

## Intercultura, hibridismo e identidades plurais: uma análise sobre as obras do *chef* francês Claude Troisgros

*Interculture, hybridism and plural identities: an analysis of the works of French chef Claude Troisgros*

*Intercultura, hibridez e identidades plurais: un análisis de la obra del chef francés Claude Troisgros*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65146>

Daniel Gomes Rodrigues | [daniel\\_o3d@outlook.com](mailto:daniel_o3d@outlook.com)

<https://orcid.org/0009-0001-8701-4979>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil

Rita Maria Ribeiro Bessa | [rita\\_bessa@uol.com](mailto:rita_bessa@uol.com)

<https://orcid.org/0000-0002-0863-4628>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil

Recebimento do artigo: 09-agosto-2024

Aceite: 24-fevereiro-2025

RODRIGUES, D. G.; BESSA, R. M. R. Intercultura, hibridismo e identidades plurais: uma análise sobre as obras do *chef* francês Claude Troisgros. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.1, p. 47-61, abr. 2025.



## RESUMO

A cozinha brasileira sofreu diversas influências, com destaque para a cultura francesa. Entre 1970 e 1990, o Brasil foi palco de um “missionarismo gastronômico” promovido por *chefs* franceses renomados que tinham por objetivo “salvar” a gastronomia brasileira, transmitindo o “alto padrão” francês e estabelecendo negócios no país. Portanto, o presente artigo tem como objetivo entender e evidenciar traços e aspectos interculturais nas obras e receitas do *chef* francês Claude Troisgros – que migrou para o país em 1979 – como e onde ocorrem, além de possíveis impactos e consequências tanto na gastronomia brasileira quanto na cozinha praticada por Troisgros. Através de perspectiva qualitativa-interpretativista, tendo um cunho bibliográfico, inicialmente, e descritivo, as análises foram conduzidas nas obras *Da cabeça à panela* (1999) e *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018). Os resultados apresentados evidenciam as descobertas da pesquisa, na qual se observou a aplicabilidade de conceitos como hibridismo, transculturação, aculturação, fusão, tradução cultural e negociação, e impactos significativos na gastronomia brasileira e nas identidades que compõem este sujeito “*chef*”.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Hibridismo cultural; Identidades plurais; França-Brasil; Claude Troisgros.

## ABSTRACT

Brazilian cuisine has been influenced by many factors, with a focus on French culture. Between 1970 and 1990, Brazil was the scene of a “gastronomic missionary movement” promoted by renowned French chefs whose objective was to “save” Brazilian gastronomy by transmitting the French “high standard” and establishing businesses in the country. Therefore, this article aims to understand and highlight intercultural traits and aspects in the works and recipes of French *chef* Claude Troisgros – who migrated to the country in 1979 – how and where they occur, in addition to possible impacts and consequences on both Brazilian cuisine and the cuisine practiced by Troisgros. Through a qualitative-interpretative perspective, with a bibliographical and descriptive approach, the analyses were conducted in the works *Da cabeça à panela* (1999) and *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018). The results presented highlight the research findings, in which the applicability of concepts such as hybridism, transculturation, acculturation, fusion, cultural translation and negotiation was observed, and significant impacts on Brazilian gastronomy and the identities that make up this “*chef*” subject.

**Keywords:** Gastronomy; Cultural hybridity; Plural identities; France-Brazil; Claude Troisgros.

## RESUMEN

La cocina brasileña ha recibido diversas influencias, destacándose la cultura francesa. Entre 1970 y 1990, Brasil fue escenario de un “misionerismo gastronómico” promovido por reconocidos chefs franceses que pretendían “salvar” la gastronomía brasileña transmitiendo los “altos estándares” franceses y estableciendo negocios en el país. Este artículo tiene como objetivo analizar los rasgos interculturales presentes en las obras y recetas del chef francés Claude Troisgros, quien llegó a Brasil en 1979. Se investigan cómo y dónde se manifiestan dichos rasgos, así como los impactos y consecuencias tanto en la gastronomía brasileña como

en las prácticas culinarias de Troisgros. Desde una perspectiva cualitativa-interpretativa, inicialmente bibliográfica y descriptiva, el análisis se realizó a partir de las obras *Da cabeça à panela* (1999) y *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018). Los resultados destacan conceptos como hibridismo, transculturación, aculturación, fusión, traducción cultural y negociación, revelando impactos significativos en la cocina brasileña y las identidades que componen este sujeto “*chef*”.

**Palabras claves:** Gastronomía; Hibridez cultural; Identidades plurales; Francia-Brasil; Claude Troisgros.

## INTRODUÇÃO

A culinária brasileira possui em seu âmago uma essência plural que lhe é inerente e que se intensificou com o avanço da globalização. Este fenômeno que advém dos processos dinâmicos decorrentes das interações entre culturas é, segundo Brodin (2009, *apud* Fujita, 2011), chamado de interculturalidade. Assim sendo, por reflexo dos diversos atravessamentos étnicos que ocorreram no país, têm-se, portanto, uma cozinha claramente intercultural.

