

# Os franceses queridinhos do Brasil

Pratos tradicionais franceses que foram incorporados aos hábitos alimentares dos brasileiros.

Imagem: Reprodução Canva

Os franceses deixaram muito mais do que deliciosas receitas adicionadas ao dia a dia dos brasileiros. Palavras, vestimenta, música, arte, poesia, maneirismos e muito mais, fizeram parte da nossa cultura e continuam até a atualidade.

Não é mistério para ninguém que, antes da família real portuguesa chegar ao Brasil, fugida das perseguições de Napoleão, as refeições dos brasileiros não tinham nenhum refinamento. No entanto, a corte portuguesa, que ironicamente, imitava todas as regras ditadas pela corte francesa, promoveu aos brasileiros, aos poucos e inicialmente pelo Rio de Janeiro, a introdução de hábitos franceses aos costumes locais. Em pouco tempo palavras francesas começaram a fazer parte do vocabulário. Assim, prateleiras viraram étagères e cristais, porcelanas finas e talheres de prata eram itens da composição das mesas das famílias abastadas, até mesmo pela escolha do serviço, que passou a ser chamado de à francesa.

Sendo assim, diversos pratos começaram a ser incorporados aos hábitos alimentares dos brasileiros. As entradas: os croquetes, os risoles, os vol-au-vent, as sopas cremes, os veloutés e os consommés são alguns exemplos. As carnes, tais como os filés au poivre, à Chateaubriand, à Rossine são outros exemplos que compõem ainda hoje os cardápios dos tradicionais restaurantes. Isso sem falar no entrecôte com fritas, última moda nos bistrôs da atualidade. E se formos para a boulangerie, aí fica quase impossível citar aqui todos os quitutes que já entraram no cotidiano dos brasileiros: croissants, baguette, brioche e todos os outros tipos de folhados. Ah, e não nos esqueçamos da pâtisserie com a leveza de suas mousses, dos brûlés, das eclairs e outras delícias.

## As batatas reinam absolutas, mas já foram indesejadas

Por Monica Dias Batista – LCB SP

*Purée, sauté, duchesse, dauphine, noisette, soufflé, anna...* De todos os jeitos ela é amada na França e no mundo todo. Mas nem sempre foi assim. A batata já foi tão mal vista que era oferecida como comida para os porcos! Atualmente, há mais de duzentas espécies, sendo que algumas já eram cultivadas há mais de 8 mil anos nas Américas.

No século XVI, os conquistadores espanhóis levaram uma espécie para a Europa e lá ela deu-se muito bem. Como era resistente às baixas temperaturas e de fácil cultivo, a batata tornou-se um item barato, servindo de comida para animais. Em meados de 1700, o parlamento francês até proibiu o cultivo da batata.

Dois séculos após sua chegada ao solo europeu, as batatas começaram a ganhar seu lugar de destaque. Antoine-Augustin Parmentier, farmacêutico e nutricionista, sugeriu que as batatas poderiam acabar com a fome dos menos favorecidos. Muito perspicaz, pediu ao Rei Luís XVI que protegesse sua plantação com soldados durante o dia. Isso intrigou a população, que imaginou que ali havia algum tesouro gastronômico sendo cultivado. E, de fato, eles estavam certos. À noite, sem a vigilância dos soldados, as batatas eram roubadas. A partir de então, Parmentier começou a valorizar a batata em jantares, colocando-a como ingrediente principal nos pratos.



As batatas mais famosas do mundo, as “French Fries” ou Batatas Fritas, como são conhecidas no Brasil, são disputadas pela Bélgica e França pela sua criação. Seja quem foi que resolveu deixá-las crocantes e sequinhas, nós agradecemos!

## Reciclar!



A falta de conhecimento de como fazer a reciclagem correta dos resíduos e a falta de mais pontos de coleta são os principais fatores que contribuem para o descarte incorreto do lixo.

Leia mais em P3



A batata (*Solanum tuberosum* L.) é nativa da América do Sul, da Cordilheira dos Andes, e foi consumida por populações nativas há mais de 8.000 anos.

