

# OS REQUINTADOS E SABOROSOS CARDÁPIOS DO CINEMA

*Laudicéia de Lucena<sup>1</sup>*  
*Lindsey Caroline Valelongo<sup>1</sup>*  
*Sonia Aparecida da Silva Pinto<sup>1</sup>*  
*Leandro H. Magalhães<sup>2</sup>*

## RESUMO:

Este trabalho procura apresentar como o cinema, meio de comunicação popular, divulga culturas e sabores a partir de cardápios trazidos nos enredos e seus filmes. Para tanto, foram analisados três produções cinematográficas que enfocam o tema, colocando o público ao redor de mesas com cardápios bem diferenciados; sabendo que os filmes foram selecionados de acordo com sua audiência hoje e no tempo passado. Sendo que da análise deles pode-se perceber o quanto variam os cardápios de acordo com as condições econômicas de cada família, povo e país; também apresentando uma mulher como *chef* de cozinha para equilibrar a realidade que apresenta mais homens nesta profissão; bem como, destacando a suntuosidade da mesa francesa e dos grandes banquetes nos tempos dos reis. Desta forma, concluiu-se que os filmes de cinema colaboram para a popularização da Gastronomia enquanto profissão e dos serviços de mesa, bem como, é através deles que se pode entender a evolução histórica dos pratos e a importância de cada cozinha como fonte de aprendizado cultural.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gastronomia. Cinema. Cardápios.

## ABSTRACT:

This paper seeks to present as cinema, popular media, announces cultures and flavors from menus brought in their plots and movies. Therefore, we analyzed three film productions that focus on the theme, placing the audience around tables with menus well differentiated, knowing that the films were selected according to their audience today and in the past tense. Since the analysis of them can be seen as the menus vary according to the economic conditions of each family, people and country, also featuring a female chef to balance the reality shows that more men in this profession, as well as, highlighting the magnificence of French table and large banquets in the times of kings. Thus, it was concluded that the films cinema collaborate for the popularization of Gastronomy as a profession and tableware as well, it is through them that we can understand the historical evolution of the dishes and the importance of each kitchen as a source of cultural learning.

**KEYWORDS:** Gastronomy. Cinema. Menus.

105

## 1 INTRODUÇÃO

A sociedade nunca esteve tão envolta em imagens e sons quanto nos dias atuais. O os filmes de cinema, por meio da televisão, invadem todas as casas e apresentam a todas as famílias inferências a respeito dos mais diversos temas e assuntos recorrentes, influenciando e modificando hábitos e comportamentos, tornando-se uma referência cultural.

O cinema comunica novos modos de vida, de figurino, de comportamento familiar e social e assim vai alterando o jeito de viver das pessoas durante o andamento da história.

É por essa razão que o tema cinema foi escolhido, por ser fonte explícita do assunto, a partir de inúmeros filmes ou documentários onde são vistas cenas que representam a realidade do mundo da gastronomia. É importante tratar sobre a história da gastronomia, para que se compreenda como, a partir dela, homens e mulheres foram se interessando pela alimentação.

Muitos se dedicaram a falar sobre o tema, mas, somente prestando muita atenção às nuances é que se torna possível refletir sobre as modificações do comportamento da humanidade, inclusive a partir da análise de sua culinária.

Cinema e culinária tem sido uma combinação escolhida por muitos diretores como receita de sucesso. Os amantes de boa mesa se deliciam com os fartos e saborosos banquetes apresentados com requinte pelo enredo do filme, enquanto que os amantes da

---

<sup>1</sup> Alunas do Curso de Pós-Graduação em Alta Gastronomia da UNIFIL. Emails: laud\_lucena@hotmail.com; lindseyeleandro@hotmail.com; sonia\_shalliaeventos@hotmail.com.

<sup>2</sup> Professor Doutor Orientador da Monografia e Docente do Curso de Pós Graduação em Alta Gastronomia.

Gastronomia se preocupam em reconhecer os detalhes do preparo de cada prato, tentando perceber seus temperos e acompanhamentos. Mas, será que tudo o que é visto na culinária do cinema pode ser, ou foi realmente preparado conforme a descrição da cena?

“Ao se alimentar o homem revela sua civilização”, disse Henrique S. Carneiro, doutor em Filosofia pela Universidade de São Paulo, ele acrescenta que “a comida é a origem da socialização” e, portanto, “é por ela que a espécie humana desenvolveu até a própria linguagem” (CARNEIRO, 2006, p.137).

Sem exageros, este autor oferece a mola que propulsiona o cinema que, adotando a linguagem cultural exposta pelas mesas do mundo, a transfere para a sétima arte fazendo divulgação dos modos de vida, dos temperos e da cultura dos povos, apresentando a alta gastronomia e, em outros casos, a linguagem simples do povo.

Portanto, ao assistir a um filme, sendo capaz de identificar as práticas gastronômicas e suas tendências, é possível compreender também o sentido simbólico dos alimentos e o modo de vida de um povo.

