

## L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE DE ANTONIN CARÊME: DISCURSO E SUJEITO

Rita Maria Ribeiro BESSA

*Universidade Federal da Bahia – UFBA*

**Resumo:** *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* é uma coleção formada por cinco volumes dos quais os três primeiros foram escritos por Antonin Carême que é considerado o cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros na Europa do século XIX. O primeiro volume da sua obra apresenta um sujeito chefe de cozinha que ocupa lugares discursivos distintos (assujeitado e assujeitador). O objetivo deste trabalho é mostrar através de exemplos estes diferentes lugares no período pós-revolução segundo os pressupostos teóricos da escola francesa de análise do discurso.

**Palavras-chave:** Discurso. Gastronomia francesa. Sujeito. Século XIX.

## L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE BY ANTONIN CARÊME: DISCOURSE AND SUBJECT

**Abstract:** *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* is a collection formed by five volumes of which the first three were written by Antonin Carême who is considered the cooker of kings and king of cooks in nineteenth-century in Europe. Reading the first volume of his book, we can realize that the *chef* changes his discursive places when he writes his own texts. The objective of this paper is to show it in the post-French revolution bringing new possibilities for reflection. Analyses of examples will be made according to the theoretical assumptions of the French school of discourse analysis.

**Keywords:** Discourse. French cooking. Subject. Nineteenth century.

## L'ART DE LA COCINA FRANCESA AU XIX SIECLE ANTONIN CAREME: DISCURSO Y SUJETO

**Resumen:** L'Art de la cuisine française au XIXe siècle es un conjunto formado por cinco volúmenes de los cuales los tres primeros fueron escritos por Antonin Carême quien es considerado el cocinero de reyes y rey de los chefs en Europa del siglo XIX. El primer volumen de su obra muestra un chef que ocupan diferentes lugares discursivos (y subyugada assujeitador). El objetivo de este trabajo es mostrar con el ejemplo estos diferentes lugares después de la Revolución Francesa, de acuerdo con los supuestos teóricos de la escuela francesa de análisis del discurso.

**Palabras-clave:** Discurso. Gastronomía francés. Sujeto. Siglo XIX.

### INTRODUÇÃO

L'art de la cuisine française au XIX siècle é uma coleção formada por cinco volumes dos quais apenas os três primeiros foram escritos por Antonin Carême. O volume I que constitui o objeto desta análise acerca do discurso e do sujeito data de 1833 e está dividido em cinco partes: introdução, caldos, sopas, peixes e finalmente as carnes. Serão analisadas amostras da introdução. Uma característica interessante da obra é a apresentação que A. Carême faz da sua trajetória como chefe, das cartas que escreveu a personalidades da época como a Mme Baronesa Rothschild e a romancista Lady Morgan, dos gostos de Napoleão I ao qual serviu enquanto chefe, da história da cozinha até então, de algumas advertências sobre ingredientes que comporiam a gastronomia moderna, da sua passagem por Saint-Petersbourg e ainda do seu trabalho para o político e diplomata Talleyrand, para a Corte de Viena e para tantos outros nobres.

Marie Antoine Carême, mais conhecido como Antonin Carême (1784-1833) é considerado o fundador da cozinha moderna francesa. Os seus trabalhos como confeiteiro, teórico, criador de molhos, desenhista e autor de obras importantes sobre a culinária francesa o colocam em uma posição privilegiada em relação a muitos outros cozinheiros franceses que o antecederam.

Carême se tornou conhecido e respeitado entre reis e nobres, como também por outros chefes pela arte de criar menus inigualáveis pelo sabor e pela apresentação. A ele se deve a criação dos famosos vol-au-vents e a base de molhos dos quais derivam muitos outros para enriquecer os pratos de cozinheiros de todos os tempos. O famoso chapéu de cozinha – a toque foi invenção sua.

Outro fato relevante é que na sua trajetória Carême não separava a arquitetura da confeitaria. Segundo ele, as belas artes eram a pintura, a escultura, a poesia, a música e a arquitetura da qual o ramo principal seria a confeitaria. Ele inovou através das *extraordinaires* – extravagantes peças ornamentais para bufês feitas de açúcar em diferentes pontos de cozimento. Esta concepção decorativa foi mais uma das heranças deixadas por ele, além do serviço *à la russe*, ou seja, a sucessão de pratos na ordem que se conhece hoje: entrada, peixe, carne e sobremesa.