## O Terroir da Alsácia, seus vinhos únicos e complexos

Por Cris Leite – LCB Rio de Janeiro

Alsácia, região localizada no nordeste da França e na fronteira com a Alemanha, produz vinhos que ressaltam muito mais a identidade do *terroir* local do que das características da uva com a qual foram elaborados.

A Alsácia está entre as margens do Rio Reno e a cordilheira de Vosges. Faz fronteira com a Alemanha e a Suíça, o que torna esta região única e completamente diferente das outras regiões da França.

### Terroir: a relação de uma região, suas especificidades e a atuação em determinado produto.

Sua diversidade geológica, que vai do granito ao calcário além da argila, xisto, areia e greda, justifica seu diferente *terroir*, propício ao desenvolvimento de um grande número de castas.

Essa grande variedade, confere aos vinhos da região uma identidade única e complexa. Os vinhos da Alsácia são quase sempre elaborados a partir de uma única variedade de uva.

As principais uvas usadas para os vinhos brancos são Pinot Gris, Muscat Riesling e Gerwurztraminer. São chamadas de “castas nobres”, e são as únicas autorizadas para a elaboração dos “Grands Crus”. Para as denominações genéricas, AOC Alsace ou AOC Vin d’Alsace, também valem as castas Chasselas, Savagnin Rose, Pinot Blanc e Sylvaner. Para os vinhos tintos, a única uva autorizada é a Pinot Noir. Mas essa região da Alsácia não é uma unanimidade, duas grandes escolas se opõem na região: os defensores dos brancos secos e minerais, como os Rieslings de grande guarda elaborados pelo Domaine Trimbach, e os não defensores que preferem adiar a data da colheita, obtendo assim uvas com forte maturidade que, após fermentação, resultam em vinhos com grau de sucrosidade presente. Nessa linha, situam-se os maravilhosos Zind Humbrecht e Marcel Deiss. Todos os vinhos da região da Alsácia são da categoria AOC (Appellation d’Origine Controlée), trazendo no rótulo o tipo de uva que são feitos, que podem ser monovarietais ou Edelzwicker (no caso de várias uvas).



Imagem Alsácia: canva.com

## Sagu de vinho tinto com crème anglaise

Por chef Juliete Soulé – LCB SP

É já que o assunto é a herança francesa aos brasileiros, nesta edição pensamos numa receita que traz influências de ambas cozinhas. Aproveitem!



### Ingredientes:

#### Sagu:

Açúcar Refinado – 100 g  
Água – 1 lt  
Canela em pau – 1 unidade  
Sagu – 100 g  
Vinho tinto Pinot Noir – 220 ml

#### Crème Anglaise:

Açúcar refinado – 62 g  
Gema de ovo – 2 unidades  
Leite integral – 250 ml  
Raspas de fava de baunilha – 1 unidade

### Modo de Preparo:

#### Sagu:

Misture a metade da água e o sagu. Deixe descansar por 20 minutos. Junte o restante da água, o vinho, o açúcar e a canela. Leve ao fogo, mexendo sempre até que o sagu esteja cozido e totalmente transparente. Coloque em taças individuais e reserve.

#### Crème Anglaise:

Passa as gemas pela peneira. Numa panela, coloque o leite com metade do açúcar e leve para ferver. Num recipiente, coloque as gemas peneiradas e o restante do açúcar. Mexa bem. Acrescente o leite quente à mistura das gemas, em fio contínuo, realizando a temperagem. Volte o creme ao fogo baixo, mexendo sempre até que a mistura atinja 84°C. Passe imediatamente por peneira. Sirva gelado sobre o sagu.



Imagem: pixabay.com

## DE ONDE VEM AS REGRAS DE ETIQUETA?

Italiana foi a responsável pela introdução das regras de etiqueta na França.

Catarina de Médice nasceu na linda região da Toscana. Em 1533, aos 14 anos, casou-se com o príncipe Henrique II da França.