Para estudar essas possibilidades, esta pesquisa analisou, a partir do cardápio de três filmes do cinema, a forma como a culinária vem sendo vista em seus enredos, em especial, como estão sendo apresentados e preparados os pratos e o cardápio. Os filmes escolhidos para análise foram: A Festa de Babette, Ratatouille e Vatel, um Banquete para o Rei.

## 2 METODOLOGIA

Para o desenvolvimento da análise utilizou-se a metodologia de revisão bibliográfica, investigando qual a possibilidade real da utilização do cardápio apresentado na Gastronomia no cinema. A partir destes três filmes e da culinária de tais enredos foi possível analisar este elemento transformador em uma sociedade; apontando para outros itens incluídos para incrementar o serviço à mesa dos comensais e discutindo a etiqueta das pessoas (atores) à mesa.

Foi utilizado a busca em referências sobre o período, onde optou-se pelos últimos 10 anos com algumas exceções importantes, e os locais desta pesquisa foram as buscas por: livros, monografias, teses, artigos publicados e TCCs, impressos ou em site de pesquisa, neste universo foram aproveitados materiais nacionais e internacionais, visto que os filmes analisados eram de origem americana e francesa, nas quais as referências bibliográficas eram em língua portuguesa.

Depois de selecionados os filmes, analisado suas sinopses, os mesmos foram observados para verificar, se realmente, serviriam para a análise. Em seguida partiu-se para a busca por referenciais que falassem sobre gastronomia no cinema, e como o mesmo pode influenciar o interesse pela arte de cozinhar. Foram buscados por referenciais nacionais que contemplassem tais perspectivas. Elaborou-se um projeto onde teve sua aprovação pela disciplina de competência, sendo que nele já constavam os nomes dos filmes e dos autores que seriam utilizados. Nesta sequência, foram feitas mais seleções das obras dos autores referidos para melhorar a argumentação no corpo do texto do artigo que deveria ser desenvolvido, exatamente os autores que acordavam com o tema, posteriormente partiu-se para o desenvolvimento da redação final.

Palavras-Chave: Gastronomia, Cinema, Culinária.

## 3 CINEMA COMO REFERÊNCIA CULTURAL

Primeiramente, as produções cinematográficas foram baseadas em fatos históricos, mas, aprimoraram-se e partiram para a ficção e foram ascendendo como ferramentas

ideológicas. A princípio eram mais imagens e o visual dependia da interpretação do espectador; depois os sons incrementaram ainda mais essa capacidade do cinema em apresentar comportamentos que acabavam alterando o meio social.

Houve muito preconceito contra o cinema, que conseguiu impor-se como prática social, familiar e cultural. É possível dizer que, na atualidade, a indústria do cinema é um mercado que influencia, diferentes áreas do saber.

Desde 1895, a partir de sua invenção pelos irmãos Lumière, na França, o cinema tem oferecido lazer e conhecimento ao público e foi chamado, desde sempre de Sétima Arte. E, mesmo sendo uma arte temporal, o cinema tem reproduzido a vida como ela é ou como se pretende que ela seja (FANTINI, 2009).

O cinema incorpora pedaços da realidade e outros de representação, o espectador acaba acreditando que esteja participando daqueles acontecimentos, mesmo que apenas como testemunha. O cinema tem um realismo que objetiva mesmo conquistar a credibilidade do público. Entra assim, em um estágio de homogeneização e padronização do que pensa as pessoas a respeito do que ele apresenta.

Diante dessa produção audiovisual cresce o questionamento a respeito do panorama cultural destas últimas décadas e surge a preocupação de perceber, neste plano, os novos elementos que emergem dela e que possam participar da formação da modernização, em meio à racionalização dessa indústria popular.

Nesta produção da cultura de massa existe sempre, no entanto, espaço para as tensões a respeito desse processo ideológico. No entanto, de acordo com Ramos (2004, p.82): “[...] outras inquietações atravessam o campo dos realizadores do audiovisual. A preocupação com a autoria e com o estatuto de ‘arte’ das produções são recorrentes na cultura moderna”.

Este estatuto de arte é o que move os cineastas e militantes de tais recursos em todos os países, desde os primeiros filmes até este século.

É possível dizer que, em todos estes lugares, o cinema é o espelho da cultura de massa, mesmo estando perdendo seu privilégio para os meios eletrônicos, como os computadores, e tendo que competir com a televisão e com os jogos de videogames (BARBOZA, 2007).

Hoje, o cinema se estende à televisão. Mas, nem sempre foi assim. Ele já foi mais Arte e menos globalização, mas, sempre incentivou o imaginário e a cultura popular.

#### 4 A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

É importante tratar sobre a história da gastronomia, para que se compreenda como, a partir dela, homens e mulheres foram se interessando sobre essa forma de estudo que pode revelar sobre populações inteiras e sobre o comportamento da humanidade, tanto social, quanto política e até religiosamente.