Foram inúmeras as culturas que influenciaram a alimentação brasileira ao longo dos séculos, contudo, a francesa detém um grande destaque – embora seja necessário ressaltar que, como mencionado por Previatti (2021), tal relação tenha sido conduzida através de missões gastronômicas quase missionárias que ocorreram entre os anos de 1970 e 1990, quando alguns renomados *chefs* de cozinha franceses se autointitularam “salvadores” da cozinha que havia no Brasil, promovendo uma doutrinação dos cozinheiros brasileiros que não conheciam as técnicas da alta cozinha francesa. Um grupo de *chefs* liderado por Paul Bocuse – que ficou conhecido como *La bande à Bocuse* – viajou ao Brasil diversas vezes com o intuito de conhecer, palestrar, ensinar e até mesmo expandir seus negócios. Estabeleceu-se então um processo de migração da França para o Brasil: diversos cozinheiros foram enviados para comandarem restaurantes que carregavam os nomes daqueles *chefs* em seus cardápios e, dessa forma, garantir a manutenção do padrão francês.

Claude Troisgros foi um desses cozinheiros que chegou ao Brasil com a missão de reproduzir a alta gastronomia francesa. Entretanto, Troisgros logo percebeu que não seria uma tarefa tão simples, dada a ausência dos insumos com os quais ele estava acostumado. Dentro deste contexto o *chef* precisou se adaptar, recorrendo aos conceitos da *Nouvelle cuisine*: passou a inserir ingredientes frescos e locais nas receitas francesas (Troisgros, 2018).

Radicado no Brasil há mais de 40 anos, Troisgros ganhou destaque dentro da gastronomia brasileira atual, na qual ele tem bastante importância. Por estar imerso neste contexto de franco-brasilidade é que o *chef* Claude Troisgros e sua obra foram escolhidos para esta pesquisa, principalmente por seu trabalho e vida profissional hoje serem bastante extensos, tendo sido publicados até o presente momento nove livros de receitas, e mais dois em colaboração com outros *chefs*.

O objetivo deste trabalho, que é fruto da pesquisa em andamento “*Diálogos interculturais na gastronomia França-Brasil através da criação e formação de seus ‘chefs’*”,

desenvolvida através do Programa Institucional de Bolsas à Iniciação Científica da Universidade Federal da Bahia (PIBIC/UFBA), é buscar entender e evidenciar, quando possível, os traços e aspectos interculturais presentes nas obras e receitas do *chef* Claude Troisgros, como e onde ocorrem, e como tais aspectos podem estar refletidos na gastronomia brasileira, na cozinha praticada por Troisgros e na identidade desse “sujeito *chef*” (Hall, 2020).

## A HERANÇA CULINÁRIA E A PLURALIDADE DE IDENTIDADES

Tendo migrado para o Brasil em 1979, o jovem *chef* Claude Troisgros havia recebido a missão de chefiar o restaurante *Le Pré Catelan*, que carregava o nome do também francês Gaston Lenôtre. É importante dizer que Troisgros fora aprendiz de Paul Bocuse, o ‘papa da gastronomia’, e é filho de Pierre Troisgros, um dos precursores da *Nouvelle cuisine* – movimento culinário que revolucionou a gastronomia francesa e influenciou a gastronomia ao redor do globo a partir da década de 1970 (Troisgros, 2018, p. 27-28) – juntamente com seu irmão Jean Troisgros e outros nomes importantes. Não obstante, a família Troisgros já era reconhecida como um expoente culinário por ter mudado “a tradição da culinária francesa e mundial” (Troisgros, 2018, p. 17), pois fora responsável por outras mudanças importantes no curso da culinária francesa. Portanto, é correto afirmar que Claude Troisgros desembarcou no Brasil em posse de uma valiosa herança e bagagem culinária e cultural.

Seu trabalho inicialmente fora bastante difícil, pois, devido à falta de insumos necessários e adequados, atrelada à complexidade do processo de importação naquela época, não era possível reproduzir fielmente os cardápios assinados por Lenôtre. Troisgros recorreu então a um dos fundamentos da *Nouvelle cuisine*: valorizar insumos frescos e locais, inserindo diversos ingredientes que encontrava nas feiras livres do Rio de Janeiro, desencadeando, assim, um processo que posteriormente resultou na “nova cozinha brasileira” – a utilização de técnicas e a valorização de insumos locais (Troisgros, 2018, p. 41). Hoje ele é um dos *chefs* franceses mais bem sucedidos no Brasil, sendo dono de inúmeros restaurantes renomados, tendo publicado nove livros e apresentando diversos programas culinários na televisão.

Atualmente, Claude Troisgros é visto como um *chef* francês que faz uma culinária franco-brasileira. No entanto, esta é apenas uma das identidades que possui. Primeiramente, a identidade “*chef* francês”, criada através da nacionalidade, só é evocada quando da necessidade de representação do sujeito, e é evidenciada principalmente quando há o deslocamento de seu território de origem (Hall, 2020), logo, se tivesse permanecido em sua terra natal esta identidade não teria a mesma importância que adquiriu em decorrência de seu deslocamento.