O grande chefe de cozinha francesa ou como era chamado o *cozinheiro dos reis* e ainda o *rei dos cozinheiros* (KELLY, 2005, p.12) publicou diversas obras sobre a culinária francesa apresentando os menus servidos a reis e nobres desde o ano de 1801 quando havia 17 anos. Citam-se *Le maître d'hôtel français*, *Le pâtissier royal parisien*; *Traité élémentaire et pratique*; *Le cuisinier parisien*; *Le pâtissier pittoresque* e *L'art de la cuisine française au XIX siècle*.

Tomando-se como referência o momento histórico em que Carême efetivamente trabalhou em cozinhas nobres e escreveu suas obras (1801-1833), considera-se que ele vivenciou a fase de rediscussão ideológica e de transição de valores na França que, mergulhada nos ideais de liberdade, igualdade e fraternidade levantados na Revolução Francesa, tinha uma sociedade em que os discursos do poder da monarquia restaurada e do império napoleônico apresentavam fissuras necessárias nas suas tessituras discursivas para conseguir manter os seus status e os lugares dos seus sujeitos na nova sociedade, permitindo que nestes espaços ainda que ilusórios, novas vozes fossem ouvidas.

Frente a esta realidade ou realidades onde transitavam a Formação Ideológica determinante do discurso monárquico e aquela do discurso do Império, várias formações discursivas se configuraram e se reconfiguraram deixando entrever lugares para discursos como o do burguês e até mesmo o do “cozinheiro dos reis e rei dos cozinheiros”: Antonin Carême.

As leituras dos textos escritos por Antonin Carême na introdução de “L’art de la cuisine française au XIX siècle” e o cruzamento destas informações com o conhecimento do momento histórico Pós-Revolução Francesa motivaram os seguintes questionamentos: o sujeito-chefe de cozinha Antonin Carême, reconhecido em diversos países da Europa soube aproveitar da fissura na formação discursiva do poder instituído na França para introduzir o ideal de uma gastronomia democrática conforme os ideais libertários? Os dizeres do sujeito Carême, permitem vislumbrar um espaço de “liberdade” visto que ele é tratado na literatura gastronômica como o “rei dos cozinheiros”? A culinária deste sujeito descrita nas suas receitas era para todo o cidadão francês? O discurso do sujeito Carême era aquele da classe social à qual pertencia?

Buscando começar a responder a estes questionamentos são apresentados os conceitos de discurso e de sujeito que melhor se adequem às análises segundo a escola francesa de análise do discurso.

## **1. OS CONCEITOS DE DISCURSO E SUJEITO**

Partindo de um conceito de base para o termo discurso, encontra-se em Orlandi (2002, p. 15-21) a resposta que respalda inicialmente as análises do discurso de Carême. O discurso é, assim, um objeto sócio-histórico que comporta a relação da língua com a ideologia. É através da língua que o discurso se materializa e é através da ideologia que o sujeito se constitui. A partir desta posição, o discurso é uma materialidade que na sua natureza está sempre remetendo a algo que lhe é anterior. O discurso é um efeito de sentidos.

Fernandes (2007, p. 16-30) define o discurso dizendo que este não é a língua, nem o texto nem a fala, porém necessita de elementos linguísticos para ter uma existência material. Ao se propor analisar um discurso, busca-se interpretar os sujeitos falando e assim considerar a produção de sentidos como parte integrante de suas atividades sociais.

Baseadas no pensamento de Pêcheux, a pertinência destas definições é inquestionável para aquele que se propõe analisar discursos. Cabe, também, apontar neste teórico (2002, p. 56) o que diz sobre o fato de as filiações sócio-históricas e os trajetos sociais não inviabilizarem no discurso as agitações, desestruturações e reestruturações que possam ocorrer sobre si próprios, através do trabalho de interpretação, entendido como atos de tomadas de posição de um sujeito. Acrescenta assim que, no espaço discursivo, sujeito e sentido são constituídos em uma dinâmica onde existe a tensão entre o mesmo e o diferente, entre a paráfrase e a polissemia, entre o já-dito e o a se dizer. Para a análise do discurso de linha francesa, não há um começo absoluto nem um ponto final para o discurso, este está sempre em relação com outros dizeres.