De acordo com Ribeiro (2010) a Gastronomia teve início com o homem da pré-história que foi descobrindo que os alimentos poderiam ser modificados, não sem antes tê-los consumidos crus, por muito tempo.

O mesmo autor acrescenta que foi na Idade Antiga que os povos apresentaram os grandes banquetes, para comemorar as guerras e os eventos da família real. Também o povo egípcio inventou a padaria artística, fabricando pães de diferentes formas. E na Idade Média, a gastronomia seguia a mesma linha, e por força da Igreja, servia pães e vinhos baseados na cozinha romana, enriquecendo a qualidade dos alimentos e valorizando o peixe como elemento dos cardápios, bem como, abusando das especiarias como pimenta, noz moscada, gengibre e outros.

Ribeiro (2010) lembra que a Idade Moderna foi a época de inovações, era o tempo de Renascimento, da descoberta de grandes sensações e a gastronomia também sofreu esta influência, apresentando novos gostos e novos cozinheiros para os reis, valorizando os molhos engrossados com pão e as sopas, dentre as quais se destacaram as de cebola e mostarda. Foi nesta época, da utilização de muitas especiarias, que o Brasil apareceu como fornecedor. E apareceu também o sorvete, revolucionando a ideia de sobremesa na época, bem como, no século XVII os franceses descobrem café e o peru como carne suculenta.

Ribeiro (2010) ainda fala da Idade Contemporânea, que é a idade do aperfeiçoamento da gastronomia, quando a França passa pelos períodos de Napoleão Bonaparte que detestava o requinte da comida francesa, preferindo a italiana, e o período logo após Bonaparte quando a França passa pelo chamado período de restauração e volta aos restaurantes seus menus requintados, espalhando-se por toda Europa, com luxo e arte, quando os *chefs* de cozinha passam a trabalhar em restaurantes e abrir seus próprios e lucrativos negócios, já que não trabalhavam mais nos palácios da nobreza.

Nesta sequência histórica nascia a cozinha burguesa que era impressionada pela elegância da alta gastronomia, que combinava a gastronomia da terra com a gastronomia dos laboratórios, fazendo com que, nesta época de crise da economia francesa, comessem a atuar os grandes *chefs*, *gourmets*, cozinheiros, escritores da mesa, que inventaram serviços e normas da culinária francesa e escolas de ensino, internacionalizando a cozinha e modificando os modos de cozinhar em toda parte do mundo (RIBEIRO, 2010).

Aqui vale recordar o que disse Luís da Câmara Cascudo: “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social” (CASCUDO, 1983, p.44).

Hoje, é possível dizer que a gastronomia é bem conhecida em todas as partes do mundo, devido à globalização. Para Bauman(1998,p.8), no processo de globalização “todos nós estamos, a contragosto, por desígnio ou à revelia, em movimento. Estamos em movimento mesmo que fisicamente estejamos imóveis: a imobilidade não é uma opção realista num mundo em permanente mudança”.

Por meio da globalização o mundo todo tem acesso aos modos de fazer e as grandes redes de produtos alimentícios necessários a elaboração dos cardápios. Enfatizando, no entanto, que as cozinhas regionais são as que preservam as peculiaridades de cada local ou, pelo menos, tentam, preservar o que é inerente a elas e porque é nelas que o indivíduo vai buscar seu sentimento de pertencimento a um local ou a uma etnia.

O Brasil, por exemplo, possui diversos tipos de culinárias espalhadas em sua extensa geografia, e três tendências lhe especificam os pratos: a portuguesa, a indígena e a africana, com características distintas apenas para São Paulo e Rio de Janeiro, que acatam mais as influências estrangeiras. Convém lembrar que certos pratos ajudam a formar a ideia da identidade nacional, a exemplo disso tem-se a *paella* na Espanha, a massa na Itália, o sushi no Japão e a feijoada no Brasil, fazendo com que a cultura nacional sirva como referencial que pode ser representado pela comida daquele país.

Em todos os cantos do mundo, no entanto, a figura do *chef*cozinha é reconhecida como sendo a de um grande artista do fogão e responsável pela produção de pratos deliciosos que atraem as pessoas para provas dos mais diferentes e inusitados sabores.

A inspiração culinária é buscada por muitos cozinheiros, em diferentes sociedades ou nas suas próprias, para fortalecer as cozinhas regionais de seus países.

O importante é pensar que a culinária não é estática e sua evolução se dá de

forma diferente nas áreas geográficas e nas épocas, devido aos fatores que as influenciam como a abundância das colheitas ou as políticas locais. Isto porque as transformações da economia repercutem no processo de distribuição dos alimentos, e conseqüentemente, na elaboração culinária (FRANCO, 1995).

A história continua e muitos tratam e retratam o assunto, como o cinema, neste caso, que é tema deste artigo.