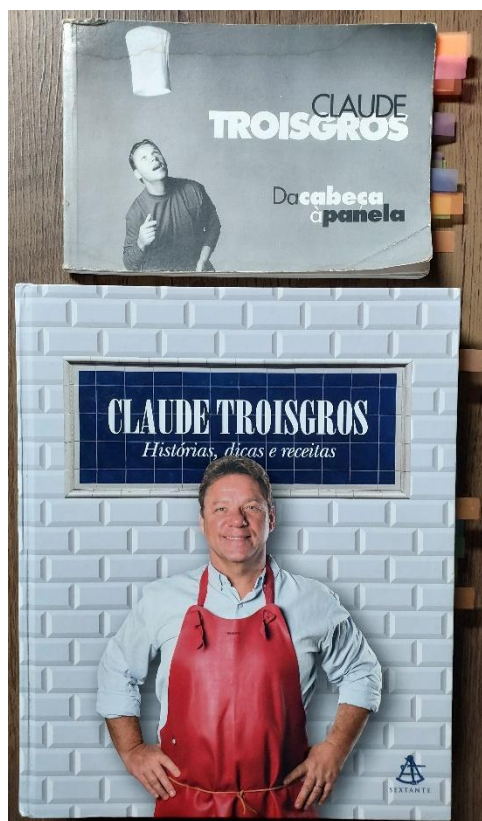
Troisgros também traz consigo uma identidade italiana pelo lado materno, que tem sido evocada e explorada com mais afincamento recentemente em sua vida profissional, paralelamente à identidade brasileira e carioca que foi adquirindo ao longo dos anos residindo no Brasil. Torna-se então visível a multiplicidade de identidades que Claude Troisgros possui. Corroborando, por fim, com o que Hall (1987, *apud* Hall 2020) propõe como definição sobre a identidade do sujeito pós-moderno: uma “celebração móvel” que está em constante formação e transformação em relação a como as pessoas são representadas ou interpeladas nos sistemas culturais que as rodeiam.

## METODOLOGIA

As análises que vêm sendo desenvolvidas têm se baseado em pesquisas bibliográficas e estudos de materiais sobre a vida profissional do *chef* Claude Troisgros presentes em matérias de jornais, entrevistas, vídeos do YouTube e as redes sociais oficiais do *chef* em questão.

Foram selecionados para esta pesquisa, dos nove livros publicados por Troisgros, apenas *Da cabeça à panela* (1999) e *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018) (Figura 1). Planilhas Excel das categorias encontradas nas obras citadas foram elaboradas para esquematizar, descrever e comparar receitas sob uma perspectiva qualitativa-interpretativista (André, 1995; Texeira, 2003). É importante destacar que as obras foram selecionadas por se tratarem, respectivamente, da primeira e última publicação de Troisgros até o presente momento, visando, assim, poder observar as possíveis diferenças neste intervalo de quase vinte anos, além de permitir traçar um perfil do *chef* e um panorama das suas receitas. Ademais, ressalta-se também que o livro *Da cabeça à panela* (1999) é uma versão reduzida do livro originalmente publicado em 1993, pois não fora possível encontrá-lo para aquisição.

**Figura 1.** As obras selecionadas para análise



**Fonte:** Troisgros, 1999; 2018.

Para a seleção das receitas foram utilizados, inicialmente, critérios geográficos e culturais, visto que, de acordo com Montanari (2013), o território possui um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Posteriormente, com base nos estudos culturais e o avanço nas análises e descrições das categorias nas obras, conceitos como hibridismo, transculturação, aculturação, fusão (Burke, 2010), tradução cultural (Burke, 2010; Hall, 2020) e negociação (Burke, 2010; Mendes, 2011) se mostraram necessários para selecionar e melhor entender as

receitas analisadas. Conceitos sobre identidade, identificação e nacionalidade (Hall, 2020) foram utilizados para tentar compreender o “sujeito *chef*” Claude Troisgros.

Paralelamente, movidos pela curiosidade, adicionou-se à pesquisa um levantamento de dados acerca dos termos franceses (insumos, técnicas, utensílios), termos de outras culturas, empréstimos linguísticos, aportuguesamentos, entre outros, que estejam presentes ao longo de ambas as obras, apenas para fins de quantificação.

A seguir, serão abordados alguns conceitos que foram encontrados nas obras analisadas, exemplificados através das receitas nas quais se fazem presentes. Serão destacados os termos franceses, aportuguesamentos, títulos de receitas, insumos e outros elementos que estão diretamente relacionados aos conceitos aqui trabalhados.

## APRESENTAÇÃO DE DADOS

A obra *Da cabeça à panela* (1999) é composta por oitenta e cinco receitas divididas em oito categorias<sup>1</sup> – *Les Recettes de Base, Les Entrées Chaudes & Froides, Les Poissons & Crustacés, Les Viandes & Volailles, Les Garnitures, Les Recettes de Base de Pâtisserie, Les Desserts, Les Petits Fours et Les Sorbets* –, e a obra *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018) possui oitenta e sete receitas que são divididas em sete categorias – *Aperitivos e Entradas, Massas e Risotos, Peixes e Frutos do Mar, Carnes e Aves, Acompanhamentos, Sobremesas, Preparações Básicas*.

Como resultado das análises realizadas até o momento foi possível entender, acerca da obra *Da cabeça à panela* (1999), que: a) há uma frequente alternância entre termos franceses e brasileiros, geralmente para os insumos, constituindo, assim, um dos mais notórios traços de interculturalidade, embora o texto não permita que se afirme as razões para tal, se por motivos relacionados à falta de certos insumos necessários no Brasil, às técnicas desconhecidas ou diferentes, às preparações ou se apenas por estética textual; b) a utilização de termos aportuguesados ou adaptados do francês, como *saltear* e *crepe*, mesmo que seus equivalentes franceses, *sauter* e *crêpe*, não sejam estranhos à gastronomia brasileira, a exemplo do termo francês *fouet* para se referir a *batedor*, embora neste caso o *chef* tenha optado por utilizar o termo em português.

