de artes, atividades artesanais ou manuais, preferindo assimilar-se a artistas da realeza e da nobreza, reunidos nas academias reais. O rei e seus ministros desejavam alterar a estrutura das corporações, numa espécie de “rigidez flexível”, que pudesse ser manipulada de cima somente, quando convier, para influir decisivamente na percepção das formas do poder e a ação destas. Não só a pintura e a escultura, e o desenho, para completar a tríade renascentista, foram sujeitas a essas influências. A ação da *Académie royale*, entende-se, dos escritores e da língua, é mais conhecida, mas as chamadas artes decorativas, porcelana, tapeçaria, ourivesaria, também passaram por esse processo. O “triunfo da razão” permitia a extensão do domínio, fazendo-o mais abrangente e mais eficaz.

---

<sup>137</sup>KOSSELLECK, Reinhardt apud Francisco J. C. FALCON, *Iluminismo*, p. 38, e FALCON, p. 35 et seq.

## 2. Caldo de cultura

É nesse ambiente de correntezas ideológicas, comerciais e políticas, de ação aprimorada pelo número crescente de conhecimentos que são adquiridos e controlados, que nasce o restaurante; não podia deixar de refletir na sua natureza, pelo menos inicialmente, marcas de berço. Nascido na cidade, que em seu crescimento, se povoa de uma fauna nova e variada; no século das Luzes, que se termina sonhando com o desaparecimento das velhas angústias<sup>138</sup> e da canga da subsistência. Os economistas liberais pregam a tirania dos bons preços, os sábios e os agrônomos, os botânicos de campo ou de salão multiplicam as experiências que darão ao homem o domínio da natureza.; assim, para compreender as doenças do trigo estuda-se os princípios da fertilidade.

“L’*Encyclopédie* tout comme *La Cuisinière bourgeoise* mettent en valeur la richesse potentielle des approvisionnements et leurs extrême diversité. L’alimentation des Lumières réconcilie ainsi la maîtrise d’une nature nourricière proche depuis longtemps, mise à contribution, avec l’apport des commerces lointains, exotiques ou familiers, du sucre au fromage, du riz aux agrumes.”<sup>139</sup>

A íntima ligação normalmente existente entre o que se deseja, os meios de obtê-lo e o que se obtém, leva a atribuir uma grande e crescente importância à informação. Se tudo pode ter uma explicação em forma de uma cadeia causal, não importa se talvez desconhecida e que ainda deva ser investigada, tão importante quanto o material, seja este para a alimentação, seja para a construção, a vestimenta ou o armamento, é a informação que acompanha esse material e não raro o precede. Ao desvincular-se, num processo já secular, o efeito de sua explicação tradicional apoiada e mantida por autoridades<sup>140</sup>, a informação passa a suplantando essa tradição, transformando paulatinamente os novos especialistas em detentores da autoridade. Esta não mais é baseada na tradição e sim num conteúdo doutrinal

---

<sup>138</sup>Daniel ROCHE, *Histoire de choses banales*, p.267.

<sup>139</sup>Id., *Ibid.*, p. 267, “Tanto a *Encyclopédie* como *La Cuisinière bourgeoise* destacam a importância da riqueza potencial dos abastecimentos e a extrema variedade destes. A alimentação das Luzes reconcilia assim o domínio de uma natureza, há muito vizinha, que sustenta obrigada a render, com a contribuição do comércio longínquo, exótico ou familiar, do açúcar ao queijo, do arroz aos cítricos.”

<sup>140</sup>“The traditional form of authority included as one of its elements the right to represent and interpret whatever was held to be ‘the ancient truth’. Communications concerning actual events remained anchored in this knowledge of the tradition. Anything novel appeared under the aspect of a more or less marvelous event.” Jürgen Habermas, *The Structural Transformation of the Public Sphere.*, p. 254 nota 35.

constantemente renovado e reforçado pela extensão, aprofundamento e subdivisão do conhecimento científico. A novidade deixa de ser um portento e passa a ser uma mercadoria cujo valor depende do aproveitamento que dela possa fazer o adquirente.

“The traffic in news that developed alongside the traffic in commodities showed a similar pattern [to that of the commodities]. With the expansion of trade, merchants’ market-oriented calculations required more frequent and more exact information about distant events.”<sup>141</sup>

O conflito em torno dos restaurantes<sup>142</sup> fora criado pela definição de *ragoût*, já que a de *restaurant* era termo de uso corrente, de significado estável nos dicionários e de imediata compreensão como demonstra a Figura 1: a criada da ilustração traz ao casal um *restaurant*, um restaurador, das forças desgastadas nas homenagens a Vênus.



**Figura III.1** A cena representada por Niklas Lafrensen (1737-1807)<sup>143</sup> tem por título *Le Restaurant*. A criada traz um minúsculo recipiente contendo o “restaurador”. Apesar de quase perdido na exuberância do *boudoir* galante, o público destas imagens reconhecia o que a criada oferecia e a razão do oferecimento. Não havia dúvida quanto ao significado de *restaurant*, podendo por isso prestar-se a jogos de palavras.

<sup>141</sup>HABERMAS, *The Structural Transformation of the Public Sphere*, p. 16: “O tráfico de notícias que se desenvolveu junto com o tráfico de mercadorias era semelhante [ao das mercadorias]. Com a expansão do comércio, os cálculos a respeito do mercado feito pelos comerciantes requereu informações mais frequentes e mais exatas sobre eventos distantes”.

<sup>142</sup>Distinguindo, o alimento é escrito em cursiva: *restaurant* ; o estabelecimento, sem destaque: restaurante.

<sup>143</sup>Niklas Lafrensen, professor da escola de Belas Artes da Suécia, filho do miniaturista sueco Niklas Lafrensen o Velho, fez fortuna na França onde foi conhecido como Nicolas Lavreince le Jeune. Seus guaches de cenas galantes, licenciosas, ficaram na moda e tiveram uma grande demanda. Muitos de seus trabalhos podem ser vistos no museu de Estocolmo.



A decisão sobre o que era propriamente um *ragoût* e o que era simplesmente um prato preparado dentro das tolerâncias do *métier* coube aos membros do tribunal, *Parlement*, de Paris, a mais alta corte de justiça do país. A palavra em questão tinha tradicionalmente um significado hoje completamente perdido. Sua origem relacionada com “gosto”, *ra-goust*, re-colocar em gosto, excitá-lo, apontava para uma qualidade que por ser irritante pudesse ser excitante; para ser *ragoût* deveria ser capaz de excitar, irritar, o desejo, tanto no sentido material como figurado. O dicionário da *Académie Française*, apresenta uma diferença em relação à definição encontrada na sua primeira edição, 1694, somente em 1798, isto é, um século mais tarde já em sua quinta edição. É nesta edição, refletindo uma acepção provavelmente em uso desde vários anos antes, que o *ragoût* adota as características reconhecidas até hoje: “*Mets composé de différens ingrédiens*”<sup>144</sup>, geralmente com algum tipo de carne e molho. Mas, e igualmente importante, é também nesta edição que se reconhece que o termo pode ser aplicado à obra de um pintor<sup>145</sup>, em consonância com a sensualidade na época das camadas sociais que se interessavam por obras de arte. O *ragoût*, então, seria, na época, um prato preparado com vários ingredientes, enquanto que por *restaurant* todos entendiam um alimento restaurador, usualmente na forma de um caldo (*bouillon*). Não foi, entretanto, este o nó górdio finalmente desatado pelos juízes, e sim, de forma muito mais significativa, resolveram o que parecia um aspecto apenas ancilar: o horário de serviço.

O desafio da alimentação pública em Paris e, de acordo com inúmeros viajantes, em muitas outras grandes cidades, era a dificuldade de encontrar pratos honestos, a preços razoáveis, servidos polidamente *na hora em que fosse necessário*. Uma explicação deste grifo: os horários não estavam mais sob o completo controle do cidadão, cujas múltiplas possíveis tarefas podiam estender-se até horários inconvenientes para alimentar-se, ao fim dos quais podia encontrar-se longe de casa. É uma notável mudança de ritmo. Um novo tipo de público, de todos os *états* da sociedade, predominantemente, mas não exclusivamente, da burguesia, ocupado em atividades várias -- administradores, comerciantes, pequenos financistas,

---

<sup>144</sup>Ver apêndice Terminologia (as citações extraídas diretamente dos dicionários da *Académie* estão em tipo sem serifa.)

<sup>145</sup>*Ragoût de couleur*, en Peinture, signifie, Une couleur animée par des reflets harmonieux et piquans, qui flattent la vue. *Ce Peintre a du ragoût dans sa couleur*. (“*Ragoût* de cor, em pintura, significa uma cor animada por reflexos harmoniosos e excitantes que agradam a vista. Este pintor tem *ragoût* em sua cor.”) Ver o apêndice Terminologia.

organizadores de espetáculos, escritores, jornalistas, cientistas, filósofos, membros menores das cortes de grandes senhores, pessoas de passagem e fora de casa, incluindo o número crescente de turistas, tanto nacionais como estrangeiros -- procurava alimentar-se em Paris a praticamente todas as horas do dia e da noite. Essa clientela nascente que os fornecedores tradicionais não podiam ou não queriam atender, era confrontada por uma incômoda falta de escolha da qual ficaram diversos testemunhos<sup>146</sup>. Sem acesso a uma residência particular, o que para um viajante exigiria cartas de apresentação<sup>147</sup>, a comida só podia ser obtida numa estalagem ou com um *traiteur*.

Uma breve digressão para separar a gema da clara: o restaurante é uma instituição atualmente muito freqüentada cuja origem pertence à mitologia que envolve a maioria dos conhecimentos culinários. Não é raro encontrar pessoas possuidoras de substancial erudição em diversas áreas do conhecimento que considerem a existência do restaurante, lugar onde se come o que alguém outro preparou em troca de algum benefício, coevo com a iniciação do homem à agricultura e domesticação de animais, quer dizer, desde praticamente sempre.<sup>148</sup> É confundir todas as modalidades de serviço de alimentação em um só. Considerando apenas o século dezoito na França e com isso a maior parte da Europa, especialmente a ocidental, a variedade de estabelecimentos que oferecem bebida e comida, especialmente bebida, é grande: “Ainsi dans le Paris ancien comme aux périphéries existe toute une hiérarchie d’établissements qui se distinguent par la clientèle, la variété et la qualité des services.”<sup>149</sup>

---

<sup>146</sup>O número de visitantes, muitos dos quais ingleses, era abundante. A costa mediterrânea francesa assim como *Grand Tour* educativo praticado por *gentlemen* ingleses ou seus filhos acompanhados de um tutor, fazia percorrer a França. As queixas também eram abundantes, como registraram viajantes de renome, tal o alemão Joachim Christoph Nemeitz, *Séjour de Paris, c’est à dire, Instructions fidèles pour les voyageurs de condition* (...); os ingleses Tobias Smollett, *Travels through France and Italy*, (1766) e Arthur Young, *Travels during the Years 1787, 1788, and 1789*, e cronistas, como Louis-Sebastien Mercier, *Tableau de Paris*.