## 5 A GASTRONOMIA NO CINEMA

A Gastronomia apresentada no cinema vem se desenvolvendo e sendo incorporada a esse meio com muito mais frequência que em um passado próximo.

Os grandes veículos de comunicação têm reservado um espaço para o tema. E foram os avanços tecnológicos que possibilitaram o tráfego e o acesso de informações do mundo inteiro a quase toda população através das mídias (TORRAS, 2006).

No caso da Sétima Arte, alguns eventos cinematográficos têm retratado com fidelidade a arte de cozinhar, revelando as nuances da culinária que envolvem o espectador e o faz compreender detalhes que, muitas vezes, na vida real, passam despercebidos.

Grandes atores e atrizes já participaram de belíssimas e deliciosas cenas, à mesa, no cinema e foram aplaudidos, ficando famosos por isso.

Muitas cidades são retratadas pela tela do cinema em cenas culinárias, no entanto, dos filmes onde se fala de culinária, Paris é mais comentada, por sua condição de importante espaço para a cultura, a moda e a elegância, sempre somados a efervescência dos champanhes e a suntuosidade de alguns queijos, despertando no espectador um imenso interesse pela degustação.

A lista desses filmes que tem comida como ponto central é longa, nela surgem aromas, temperos, e o ritual muito mágico da gastronomia, alargado por molhos, massas que vão ganhando vida na imaginação a partir do que é vivenciado pelos personagens e ganhando sabor no cotidiano dos caprichosos na cozinha. Esse tipo de cinema prende a atenção de quem assiste e faz a imaginação acreditar no delicioso sabor dos alimentos.

De acordo com Castilho (2003) o filme propicia por si só uma atração especial, envolve e mobiliza a atenção concentrada, inclusive os aspectos emocionais, explora a percepção, valores, julgamentos, paixão e compaixão, opiniões e até desejos, é uma ferramenta didática, é de uma extraordinária valia para se trabalhar com e em grupos. É possível retornar tantas vezes quanto se queira uma cena, para discuti-la.

Pellegrini (2003), por sua vez, enfatiza que a cultura contemporânea é, sobretudo, visual. O cinema é uma das técnicas de comunicação e de transmissão da cultura cuja força reside na imagem e depois no texto escrito.

Por esse motivo é bastante enriquecedor que o público aproveite os filmes onde a comida é apresentada ao longo da história. É importante perceber que em cada filme, em cada mesa posta, em cada serviço ou etiqueta, o telespectador vai sendo introduzido ao mundo da gastronomia. Mesmo os menos interessados por essa arte se pegam envolvidos e, literalmente, com água na boca. A curiosidade do público o leva a pesquisar sobre as cartas de vinho, os ingredientes incomuns a muitos, ao serviço de mesa que demonstra, especialmente, de acordo com o lugar assumido pelos comensais, o reconhecimento de sua posição social.

De forma muito clara o cinema colabora com a divulgação de culturas, de sabores e de especiarias, vindas de lugares onde o sujeito jamais pensaria em poder estar.



Com isso, o consumidor torna-se mais exigente e acaba desejando um atendimento personalizado, visto poder contar com maior número de produtos e ingredientes para seu preparo; exigindo, portanto, que os profissionais da área unam as exigências técnicas às exigências de consumo, fechando o caminho para amadores.

Por isso, logo abaixo serão analisados o roteiro de três filmes que apresentam a culinária como seu ponto alto. Sendo eles: A Festa de Babette, Ratatouille e Vatel um Banquete para o Rei.

### 5.1 A Mesa em Vatel: Um Banquete para o Rei

O filme Vatel, de 1999, é ambientado no ano de 1671, quando o rei Luís XIV vive em Versailles. O Príncipe de Condé, totalmente endividado planeja um meio de fazer com que toda a província fique livre das dívidas e, por isso, decide convidar o rei para um fim de semana em iguarias e entretenimento. Isso poderia salvar toda região daquela situação econômica tão difícil. E, apenas um homem poderia preparar um banquete real: François Vatel, o mordomo do Príncipe.

No entanto, em meio a toda preparação para a visita real, Vatel se apaixona pela bela Anne de Montausier o que atrapalhará os planos do Príncipe de Condé.

Trata-se da própria representação da culinária francesa. O filme todo é um banquete aos olhos do espectador com arte de cenário magnífica, onde tudo pode ser “saboreado” (grifo nosso): vestuário, comidas, carruagens, palácios e jardins. Conta uma história de amor enquanto esperam pelo rei, transformando os momentos em celebrações com pratos especialíssimos, requintados, com ingredientes sofisticados, que podiam ser vistos nas toalhas, talheres, candelabros, móveis, etc. para ser impecável ao rei.

Apresenta também a busca obsessiva do cozinheiro para ser perfeito e cuja arte está acima de tudo.