No entanto, mal sabia o mundo que isso daria início a uma verdadeira revolução na cozinha francesa e nos modos de se portar à mesa.

Continua em P3

A família Médice era poderosa. Atuava na política, no mercado de produtos têxteis e monetário, e ainda dedicava apoio financeiro às artes e à arquitetura. Muitas obras foram encomendadas por eles a Michelângelo. Nesse ambiente rico e luxuoso, nasceu Catarina. E, como era de se esperar, como todas as festas oferecidas pela família ao longo dos anos, seu casamento também foi grandioso. Na França, foi recebida com hostilidade pela família do marido. A riqueza de sua família vinha do trabalho, e não de origens nobres, fato que não era bem visto para sua entrada na corte. Catarina fez questão de levar suas damas de companhia, perfumistas e também cozinheiros e confeitores, o que influenciou fortemente os costumes da época. Além da equipe, novos ingredientes e pratos também entraram na cozinha francesa, como trufas, cogumelos e alcachofras, caldos nos inícios das refeições, uso dos legumes com as carnes e apresentações que davam destaque às frutas e às hortaliças, até então pouco consumidas pela corte. Mas o que certamente encantava a todos eram as sobremesas. Atualmente, é impossível imaginar uma sobremesa que cause espanto aos franceses, mas isso acontecia em seus suntuosos jantares.

A confeitaria italiana foi adaptada e dela nasceu a pâtisserie. Difícil acreditar, mas os macarons e os profiteroles são, na verdade, de origem italiana. E não só eles. Receitas que acreditamos serem francesas, foram trazidas de Florença por seus cozinheiros: molho bechamel, pato com laranja, sopa de cebola, crepe e omelete são alguns exemplos. As mudanças foram tantas que saíram da cozinha e chegaram até os salões de jantar. Com seu conhecimento e sofisticação, Catarina ensinou aos seus muitos empregados como receber e servir, transformando uma simples refeição num momento especial. Foi ela quem instituiu regras básicas de higiene, como lavar as mãos antes de sentar-se à mesa.

A rainha também apresentou o garfo aos conterrâneos do marido, objeto que passou a diferenciar as classe mais abastadas dos menos favorecidos, já que até então todos comiam com as mãos. Além deste, mostrou também a importância e o uso correto de outros talheres, introduziu peças de porcelana e de cerâmica aos jantares, e mostrou a suntuosidade das toalhas bordadas. Com tantas contribuições, sua passagem realmente ficou marcada na França e muitos desses hábitos são mantidos até a atualidade, seja nas casas ou nos restaurantes. Mesmo depois de séculos, a herança deixada por Catarina permanece viva. E certamente, em sua próxima visita a um restaurante, você vai se lembrar dela.

*“Elas podem parecer ultrapassadas, mas os tempos modernos também têm regras, que devem ser seguidas”*

Quem tem meia idade ou mais, deve se recordar que os almoços e jantares ocorriam sempre em família, rodeados de regras que colocavam as crianças em saia justa. Apesar dos tempos serem outros, as regras de etiqueta continuam valendo.

Além das regras já conhecidas, vale lembrar também que não é nada educado mexer ou falar ao celular durante uma refeição familiar ou de negócio, sem contar que enviar mensagem de trabalho em dias de folga ou após as 22h00 não é nada educado.

## Dia dos pais será celebrado no Signatures

Que tal se antecipar e comemorar no dia 07/08, com um almoço especial, o dia dos pais?



Imagem – Restaurante Signatures – LCB RJ/

A ideia de comemorar o dia dos pais nasceu nos Estados Unidos em 1909! A filha de um ex combatente americano da guerra civil, tinha muito orgulho de seu pai, que a criou e mais cinco irmãos sozinho, após sua esposa falecer no parto do sexto filho.

No Brasil, a data é comemorada no segundo domingo do mês de agosto com o propósito de celebrar todos os tipos de pais e famílias, mas o LCB RJ antecipou-se e não deixará de prestigiar esta data! Para reservas ou informações: (21) 97236-3218

## Como o descarte correto do lixo doméstico ajuda a preservar o meio ambiente?

O descarte inadequado do lixo doméstico ajuda a poluir e contaminar o meio ambiente.