<sup>147</sup>Pessoas da condição do já citado Stanhope, pai e filho, não fornecem informações que permitam avaliar estes aspectos da vida em Paris ou em outra cidade. Viajavam amparados por cartas de apresentação e evitavam o contato com pessoas de condição inferior, como Stanhope recomendava explicitamente. Nemeitz (1679-1753), conselheiro do príncipe Waldeck, tinha acesso a famílias de posses mas visitava Paris como estudioso, conhecia a cozinha pública e a privada, acompanhava suas queixas com a afirmação de que as pessoas de fortuna podiam comer pratos deliciosos porque todas tinham seus próprios cozinheiros.

<sup>148</sup>“La définition la plus simple du restaurant est la suivante: c’est un lieu où l’on mange en dehors de chez soi. Or, de tels lieux existent depuis la plus haute Antiquité, probablement même depuis le Néolithique.” Jean-Robert PITTE, « Histoire et géographie du restaurant » In: Francis Chevrier, *Histoire et Nourritures terrestres*, p. 65.

<sup>149</sup>“Dessa forma na Paris antiga e na sua periferia, existe toda uma hierarquia de estabelecimentos

No degrau mais baixo dos fornecedores se encontram os *ragrattiers*, comerciantes de restos de comida comprados de casas particulares e palácios, inclusive das cozinhas de Versailles, e de albergues e outros comerciantes de comida; no mais alto, os *traiteurs* e os *rotisseurs* - mestres em preparar assados. Entre esses extremos os mais importantes são os *cabaretiers*, vinhateiros, (*marchand de vin*, vendedor de vinho no atacado) que operam os cabarés, onde têm licença para vender vinho no varejo e refeições<sup>150</sup>. É nestes lugares que o parisiense acha bebida e comida durante a semana e nos finais de semana. Os preços são baixos, os lugares freqüentados por pessoas de poucos recursos, isto é, a maioria da população. Os cabarés são vigiados de perto pelos mestres das corporações que tentam impedir as violações dos privilégios e pela polícia para impedir as desordens e brigas que estouram freqüentemente nesses locais. Há também, as *gargotes*, cabarés baratos, e as *guinguettes*, locais populares onde além de comer e beber o povo pode dançar; e, os *caboulots*, os *estaminets*, os *mastroquets*, os *bouillons*, espécies que atravessaram a Revolução e o século dezanove, alguns continuando a existir pelo século vinte adentro. O objetivo desta seção é separar o restaurante das outras casas de repasto, para, respeitando o tom *pince-sans-rire* do discurso gastronômico<sup>151</sup> francês, alcançar o rigor da definição escolástica: gênero próximo e diferença específica.

O *traiteur* oferecia a *table d'hôte* a todos aqueles que não dispunham de uma mesa própria. No século dezoito esse estabelecimento funcionava como uma pensão atual. Num horário fixo, todos os dias, uma grande mesa era arrumada com uma quantidade de travessas contendo diversos pratos. Todos os clientes se sentavam a essa mesma mesa<sup>152</sup> e as deficiências se faziam logo notar: os pratos variavam muito pouco ao longo da semana e dos meses, havendo pouca possibilidade de pedir alguma coisa especial; os lugares em sua maioria eram ocupados por freqüentadores regulares, habitantes da vizinhança e trabalhadores em lugares próximos,

---

que se diferenciam pela clientela, a variedade e a qualidade dos serviços.” ROCHE, *Le Peuple*, p. 342.

<sup>150</sup>Id., *Ibid.*, p. 340.

<sup>151</sup>PITTE, *Gastronomie*, p. 21. Essa leveza considerada como leviandade é uma das principais queixas dirigidas a Berchoux e Brillat-Savarin, e não exclusivamente por críticos alemães (Maassen), citando em contraste o espírito autoritário porém sério de Grimod de la Reynière. Mas, *noblesse oblige*, o tema é prazeroso.

<sup>152</sup>No Brasil, há pensões no interior que ainda hoje funcionam dessa forma. O trivial variado, cobrado por cabeça e não por quantidade consumida, fica disponível sobre a mesa em comum. Os comensais, entretanto, oferecem um convívio bem mais amável.

que facilmente manifestavam seu desagrado com a presença de novos comensais, e, o que talvez fosse o principal complicador, era necessário obter a colaboração dos companheiros de mesa para poder servir-se de pratos que não estivessem imediatamente na frente do comensal. Qualquer atraso na hora de chegada a Paris ou na conclusão de alguma atividade e a refeição ficava fora de alcance, tal como vinha acontecendo durante séculos aos forasteiros e aos parisienses sem cozinha própria.

Interessados nos lugares de reunião existentes no século dezoito, os estudiosos se debruçam sobre os cabarés para estudar o comportamento da massa pré-revolucionária, tarefa em que são ajudados pelas obras de cronistas, particularmente as de Mercier e de Restif de la Bretonne e pelos anais da polícia dos *Archives Nationales*; mas, como arena de debates e nascente das idéias que deram lugar à esfera pública burguesa e à moderna cultura política, foram os salões de damas da sociedade e os cafés o campo de estudo. O sentido em que os salões aristocráticos podem ser considerados como sendo públicos é bastante restrito uma vez que o acesso certamente não era livre. O café, aberto a todos os particulares interessados no uso da razão e, em condições de igualdade, se encontrarem para aplicá-la no diálogo à discussão dos assuntos de interesse geral, é identificado como o epítome desse espaço público burguês: “Le café, avec son décorum, ses glaces, son organisation, son silence relatif propice à l’intellectualité, son espace où les distances sont préservées, répond à autre chose: c’est une société tiède.”<sup>153</sup>, frequentemente estudado na orientação traçada por Habermas em seu estudo das mudanças nos aspectos públicos da vida social até o moderno recente.<sup>154</sup> O restaurante, tanto ou mais aberto que o café, já que aceitava a presença feminina, e muito mais aberto que os salões, já que o único pre-requisito para freqüentá-lo era poder pagar a conta, não foi incluído entre esses lugares de germinação política e cultural.<sup>155</sup> Essa exclusão pode, talvez, ser compreendida através da própria formação do restaurante.

Como visto acima, no início, o *restaurant* é uma preparação que se ingere e não um local ou estabelecimento. A questão do *ragoût* versus o *restaurant*, isto é,

<sup>153</sup>“O café, com seu decoro, seus espelhos, sua organização, seu silêncio relativo propício à intelectualidade, seu espaço onde as distâncias são preservadas, atende a outra coisa [que o cabaré] : é uma sociedade morna [a do cabaré é quente].” ROCHE, *Le Peuple*, p. 347.

<sup>154</sup>Jürgen HABERMAS, *The Structural Transformation of the Public Sphere*. p. 30.

<sup>155</sup>Richard SENNET que em *The Fall of Public Man* estuda época e personagens semelhantes aos aqui tratados, não oferece entradas para *restaurant*, nem *tavern*, nem *auberge*, no índice remissivo, enquanto *café* tem pelo menos 10 indicações, e mais 2 especialmente para o Café Procope.

dos *traiteurs* versus os *restaurateurs*, levada a julgamento pelo Tribunal de Justiça de Paris foi decidida em favor dos *restaurateurs*, permitindo-lhes expandir seu menu além dos *bouillons*, caldos; em horários<sup>156</sup> também estabelecidos em sentença. Esses caldos<sup>157</sup>, parte líquida de um cozido, de uma canja, de algum alimento que levasse muita água na preparação, faziam parte do repertório culinário tradicional, e eram acompanhados da crença em seus poderes de recuperação e, sobretudo, na facilidade de digestão, tida como sua principal característica. Os cozinheiros das grandes casas aristocráticas consideraram a preparação de *restaurants* parte de suas atribuições. Na primeira edição, 1739, de *Les Dons de Comus*, bem antes de estes confrontos gastro-comerciais, François Marin inclui receitas de *restaurant*<sup>158</sup>, cujo valor culinário está em servirem de base a molhos e tornarem saborosos os pratos em que são usados, enquanto reconhece seu valor nutritivo e revigorante.

*Les Dons de Comus* é um marco onde se registra a renovação culinária. Esse trajeto de renovação e afastamento das práticas medievais que a cozinha francesa percorre enquanto vai se tornando o modelo das cozinhas européias no transcurso dos séculos dezessete, dezoito e dezenove foi objeto de inúmeros trabalhos, mais ou menos felizes, mais ou menos parecidos<sup>159</sup>. As etapas do aprimoramento culinário com que conclui este capítulo mostra a diferenciação que pode ser observada, com base principalmente nos livros de cozinheiros, ao longo desses séculos. Os livros medievais eram tratados de economia doméstica.

Depois dos livros italianos do final do século quinze, de grande influência na França, ocorre um vácuo de mais ou menos um século que dura até 1650-1651 quando La Varenne publica *Le cuisinier françois*. No livro de La Varenne, o trabalho de cozinha se diferencia nitidamente do que vinha sendo efetuado no período precedente sob o que seria a influência italiana. É uma discussão não resolvida, porque não resolvível, a da natureza e importância da influência italiana na cozinha francesa, assunto de inegável interesse, mas cujo esclarecimento não pode dar-se ao custo de qualquer argumentação, principalmente se fortemente tingida de um nacionalismo facilmente encontrado em confrontos esportivos. Antes de *Le*

---

<sup>156</sup>Ver a epígrafe na abertura deste capítulo.

<sup>157</sup>Ver *bouillon* e *restaurant* no Anexo Terminologia.

<sup>158</sup>Ver no Anexo Receitas, as receitas de François Marin para os dias magros e os dias gordos, na reprodução fac-símile das páginas 149 a 156 de *Le Dons de Comus*.

<sup>159</sup>MENNEL, *All Manners of Food*; PITTE, *Gastronomie française*; TOUSSAINT-SAMAT e LAIR, *Grande et petite histoire des cuisiniers*; REVEL, *Un festin en paroles*.

*cuisinier françois*<sup>160</sup> as instruções culinárias são poucas e incompletas. A existência da influência italiana, seja porque Carlos VIII e Luís XII retornaram de suas campanhas na Itália, fascinados com a civilização das cidades italianas; seja devido à presença sucessiva de duas rainhas italianas junto ao trono da França e dos cortesãos que as acompanharam, é geralmente aceita<sup>161</sup>; assim como também é aceito que o caráter medieval da cozinha em ambos países permaneceu igualmente intenso. As boas maneiras, o grau de civilidade, das cortes italianas, eram consideradas mais refinadas e constituíam modelos a serem seguidos. Especificamente em relação à comensalidade, essa apreciação é atestada por um grande número de obras, como o tratado especialmente dedicado à conduta à mesa, *De quinquaginta curialitatibus ad mensam* de Bonvesin de la Riva, do século XIII<sup>162</sup> e, *De honesta voluptate et valetudine*, que Battista Platina, de nome verdadeiro Bartolomeo Sacchi, escreveu por volta de 1470. Este livro de Platina, o primeiro livro de gastronomia impresso, trata tanto ou mais de boas maneiras do que da comida. Comer bem começa a confundir-se com bem comer e deixa de ser tolerável, quer dizer, concebível, conduzir-se à mesa de qualquer maneira. A sociabilidade inerente à comensalidade ganha importância e assim torna necessária a normatização. Comer, deixando de ser um ato íntimo, de caráter principalmente privado, para tornar-se uma atividade a ser executada na frente de observadores, ainda que escolhidos empaticamente, adota uma carga de gestos e implementos de desempenho e uso elaborado.