Foram realizadas comparações entre as obras, constatando-se grandes mudanças na linguagem que o *chef* adotou em sua obra mais recente (2018): a) as receitas foram simplificadas e encurtadas; b) houve diminuição no emprego de termos franceses, a começar pelos títulos das receitas, que são majoritariamente em português, com exceção daquelas em que são mantidos os nomes originais das receitas (ex: *Ratatouille, Crêpe Suzette*) – enquanto na primeira obra (1999) são apresentadas primeiro em francês e somente depois em português; c) notou-se que as receitas mais recentes são menos “extravagantes” do que as primeiras – extravagância esta que pode ser atribuída principalmente à *Nouvelle cuisine* com seu caráter de valorização de elementos como insumos locais, mais frescos, que estava em alta à época do primeiro livro e que devido às experiências profissionais e principalmente familiares, ecoava na identidade de Claude Troisgros, assim como, pela necessidade de criar, através da fusão dos

<sup>1</sup> Receitas de base; as entradas quentes e frias; os peixes e crustáceos; as carnes e aves; as guarnições; as receitas de base da confeitaria; as sobremesas; os *petits fours* e os sorvetes.

insumos brasileiros com as técnicas tradicionais francesas, uma nova gastronomia, e assim atrair atenção e público, consequentemente; d) percebeu-se também um maior número de receitas de outras culturas, como a asiática e a mexicana, o que ressalta a interculturalidade e a pluralidade na identidade de Troisgros.

As receitas foram analisadas, esquematizadas, conforme o Quadro 1 e descritas observando os seguintes pontos: títulos das preparações; ingredientes; passo a passo do modo de preparo; utensílios e equipamentos utilizados; técnicas utilizadas; e informações adicionais que acompanham algumas receitas, como verbetes apresentando ou explicando algum insumo – prática presente em *Da cabeça à panela* (1999) –, e passagens contando alguma curiosidade ou história do *chef* em relação à receita – prática presente em *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018).

**Quadro 1.** Esquematização para análise das receitas

Preparações	<i>Petit Gâteau</i> de Doce de Leite (p. 301)
Ingredientes	200g de doce de leite 100g de manteiga 60g de açúcar 1 pitada de sal 3 ovos 30g de farinha de trigo peneirada 15g de amido de milho <b>Para finalizar</b> Queijo de minas curado ralado ou queijo canastra ralado
Modo de preparo	Derreta no fogo o doce de leite e a manteiga. Em seguida, bata a mistura na batedeira durante 10 minutos, até ficar cremosa. Adicione o açúcar e o sal e bata por mais 5 minutos. Vá adicionando os ovos um por um e diminua a velocidade da batedeira. A massa deve ficar bem lisa. Finalize devagar misturando a farinha de trigo e o amido de milho. Encha as fôrminhas já untadas e enfarinhadas. Guarde no freezer por 2 horas. Depois leve ao forno preaquecido a 250°C durante exatos 8 minutos. Deixe descansar durante 5 minutos antes de desenformar. Salpique o queijo ralado e sirva. <b>Dica do chef</b> Você pode preparar o <i>petit gâteau</i> com antecedência e, depois de cozido, guardar na geladeira por até 6 dias dentro da fôrminha. Na hora de servir, é só esquentar no forno de micro-ondas por 10 segundos.
Utensílios e equipamentos	Panela; fogão; batedeira; fôrminhas; freezer; forno; ralador; micro-ondas
Técnicas	Assar; empratar
Adendos	Qual é o segredo para o <i>petit gâteau</i> ficar derretido por dentro e firme por fora, do jeito que a gente adora? O passo determinante para o sucesso está na temperatura do forno, que precisa ser alta, uma vez que precisamos assá-lo apenas por fora. Outro segredo é encher apenas 3/4 das fôrminhas com a massa, pois é preciso deixar um espaço para o bolinho crescer. A cremosidade do doce de leite é perfeita para esse tipo de receita.

Observações	Utilização do termo " <i>petit gâteau</i> " que não é verdadeiramente francês. Utilização do doce de leite, doce brasileiro bastante característico.
-------------	---

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ademais, instigados pela pesquisa e para além do seu objetivo principal, um levantamento de dados tem sido conduzido com o intuito de realizar uma pequena quantificação dos termos encontrados nas obras, classificados em termos franceses, de outros idiomas, empréstimos linguísticos, aportuguesamentos etc. Em *Da cabeça à panela* (1999), excluindo apresentações, introdução, notas e glossário, são utilizados noventa e um termos franceses, que aparecem trezentos e setenta e três vezes ao longo das receitas. Dentre os termos franceses se destaca *poivre mignonnette*, citado quarenta e seis vezes e presente em vinte e duas receitas.

Na obra *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018), excluindo apresentações, introdução, glossário e as partes sobre a história do *chef* Troisgros e suas dicas, são utilizados quarenta e cinco termos, que aparecem cento e cinquenta e uma vezes ao longo das receitas. Destacando-se o termo *chef*, citado quarenta e duas vezes, e presente em trinta e nove receitas. Este fato reitera a ideia de que a mais recente publicação de Claude Troisgros se dá em um contexto no qual ele já possuiu grande fama no cenário gastronômico do Brasil, mesmo entre pessoas leigas que não fazem parte do nicho.

Um banquete de conceitos

A noção de hibridismo cultural – os diversos processos que resultam do encontro de duas ou mais culturas, dando origem a aspectos mistos e novos (línguas, culinárias, religiões) para os sujeitos envolvidos (Burke, 2010) – está amplamente presente em ambas as obras trabalhadas; entretanto, trata-se de um pensamento que se ramifica em diversos outros, com variadas nomenclaturas e percepções que se complementam, sendo aqui considerado como um conceito guarda-chuva, que abarca ideias como negociação (Mendes, 2011), transculturação, tradução cultural, aculturação, fusão, entre outras.