É certo que já houve um aumento da conscientização da população em relação ao descarte correto de resíduos domésticos, mas a falta de informação e a oferta de locais adequados para o descarte ainda são preocupantes.

A falta de conhecimento do que é material reciclado e do que é descarte, torna o despejo correto de resíduos domésticos um grande desafio. Para evitar a contaminação daquilo que pode ser reaproveitado, é preciso estar atento a algumas questões. A primeira dica é observar se você sabe diferenciar, e separar, os resíduos orgânicos (aqueles que vêm da casca das frutas, dos restos de legumes, verduras e restos de alimentos que não contêm gorduras) do lixo comum. Os resíduos orgânicos podem ser reaproveitados por um processo chamado de compostagem. A compostagem é um sistema prático, compacto, higiênico e amigo do meio ambiente, no qual minhocas e microorganismos transformam restos de alimentos em adubo de alta qualidade. Outra dica é colocar os rejeitos: papel higiênico, papel toalha, fraldas, papelão engordurado, fitas adesivas, entre outros, em um local separado dos resíduos orgânicos. A terceira dica é fazer a separação dos materiais reciclados (embalagens plásticas, de papel, papelão, vidros e metais). Muitas cidades já fazem o recolhimento programado dos materiais reciclados, mas senão você pode entregá-los em pontos de coleta. O que vale é começar!