Desde cedo, no século dezoito tais aquisições sociais se consolidaram, podendo se dizer, apenas a título de orientação e não de precisão, que encontraram ambiente favorável para seu florescimento nas mudanças resultantes do fim do longo reinado de Luís XIV e a instalação da Regência do duque de Orléans,

---

<sup>160</sup>A escolha desse título, *Le cuisinier françois*, é notável. O conteúdo corresponde aos começos de uma cozinha com características francesas, criticando práticas anteriores para enfatizar a distância delas em que opera a cozinha nova, enquanto o título dá à obra o tom de um manifesto. E, como na época *François* era tanto o gentílico da França quanto o nome próprio que ainda é, La Varenne, que não publica seu verdadeiro nome, François Pierre, se faz uma auto-referência.

<sup>161</sup>“Os italianos civilizaram toda a Europa, e são eles, sem contestação, que nos ensinaram a preparar a comida.” *Les Dons de Comus, Avertissement*, p.xvij. - O texto em francês de todas as citações do *Avertissement de Les Dons de Comus* pode ser encontrado na reprodução em fac-símile da edição de 1739, na seção sobre literatura culinária.

<sup>162</sup>Este monge, dos *umiliati* de Milão, escreveu várias obras sobre moral e conduta. O tratado aqui mencionado, *Sobre cinquenta cortesias à mesa*, escrito por volta de 1280 é usado como referência por diversos autores, entre os quais Elias, *The Civilizing Process*, e PITTE, *Gastronomie française*, que cita a vigésima quinta (regra) de cortesias.

incluindo a tolerância de costumes menos severos e a franqueza na procura do prazer, nas mais altas esferas sociais, o Regente e seu *entourage*, acompanhados nisso pelas sucessivas camadas da corte e suas relações nobres e não nobres que formavam a vida social das grandes cidades, na França, principalmente Paris, mas também Lyon e, impressionando Arthur Young com sua magnificência, Bordeaux. O refinamento da alta burguesia e da aristocracia na Itália, França e Inglaterra, é comentado por viajantes, filósofos e personalidades, desses países ou de outros na Europa, muitos dos quais foram mencionados aqui. A não inclusão de outros países, como Alemanha, Espanha ou Portugal, não é uma negação do alto grau de refinamento que alguns níveis sociais podiam alcançar. Neles, as camadas aristocráticas, geralmente nobres, certamente podiam demonstrar preocupação com uma conduta altamente refinada, mas essa atitude, que pode ser atribuída à influência francesa, ficava confinada a grupos de pessoas diminutos em relação à população do país. Tais núcleos aristocráticos, sendo pequenos em número e isolados do resto da população pela ausência das vinculações que proporcionaria uma burguesia atuante e em expansão, eram melhores imitadores do que criadores e iniciadores de aprimoramentos nos costumes sociais que se manifestam na comensalidade. A Prússia, ou mesmo a Rússia e a Polônia, são exemplos dessa inspiração estrangeira que anima o topo da sociedade e da desconexão deste para baixo.

A restrição imposta pela sentença do *Parlement de Paris*, rapidamente, no ambiente do comércio alimentar, se transformou em vantagem. O reinado de Luís xv havia prolongado e aprimorado o gosto pelos prazeres sensoriais que tão bem foram lançados na prática aristocrática durante a regência do duque de Orléans.<sup>163</sup> Os alimentos passaram a ser preparados e apresentados de forma mais leve e aparentemente mais simples. Como os trabalhos de Flandrin, Mennell e Montanari e, até certo ponto, de Pitte mostram,<sup>164</sup> a modificação da cozinha medieval

<sup>163</sup>Roland Jousselin, que estudou a intimidade culinária da família real francesa em *Au couvert du roi*, é taxativo, páginas 76 e 77, quanto à falta de qualidade da comida que era servida ao rei e sua Corte mais imediata, declarando que nem os casos em que o rei premiou melhores introduzidas na sua refeição estimularam os servidores a dar-lhes continuidade. O exemplo do Regente, só durou o período de Louis xv. A melhoria da culinária que ocorre notoriamente do século XVIII, é o feito das cozinhas da nobreza mais em contato com o resto da sociedade, das cozinhas da burguesia mais abastada e do clero, tanto secular como de alguns mosteiros, como confirma Brillat-Savarin. (Louis xv dispensa os cozinheiros oficiais, que são medíocres e utiliza os serviços dos cozinheiros comerciais).

<sup>164</sup>Flandrin, *Chronique de Platine*, sobretudo p. 229 et seq.; *L'Ordre des mets*, p. 83-95; Flandrin e Montanari, *Histoire de l'alimentation*, especialmente a Quinta Parte, p. 391-545. Montanari, *La faim et l'abondance*, p.159 et seq. . Mennell, *All Manners of Food*, p. 71 et seq.; Pitte,

representou certamente mais leveza na constituição dos pratos e mais sutileza nos sabores. A simplicidade era aparente porque embora o produto final podia ser uma delicada mistura de sabores em torno de um ingrediente principal, essa simplicidade escondia a complexidade de uma preparação demorada e laboriosa. O distanciamento da cozinha medieval foi caracterizado pelo abandono de várias práticas, ingredientes e peças principais. Assim, foi deixado de lado o uso de migalhas de pão para engrossar molhos e sopas, passando a usar-se, nas melhores cozinhas, farinha, ovo ou manteiga, segundo o caso.

Se esses cuidados eram tomados nas cozinhas dos grandes *hôtels particuliers*, o mesmo não acontecia nas cozinhas dos estabelecimentos que ofereciam comida ao público. O que não seria de esperar se se considera o custo envolvido numa cozinha que ao preocupar-se preponderantemente com o sabor e a aparência, relega a posição secundária ou decide ignorar considerações do custo e do volume servido a cada comensal. Este último fator, o volume de alimento posto à disposição de cada conviva, é determinante. O serviço da mesa nas grandes casas era parecido com a *table d'hôte* em que todos os pratos ficavam sobre a mesa para que cada comensal escolhesse segundo seu prazer. A diferença, fora a qualidade dos pratos apresentados, estava em que de acordo com as regras francesas que prevaleceram até quase o final do século XIX, cada refeição era composta por uma seqüência de tais serviços, cada um cobrindo a mesa de travessas. Não era esperado dos comensais que comessem tudo de todos os pratos. Embora os restos, freqüentemente intocados, fossem aproveitados, primeiro pelo pessoal da casa e depois na venda aos *ragrattiers*, a preparação na cozinha não era dimensionada para satisfazer o apetite dos trabalhadores que formavam o grosso da freqüência das *tables d'hôtes*, dos cabarés e dos outros lugares onde se comia na cidade.

O comércio de alimentos é um negócio e nele o sucesso depende do talento de *entrepreneur*. O *restaurateur* que só podia vender *bouillon* podia fazê-lo num horário prolongado em relação com as *table d'hôtes* e competitivo com o dos cabarés. O que tinha para oferecer coincidia com o interesse da época e dava-lhe um ponto de partida. Depois viria a batalha para mudar a restrição de horário e também, é claro, batalha para mudar a restrição dos tipos de alimentos. E essas batalhas vieram e foram ganhas. O ambiente inicial era favorável. As mudanças



ocorridas nas vésperas da Revolução Francesa e durante o período revolucionário, também o foram. O restaurante correspondia de tal forma às necessidades de uma importante parcela da população da cidade moderna que poder-se-ia dizer que era imune à Revolução. Se tal asserção é pouco precisa e exagerada, importa, mesmo assim considerar que todas os transtornos na vida do cidadão e as mudanças sociais, políticas e materiais que antecederam a Revolução, a acompanharam e a ela sucederam, deixaram o restaurante basicamente incólume, apenas aprimorando-lhe algumas características e com isso tornando-o mais adaptado a seu público.

No século dezoito ainda havia falta de alimentos para a população; um século durante o qual duas tendências, no que diz respeito ao assunto desta tese, tomavam corpo. O imaginário do gosto senhorial se modificava quando se modificava o estilo de vida: a nobreza de espada havia cedido lugar à nobreza de corte, à mesa as preferências se dirigiam a outros alimentos e a outras formas de prepará-los. Se a interpretação dos preceitos hipocráticos que recomendavam que cada um comesse de acordo com sua qualidade, entenda-se, condição em relação ao trabalho em virtude da posição social, continuava a orientar a medicina e em consequência a culinária, a valorização dos produtos da natureza mudavam. Se na alta Idade Média os senhores preferiam o robusto assado no espeto, nos séculos quinze e dezesseis seria difícil encontrar quem discorda-se da justeza da primazia da perdiz e do faisão. Na ordem deste imaginário quanto mais afastado do solo mais elevada a qualidade do alimento: ascende-se de mineral a vegetal a animal. Entre os vegetais,<sup>165</sup> as frutas são a parte mais adequada para a comida de senhor; entre os animais, o cume da qualidade é das aves.

A correspondência entre a qualidade da comida e a qualidade da pessoa não é apenas um fato ocasional resultante das circunstâncias; é uma verdade absoluta, de caráter natural, tal como a própria condição de nascimento. Vai nisso também a existência do alimento que corresponde a cada um. A falta da comida costumeira do camponês não justifica que coma dos alimentos reservados aos senhores. Tal procedimento não só seria uma atentado à propriedade como uma perversão da ordem natural.

---

<sup>165</sup>Pietro de Crescenzi (célebre agrônomo de Bolonha): “O humor nutritivo da planta é mais insípido na raiz, e quanto mais se afasta da raiz mais ele adquire um sabor aceitável.” em Massimo MONTANARI, *La faim et l’abondance*, p. 124.