Lebert e Ewald Filho (2007, p.104) lembram que:

foi pelas mãos do chef e maitre d’hotel François Vatel (1635-1671) que a extravagância gastronômica dos nobres franceses do século XVII atingiu o auge da suntuosidade. Enquanto a opulência e a fartura imperavam nas mesas da nobreza privilegiada, o povo passava fome nas ruas, lançando as primeiras sementes da Revolução Francesa.

Vatel teve que cozinhar, para aquele que se intitulava Rei Sol, por isso, o requinte e a suntuosidade que foram produzidos com o que de melhor havia em tecnologia para época.

Os pratos foram servidos um por vez (“serviço à francesa”), seguindo ordem precisa - peixes, carnes, e por fim sobremesas. Sem contar que levou à mesa também o sorvete, o café, o Champagne e o molho bechamel. E Vatel teve que trabalhar 12 dias e 12 noites para dar conta do cardápio, bem como, ensaiar os serviçais na forma como estariam dispostas as mesas, a cozinha (retangular, enorme, cheia de fornos, fogões, panelões, travessas) e a despensa (com ingredientes escolhidos por ele mesmo). Foram os três grandes banquetes, “os maiores de todos os tempos”, em meio a danças, representações, músicas, cenários e fogos de artifício. Cada um com motivo temático específico (CAVALCANTI, 2011).

O que importa é que, pelo filme, é possível compreender que a história apresenta os famosos chefes gastrônomos que tiveram papéis nos negócios, nas finanças, na economia e até na política do mundo em todos os tempos, difundindo a arte e levando a todos os povos os modos diversos de cozinhar.

110

R  
E  
V  
I  
S  
T  
A

## 5.2 A Mesa da Festa de Babette

Felicidade maior que comer é saber cozinhar. Isto fica latente no filme a Festa de Babette. É o resultado que Babette obtém ao ver os convivas se deliciando à mesa servida com tanto requinte. O filme é ambientado em uma península da Dinamarca no ano de 1871. Trata-se de um roteiro onde se destaca sensibilidade e emoção. O segredo justamente está em um jantar; na comida servida, onde os convidados demonstram o prazer do gosto e do cheiro dos pratos servidos.

Babette que era cozinheira, por profissão, de um sofisticado restaurante francês, o Café Anglais. Neste enredo ela serve a duas irmãs solteironas, pobres, que não podem pagar pelos seus serviços. Ela precisa sobreviver, mas, não perde a sua essência e se redime, cozinhando e gastando uma pequena fortuna em um suculento e elegante jantar onde, sendo ela mesma, prepara com maestria o que de melhor o dinheiro pode comprar.

Cada detalhe do Banquete de Babette é mostrado de forma a culminar em um requintado jantar. Sendo que cada prato a ser servido é mostrado, fazendo com que o espectador pense estar à mesa, sentindo o aroma de cada um deles.

O cardápio do filme se transforma em um enorme momento de cultura e aprendizado para os amantes da gastronomia. Babette serve divinamente, inspirada em tudo o que havia aprendido no famoso restaurante Café Anglais, necessitando importar muitos ingredientes para aquele momento onde gastaria toda sua fortuna.

Ela começa pelo consôme: sopa de tartaruga harmonizada com o *Amontillado*, vinho espanhol de Jerez de La Frontera. Depois serve Blinis Demidoff (panqueca com creme azedo e caviar), acompanhado do Champagne Veuve Clicquot Brut, safra 1860, para abrir alas ao prato principal: codornas recheadas de *foie gras* e trufas, ladeadas do celestial tinto da Borgonha, o Clos de Vougeot 1845. Em seguida a salada, os queijos, mais Clos de Vougeot, e para a sobremesa baba ao rum, frutas, café, e, por último, um cálice de Marc Fine Champagne, destilado de uvas viníferas que os franceses apreciam como digestivo (ZANONI, 2010).

Um cardápio que vai muito além da sofisticação, mas que encanta ao mesmo tempo em que assusta os convidados, pois, religiosos que são, temem estarem transgredindo alguma lei divina. O filme também demonstrou que servir comidas é uma forma de servir ao próximo, de suprir outros sentidos humanos, que não seja apenas a fome, agradando ao paladar e indo muito além do simples ato de se alimentar. Também reflete sobre o fato de se ter na tela uma mulher *chef* de cozinha, universo quase que totalmente ocupado pelos homens.

A Sequência do jantar de Babette foi:

- Soupe de Tortue Géante (Sopa de Tartaruga Gigante)
- Blinis Demidoff (Creme Azedo e Caviar, se possível Beluga)
- Cailles en Sarcophage (Codornas com Trufas e Foie gras)
- Salade de Crudités (Salada de folhas e legumes)
- Fromages (Queijos curados variados)
- Baba au Rhum (Bolo embebido em calda de rum)
- Fruits Frais (Frutas frescas variadas)

## 5.3 A Mesa de Ratattouile

O ápice do roteiro deste filme está na análise crítica feita pelo personagem ao fato de mulheres quase nunca serem *chefs*, tratar da valorização desta profissão, bem como, a competição que existe neste mundo da alta gastronomia. O enredo se dá quase todo dentro

III

R  
E  
V  
I  
S  
T  
A

de um restaurante na romântica cidade de Paris, embora se trate de um filme de animação americano. O filme foi lançado em junho de 2007, e ganhou o Oscar como melhor filme de animação em 2008 (SILVA et al., 2012).