Em suma, o discurso é entendido como um objeto sócio-histórico que se materializa através da língua e no qual o sujeito se constitui nos limites estabelecidos pela formação discursiva que regula o dizer e que por sua vez é regulada pela formação ideológica. O discurso é um efeito de sentidos. O dizer do sujeito será o efeito de discursos pré-construídos com os quais ele se identifica e se contra-identifica, encontrando nessa fissura das formações discursivas o espaço para seu dizer. Nas palavras de Pêcheux (2002, p. 56) citadas anteriormente é possível entrever esta possibilidade.

Estas definições motivam algumas reflexões acerca do já-dito na introdução. Assim, retomando o conceito de Orlandi (2002), o discurso é um objeto sócio-histórico materializado pela língua e regulado por formações discursivas com o pano de fundo da ideologia. A análise da obra de Carême reflete em parte esta posição, ao se considerar que a França atravessava nos séculos XVIII e XIX períodos de revoltas, de questionamentos, de sonhos, de reestruturação de classes, de restauração de poder (monarquia e império) e de lutas

ideológicas com ideais libertários. A gastronomia desde o século XVIII refletia estas mudanças com, por exemplo, a abertura de restaurantes por ex-chefes de cozinhas dos reis e nobres que propunham o acesso das comidas de palácios a todos que pudessem pagar e ainda um espaço para discussão de ideias. Estes chefes que durante séculos cozinham para agradar e para, em muitos casos, cuidar também, da saúde de seus senhores, passaram a ser eles mesmos senhores, os chefes como o nome bem diz. A proposta de democratização mobilizava de forma tão forte os pensamentos e os comportamentos que os nobres decidiram propor refeições coletivas em que membros da sociedade geral por eles escolhidos pudessem se sentar à sua mesa e comer dos seus pratos. Esta estratégia criava a ilusão de igualdade e de fraternidade e ajudava a sustentar os discursos de poder.

Não se pode negar que o sujeito Cârême foi, sobretudo, um servo destes nobres. Na amostra a seguir, ele faz menção a fatos por eles presenciados, aparentemente a todos, mas, ainda que não tivesse de perto vivenciado certos acontecimentos, eles fazem parte da memória discursiva. O discurso, como também o lugar que este sujeito ocupa são regulados por estes acontecimentos. No fragmento abaixo fica claro o ambiente que envolve o discurso gastronômico do sujeito chefe de cozinha daqueles tempos e a nova sociedade pós-revolucionária por ele chamada de “as grandes casas do dia”:

[...] En vérité, ces trois grandes époques sont tellement extraordinaires (l'ancien régime, avant 93, l'empire, les grandes maisons du jour) que je me sais bon gré d'en avoir analysé dans le discours préliminaire de mon Maître d'hôtel, les causes et les effets, ainsi que l'influence qu'elles ont exercée sur la cuisine moderne. Ces trois périodes de l'art culinaire sont assez intéressantes pour que je rappelle ici quelques nouveaux détails qui serviront à mieux faire ressortir les conséquences des mes véridiques observations sur l'état de la cuisine française vers la fin du dix-huitième siècle et au commencement du dix-neuvième [1](CÂREME, 1833, p.45-6).

Esta maneira como Carême. se posiciona no discurso reforça a definição de sujeito de M. Pêcheux (1995, p. 159-185), na qual diz que o indivíduo é interpelado em *forma-sujeito* do discurso através da identificação com a formação discursiva que a domina. Desta forma, o

sujeito não é jamais a origem do dizer, cada sujeito existe desde sempre. O sujeito Carême. reflete no seu dizer os acontecimentos vividos e aceitos, a posição do sujeito obediente.