Por outro lado, a urbanização é crescente nos países da Europa ocidental. A distinção entre senhores e camponeses perde paulatinamente sentido; a distinção na cidade entre os senhores da Corte os membros do Terceiro Estado quanto ao aprovisionamento vai tornando-se uma questão de riqueza pessoal, com as preocupação que essa transformação traz. Nas estruturas administrativas do *Ancien Régime* o aprovisionamento da cidade, com seu potencial de agitação e revolta, era uma consideração importantíssima, equivalente à própria defesa do reino. A fome, para o habitante da cidade, Paris por exemplo, no século dezoito, não era uma ameaça imediata, era uma perturbação da qual se tinha notícia mas da qual talvez não se participa-se diretamente. Nesse século, as fomes coletivas, as *famines*, podiam afetar todos os países do continente. A de 1709-1710 afetou a Europa da Espanha à Itália, da França à Inglaterra, no norte a Alemanha, a Suécia e os países do Leste. A *famine* de 1739-1741 ficou mais concentrada na Alemanha e na França, assim como a de 1741-1743 o foi na Inglaterra. Ainda em 1764-1767, a Espanha e a Itália foram as mais afetadas enquanto que na de 1771-1774 o foram os países nórdicos. Essas *famines* embora tão graves quanto as mais graves ocorridas na Idade Média, não tiveram os mesmos efeitos, não causaram a mortandade de antes. O sistema econômico muito mais monetarizado e a base de trocas de grande extensão geográficas, abrangendo uma vasta gama de mercadorias, transformou a carência alimentar numa condição prolongada de subnutrição. O impacto dessas famines foi mais acentuado no campo; as péssimas colheitas de 1788 afetaram os camponeses, e as ameaças de fome permitiram, na França, a aliança, mais tarde difícil de repetir, com os revolucionários citadinos.

Nas *famines* da Europa ocidental na Época Moderna, não é a absoluta falta de gêneros alimentícios que ocorre; o que falta é o acesso. O controle do acesso ao fluxo de alimentos reforça e mantém o exercício do poder e é um aspecto desta problemática que se a falta é exacerbada, se perde o controle. Outro aspecto seria a oportunidade que a fome, “a mãe da invenção”, proporciona à criatividade que em parte se traduz na introdução de novos gêneros alimentícios, como ocorreu com o arroz, a batata e o milho na Europa.

Essa subnutrição arraigada é o que transparece das descrições oferecidas por Gilberto Freyre, “foi preciso tomar também promptas medidas a respeito da carne fresca, e salgada, da que já de outros anos atrás se experimentavam grandes

faltas.” No Brasil, a baixa produção de alimentos, em quantidade insuficiente para alimentar toda a população via-se agravada, como o mesmo Freyre aponta, pela “maior concentração dos braços na cultura de gêneros exportáveis - o açúcar e depois o café - com desprezo pelos de alimentação comum.”<sup>166</sup> Como ocorreu em algumas colônias de potências européias. E a seca?

### 3. *Accurite ad me*

Os primeiros *restaurateurs*, Vacossin, Berger, Bellot, Roze, compraram o privilégio de serem *traiteurs* como “cozinheiros que seguem a Corte”<sup>167</sup> e ficaram, por terem privilégio real, na jurisdição do *Prévôt de l’Hôtel*, responsável pela *maison du roi* em Versailles em vez de sujeitos ao *Châtelet* em Paris, e em consequência, sem conflitos com as corporações. A proposta inicial apelava fortemente ao interesse por novidades com resultados da *nouvelle cuisine* e indicando que os *restaurateurs* se interessavam pela saúde do clientes a quem podiam servir caldos com propriedades restauradoras graças às descobertas da ciência médica. A demanda pelos *buillons*, cujas virtudes eram apregoadas publicamente em almanaques e boletins, inseriam-se na conjunção, característica intermitente da história da alimentação, da preocupação com uma alimentação determinada por considerações médicas, ou pseudo- médicas, e um interesse por assuntos culinários intensificado. As editoras, empresas de publicação, capitalizaram ativamente a oportunidade que essa conjuntura representava. E assim, o volume de literatura publicada nesses dois terços finais do século dezoito testemunha existir um substancial interesse na interseção da culinária com a saúde. Que um livro de cozinha, o *Les Dons de Comus* de François Marin, por exemplo, declare serem saudáveis os pratos cujas receitas publicam, é de se esperar. Menon, outro cozinheiro da época com enorme sucesso de vendas, dá uma demonstração mais clara ao publicar mais um livro e desta vez com o título explícito de *La Cuisine et l’office de santé*. Nessa época -- em que o científico, o quase científico e a fraude científica eram acolhidos com igual ardor,

---

<sup>166</sup>Gilberto FREYRE, *Sobrados e mucambos*, p. 200, citando D. Thomaz de Mello, governador de Pernambuco em 1787, e p. 205.

<sup>167</sup>Esta é uma categoria áulica, da qual os primeiros *restaurateurs* se aproveitaram comprando o posto. JOUSSELIN, *Au couvert du roi*. p.61et seq.

no impulso de receber explicações e promessas de melhorar as condições de vida graças à abordagem racional que parecia amparar todos esses esforços de tipo científico, quando Mesmer atraía multidões de nobres, burgueses e populares -- não havia receio de misturar dietética com bom paladar, seja usando argumentos médicos a favor de uma cozinha moderna, seja para condenar as inovações<sup>168</sup>. Com efeito, a separação ocorreria mais tarde, perto do final do século. Por enquanto, nos séculos dezessete e, especialmente, dezoito, a presença de médicos e a preocupação com a saúde permeava todo o ambiente intelectual. Pensadores proeminentes eram médicos profissionais ou possuíam conhecimentos profissionais de medicina.<sup>169</sup> A paixão pela comida que desse prazer e boa saúde atravessava as fronteiras dos *états*, motivando ricos e pobres, nobres e plebeus. Aproveitando esse impulso, os primeiros locais de venda de *restaurants* se apresentavam como *maisons de santé*, casas de saúde, nome que também podia designar um sanatório. Jean François Vacossin, entre os primeiros a comprar o privilégio e a vender *restaurants* anunciava sobre a entrada de seu negócio a célebre paródia das Escrituras : *Accurite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*.<sup>170</sup> As ações que apoiavam o comércio dos *restaurateurs* tinham como objetivo convencer seus fregueses que a oferta era de comida saborosa e nutritiva, servida em ambiente de hospitalidade e de forma apropriada a pessoas de saúde delicada. Depois de alguns confrontos legais era verdade que os restaurantes<sup>171</sup> estavam em todos os horários a disposição de todos, damas e cavalheiros, que requeressem uma taça de caldo ou algum outro preparado restaurador de fácil digestão.

---

<sup>168</sup>“Diz-se que a ocupação do Médico é somente a de se contrapor ao fazedor de molhos: seria impossível reconciliá-los?” *Les Dons de Comus, Avertissement*, p.xxij.

<sup>169</sup>Julien Offroy de La Mettrie, autor de *Histoire naturelle de l'âme*, livro condenado à fogueira, e outras obras de grande influência na teoria da personalidade e a psicologia do homem, além de grande apaixonado e defensor dos prazeres sensuais, era médico militar. Bernard Mandeville, autor da *Fable of the Bees*, que provocou uma violenta reação com sua relação entre vício e prosperidade, era médico. O chevalier de Jaucourt também estudou medicina, assim como o fizera o líder fisiocrata Quesnay. Um dos molhos em uso nesse século, a *sauce Chirac*, incluído em *Les Dons de Comus*, tem o nome de um médico de Louis xv. Voltaire, em parte estimulado por sua tendência hipocondríaca, adquiriu amplos conhecimentos de medicina.

<sup>170</sup>*Venite ad me omnes qui laboratis et onerati estis et ego reficiam vos*. Mateus: 11, 28. Legenda (slogan?) nada mal escolhida para uma época em que os próprios livros de medicina escritos em latim eram publicados em versões populares, com e sem o latim, e alcançavam grandes tiragens. Os *restaurateurs* dão repetidamente mostras de estarem perfeitamente sintonizados com seu tempo.

<sup>171</sup>Em português, restaurante, com a grafia atual e sem letra cursiva, designa o local de venda e consumo do preparado restaurador. Este rapidamente adquiriu a companhia de outros preparados nas listas de comidas oferecidas no restaurante e deixou de ser epônimo do preparado.

De ser um agradável sanatório, em que várias afecções se não curadas eram pelo menos neutralizadas, como problemas digestivos, incapacidade para comer abundantemente ou fraqueza pulmonar, o restaurante foi mudando para melhor servir e, é claro, lucrar. Enfermidades do peito ou, mais vago ainda, vapores, eram apelações fisiológicas para configurações de personalidade de indivíduos em quem essas visíveis fraquezas resultavam de uma alma extremamente sensível, moral e artisticamente. Esses indivíduos ostentavam sua sensibilidade, e profunda dedicação às coisas do espírito carregando seus sentimentos a flor de pele.<sup>172</sup> O ideal de alcançar a saúde pela ciência<sup>173</sup> e uma existência simples servia para separar o cidadão sofisticado do trabalhador manual.

#### 4. Nova cozinha, antiga querela

O restaurante, começa servindo uma parcela dos habitantes que não encontra o que lhe é necessário nos serviços de alimentação da cidade. Cresce servindo uma camada seleta dos habitantes da cidade, maior, entretanto que aquela inicial. Neste processo o restaurante demonstra ser um instrumento civilizador. Sua clientela promove o progresso do espírito; seus procedimentos limpam, purificam e preparam os produtos da natureza<sup>174</sup> para levá-los em sua forma elevada, compondo os alimentos oferecidos a essa clientela. Estes aspectos intelectuais e pouco culinários não passam despercebidos para os escritores, filósofos e educadores que utilizam os restaurantes. *A querelle des Anciens et des Modernes*, reacendida

---

<sup>172</sup>REGIME, s. m. (*Médec. Hygiène & Thérap.*) , *diaeta, regimen, victus ordinatio*. Les gens foibles & délicats ; & dans cette classe on peut ranger les femmes en général, ainsi que la plupart des habitans des grandes villes, selon Celse, surtout les hommes de lettres, & tous ceux qui menent une vie studieuse & sédentaire ; *Encyclopédie de Diderot et d'Alembert*. (“As pessoas fracas e delicadas, e nessa categoria pode-se colocar as mulheres em geral, assim como os homens de letras e todos aqueles que levam uma vida estudiosa e sedentária; (...)”

<sup>173</sup>A saúde pela ciência, como tantas outras coisas a serem alcançadas pela via científica, tinha um grande apelo para todos os níveis da sociedade. Para o cidadão dedicado às “coisas do espírito” esse apelo era reforçado pela distinção que o tipo mais refinado, mais científico, podia outorgar. François Marin, ou seus prefaciadores, acenam com mais esse atrativo ao apresentar a *nouvelle cuisine* do livro afirmando claramente: “A Cozinha moderna é uma espécie de Química.” *Les Dons de Comus, Avertissement*, p.xx.