Para destrinchar os resultados encontrados, foram selecionadas algumas receitas e passagens das obras analisadas, nas quais alguns traços interculturais se destacam, a fim de ilustrar os aqui abordados – aculturação: processo de aquisição de uma cultura de maneira vertical, sendo uma via de mão única; transculturação: aquisição cultural de mão dupla (Ortiz, 1940 *apud* Burke, 2010, p. 44); fusão: entende-se como uma forma mecânica de misturar elementos/culturas; tradução cultural: mecanismo através do qual os encontros produzem novas formas, buscando “domesticar o que é estrangeiro” (Burke, 2010, p. 58); negociação: os processos de trocas não acontecem pacificamente, estando sempre imersos em tensão, refletindo nas ações que as pautam, ditando o que é assimilado, o que permanece, aquilo que é deixado para trás, etc. (Mendes, 2011) – bem como os conceitos atrelados à identidade – estando sempre em construção, o mais correto é se falar em *identificação e identidades plurais*, visto que os sujeitos são livres para aderirem ou abdicarem uma ampla gama de identidades (Hall, 2020) –, para que possam ser discutidos.

Negociação

A ideia de negociação foi escolhida para abrir o banquete por ser um dos conceitos mais fáceis de se visualizar na prática, como pode ser observado na figura 2:



**Figura 2.** Verbetes do glossário da obra *Da cabeça à panela*

**Échalote** – Muito utilizada na cozinha francesa, é da mesma família do alho. Tem sabor e aroma próximos ao da cebola, porém mais suaves. Nas receitas, cada échalote pode ser substituída por ½ cebola roxa.

**Fonte:** Troisgros, 1999, p. 121.

O verbete acima indica como o leitor pode fazer a substituição necessária, visto que é um insumo estrangeiro e difícil de ser encontrado no Brasil; ainda assim, o *chef* mantém a indicação das *échalotes* em dezesseis receitas. Tal preferência pode indicar que, mesmo dando a opção de substituição, Troisgros preferiu utilizar o ingrediente com o qual estava habituado (e provavelmente considerava de melhor qualidade). Em contrapartida, o insumo não está presente em nenhuma das receitas do livro *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018), fato que pode ser compreendido como uma adaptação por parte do *chef* aos insumos que são mais facilmente encontrados no país, tendo realizado a substituição nas suas receitas de forma natural com o passar do tempo.

A obra de 2018 também mostra um caso semelhante, apresentando em seu glossário (Figura 3) o insumo estrangeiro *Oseille*<sup>2</sup> e uma forma de substituição:

**Figura 3.** Verbetes do glossário da obra *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas*

**Fonte:** Troisgros, 2018, p. 113.

<sup>2</sup> Azedinha

Há aqui um fator bastante particular: como apontado pelo *chef* na passagem introdutória da receita na figura 4 (a única em que este insumo é utilizado em toda a obra), trata-se de uma receita familiar bastante especial. Desta maneira, Troisgros mantém o uso da azedinha em sua receita, como também no título.

Figura 4. Receita Salmão com Azedinha

**15 | SALMÃO COM AZEDINHA**

**Tempo de preparo:** 45 minutos  
**Rendimento:** 4 porções

**Ingredientes**  
 4 escalopes de salmão (cerca de 150g cada)  
 1 colher (sopa) de azeite  
 250ml de vinho Sauvignon Blanc  
 125ml de vermute ou martini dry  
 80ml de Caldo de peixe (veja a receita na pág. 307)  
 1 cebola roxa picada  
 375ml de creme de leite fresco  
 Folhas de azedinha  
 Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

**O salmão com azedinha, ou saumon a l'oseille, é um prato muito especial, porque foi o que deu a terceira estrela do Guia Michelin para a família Troisgros, em 1968. Esta receita rodou o mundo como sinônimo da nouvelle cuisine française e marcou essa revolução culinária. Eu a vi nascer e ela faz parte da minha infância e das minhas lembranças gustativas.**

**PREPARO**  
 Em uma panela, misture e reduza totalmente o vinho, o vermute, o Caldo de peixe e a cebola. Adicione o creme de leite e deixe ferver até engrossar (5 minutos). Passe pela peneira para obter um molho bem fino. Tempere com sal e pimenta-do-reino e acrescente a azedinha rasgada. Reserve.

Fatie o salmão em escalopes de 12cmx8cm com 1cm de altura. Coloque essas fatias entre duas folhas de papel-manteiga e bata ligeiramente para ficarem do mesmo tamanho.

Tempere o salmão com sal e pimenta-do-reino e pincele com o azeite. Grelhe rapidamente numa frigideira antiaderente bem quente, deixando o escalope malpassado.

Despeje o molho em um prato, cobrindo toda a superfície. Coloque por cima os escalopes de salmão e sirva imediatamente.

Fonte: Troisgros, 2018, p. 233<sup>3</sup>

Estes exemplos corroboram com a ótica de Mendes (2011), que afirma que a interculturalidade resulta em um espaço onde habitam as culturas que estão em contato, sendo assim um terceiro lugar, uma perspectiva diferente das visões destes dois mundos. Este espaço, entretanto, não é equilibrado ou neutro, mas marcado por uma constante tensão entre estes sujeitos-mundos distintos, que vivem e sobrevivem dessa ininterrupta tensão-negociação-troca. Este contato entre mundos culturais distintos é palco de negociações complexas (Bhabha, 1998 *apud* Mendes, 2011, p. 141), que podem ser claramente identificadas nestas duas receitas de Claude Troisgros.