O título do filme refere-se a um prato da cozinha do Mediterrâneo. De acordo com Galvão (2007) trata-se de um refogado com ingredientes típicos dessa cozinha, como o azeite de oliva, berinjela, pimentão, abobrinha, cebola e alho; receita típica da Provence e muito popular em toda França, onde é servida como entrada ou acompanhamento de outros pratos.

Ainda, segundo este autor, a receita pode servir de seis a oito pessoas, necessitando de uma ótima escolha dos ingredientes e de um azeite de oliva que pode acentuar, dando um toque diferente ao prato.

Mas, todo enredo converge para dar novamente o status de cinco estrelas ao restaurante, e para isso precisam do aval do grande crítico Anton Ego. Demonstrando como são feitos os “nomes” dos grandes restaurantes ou dos grandes *chefs* de cozinha.

Impossível não notar a trilha sonora e a letra propícia ao filme que, logo no primeiro estrofe, canta: Les rêves des amoureux sont comme le bon vin/ Ils donnent de la joie ou bien du chagrin/ Affaibli par la faim je suis malheureux (CAMILLE, 2012). Que diria: Os sonhos dos amantes são como um bom vinho/ Eles dão alegria ou mesmo tristeza/ Debilitado pela fome, estou infeliz. Trazendo a própria essencial do que se busca quando se estuda gastronomia (CAMILLE, 2012).

As mesas e os lugares aconchegantes também fazem do filme um vislumbre da culinária francesa e o pedido do crítico Anton Ego para a carta de vinhos, apresenta um dos mais importantes da história: o Château Cheval Blanc 1947, que é descrito pelo *château* como um “feliz acidente da natureza, fruto de um clima aberrante e vinificação primitiva” (CAMILLE, 2012).

Segundo Copello (2010) o verão de 47 foi tão quente que a colheita ocorreu 15 dias antes do normal, o vinho alcançou 14,4% de álcool (fato raro na Bordeaux daquele tempo) com algum açúcar residual e acidez volátil alta. Foi necessário colocar gelo no mosto para que a fermentação chegasse ao fim. Uma caixa dele pode custar até 147 mil dólares.

Na verdade o efeito principal da direção é colocar o que *chef* Gusteau dizia todo o tempo: “anyone can cook” (qualquer um pode cozinhar), esclarecendo que talento pode estar em qualquer um, e que “seu limite é a sua alma”.

Assistir a esta produção é muito divertido e serve para a percepção da alta gastronomia da cozinha francesa, suas exigências e seus brilhantes cenários.

## 6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram assistidos três filmes que traziam a alta Gastronomia como tema principal. Os três abordavam a cozinha como tema central e serviam, portanto, ao objetivo proposto, que era o de apresentar o cinema como fonte de pesquisa para a Gastronomia.

A análise de filmes é um procedimento esquemático que pretende relacionar o cinema com outras áreas da vida ou campos do conhecimento, demonstrando sua capacidade de diálogo com outras áreas (ANDREW, 2002).

O roteiro dos três filmes dá ênfase ao serviço de mesa e apresenta os cardápios de forma detalhada, facilitando a compreensão do telespectador. A Festa de Babette descreve os ingredientes e a forma exata de como preparar os pratos e por a mesa. Vatel, um Banquete para o Rei, que apresenta detalhes históricos da suntuosa cozinha francesa.



Ratatouille, por sua vez, converge para a discussão política de como são feitos os grandes nomes dos *chefs* do mundo da Gastronomia. Enquanto que para os espectadores e fanáticos por cozinha fica a mensagem explícita que diz: “qualquer um pode cozinhar”. Este filme pode ser comercial, mas, apresenta importantes reflexões especialmente sobre como elevar um restaurante a um nome na alta gastronomia. A técnica e a produção impecável do filme aproxima o público do mundo gastronômico demonstrando o funcionamento de uma cozinha em um restaurante e a hierarquia dentro dela: *chef, subchef, saucier, chef de partier e demi chef*.

A gastronomia em Ratatouille é vista como arte pelo protagonista que tem necessidade de transformação enfatizando que a “natureza é mudança”, acabando por dar novos ares ao restaurante o que o leva a ser considerado pelo crítico Anton Ego que teve seu modo de pensar transformado a partir da receita e comportamento do protagonista. Sabendo que também é muito difícil ser um crítico, pois, incentivar o novo nem sempre é bem aceito na prática. O que importa é que a tradicional receita, batizada de Ratatouille, trata-se da Caponata italiana, que é uma simples e comportada mistura de legumes com berinjela e azeite, servida como antepasto ou petisco e perfeitamente possível de ser executada pelas mais simples cozinheiras.