<sup>174</sup>“Mas, quanto contribui a limpeza da cozinha à boa saúde? Nada sai das mãos do cozinheiro que, por assim dizer, não tenha passado pelo cadinho e não seja bem purificado; as carnes as mais grosseiras nele depositam pela ação do fogo suas “terrestridades”. *Les Dons de Comus, Avertissement*, p. xxiv.

por praticamente qualquer atividade ou tema, foi fácil e naturalmente estendida a este campo das atividades humanas. No prefácio, *Avertissement*, que os padres Pierre Brumoy e Guillaume-Hyacinthe Bougeant, S.J. escreveram para *Les Dons de Comus* ao defender a cozinha descrita por François Marin nesse livro, declaram que ela, representando a cozinha francesa do momento, é melhor que a praticada na Antigüidade, especialmente a dos romanos :

“Avons-nous rencheri sur les Romains pour la bonne chere & la finesse du goût? suivant l'idée que je me suis faite par des recherches particulieres de la Cuisine des Anciens, je n'hésiterois point à décider pour l'affirmative”<sup>175</sup>

Estava aberta a discussão e entre os contendentes não se encontravam os cozinheiros. Era esse tipo de confronto bem vindo em sociedade que podia ser mantido a base de um pouco de erudição histórica em algum campo de atividade humana, bem adaptado tanto para ser escrito em livros ou boletins como para ser continuado à mesa. Uma batalha de idéias. Os adversários da “nouvelle cuisine” responderam ao *Avertissement* de *Les Dons de Comus* com uma *Lettre d'un patissier anglois au nouveau cuisinier françois*. Este texto é atribuído (como consta na ficha da *Bibliothèque nationale*) a Roland Puchot, comte Des Alleurs, não um confeito inglês, que satiriza o tom douto de um prefácio de livro de cozinha e o rebuscamento da *nouvelle cuisine*. A réplica, *Apologie des modernes*, foi dada pelo escritor Meusnier de Querlon. E assim por diante, mais uma versão da *querelle*. A cozinha nascente sofreu ataques desde diversos pontos de vista. Etienne Lauréault de Foncemagne, autor de memórias e conhecido como adversário de Voltaire na disputa sobre a autenticidade do *Testament politique* do cardeal Richelieu, assimilou a cozinha às artes e ciências e argumentou que todas elas haviam progredido ao longo dos séculos. A maioria dos Enciclopedistas, no entanto, consideravam que eram as culturas decadentes que tinham a cozinha na conta de uma arte, com amplos exemplos tirados da história de Roma imperial, em contraste com a simplicidade da Roma republicana e dos gregos.

Por trás desta discussão, certamente espirituosa nas mãos de alguns polemistas, mas de natureza fútil que levava a um impasse, e apenas cômica para a população em geral, estava uma preocupação que tocava profundamente o espírito das

---

<sup>175</sup>Ibid., pp. xvj, xvij, “Fomos mais longe que os romanos na boa comida e a finura do gosto? de acordo com as idéias que me fiz em estudos particulares da Cozinha dos Antigos, eu não hesitaria em decidir-me pela afirmativa.”

Luzes. A *nouvelle cuisine*, com suas pretensões científicas e métodos justificados em nome da higiene, da medicina e do melhor conhecimento da natureza, era implicitamente uma promessa de converter o conhecimento moderno em melhorias da vida do parisiense. O valor desta cozinha se transformou em mais uma pergunta sobre o destino da humanidade. Era seu percurso o de progresso, de constante e acumulada melhora ou de decadência sucessiva? A percepção dos Antigos, e não só dos gregos e romanos, como tendo tido uma civilização mais harmoniosa em que as pessoas alcançavam em maior número e mais diretamente a felicidade, era a evidência de que o mundo contemporâneo estava em decadência. Para recuperar, então, os bons costumes que haviam feito a glória dos antepassados, era imperioso seguir o exemplo dos Antigos, e assim, reaprender a viver como eles. Por sua vez, os defensores dos Modernos, sem descartar tudo dos Antigos<sup>176</sup>, não aceitam os usos destes como modelos obrigatórios, preferindo ter na razão e no conhecimento os critérios para decidir a forma de proceder.

A pergunta que não se deixava escorraçar: Os avanços da ciência e das artes seriam benéficos para a sociedade dos homens?<sup>177</sup>

## 5. A modernização da mesa

Se a nova cozinha suscitava essa interrogação e não contribuía a obter respostas, o certo era que junto com ela e para ela, novos elementos, e bem concretos, se materializaram, afetando o cotidiano da vida urbana. O restaurante não era nada se não um elemento ativo do dia-a-dia do cidadão. As novidades, algumas já listadas acima, eram suficientemente atraentes para serem adotadas pelo habitante da cidade, e ao fazê-lo dispor-se a, desejar, alterar sua maneira de considerar o ato alimentar. A visita ao restaurante era libertadora: do horário, da

---

<sup>176</sup>“A Cozinha moderna, estabelecida sobre os fundações da antiga, com menos complicações (...)” *Les Dons de Comus, Avertissement*, p.xix; “Temos sobre a antiga & sobre a moderna numerosas obras que podem ser consultadas; mesmo aquelas que só tratam da antiga, que é a base da nova, podem ainda hoje em dia serem muito úteis (...)” *Ibid.*, p.xxvij.

<sup>177</sup>A resposta de Rousseau em *Discours qui a remporté le prix à l’Académie de Dijon. En l’année 1750. Sur cette question proposée par la même Académie: Si le rétablissement de sciences et des arts a contribué à épurer les moeurs. Par un citoyen de Genève.* é bem conhecida. O espírito definitivamente moderno, arrostando a condição humana está em formação. Baudelaire poderá expô-lo com clara firmeza em nome da arte.

companhia, do total a ser despendido, da quantidade consumida, até da própria comida. Tudo podia ser escolhido segundo a ocasião e o sentimento, para ser consumido sozinho na mesma sala que outros ou inteiramente isolado num gabinete particular, na companhia desejada ou totalmente a sós. Nada no restaurante era obrigação; só haviam as novas mercadorias, atenções e serviços. Era preciso pagar, sim; mas pagando, tudo era possível no mundo da satisfação e do prazer. Ou como diria um cliente satisfeito :

“Si j’ai pris du goût pour les restaurants? Vraiment, oui, un goût infini. On y sert bien un peu chèrement, mais à l’heure qu’ont veut. La belle hôtesse ne vient jamais causer avec ses pratiques, elle est trop hôte et trop décente pour cela, mais ses pratiques vont causer avec elle tant qu’il leur plaît, et elle répond fort bien. On mange seul, chacun a son petit cabinet où son attention se promène; elle vient voir par elle-même s’il ne vous manque rien. Cela est à merveille et il me semble que tout le monde s’en loue.”<sup>178</sup>

O menu, embora um instrumento central na atitude libertária do restaurante, não foi inventado nem no, nem para o, restaurante; pode ter a sua origem no conjunto de cuidados adotados pela marquesa de Pompadour para assegurar e proteger o conforto e a privacidade de Luís xv criando-lhe um refúgio<sup>179</sup> em Choisy. Uma medida básica foi a de eliminar a multidão de domésticos que serviam na presença do rei, muitos permanecendo na sala durante a refeição enquanto outros entravam e saíam constantemente. Os cozinheiros não foram propriamente eliminados mas, e eis aí o requinte, os da *maison du roi* foram substituídos, em Choisy, por outros contratados diretamente pelo governador de Choisy dentre os melhores de Paris. Os eliminados são os servidores oficiais do rei.

---

<sup>178</sup>Diderot, na freqüentemente citada carta a Louise Henriette (Sophie) Volland. *Correspondance*, v. 7, p. 152 (lettre du 28 septembre, 1767): “Se passei a gostar os restaurantes? Na verdade, sim, tomei-lhes um gosto infinito. O serviço é um pouco caro, mas à hora que se deseja. A bela proprietária nunca vem conversar com seus fregueses, ela é demasiado honesta e demasiado decente para isso, mas seus fregueses vão conversar com ela tanto quanto querem e ela responde muito bem. Come-se sozinho, cada um no seu pequeno gabinete por onde passa sua atenção; ela vem pessoalmente ver se falta algo. Isso é maravilhoso e me parece que todos se felicitam por isso.”

<sup>179</sup>Para evitar Versailles, que seu bisavô criara para evitar Paris, Louis xv adquiriu o *chateau* de Choisy. Na mais clara manifestação do nível alcançado pelo conceito de refinamento, tudo em Choisy foi modificado ou criado para otimizar o conforto e o prazer. Na “infraestrutura”, o edifício foi construído por Jacques Gabriel e modificado pelo seu neto Jacques Ange Gabriel, arquitecos do rei; elevações de terreno foram desmontadas para criar espaços de passeio; o jardim seguiu planos de Le Nôtre. Interiormente, uma mesa com 12 lugares, desce mecanicamente ao andar inferior para voltar pronta com o próximo serviço, incluindo bebida e iluminação, a cada toque de campainha dos comensais. Da mesma forma são movidas e reabastecidas mesas auxiliares com pratos, garrafas de água, vinho e licor, e tinta, penas e papel para escrever o que se deseja. A multidão de domésticos não entra na sala de comer. Nem os que servem nem os que cozinham são da *maison du roi* e sim escolhidos, e ricamente pagos, dentre os melhores de Paris.



Sem outra comunicação que a escrita, como saber o que pedir? Consultando o menu. Essa é a função de elenco ou de catálogo do menu, mostrando o que está disponível.<sup>180</sup> Na figura III.3, pode ver-se que as iguarias disponíveis podiam ser muito numerosas. A outra função do menu é ordenadora, anunciando a seqüência em que serão apresentados os serviços e que pratos os constituirão. Em Choisy o menu parece começar com as funções invertidas, ao fornecer em ambiente privado as informações exigidas pelo ambiente público. É que no local ocorre o oximoro de ser o restaurante particular do rei: o menu, enquanto catálogo, informa mas não obriga; da vasta oferta é permitido aos convivas escolher apenas o que desejam no momento; o prato pode ser consumido na privacidade da companhia escolhida pessoalmente; outros fregueses, que em Choisy não os há, não incomodarão com seus movimentos ou seus barulhos. A única diferença é que quem paga a conta não está presente. Para que o rei coma do melhor nas melhores condições possíveis, a solução é um restaurante. Essa solução requer modificações na etiqueta, no serviço, na arrumação da mesa e até no próprio local. Quando a versão for pública, não em consequência da existência de um modelo privado mas em desenvolvimento paralelo, ela exigirá as mesmas modificações.

O restaurante, ao permitir a livre escolha de preço e alimento, deve informar qual é o universo dessa escolha. No ambiente particular bastaria, em princípio, informar o quê será servido. Essa indecisão entre livre e restrito, entre escolher e impor, ocorre na véspera de uma mudança fundamental nos usos da comensalidade. Na apresentação dos alimentos preparados de acordo com o *service à la française*, a geometria da disposição sobre a mesa da baixela contendo o alimento era uma condição básica da mesa bem servida. Por sua vez, a disposição dos comensais em torno da mesa, próximos de algumas travessas e demasiado longe de outras fazia com que cada um degustasse um conjunto de pratos diferentes; efetivamente, refeições diferentes,<sup>181</sup> como se pode ver na figura III.2.