Os resultados de tais negociações demonstram como esse processo de osmose cultural deixa marcas na identidade deste “sujeito *chef*”, pois, embora Troisgros tenha apresentado alternativas locais para insumos estrangeiros, ainda assim optou pela utilização daqueles que já conhecia, relutando ao processo de substituição, permanecendo o mais próximo possível da sua própria cultura (Montanari, 2013).

<sup>3</sup> As marcas encontradas nas figuras refletem as marcações para as análises.

## Tradução cultural e transculturação

Os conceitos de tradução cultural e transculturação estão impressos nas receitas apresentadas a seguir. Primeiramente, destacam-se os termos escolhidos para os títulos das preparações: a receita da figura 5 evoca as principais cores da bandeira do Brasil, como indicado pelo *chef* no fim da página:

Figura 5. Receita Crêpaze Tiède au Cresson "Verde e Amarelo"

*Crêpaze Tiède au Cresson "Verde e Amarelo"*  
PANQUECA CROCANTE RECHEADA COM MUSSE DE AGRIÃO E GORGONZOLA

**INGREDIENTES - 4 PESSOAS**

**Musse de Agrião**

- 1 molho de agrião
- 4 ovos
- ¼ de litro de leite
- 80 g de gorgonzola
- Sal e pimenta
- 4 crêpes (pág.96)

**Molho**

- 20 ml de água
- 120 g de manteiga
- Suco de 1 limão
- Pistilos de açafraão
- Sal e pimenta

**MUSSE DE AGRIÃO**

- ▶ Lavar bem o agrião e bater no liquidificador com ovos, leite, sal e pimenta. Passar numa peneira fina.
- ▶ Deixar repousar, durante 20 minutos.
- ▶ Retirar a espuma e encher as pequenas fôrmas ramequins<sup>59</sup> untadas com manteiga.
- ▶ Cozinhar em banho-maria a 120º por 25 minutos. Esfriar e desenhformar.
- ▶ Com auxílio de uma colher, fazer uma grande cavidade no centro da musse<sup>60</sup> (sem estragar ao redor) e rechear com pedacinhos de gorgonzola.
- ▶ Envolver a musse com uma crêpe<sup>61</sup> e virar do lado contrário sobre papel metalizado, bem untando com manteiga e óleo.

**MOLHO**

- ▶ Ferver a água com açafraão e aos poucos colocar os pedacinhos de manteiga, misturar lentamente com o batedor, sem deixar parar a ebulição.
- ▶ Temperar com sal, pimenta e suco de limão.

**TOQUE FINAL**

- ▶ Colocar as musses<sup>62</sup> no forno bem quente até a crêpe<sup>63</sup> ficar bem crocante.
- ▶ Retirar os papéis metalizados e pôr no centro do prato a musse com a manteiga de açafraão ao redor.

Este foi o único prato que não saiu do cardápio do meu restaurante Claude-Troisgros, durante 12 anos. Tem as cores da bandeira brasileira.

31

Fonte: Troisgros, 1999, p. 31.

A receita da figura 6 apresenta seu título completamente em francês, fato que poderia passar despercebido não fosse uma receita que a precede no livro: *Bavarois au "Maracujá"* (Troisgros, 1999, p. 101), sendo inclusive a receita escolhida para abrir a secção *Dessert* (Sobremesas).

Figura 6. Receita Crêpe Légère aux Fruits de la Passion

*Crêpe Légère aux Fruits de la Passion*  
PANQUECA SUFLÊ COM CALDA DE MARACUJÁ

**INGREDIENTES - 4 PESSOAS**

**CREME DE MARACUJÁ**

- 40 g de manteiga
- 30 g de açúcar de confeiteiro

**Pâte à Crêpe Légère**

- ¼ de litro de leite
- 40 g de manteiga
- 4 gemas
- 40 g de açúcar
- 40 g de farinha de trigo
- 4 claras + 25 g de açúcar

**Calda de Maracujá**

- 60 g de açúcar + água
- 150 ml de suco de maracujá com sementes
- 60 g de manteiga gelada
- 30 ml de Grand Marnier

**Crema de Maracujá**

- 50 g de suco de maracujá
- 100 g de manteiga
- 80 g açúcar
- 3 ovos

**CREME DE MARACUJÁ**

- ▶ Ferver o suco da fruta com o açúcar e a manteiga.
- ▶ Acrescentar os ovos e cozinhar até ficar espesso.

**CALDA DE MARACUJÁ**

- ▶ Cozinhar o açúcar e a água até obter um caramelo dourado-claro.
- ▶ Acrescentar o suco de maracujá com as sementes.
- ▶ Finalizar com pedacinhos de manteiga gelada, mexer com o batedor.
- ▶ Juntar o Grand Marnier e esfriar.

**CREPES**

- ▶ Misturar bem com o batedor, as gemas e o açúcar até ficar quase branco; acrescentar a farinha de trigo.
- ▶ Ferver o leite com a manteiga e juntar a mistura acima.
- ▶ Bater as claras em neve com 25 g de açúcar e juntar delicadamente à mistura ainda quente.
- ▶ Numa frigideira tefal de 15 cm de diâmetro, derreter um pequeno pedaço de manteiga e acrescentar uma boa concha da massa de crepe.
- ▶ Dourar um lado e deixar 30 segundos no forno a 220º.
- ▶ Sem virar a crêpe, colocar num prato, rechear de creme de maracujá e dobrar em meia-lua.
- ▶ Fechar bem as beiradas.

→

Fonte: Troisgros, 1999, p. 104.



As receitas das figuras 5 e 6 utilizam o termo “panqueca”, abaixo do título francês, para se referir a *crêpaze* e *crêpe*, evidenciando a tradução cultural, “mecanismo por meio do qual encontros culturais produzem formas novas e híbridas” (Burke, 2010, p. 55).