Sobre a atuação dos *chefs*, o filme demonstra que a atuação deles tem ultrapassado os limites da cozinha e vem conquistando diferentes meios de comunicação, tendo espaço em novelas, programas e revistas. De acordo com Veiga (2001) os grandes *chefs* de cozinha agora são alvos de fotógrafos e promoters. Com a gastronomia em alta, estar perto de uma figura de um *chef* famoso ou frequentar seus restaurantes remete a *status* social.

Na análise do drama de Vatel, um banquete para o Rei, é possível vivenciar o luxo e riqueza da corte do Rei Sol, no século XVII, onde na suntuosa corte de Versailles, é servido um banquete para o rei.

Em meio as tramas políticas, Vatel o mordomo do palácio de Chantilly prepara uma primorosa recepção para o príncipe. E como um artista, emprega sua criatividade para o deleite e apreciação da corte francesa, exalada na cozinha e no preparo dos alimentos. São aromas e sabores exóticos que vão arrancando suspiros dos convivas

É possível perceber, desde o início do filme, as relações de poder entre nobreza e rei, aquela em busca do prestígio. Vatel, que é conhecedor das artes culinárias e muito criativo na elaboração dos espetáculos artísticos e teatrais, deve entreter os convidados, enquanto os jogos políticos acontecem durante o banquete.

Dentre as cenas nas quais Vatel está na cozinha, acontece de faltar ovos, visto que a metade estava podre, e ele deveria fazer o creme. O improviso dele, ao misturar nata e açúcar, para terminar a mesa e agradar ao rei, dá origem ao Chantilly. Vatel improvisa um creme para substituir outro que seria usado nas tortas, criando um creme branco, adocicado e agradável.

Esta cena demonstra a realidade dos *chefs* que devem saber lidar com situações inesperadas, onde devem ser os regentes e dar conta de orquestrar todos os ingredientes necessários. Fica clara a importância do *chef* de cozinha para os bons resultados à mesa.

Sobre o filme a Festa de Babette o maior destaque poderia ser dado ao prazer de cozinhar e a um encontro que põe frente a frente a religião e a culinária, o passado recluso e o presente com a arte da cozinha, onde é apresentada uma boa mesa, a preservação dos costumes enquanto se avalia o desprendimento de Babette, que como retribuição ao bem recebido, faz o que melhor sabe, cozinhar.

Neste filme a comida não é tratada apenas como satisfação da fome, mas, elevada a categoria de arte, realçando o papel da Gastronomia e dos valores estéticos a ela inerentes. É uma história gastronômica por sua natureza, como arte interativa a gastronomia mistura os cinco sentidos e passa a criar e fazer com tais sentidos sejam relacionados no momento em que a comida é posta a mesa, e até antes quando Babette compra os ingredientes, que são apresentados como que em um desfile de iguarias.

No momento do jantar, os que estão ali demonstram, em algum momento, semblantes desconfiados que ao ter prazer à mesa, estariam pecando. As câmeras filmam exatamente os semblantes de cada conviva ao experimentarem cada prato ou sorverem cada gole da vinho da mais tradicional carta de vinhos que é servida aos convidados. Babette demonstra total habilidade entre a arte e a técnica e apresenta tal domínio desde a escolha dos ingredientes até o serviço de mesa.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao desenvolver a revisão bibliográfica sobre os cardápios servidos nos três filmes apresentados, levantam-se as expectativas gastronômicas e muitos outros temas vão surgindo no decorrer das cenas.

Pensa-se na economia de cada país, na cultura local e na globalização, enquanto nobres especiarias e vinhos famosos vão sendo servidos à mesa dos comensais. Bem como, reflete-se sobre o papel do *chef* e a presença da mulher nesta profissão.

A partir dos três filmes foi possível perceber que ao consumir alimentos o sujeito vai além da sobrevivência, o ato de se alimentar têm muitos significados, dentre eles os sociais, culturais e simbólicos, que vão apresentando uma linguagem própria da sociedade onde é praticado.

Os restaurantes e grandes banquetes se tornam, portanto, locais onde a refeição é um ato simbólico que exhibe o que nem sempre possui em suas próprias casas, parecendo-se mais com um desfile e exibição não apenas dos pratos, mas, também de um sistema cultural historicamente elaborado que transmitem mensagens e valores que, supostamente, devem ser incorporados no dia a dia.

O objetivo de tratar do cinema apresentando a gastronomia e seus maravilhosos e reveladores cardápios foi atingido na medida em que foi possível constatar que, inegavelmente, o cinema tem sido capaz de chamar a atenção para a Gastronomia e repercutir para o público a ponto dele mesmo compreender que “qualquer um pode cozinhar”.