A seguir, atesta-se o respeito e a necessidade de Carême em agradar a Baronesa de Rothschild para quem trabalhou durante anos. Trata-se do final de uma carta a ela endereçada e transcrita na introdução do volume I do livro: “Veuillez recevoir Madame, l’assurance du profond respect avec lequel j’ai l’honneur d’être de Madame la Baronne le très humble et le très obéissant serviteur” [2] (CARÊME., 1833, p.6).

Quanto ao dever do sujeito chefe de cozinha diz Carême (1833, p.62): “Mais le premier talent que nous devons, c’est de bien faire, et de faire au goût du seigneur que nous servons, afin de lui conserver ses habitudes et sa santé” [3]. (CARÊME, 1833, p.62)

Nas duas amostras acima, as marcas do sujeito *Je* e *nous* estão longe de designar qualquer ideia de origem, inclusive veementemente negada na análise do discurso pêcheutiana. Segundo o teórico (1995, p.159-185), na evidência de um *eu* que diz “eu sou realmente eu”, com a identidade, nome de família, lembranças, ideias e intenções, há, em verdade, um processo da interpelação-identificação que produz o sujeito em um lugar deixado vazio. Nele, o sujeito pode aparecer sob diversas formas impostas pelas relações sociais jurídico-ideológicas.

O fato é que o sujeito Carême. viveu em um período histórico particular (Pós Revolução Francesa) e os seus discursos, ainda que fortemente marcados por uma posição obediente, refletem, também, o deslocamento de lugar do sujeito. Seria o caso de abandonar os pressupostos teóricos empregados até aqui? A resposta é não, pois em Pêcheux, é possível falar na tomada de posição do sujeito:

as filiações sócio-históricas e os trajetos sociais não inviabilizam no discurso as agitações, desestruturas e reestruturas que possam ocorrer sobre si próprios, através do trabalho de interpretação, entendido como atos de tomadas de posição de um sujeito. (PÊCHEUX, 2002, p. 56)

Toda a prática discursiva está inscrita no complexo contraditório-desigual-sobredeterminado das formações discursivas que caracteriza a instância ideológica em condições históricas dadas. Essas formações discursivas mantêm entre si relações de determinação dissimétricas (pelos “efeitos de pré-construído” e efeitos transversos” ou de articulação”) de modo que elas são um trabalho de reconfiguração que constitui, segundo o caso, um trabalho de recobrimento-reprodução-reincricção ou um trabalho politicamente e/ou cientificamente produtivo.” (PÊCHEUX,1995, p. 213):

Alicerçadas então nesta abertura teórica, pretende-se entender o outro lugar ocupado pelo sujeito-cozinheiro dos reis e rei dos cozinheiros, através de seus escritos deixados na introdução do volume I da *L’art de la cuisine française au XIX siècle* .

Adota-se assim a linha de reflexão de Possenti (2002, p.99), no que versa, principalmente, sobre a questão do sujeito, sobretudo quando ele põe em reflexão a ideia do *eu-sujeito* poder ser colocado ao lado do *outro* ou dos *outros* como uma das possíveis vozes que age sobre o discurso. Este sujeito que, ao invés de ser concebido como origem e centro do discurso ou como dominado por outros discursos, seria entendido como mais ou menos condicionado. Possenti diz de forma veemente que não existe um sujeito assujeitado na sua totalidade, mas, um sujeito condicionado que age sobre a linguagem, exercendo sua atividade sobre os significantes, no espaço de incompletude da língua, onde o sentido pode sempre ser outro. Este ponto de vista, porém, não deve alimentar a ilusão de que, por não ser integralmente assujeitado, o sujeito deve ser livre. Nos pressupostos expostos por Possenti, no universo que envolve o sujeito do discurso existem múltiplas estruturas geradoras de discursos diversos denominadas interdiscurso pela escola francesa de análise do discurso, que, em graus diferentes, afetam o sujeito, regulando o seu dizer, porém, estas estruturas detentoras de discursos variados não são estanques, nem tampouco totalmente estruturadas, elas deixam lacunas entre si que constituem um espaço de interpretação e de atuação do sujeito no intradiscurso, permitindo que ele não seja um mero efeito do discurso que o precede, um consumidor sem direito de escolha ou um escravo das crenças que atravessam o seu inconsciente e determinam as suas posições.