Em relação ao conteúdo das preparações, destacam-se o emprego do termo “musse” na receita da figura 5: indicativo duplo, pois demarca a transculturação que Claude Troisgros sofreu – o *chef* mantém o uso do artigo feminino ainda que opte pelo termo português, tratado no masculino – sendo, ao mesmo tempo, outro exemplo de tradução cultural ocorrida no Brasil; e, ainda, a alternância entre “*crêpe*”, em francês, e “*crepe*”, em português, na receita da figura 6.

Na obra de 2018, na receita *Crêpe Passion* (Troisgros, 2018, p. 289) apresentada na figura 7, o *chef* faz distinção entre maracujá e *fruit de la passion*, que, entretanto, por si só não explica a alternância de escolha dos nomes em português ou francês para se referir à fruta.

Figura 7. Receita *Crêpe Passion*



Fonte: Troisgros, 2018, p. 289.

Ademais, Troisgros também afirma ter sido o criador de uma prática que se popularizou e se espalhou pelo Brasil (2018, p. 51), popularizando a receita *Torta Mousse de Maracujá* e que hoje em dia pode ser encontrada facilmente em diversos estabelecimentos e que, em suas próprias palavras (Troisgros, 2018, p. 291), “marcou a nova cozinha franco-brasileira”, um exemplo claro de transculturação.

### Aculturação, fusão e identificação

Por fim, as duas últimas receitas a seguir abarcam as ideias amparadas pelo hibridismo que ainda não foram trabalhadas, aculturação e fusão (Burke, 2010), além de tratarem, em seu âmago, sobre identidade.

As receitas possuem um ingrediente que está amplamente presente na obra mais recente: pimenta-do-reino. Em um primeiro momento, a importância deste insumo passou despercebida, apesar da significância que representa. Contudo, sob um olhar mais atento, pode-se perceber que é um caso nítido de aculturação: o termo “pimenta-do-reino” data do período colonial, pois era importada do reino de Portugal, portanto, de acordo com Burke (2010, p. 44), havia “uma cultura subordinada adotando características da cultura dominante”. Fato que se estende ao *chef* Troisgros, pois o mesmo incorporou o termo em seu vocabulário. Em sua obra publicada em 1999, dezenove anos após ter migrado para o Brasil, o *chef* utiliza o termo em uma única receita durante todo o livro (p. 45), preferindo o termo francês *poivre*

*mignonnette*, amplamente utilizado. Em sua publicação mais recente, de 2018, o termo francês não é citado em nenhuma receita.

Na figura 8 a receita *Farofa de Cream-Cracker com frutas secas* (2018, p. 279) se inicia com a seguinte afirmação: “Se o Brasil é o país da farofa, esta aqui tem um tempero bem europeu [...]”, indicando que caminha numa linha tênue entre a fusão – uma mistura de forma mecânica (Burke, 2010) – e a apropriação – ideia que atribui “maior ênfase ao caráter humano e à criatividade” (Burke, 2010, p. 55). Esta afirmação, porém, denota algo mais: Troisgros faz uma identificação múltipla, evocando sua brasilidade adquirida ao longo de todos estes anos incluindo tal receita, mas sem anular o cidadão europeu que carrega em si, presente em insumos como o damasco e o figo, além, é claro, de sua origem francesa, ao trazer a manteiga *noisette*, o que corresponde perfeitamente ao que Hall conceitua como identificação:

[...] em vez de falar da identidade como uma coisa acabada, deveríamos falar de *identificação*, e vê-la como um processo em andamento. A identidade surge não tanto da plenitude da identidade que já está dentro de nós como indivíduos, mas de uma *falta* de inteireza que é “preenchida” a partir de nosso *exterior*, pelas formas através das quais nós imaginamos ser vistos *outros* (2020, p. 43).

**Figura 8.** Receita *Farofa de Cream-Cracker com frutas secas*

**36 | FAROFA DE CREAM-CRACKER** *com frutas secas*

**Tempo de preparo:** 15 minutos  
**Rendimento:** 4 porções

**Ingredientes**  
 1 cebola cortada em cubos  
 2 dentes de alho picados  
 200g de Manteiga *noisette* (veja a receita na pág. 313)  
 150g de ameixas sem caroço  
 150g de damascos secos  
 150g de figos secos  
 200g de uvas-passas pretas  
 1 pacote de biscoitos *cream-cracker*  
 Salsa picada, manjerição, coentro, alecrim e tomilho a gosto  
 Sal e pimenta-do-reino a gosto

**PREPARO**  
 Numa frigideira, sue a cebola e o alho com a Manteiga *noisette*. Adicione todas as frutas, deixando caramelizar. Acrescente os biscoitos *cream-cracker* quebrados e doure bem. Tempere com sal e pimenta-do-reino e salpique as ervas para finalizar.

Fonte: Troisgros, 2018, p. 279.