---

<sup>180</sup>Assim como a etiqueta podia ser supérflua e ridícula para os aristocratas, mas não podiam dispensá-la, a criadagem podia ser um estorvo mas não havia como dispensá-la. Grimod de La Reynière, da burguesia mais abastada, pouco antes da Revolução, sente e resolve esse problema exilando os lacaios, alterando o serviço e usando o menu. Da mesma forma que a Corte íntima de Luís xv meio século antes.

<sup>181</sup>As refeições podiam acabar sendo diferentes; havia comensais que não tinham acesso a alguns dos pratos, que talvez nem chegavam a ver. O russo Fon Vizine que morou em Montpellier nos anos 1777-1778 descreve em tom queixoso: “Si quelque malheureux n’a pas de valet, il risque de mourir de faim et de soif. (...) je me lève souvent affamé: devant moi est un plat dont je ne mange pas, et je suis si myope que je ne vois pas ce qui est à l’autre bout ; la mode russe de servir

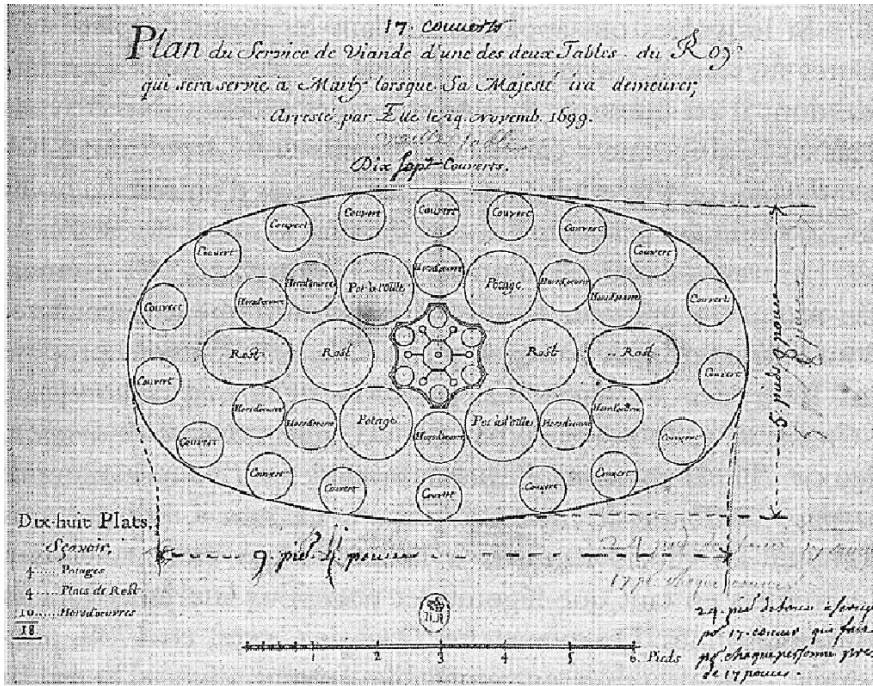


Figura III.2 Plano de serviço para uma mesa do rei, Luís XIV, em Marly, novembro de 1699. *Service à la française*. A disposição dos elementos que compõem a figura da mesa posta é planejada com todo cuidado. As distâncias são indicadas em pés e polegadas, a posição de cada tipo de prato é mostrada com precisão em relação ao *surtout* e aos eixos maiores e menores: 4 assados no sentido do eixo maior, 2 de cada lado do *surtout*, 4 *potages* em sentido diagonal em torno do *surtout* e 10 *hors d'oeuvres*. No contorno os 17 *couvert*s dos convivas. Flandrin, J.-L., *L'Ordre des mets*, p. 55.



Figura III.3 Menu de refeição de Luís XV em Choisy, desenhado por Brain de Sainte Marie, 1751. *Bibliothèque de la Conservation, Versailles*.

Os menus são conhecidos desde meados do século dezoito. Sua utilização nas refeições reais representaram mais um passo na estruturação e afirmação do deleite à mesa. Os esquemas, com cuidadosos desenhos, para organizar a aparência da mesa estavam em uso desde séculos anteriores. Os serviços se sucediam e cada um exibia, cuidadosamente arrumado, o seu conteúdo prandial: o que se comerá no serviço está aí para todos verem, e notarem que não é pouco.

Já na Corte da Regência e de Luís XV, nas ceias privadas, a mesa só mostrava os utensílios, não se via o que se comeria; sabia-se por intermédio do menu. Cada conviva podia escolher o que lhe conviesse. Flandrin, J.-L., *L'Ordre des mets*, face à p. 160.

le plat à la ronde est des plus rationnelles.” FLANDRIN, *L'Ordre des mets*, pp.191, 192. (“Se algum infeliz não tem laçao arrisca-se a morrer de fome e de sede (...) amiúde me levanto esfomeado: frente a mim há um prato do qual eu não como e sou tão míope que não vejo o que há no outro extremo.”)

Comparando as figuras, III.2 e II.3, pode-se perceber um contraste significativo. De dar atenção à disposição dos pratos sobre a mesa em cada serviço, exposição com conotações medievais, figura III.2 (serviço de Luís XIV, século dezessete), a atenção passou a concentrar-se no que ia comer-se, de acordo com a descrição apresentada no menu, figura III.3. A adoção nas mesas da França, lugar de irradiação de padrões para modos à mesa, do *service à russe*, preferindo-o ao *service à la française*, é motivo de surpresa e especulação. O *service à la française* dá ênfase à distribuição espacial e temporal, fazendo da mesa um lugar de desfile. O *service à la russe* está centrado no que está no prato, não em onde está o prato, o que gastronômicamente faz mais sentido. No correr do século dezenove haverá um retorno, imbuído de grande rigor, à arrumação dos elementos que ficam sobre a mesa e à maneira com que servidores e comensais desenvolvem os gestos de participação que correspondem a cada um. Será a recuperação do “bem comer” da primazia temporária e aparentemente perdida para o “comer bem”.

Os primeiros restaurantes foram os dos “inventores”, aqueles que, como o rei quando agiu para atender um sentimento seu, agiram seguindo um sentimento que se não era pessoal e inicialmente não fora expresso em palavras, pairava sobre as classes pecuniariamente mais a vontade de Paris. Quem foi o primeiro, Boulanger, Roze (1766) (pessoas diferentes?), Jean-François Vacossin, Anne Bellot, Jacques Minet (1767), Duclos, Berger? Pesquisas conduzidas na *Bibliothèque National* e no *Archive National* não renderam nenhuma informação positiva mas tendem a indicar que a batalha do restaurante não ocorreu. O mais incômodo é a falta de referências que possam ser verificadas nas declarações dos autores que mantêm em circulação os incidentes fundadores -- processo judicial, pés de cordeiro, estímulo revolucionário, bloqueio monopolista -- enquanto as versões circuladas são semelhantes sem chegar a ser iguais.<sup>182</sup> A versão tingida de opiniões pessoais e preferências, de Brillat-Savarin, pode ser o melhor caminho para entender o resultado da gestação do restaurante que de ser sentida no topo da sociedade, passa a provocar mudanças psicológicas e materiais na vida dos habitantes da grande cidade. Valem nesta tarefa o interesse de Brillat-Savarin e o estilo da sua

---

<sup>182</sup>Flandrin na *Histoire de l'alimentation* confia o capítulo sobre o restaurante a Pitte, que não dá referências, limitando-se a relatar fatos. Em seu *Gastronomie française*, Pitte dá Mennell como referência, enquanto Mennell não dá nenhuma. Revel diz ter lido a informação sobre os primeiros restaurantes num almanaque do final do século dezoito; não diz qual.

pena, dando leveza e humor aos comentários de coisas que evidentemente considerava sérias, como mostram estes trechos :

“Todo homem que dispõe de quinze a vinte francos e que se senta à mesa de um *restaurateur* de primeira classe é tão bem ou melhor tratado como se estivesse à mesa de um príncipe; o banquete que se lhe apresenta é tão bom quanto nesse caso, e como pode pedir o prato que lhe agrade, não há empecilho de ordem pessoal.”<sup>183</sup>

“Pela conduta antes, durante e depois de uma refeição, é fácil detectar entre os convivas aqueles que vivem no restaurante”.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Entre outras, quando se faz circular uma travessa contendo pedaços cortados e prontos, eles se servem e a colocam frente a si, sem passá-la ao vizinho, do qual não têm costume de ocupar-se.”<sup>184</sup>

**Restaurateurs a preço fixo** : “enquanto esta arte seguiu assim um movimento ascendente, tanto em descobrimentos como em carestia (porque é sempre preciso pagar pela novidade), o mesmo motivo, isto é, o espírito de lucro, dava-lhe um movimento contrário, pelo menos relativamente à despesa. Alguns *restaurateurs* propuseram-se juntar a boa mesa à economia, e aproximando-se dos que têm poucos recursos, que são necessariamente os mais numerosos, asseguram-se uma multidão de consumidores. Eles procuravam nos artigos de preços pouco elevados aqueles que uma boa preparação poderia tornar agradáveis.”<sup>185</sup>

“Os apreciadores guardaram os nomes de vários artistas que brilharam em Paris desde a adoção dos restaurantes. Citemos Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, os irmãos Véry, Henneveu e Baleine. Alguns destes estabelecimentos devem sua prosperidade a causas especiais, por exemplo, *le Veau qui tette* aos pés de carneiro; o (...) à dobradinhas na grelha; *les Frères Provençaux* ao bacalhau ao alho; *Véry* às entradas com trufas; *Robert* aos jantares sob encomenda; *Baleine* aos cuidados que tomava para conseguir peixe fresco e *Henneveu* às saletas misteriosas do seu quarto andar. Mas de todos estes heróis da gastronomia, ninguém merece mais uma nota biográfica do que Beauvilliers.”<sup>186</sup>

“Beauvilliers, que se estabeleceu por volta de 1782, foi, durante mais de quinze anos, o mais famoso *restaurateur* de Paris.

O primeiro que manteve um salão elegante com garçons bem apresentado, uma adega cuidada e uma cozinha superior, e, quando vários dentre os tentaram igualar-se, ele se defendeu sem dificuldade porque só tinha alguns passos a fazer para acompanhar o progresso da ciência.

Durante duas ocupações sucessivas de Paris, em 1814 e 1815, viam-se constantemente, frente ao seu estabelecimento, veículos de todas as nações. Beauvilliers conhecia todos os chefes do corpo diplomático e terminara por falar todas as línguas, tanto quanto era necessário para seu comércio.

Indicava o que não devia pedir-se, um outro que requeria pressa na decisão, ordenava um terceiro que não ocorrera a ninguém, fazia vir vinho de uma

<sup>183</sup>*Fisiologia do gosto*, p. 269.

<sup>184</sup>*Ibid.*, p. 271, incluindo a nota de rodapé.

<sup>185</sup>*Ibid.*, p. 271, 272.