Possenti segue uma linha de estudos que desconstrói um conceito absoluto de estrutura e de sujeito assujeitado. Para ele (2002, p.99), os sujeitos são integralmente históricos e sociais e integralmente individuais. Desta forma, evita-se um subjetivismo desenfreado e a identificação do sujeito, apenas, com uma peça de determinada estrutura. Cada discurso é integralmente ideológico e/ou inconsciente e integralmente cooperativo e interpessoal. Neste caso, ele explica que se evita que o sujeito diga aquilo que quer, materializando apenas as suas intenções, como também se evita a idéia de que ele não tem nenhum poder de manobra e de que o seu interlocutor é irrelevante. O sujeito sabe (integralmente?) o que está dizendo e ilude-se (integralmente ?) se acreditar que sabe o que diz e que só diz o que quer. Não se pode desconhecer os saberes acumulados pelos sujeitos em suas práticas históricas que fazem parte da sua memória discursiva ou como denomina Possenti do pré-construído e que coexistem com o direito de escolha conquistado pelo sujeito.

Carême é um exemplo deste sujeito discursivo descrito em Possenti. Ele começou a construir a sua carreira aos 15 anos como ajudante de cozinha em um restaurante, aprendendo de forma extraordinária a arte de cozinhar. Aos 17 anos trabalhou para o famoso confeitiro Bailly, onde aprendeu a arte da confeitaria e passou a conhecer frequentadores ilustres como o político e diplomata Talleyrand que era um dos mais renomados anfitriões da época conhecido pelos ricos banquetes. Carême. trabalhou para ele durante doze anos e encontrou o apoio para aperfeiçoar a sua habilidade de desenhista e estudioso de obras sobre a arquitetura antiga de onde retirava inspiração para criar as suas peças ornamentais para as mesas de banquetes da época.

O seu discurso é de um sujeito histórico cujo crescimento, sobretudo na infância, é permeado pelos ideais revolucionários que atingem também a gastronomia e pela retomada do poder pela monarquia de Luis XVIII e pelo Império de Napoleão durante a sua adolescência e fase adulta, período do início do seu destaque como cozinheiro. Consequentemente, ideologias opostas alicerçam o seu dizer, permitindo o deslocamento da posição de sujeito discursivo que reforça os títulos de cozinheiro dos reis e o de rei dos cozinheiros. Estes lugares discursivos conduzem a uma permanente reflexão sobre as noções de um sujeito não apenas

*obediente*, mas também de um sujeito *livre*, e de até onde chega essa tal liberdade do sujeito.

Apesar de não ter sido dono de restaurante, por vontade própria, como a maioria dos cozinheiros da época pós-revolucionária que se viram sem seus empregos após a morte ou a fuga de reis e nobre, seus patrões, Carême era um mestre da confeitaria, aquele que se tornou conhecido pelas inovações das receitas e técnicas, na criação ou re-criação de molhos e pelo comando das cozinhas reais francesas e europeias, todos os nobres e demais cozinheiros se curvavam aos pratos que preparava, além de que, seduzido pelos ideais de liberdade e de fraternidade, permitiu que na sua gastronomia houvesse também um lugar para pratos que atendessem à classe trabalhadora da nação. Segundo os pressupostos teóricos da análise do discurso de linha francesa, a obra de Carême é uma retomada do já-dito no decorrer da história da gastronomia, porém com ajustes e releituras possíveis em um espaço de interpretação em que o sujeito age e escolhe apesar de ter este lugar regulado no discurso. Trata-se de um sujeito histórico, ideológico, constituído em uma atmosfera de transformações, porém com forte herança monárquica que aproveita do seu aqui e do seu agora como um sujeito em ascensão no seu meio profissional para delimitar o seu espaço, fazendo uso de uma certa *liberdade* que lhe permitia transitar entre espaços discursivos distintos, a saber o dos nobres, o dos burgueses e o dos trabalhadores, ora como *cozinheiro dos reis* ora como *rei dos cozinheiros*.