O *chef* francês mostra, ainda, possuir uma multiplicidade de identidades em seu livro *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018), fato que aparece com certa timidez no livro *Da cabeça à panela* (1999) – atrelado principalmente a alguns insumos de outras nacionalidades, geralmente asiáticas. Esta diversidade de facetas é explorada, por exemplo, na figura 9, com a receita da *Nhoque da Minha Avó Mémé* (2018, p. 225):

Figura 9. Receita *Nhoque da Minha Avó Mémé*

**12 | NHOQUE DA MINHA AVÓ MÉMÉ**

**Tempo de preparo:** 1h30  
**Rendimento:** 4 porções

**Ingredientes**  
 600g de batatas grandes lavadas  
 120g de farinha de trigo  
 3 gemas  
 80g de parmesão ralado  
 60g de muçarela ralada  
 Molho de tomate da Nonna (veja a receita na pág. 310)  
 Manjerição a gosto  
 Sal, pimenta-do-reino moída na hora e noz-moscada a gosto

**Para gratinar**  
 200g de parmesão ralado grosso

**P**ode ser servido com o ragu de carne da receita anterior e também é ótimo para acompanhar uma bela travessa de carne assada. Para preparar o inesquecível nhoque que minha avó me ensinou, o primeiro passo é escolher uma batata mais seca, como a asterix. E depois trabalhar a receita com carinho.

**PREPARO**  
 Enrole as batatas em papel-alumínio e leve ao forno para assar até ficarem macias (de 40 a 50 minutos). Descasque as batatas e amasse-as como um purê. Misture com a mão o purê ainda quente, a farinha de trigo, as gemas, o parmesão, a muçarela, o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada. Faça rolos compridos, corte os bolinhos e marque-os com um garfo. Cozinhe-os em água fervente com sal. Quando os nhoques subirem à superfície, estarão prontos.

Passa a massa cozida para uma travessa e despeje por cima o Molho de tomate da Nonna e o manjerição. Cubra com 200g de parmesão ralado e leve ao forno a 180°C para gratinar por 10 minutos.

**DICA DO CHEF**  
 Alguns truques que minha avó me passou: a batata deve ser espremida ainda quente, e a farinha, adicionada aos poucos à massa. Ao cortar os nhoques, mantenha-os espalhados sobre uma superfície coberta de farinha, para que não grudem. Na hora de cozinhar, utilize uma panela grande com água abundante e salgada. Coloque-os aos poucos, para que não grudem. Conforme forem subindo, vá tirando um a um.

Fonte: Troisgrs, 2018, p. 225.

Além do seu caráter familiar e pessoalista, a receita acima traz à tona a identidade italiana herdada pelo seu lado materno, demonstrando, assim, o que Hall (2020, p. 8-9) afirma sobre como o sujeito pós-moderno “assume identidades diferentes em diferentes momentos, identidades que não são unificadas ao redor de um “eu” coerente”.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ressalta-se que esta pesquisa teve por objetivo observar, entender e evidenciar os diálogos interculturais entre França e Brasil através de análises sobre a vida profissional e as obras do “chef” francês Claude Troisgrs, que chegou ao Brasil em 1979 durante um intenso fluxo migratório de cozinheiros e chefs franceses devido a uma “missão gastronômica” francesa que ocorreu entre os anos de 1970 e 1990 e que pretendia “salvar” a cozinha brasileira (Previatti, 2021). Atentou-se também para as influências que o território e o paradoxo da globalização (Montanari, 2013) refletiram e refletem na gastronomia brasileira quanto na cozinha praticada por Troisgrs, além das impressões causadas na identidade desse sujeito “chef” (Hall, 2020).

As obras *Da cabeça à panela* (1999) e *Claude Troisgrs: histórias, dicas e receitas* (2018) foram escolhidas como material de pesquisa por se tratarem, respectivamente, da primeira e da mais recente publicação de Troisgrs, com o intuito de observar e traçar melhor as nuances dessa osmose cultural.

Os resultados obtidos mostram que a interculturalidade se apresenta principalmente na mescla de insumos brasileiros com técnicas francesas, bem como na alternância de termos

franceses e portugueses, indicando uma aproximação com o idioma do país no qual Claude Troisgros reside há mais de quarenta anos.

Com a continuidade da pesquisa mais conceitos deverão ser abordados e incluídos às análises das receitas, bem como novas evidências acerca dos diálogos interculturais deverão ser encontradas. Ademais, o levantamento de dados também seguirá, paralelamente, buscando ter um panorama quantitativo dos termos presentes na obra *Claude Troisgros: histórias, dicas e receitas* (2018).

## REFERÊNCIAS

- ANDRÉ, M. E. D. A. **Etnografia da prática escolar**. Campinas, SP: Papirus, 1995. 128p.
- BURKE, P. **Hibridismo cultural**. Tradução: Leila Souza Mendes. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2010. 118p.
- FUJITA, G. A. T. **L'interculturalité et le FOS universitaire**: Une étude pour la meilleure intégration des étudiants brésiliens dans les filières universitaires françaises. Mémoire de Master I. Université Stendhal Grenoble, 2011. 113f.
- HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 12a. ed, Edição Kindle. Rio de Janeiro: Lamparina Editora, 2020. 86p.
- MENDES, E. **O português como língua de mediação cultural**: por uma formação intercultural de professores e alunos de PLE. *In*: MENDES, Edleise (Org.). **Diálogos Interculturais: ensino e formação em português língua estrangeira**. Campinas, SP: Pontes Editores, 2011. p. 139-158.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução: Letícia Martins de Andrade. 2a. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- PREVIATTI, D. A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. **Revista Brasileira de História**, v. 41, p. 331-355, 2021.
- TEIXEIRA, E. B. A Análise de Dados na Pesquisa Científica: importância e desafios em estudos organizacionais. **Desenvolvimento em Questão**, v. 1, no. 2, p 177-201, 2003.
- TROISGROS, C. **Da Cabeça à Panela**. Rio de Janeiro: SNEL, 1999.
- TROISGROS, C. **Claude Troisgros: Histórias, dicas e receitas**. Rio de Janeiro. Sextante, 2018.