<sup>186</sup>*Ibid.*, p. 272, 273.

adega cuja chave só ele tinha, enfim, adotava um ar tão amável e atraente que todos os artigos *extra* pareciam ser ofertas de sua parte. Mas este papel de Amphytrion só durava um momento; ele se eclipsava logo após e pouco mais tarde a inchação da conta e a amargura do quarto de hora de Rabelais mostrava suficientemente que se havia jantado no estabelecimento de um *restaurateur*.<sup>187</sup>

Esse é um retrato assaz completo do cidadão face ao restaurante. Admiração, desejo, compreensão, reconhecimento e cautela. Todos esses sentimentos estão presentes no retrato acima, do restaurante e de um proeminente *restaurateur*. Essa é a recepção da sociedade de final de século dezoito e início de dezenove. A *Fisiologia do gosto* foi publicada em 1825. A evolução desta instituição, o restaurante, cuja presença deixa de ser examinada, ou pelo menos questionada, por costumeira que é, resulta no aparecimento de estabelecimentos para todos os bolsos. Nem *mastroquets* nem *bouillons*, estes últimos continuaram a existir até a segunda metade do século vinte segundo Jean-François Revel,<sup>188</sup> mas restaurantes. Os de luxo estão presentes mas já com características diferentes, até contrárias, entre as quais que os restaurantes adotaram um horário de abertura que coincide com os horários das refeições da freguesia que os frequenta. Como vemos nos trechos a seguir de *Bel-Ami*, escrito em 1885, o restaurante é uma extensão da morada particular -- suas instalações, ocupando um prédio inteiro, além de um presumível salão principal, estão subdivididas em pequenos salões -- e no horário do jantar está cheio de fregueses que pedem como conhecedores da boa cozinha:

“Comme je dîne toutes les semaines chez les Forestier, je leur rend ça, de temps en temps, dans un restaurant. Moi, je n’aime pas avoir du monde chez moi (...) je vous demande d’être des nôtres samedi, au café Riche, sept heures et demie. Vous connaissez la maison ?

On le fit monter au second étage, et on l’introduisit dans un petit salon de restaurant, tendu de rouge et ouvrant sur le boulevard son unique fenêtre.

Il entendait dans toute cette vaste maison une rumeur confuse, ce bruissement des grands restaurants fait du bruit des vaisselles et des argenteries heurtées, du bruit des pas rapides des garçons adouci par le tapis des corridors, du bruit des portes un moment ouvertes et qui laissent échapper le son des voix de tous ces étroits salons où son enfermés des gens qui dînent (...).

Les huitres d’Ostende furent apportées, mignonnes et grasses, semblables à de petites oreilles enfermées en des coquilles, et fondant entre le palais et la langue ainsi que des bonbons salés. Puis, après le potage, on servit une truite rose comme la chair de jeune fille (...). On apporta des côtelettes d’agneau, tendres, légères, couchées sur un lit épais et menu de pointes d’asperges (...). On avait apporté le rôti, des perdreaux flanqués de cailles, puis des petits pois, puis une terrine de foies gras accompagnée d’une salade aux feuilles

<sup>187</sup>Ibid., p. 273.

<sup>188</sup>*Un festin en paroles*, p. 240.

dentelées, emplissant comme une mousse verte un grand saladier en forme de cuvette. (...). Le dessert vint, puis le café; et les liqueurs versèrent dans les esprits excités un trouble plus lourd et plus chaud.<sup>189</sup>

A ordem observada neste banquete particular de quatro convivas, é obediente às regras que pela época já estavam fixadas e só mudavam lentamente: começa com frutos do mar enquanto bebem champagne (o champagne é servido desde antes de começar a comer até o fim, o que é muito bem aceito e até recomendado); a seguir sopa, provavelmente leve, talvez transparente (não é declarado) e um peixe, truta salmonada (pela descrição), forma leve de iniciar os pratos mastigados; as costelinhas de cordeiro são apenas mais consistentes, o próprio texto as qualifica como leves e seu acompanhamento é cremoso de suave; começou a carne. O assado é significativamente moderado, dois tipos de aves e legumes. O *foie gras* poderia ser excessivo e sua colocação na ordem dos pratos é o único discutível nesta composição. Para um bom comedor não apresenta problema, embora o preferisse um pouco mais cedo; a salada é um toque delicado que refresca e recupera a sensibilidade do sentido do gosto. A conclusão é corriqueira: café e licores. Omissões, pão e queijo. Só a última preocupa porque o pão estava presente mas sua menção foi diminuta e o trecho correspondente não foi incluído; mas faltou o queijo, ainda que seja verdade que pode ser considerado algo grosseiro para terminar um jantar que se mantém leve o tempo todo com a pasta que é o queijo. Brillat-Savarin poderia aprovar, pela proximidade deste menu daquele que propõe para pessoas ricas,<sup>190</sup> mas a falta de queijo não deixaria passar<sup>191</sup>.

<sup>189</sup>MAUPASSANT, *Bel-Ami*, p. 92-99: “Como janto todas as semanas na casa dos Forestier, eu retribuio isso num restaurant. Não gosto de receber na minha casa (...) junte-se a nós no sábado, no café Riche, às sete e meia. Conhece o lugar? / O conduziram ao segundo andar e o levaram até um pequeno salão de restaurante, decorado em vermelho que abria sua única janela sobre o boulevard. / Ouvia em toda esse vasto edifício um rumor confuso, esse barulho dos grandes restaurantes feito de ruído de louça e de talheres entrechocados e do ruído dos passos rápidos dos garçons abaafados pelo tapete dos corredores, do barulho das portas abertas por um momento e que deixam escapar o som das vozes de todos esses salões estreitos onde se encontram encerradas as pessoas que jantam (...). / As ostras de Ostende foram trazidas, lindas e cheias, como pequenas orelhas guardadas em conchas e que se desfazem entre o céu da boca e a língua como bombons salgados. / A seguir, depois da sopa, foi servida uma truta de cor rosada como a pele de mulher jovem (...). Trouxeram costelinhas de cordeiro, tenras, leves, deitadas sobre uma camada espessa e pequena de pontas de aspáragos (...). / Veio o assado, perdizes rodeadas de codornas, depois petits pois, depois uma terrina de *foies gras* acompanhada de uma salada de folhas rendadas, enchendo como uma espuma verde uma grande saladeira em forma de tigela (...). / Veio a sobremesa, depois o café, e os licores derramaram sobre os espíritos exaltados uma comoção mais forte e e mais cálida.”)

<sup>190</sup>*Fisiologia do gosto*, p. 158.

<sup>191</sup>Dentre seus conhecidos aforismos um dos mais célebres é o XIV “Uma sobremesa sem queijo é

## 6. Curva evolutiva da civilização à mesa e na cozinha

Mantendo o foco da atenção nos aspectos culinários das manifestações sociais, é relevante citar mais uma vez Norbert Elias que em *The Civilizing Process* aborda este assunto diretamente e muitas vezes de forma indireta, ao considerar os fatores do processo civilizador e as suas manifestações. No capítulo anterior é apresentada a curva evolutiva desse processo (cabe ressaltar que é o próprio Elias quem usa a designação de curva para a seqüência de etapas):

“Nevertheless, the overall shape of the curve is everywhere broadly the same: first the medieval phase, with a certain climax in the flowering of knightly-courtly society, marked by eating with the hands. Then a phase of relatively rapid movement and change, embracing roughly the sixteenth, seventeenth, and eighteenth centuries, in which the compulsions to elaborate eating behavior press constantly in one direction, toward a new standard of table manners.”<sup>192</sup>

A seguir encontra-se uma “curva” focalizada nos aspectos culinários do processo civilizador, cujos elementos foram reunidos a partir dos diversos autores citados neste capítulo e, também, é claro, de Norbert Elias. A fonte é a tradução de *Über den Prozess der Zivilisation* por E. Jephcott, publicada por Urizen Books de New York em 1978. As traduções para este trabalho são de seu autor.

“At the end of the eighteenth century, shortly before the revolution, the French upper class attained approximately the standard of eating manners, and certainly not only of eating manners, that was gradually to be taken for granted in the whole of civilized society.”<sup>193</sup>

Como para os costumes em geral, na culinária é como na mesa, “Nothing in

---

como uma bela à qual lhe falta um olho.” Ibid., p. 16.

<sup>192</sup>Elias, p.106: “No entanto, a forma geral da curva é por toda parte basicamente a mesma: primeiro a fase medieval, com um certo climax no florescimento da sociedade cavalheresca de corte, marcada por comer-se com as mãos. Depois uma fase de movimento relativamente rápido e de mudança, abrangendo praticamente os séculos dezesseis, dezessete e dezoito durante os quais as compulsão a uma conduta elaborada de comer exerce uma pressão constante numa direção, para um novo padrão de maneiras à mesa.”

<sup>193</sup>Ibid., p. 104: “Ao final do século dezoito, pouco antes da revolução, as classes mais elevadas da França alcançaram aproximadamente os padrões de boas maneiras de comer, e certamente não somente das maneiras de comer, que gradualmente foi internalizada na sociedade civilizada inteira.”

table manners is self-evident or the product, as it were, of a 'natural' feeling of delicacy."<sup>194</sup>

Elias dá um exemplo de boa e má maneira de falar, o francês no caso, que permite concluir:

“The close parallel between the ‘civilizing’ of eating and that of speech is highly instructive in this context. It makes clear that the change in behavior at table is part of a very extensive transformation of human feelings and attitudes. It also illustrates to what degree the motive forces of this development are connected to each other.”<sup>195</sup>

Ao alterar as relações entre os indivíduos, as mudanças sociais modificam ao mesmo tempo as normas de comportamento e as disposições afetivas dos indivíduos, particularmente a respeito do que é sentido como agradável ou desagradável. Daí segue-se um refinamento das condutas assim como um aumento da sensibilidade, que encontram nos preceitos de *savoir-vivre* e nas boas maneiras à mesa, as conveniências da mesa, a sua expressão.

A retirada da cena, da sala de jantar, de toda ou quase toda preparação culinária indica que o tratamento dos alimentos tornou-se um espetáculo inconveniente. Ao longo dos séculos o umbral de tolerância se desloca progressivamente até excluir quase totalmente as manifestações culinárias do espaço do consumo.

O objeto principal de desagrado é constituído pelo corte da carne de animais.<sup>196</sup> Como comenta Elias, o cortar da carne não pode ser eliminado, já que obviamente o animal deve ser cortado para ser comido. Esse cortar foi parte integrante da vida da alta sociedade oferecendo ocasiões para que alguns homens, geralmente o anfitrião, mas também convidados de honra, dessem mostras de destreza no uso da faca na frente de outros comensais. Esse espetáculo foi sendo considerado cada vez mais inconveniente até desaparecer quase que por completo. Essa banimento ocorreu nas casas mais abastadas mas aos

---

<sup>194</sup>Ibid., p. 107: “Nada nos costumes de mesa é auto-evidente ou como se fosse o produto de um sentimento ‘natural’ de delicadeza.”