les hommes du dix-huitième siècle qui ont écrit sur l'art alimentaire n'ont point daigné analyser quelques notions sur les soins à donner au modeste pot-au-feu; cependant c'est la nourriture principale de la classe laborieuse de la nation[4](CARÊME, 1833, p.1)

La lecture de mon livre rendra d'importants services à toutes les fortunes et à toutes les personnes qui aiment par goût à s'occuper de la préparation de leur cuisine, première nécessité de la vie privée et sociale[5] (CARÊME,1833, p.57)

Mon livre n'est donc point écrit que pour les grandes maisons. Je veux, au contraire, qu'il devienne d'une utilité générale[6]: (CARÊME, 1833, p. 58)

Segundo Trefzer (2009, p. 191), nos seus estudos sobre a história da gastronomia, esta consciência da autoridade e da liberdade expressava o perfil profissional em transformação na França Pós-Revolucionária. Com a proliferação de restaurantes a burguesia poderia apreciar o menu que era feito nos palácios, a culinária se democratizava, o ideal de igualdade se expandia. Nesse momento muitas das técnicas usadas nas cocções dos palácios se difundiram e foram incorporadas ao século XIX e até mesmo aos dias atuais. Carême nasceu e cresceu neste contexto sócio-histórico-político de transformações e é interessante observar que como sujeito cozinheiro dos reis, entenda-se de nobres, ele reforçou a posição de assujeitamento a toda uma estrutura social, política e ideológica existente. Todo o cardápio que preparava com especificidades para cada estação e cada dia do ano tinha por objetivo agradar ao seu senhor e aos seus convidados. A forma como organizava as mesas com as peças ornamentais feitas por ele com açúcar em diferentes pontos de cozimento traziam nomes dos convidados como uma homenagem.

Até o presente momento desta pesquisa, ainda no volume 1 da obra de Antonin Carême, é possível claramente verificar os deslocamentos possíveis que um sujeito histórico herdeiro de discursos opostos é capaz de fazer no seu discurso desfazendo, assim, de uma premissa que parece atravessar com força a análise do discurso sobre um assujeitamento cego do sujeito. Retomando os questionamentos levantados na introdução sobre o sujeito chefe de cozinha, Antonin Carême é reconhecido em diversos países da Europa por ter sabido aproveitar da fissura na formação discursiva do poder instituído na França para introduzir o ideal de uma gastronomia democrática conforme os ideais libertários. As amostras apresentadas comprovam esta sua preocupação, apesar de que não deixa de levar a uma reflexão sobre este vínculo do sujeito com um modelo de gastronomia que era símbolo de ostentação: como aliar a riqueza dos pratos de palácios àquela nova realidade? Quanto aos dizeres do sujeito Carême permitirem vislumbrar um espaço de “liberdade”, as amostras levantadas mostram este espaço e se sustentam nas posições teóricas de Pêcheux e de Possenti, no primeiro caso com uma abordagem mais comedida e quanto a Possenti de forma mais explícita. No que se refere à sua cozinha ser para todo cidadão francês e o seu discurso poder ser colocado como aquele da classe social à qual pertencia, muito caminho precisa ser

percorrido nas análises, passando pelos seus escritos deixados para outros chefes e pelos alimentos que compunham as receitas por ele atribuídas às novas classes.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Até o momento, buscou-se apresentar o sujeito cozinheiro dos reis e nobres e como foi atestado no último exemplo, de burgueses. Os fatos históricos apontados, o sujeito e seu discurso analisados à luz de definições básicas da escola francesa de análise do discurso ratificam a noção de sujeito e discurso como um efeito resultante de um pré-construído que condiciona o espaço desse sujeito e do seu dizer.