A análise dos filmes, relacionados ao tema Gastronomia, foi bastante significativa, pois, a partir dela foi possível verificar o quanto a mídia cinematográfica pode colaborar e influenciar a respeito de temas como este provendo os telespectadores com elementos que nem sempre estão presentes em seu cotidiano

Foi preciso, portanto, considerar o conhecimento e a compreensão das características do discurso cinematográfico, para vestir-se de sua narrativa e poder, então, interpretar os enredos.

Os filmes revelaram questões do âmbito cultural e socioeconômico, fornecendo uma dimensão abrangente da gastronomia que envolveu desde o momento histórico de cada enredo, até os detalhes do preparo dos pratos, atraindo a atenção dos profissionais da área, dentre outros. Isso tudo se considerando que a linguagem dos filmes, a visual, por meio da qual a mensagem é consumida.

## REFERÊNCIAS

- ANDREW, J. D. **As Principais Teorias do Cinema**: uma introdução. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002.
- BARBOZA, Nelson Alves. **Cinema, Arte, Cultura, História**. Rio de Janeiro: Papyrus, 2007.
- BAUMAN, Zigmunt. **Globalização: as conseqüências humanas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1998.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade. In: ARAUJO, Vilma Maria Coelho. TENSER, Carla Márcia Rodrigues. (Orgs.) **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: SENAC, 2006.
- CAMILLE. **Le Festin** (Ratattouille Soundtrack). Disponível em< <http://francesdicas.blogspot.com.br/2012/08/ratattouille-o-filme.html>> Acesso em 01 jul.2012.
- CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 1983.
- CASTILHO, Áurea (org). **Filmes para ver e aprender**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.
- CAVALCANTI, Leticia. **Vatel: um banquete para o Rei**, 1ª. Parte. Terra Magazini. 19/02/2011. Disponível em< <http://terramagazine.terra.com.br/interna/0,OI4952863-EI6614,00-Vatel+Um+banquete+para+o+Rei+parte.html>> Acesso em 29 jul.2012.
- COPELLO, Marcelo. **Prêmio Internacional, Coluna 400 e Ratatouille. Mar de Vinho**. 15/01/2010. Disponível em< <http://www.mardevinho.com.br/colunas/premio-ratatouille>> Acesso em 10 de jul. 2012.
- FANTINI, João Ângelo. Diálogos entre historia e cinema – do real ao virtual. In: DROGUETT, Juan Guillermo D. & ANDRADE, Flávio F.A. **O feitiço do cinema**: ensaios de Griffe sobre a sétima arte. São Paulo: Saraiva, 2009
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. Brasília: Thesaurus, 1995.
- GALVÃO, Saul. **Ratatouille**. 15 jul.2007. Disponível em< <http://blogs.estadao.com.br/saul-galvao/ratatouille-1/>> Acesso em 12 jul.2012.
- LEBERT, Nilu. EDWALD FILHO, Rubens. **O cinema vai à mesa**. Histórias e Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.
- PELLEGRINI, Tânia. **Narrativa verbal e narrativa visual**: possíveis aproximações. In: PELLEGRINI, Tânia et al. Literatura, Cinema e Televisão. São Paulo: SENAC-SP; Instituto Itaú Cultural, 2003.
- RAMOS, Jose Maria Ortiz. **Cinema, Televisão e publicidade**: cultura popular de massa no Brasil, nos anos 1970-1980. São Paulo: Annablume, 2004.
- RIBEIRO, Hernando. **A História da Gastronomia no Mundo e no Brasil**. 2010. Disponível em< <http://www.artigonal.com/turismo-e-viagem-artigos/a-historia-da-gastronomia-no-mundo-e-no-brasil-3098395.html>> Acesso em 14 jul. 2012.

SILVA, Bruno Xavier da et al. Até os ratos sabem! Análise Organizacional baseada no filme “Ratatouille”. **Revista Anagrama**: Revista Científica Interdisciplinar. Ano 5 Edição 2. Dezembro de 2012- fevereiro de 2012. Disponível em< <http://www.revistas.univerciencia.org/index.php/anagrama/article/viewFile/7859/7255>> Acesso em 06 marc. 2013.

TORRAS, Paco. Garfo, Faca e TV. **Bistrô Carioca, Rio de Janeiro**, set. 2006. Seção Artigos. Disponível em <<http://bistrocarioca.blogspot.com/2006/06/garfo-faca-e-tv.html>>. Acesso em 18 jan.2013.

VEIGA, Aida. Tempero e Glamour. **Revista Veja**, São Paulo, janeiro 2001. Seção geral gastronomia. Disponível em <[http://veja.abril.com.br/100101/p\\_066.html](http://veja.abril.com.br/100101/p_066.html)>. Acesso em 13 jan. 2013.

ZANONI, Luiz Carlos. **Cozinhando com Babette**. 05/11/2010. Disponível em<<http://revistaideias.com.br/ideias/content/cozinhando-com-babette>> Acesso em 01 ag.2012.