<sup>195</sup>Ibid., p. 116: “O paralelismo bem próximo entre a ‘civilização’ do comer e a do falar é muito instrutiva neste respeito. Torna claro que a mudança no comportamento à mesa é parte de uma transformação muito extensa dos sentimentos e atitudes humanos. Ilustra atmbém até que ponto as forças motoras deste desenvolvimento estão conectadas entre si.”

<sup>196</sup>Ibid., p. 117: “The attitudes of men to meat-eating, for example, is highly illuminating with regard to the dynamics of human relationships and personality structures.” (“A atitude dos homens em relação a comer carne, por exemplo, é altamente esclarecedora a respeito da dinâmica das relações humanas e das estruturas da personalidade.”)



poucos chegou aos lugares públicos fazendo que nos restaurantes mais finos o prato seja trazido à mesa pronto para ser consumido. A adoção do *service à la russe* ajudou a completar essa transição, em particular na Inglaterra onde o corte público da carne durou até bem recentemente. A rejeição da manipulação culinária e aprestamento do prato em público faz com que atualmente seja comum cada prato vir pronto, formatado e ornamentado à mesa, aonde chega coberto de uma campana metálica.

O distanciamento da cozinha medieval foi caracterizado pelo abandono de várias práticas, ingredientes e peças principais.

Assim, foi deixado de lado o uso de migalhas de pão para engrossar molhos e sopas, passando usar-se, nas melhores cozinhas, farinha, ovo ou manteiga, segundo o caso.

La Varenne, L. S. R. Massialot, Marin e Menon. Operam e descrevem a mudança. La Chapelle é um pseudo Massialot do outro lado do Canal aproveitando o desconhecimento local e a predominância francesa. Por isso primeiro em inglês e depois em francês. Ver Mennell e a análise do livro de Vincent La Chapelle. *All Manners of Food*, p. 77.

Assados de pavões e de cisnes, que foram de grande valor ornamental e representacional, são abandonados.

Favorecimento do uso de alguns legumes correntemente usados na Itália, como alcachofras e aspargos, e frutas, como morangos, damascos, melões e laranjas.

Introdução paulatina de vegetais de origem transatlântica, como o feijão, o tomate, o milho, a batata.

Redução da quantidade de comida apresentada de uma vez e no total da refeição (L. S. R.).

Crítica de costumes considerados "rústicos", isto é, evidentemente pertencentes a classes sociais inferiores.

Adoção de doces obrados pela perícia italiana, como pastas de frutas, geléias e marmeladas, frutas cristalizadas, *nougats*.

As diferenças em posição social deixam de ser expressas pela quantidade e variedade de alimentos colocados na mesa, como na Idade Média, e passam a sê-lo pelo modo de preparar e de servir, a delicadeza dos sabores.

A comida oferecida e servida obriga o burguês que tenta economizar a gastar pelo menos para manter as aparências.<sup>197</sup>

Outro argumento que vem reforçar a diferenciação observada é a necessidade de limitar a quantidade ingerida, pelo menos pelo tamanho finito do estômago humano.

Gradualmente, a arte culinária passou por duas transformações que a definiram para o uso moderno.

<sup>197</sup>Na cena de ato III de *L'Avare*, Harpagon discute com seu criado a seleção de comidas que dêem a impressão de serem de qualidade mas que não levem os comensais a consumir muito, ilustra bem a separação em marcha no final do século dezessete.

Duas direções, uma geral, saindo da necessidade para atender o deleite [a educação dos dois tipos de gosto, corporal e espiritual; um a liberar o outro a educar]; a outra, do complicado ao simples, sendo uma maior precisão de objetivos e o uso de meios neles focalizados [para quê tanta comida se só queremos o gosto?]

Os usos comensais evoluem paralelamente e em direções opostas. As maneiras, as boas maneiras, à mesa, descem das camadas mais abastadas para as menos ricas ou menos prestigiosas, que as imitam. Os pratos preparados sobem, dos costumes regionais e o aproveitamento dos ingredientes localmente disponíveis para as mesas de mais recursos, sofrendo usualmente adaptações a um gosto mais refinado na sua auto-consciência e procura de novidade. A encenação moderna da refeição assim o exige.

O desejo de gozar mais da comida produz desde o século dezesseis modificações no lugar de consumo. Na França, na Corte dos Valois, a influência italiana traz vários refinamentos, tanto na sala de comer, como na mobília, no equipamento e nas maneiras dos comensais.

Os livros a partir de 1651 mostram profundas mudanças na confecção dos pratos, que foram apontadas como o abandono da culinária medieval. Esses livros são escritos por cozinheiros profissionais trabalhando em casas aristocráticas ou de burgueses abastados. A preocupação com a despesa com a comida está sempre presente mas nos casos destes autores não é a consideração dominante. Fica em aberto a definição do público ao qual era dirigida esta literatura.

No século dezoito esse público é definido no título ou no prefácio da obra: o

A toalha de mesa é adotada definitivamente; usa-se o melhor e mais macio tecido para confeccioná-la, dobra-se-a com cuidado e é perfumada.

François I encomenda baixela desde 1536.

As taças deixam de ser metálicas e passam a ser de vidro, de Murano no início.

De Bizancio e Veneza chega o garfo que é adotado por Henri III, vingando completamente no século XVIII (Louis XIV não o usa nem o consente).

A conversação à mesa é facilitada, protegida, pela mudança na música de acompanhamento das refeições; os instrumentos passam de trombetas a alaúdes.

A água das abluções é perfumada. As mesas são ornamentadas com flores.

LA VARENNE, *Le Cuisinier François*. (1651). Receita do *boeuf à la mode*.

Nicholas de BONNEFONS, *Les Dêlices de la campagne*. (1654).

Pierre de LUNE, *Le Cuisinier*. (1656).

Jean RIBOU, *L'Escole parfaite des officiers de bouche*. (1662).

L. S. R., *L'Art de bien traiter*. (1674).

MASSIALOT, *Le Cuisinier roïal et bourgeois*. (1691). Molhos mais refinados.

Introdução do *potager*, ancestral do fogão que passa a permitir a preparação lenta e acompanhada de um

**Inova:** uso de redução por ebulição; uso de *bouquet* (molho de ervas); clarificação de consomé com clara de ovo; uso de farinha escurecida e banha para engrossar um molho.

**Mantém:** uso abundante de especiaria; mistura de sabores (que será abandonada)

**Rejeita:** associação de salgado com doce; de ácaido com doce.

**Adota:** cada vez mais os molhos a base de manteiga, de sucos e de *coulis*.

A multiplicação dos pratos preparados a fogo brando, *mijotés*, de *coulis* e de

profissional, o senhor de uma mansão, a dona de casa. Os pratos da cozinha refinada, isto é, cara, vão aumentando em número e recebem nomes individuais, na maioria dos casos de pessoas célebres ou poderosas; a cozinha burguesa, com um custo moderado começa a ser registrada e codificada.

prato, não era possível ou muito difícil com os recipientes dependurados sobre o fogo. Os *potagers* têm um formato parecido com o fogão caipira ainda muito usado no interior do Brasil.

A começar do século XVII e afirmando-se no século XVIII, exalta-se o sabor próprio dos ingredientes, o que leva a controlar e diminuir a quantidade de especiarias, de molhos de vinagre, da mesma forma que se reduz o tempo de cozimento. Quer dizer, de tudo o que pode contribuir para diminuir ou alterar o sabor dos ingredientes.

molhos ligados com *roux* e com manteiga tornam a arrumação e equipamento da cozinha inadequado.

Desde a corte de Loís XIV cada comensal dispõe de tantos pratos, talheres, copos e guardanapos quantos desejar.

No final do século dezoito aparecem os escritores sobre a comida e os prazeres da mesa que não são cozinheiros profissionais, representando mais normatização. Esta nova literatura é dirigida principalmente aos comensais abastados, tanto para suas refeições em privado como para as em público já que passaram a contar com o restaurante, extensão e complemento da residência.

Alexandre-Balthazar-Laurent GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Écrits gastronomiques : Almanach des gourmand (première année : 1803)*.

- Manuel des *Amphytrions*. (1808)  
Joseph de BERCHOUX, *La Gastronomie* (1801)

Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*. (1825)  
RUMOHR, Carl Friederich, *Vom Geist der Kochkunst*. (1832).

A preocupação com o "verdadeiro" sabor dos ingredientes leva, desde o século XVII à procura da quinta-essência, desenvolvendo aspectos químicos da cozinha.

O gosto natural dos produtos podem ser encobertos ou destruídos pelo cozimento excessivo, as especiarias, os ácidos e o açúcar mas não pela ... manteiga (!), nesta evolução do gosto.

No século dezenove o exemplo vem dos lugares públicos, clubes e restaurantes. Carême é uma exceção, tendo sempre trabalhado em casas nobres ou muito ricas, como os cozinheiros do século dezessete e dezoito. As modificações são no sentido de tornar o alimento mais leve, sem confessar uma preocupação médico-dietética, ser mais simples. A razão é em parte os comensais terem menos tempo para ficar à mesa e em parte o público ser muito maior. Há com isto uma repartição de papéis muito profunda: a comida do restaurante se divide em dois tipos, a simples que é consumida com a finalidade de alimentar-se e é geralmente oferecida a preços módicos, e a refinada, a *haute cuisine*, que cria constantemente novos pratos, torna célebre o cozinheiro e é servida a preços que somente as pessoas mais ricas podem pagar.

A *haute cuisine* tem necessidade de renovação para manter o interesse da freguesia e, nesse sentido, de tempos em tempos busca inspiração na culinária regional, cujas receitas modifica em ingredientes, quantidades e tratamento para atender aos requisitos do paladar de sua freguesia cuja preferência pode ser volátil e difícil de manter.

Graças aos meios de transportes que cobrem o mundo inteiro e às técnicas de conservação, especialmente a refrigeração e a apertização, uma variedade muito grande, e crescente graças aos avanços da botânica, de produtos alimentícios permitem aos cozinheiros inovar constantemente. Novas modalidades de energia produzem modificações substanciais nas cozinhas, tanto na sua arrumação e equipamento como nas preparações que se tornam possíveis.

Chega o fim do século dezenove, Auguste Escoffier, *chef*

O *service à la française* foi substituído pelo *service à la russe*, que adotado

Vestígios da cozinha medieval existentes até hoje:

de importância comparável à de Carême, reina absoluto como “cozinheiro dos imperadores e imperador dos cozinheiros” como teria sido definido por Wilhelm II.

na França se espalha pelo mundo inteiro. Em muitos casos, como ocorre no Brasil, o serviço adotado por influência européia, que é o russo, é conhecido como *serviço à francesa*.

pratos de carnes brancas ou de caça servidos com geléia de ameixas ou de frutas ácidas; o *canard à l'orange*; pratos salgados temperados com açúcar, e até o açúcar que se acrescenta aos *petits-pois* ao levá-los à panela.