Contudo, se o título atribuído a A. Carême de chefe de cozinha de reis, nobres e burgueses reitera o lugar de assujeitamento, ao chamá-lo rei dos chefes de cozinha e ao constatar as inovações que ele trouxe para a gastronomia moderna, desde a apresentação das receitas, a preparação e a ousadia em aliar a preocupação com a saúde conduz a possibilidade de redefinir este sujeito que, se por um lado é condicionado por uma formação discursiva, por outro também condiciona, age e transforma através de seu discurso tantos outros sujeitos sedentos dos seus ensinamentos. Mas, o que se percebe também, é que mesmo tendo um espaço de ação para interpretar, para se reposicionar, o sujeito sempre estará se reportando a um já-dito, mesmo que o negue, como também fazendo alianças com outro ou outros já-ditos com o qual se familiarize. A obediência existirá sempre como já afirmava Pêcheux, contudo coexistindo com a tal liberdade do sujeito discursivo que o mantém vivo na ilusão de ser dono das suas palavras.

### REFERÊNCIAS

CARÊME, Antonin. *L'art de la cuisine française au XIX siècle; Traité élémentaire et pratique*. Tome I. Paris, chez MM.,1833.

COURTINE, Jean-Jacques. La noción de condición de producción del discurso. In : \_\_\_\_\_. *Análisis del discurso político (el discurso comunista dirigido a los cristianos)*. Trad. Mariadel Carmen Saint-Pierre. Fortune City, Web Hosting, Domain Names, Photo Album, 1981. p. 19-37.

FERNANDES, Cleudemar Alves. *Análise do discurso: reflexões introdutórias*. 2 ed. São Carlos: ClaraLuz, 2007.

KELLY, IAN. *Câreme Cozinheiro dos reis*. Trad. Maria Slade Oliveira. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

MAINGUENEAU, D. *Termos-chave da análise do discurso*. Trad. Márcio Venício Barbosa, Maria Emílnia Amarante Torres Lima. Belo Horizonte: EDUFMG, 2000.

ORLANDI, Eni. *Análise de discurso; princípios e procedimentos*. 4. ed. Campinas: Pontes, 2002.

PÊCHEUX, Michel. *O discurso; estrutura ou acontecimento*. Trad. Eni Puccinelli Orlandi. 3 ed. Campinas, São Paulo: Pontes, 2002.

PÊCHEUX, Michel. *Semântica e discurso*. Trad. Eni Puccinelli Orlandi. São Paulo: UNICAMP, 1995.

POSSENTI, Sírio. *Os limites do discurso; ensaios sobre discurso e sujeito*. Curitiba: Criar Edições, 2002.

TREFZER, R. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da gastronomia*. Trad. Marcelo Rondinelli. São Paulo: Senac, 2009.

**Rita Maria Ribeiro BESSA**

Professora Doutora da Universidade Federal da Bahia. Mestrado e doutorado em Linguística. Pesquisadora do Núcleo de Pesquisa em Estudos Discursivos/UFBA. Professora de Língua Francesa dos cursos de Letras e de Gastronomia na UFBA. Coordenadora do Curso de Proficiência em Língua Francesa/UFBA

### NOTAS DE FIM

[1] Traduz-se: “Em verdade, estas três grandes épocas são extraordinárias (o Antigo Regime, antes de 93, o Império e as Casas de hoje) que eu soube analisar bem no discurso preliminar de Mon maître d’hôtel, as causas e os efeitos, as influências que elas exerceram na cozinha moderna. Esses três períodos da arte culinária são bastante interessantes para que eu lembre aqui alguns detalhes que servirão para mostrar as consequências das minhas verdadeiras observações sobre o estado da cozinha francesa no final do século XVIII e início do XIX”

[2] Traduz-se: “Receba Senhora o meu profundo respeito e honra em ser da Baronesa o mais modesto e o mais obediente servo”.

[3] Traduz-se: “Mas o maior talento é fazer bem feito, fazer ao gosto do Senhor a quem servimos buscando manter os seus hábitos e a sua saúde”.

[4] Traduz-se: “Os homens do século XVIII que escreveram sobre a arte alimentar não analisaram algumas noções sobre os cuidados na preparação do pot-au-feu. Contudo é a alimentação principal da classe trabalhadora da nação”

[5] Traduz-se: “ A leitura de meu livro prestará importantes serviços a todas as fortunas e a todas as pessoas que gostam de se ocupar da preparação da comida, primeira necessidade da vida privada e social”

[6] Traduz-se: “ Meu livro não está escrito apenas para os grandes palácios. Eu quero, ao contrário, que ele seja de utilidade geral”