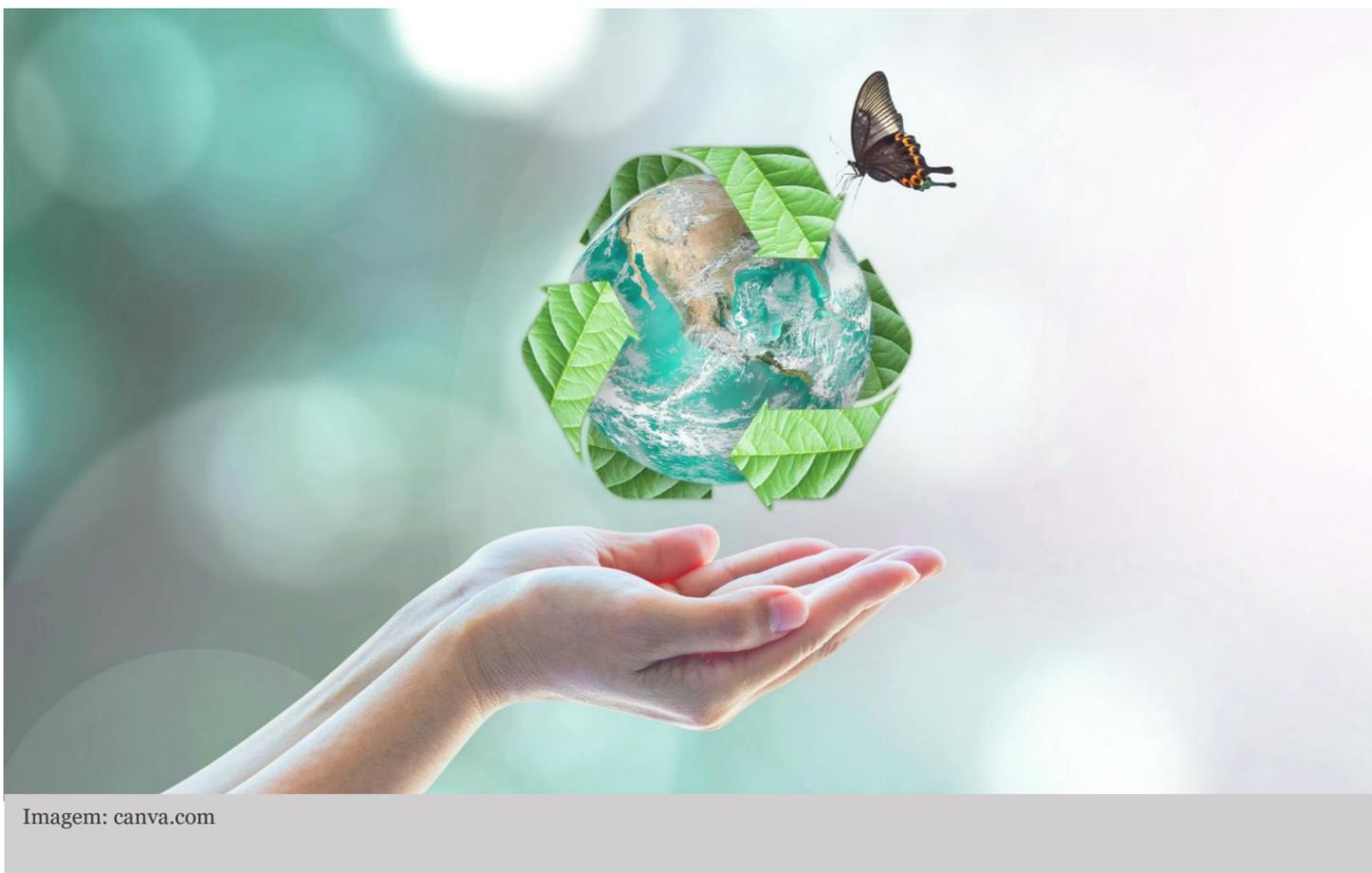


Imagem: canva.com

## Em Entrevista – Bate-Papo na cozinha



Este mês escolhemos dois chefs, de origem francesa, chef Michel Darqué do LCB SP e chef Jean-Pierre do LCB RJ, para nos contarem um pouquinho sobre como iniciaram a carreira na área de gastronomia e de como foi desembarcar neste país tropical!



**Michel Darqué – Chef de Cuisine – LCB SP**

1. Como começou sua carreira na área de gastronomia?

MD: Minha carreira na gastronomia começou depois de minha formação em laticínios e após receber o diploma BTS, com a opção em Laboratório, na faculdade E.N.I.L., na França. Primeiramente, comecei no restaurante La Table Des Cordeliers, na cidade de Condom, no sudoeste da França, com os chefs René Sandrini e Jean Louis Palladin, restaurante com estrela Michelin, e no Centro de Formação de Aprendiz na cidade de Auch, para tirar o diploma C.A.P. A partir daí começou a minha aventura de cozinheiro ao redor do mundo.

2. Há quantos anos está no Brasil e como foi sua chegada?

MD: Estou no Brasil há cerca de 40 anos, com diversas idas e vindas durante este período, mas sempre voltei para São Paulo. A minha chegada foi por acaso; eu estava trabalhando no restaurante Le Moulin De Mougins do chef Roger Vergé, na cidade de Cannes no sul da França, quando apareceu o Sr. Roberto Maksoud, que precisava de um chef de cozinha para o restaurante francês La Cuisine Du Soleil, no hotel de sua propriedade.

3. O que mais lhe encanta no Brasil?

MD: Para mim não se trata apenas de gostar, pois, me remete a uma longa história de família, na qual, chegaram ao Rio de Janeiro em 1895 para o cultivo do café. Isto sempre me intrigou e me despertou a curiosidade de conferir todas as histórias sobre a grandeza e a beleza deste país, do tamanho de um continente, com uma enorme variedade de frutas tropicais, vegetais, peixes e crustáceos, totalmente diferentes dos encontrados na Europa, além deste modo de vida, bem particular em comparação aos outros países do mundo. Eu gosto principalmente do carnaval, da feijoada e da caipirinha.

4. Qual foi o maior desafio na sua trajetória ao Brasil?

MD: Durante minha trajetória foram muitos os desafios. Primeiro, tentar aprender uma nova língua o mais rápido possível, para que eu pudesse me comunicar com os cozinheiros e as pessoas em geral, mas sei que mesmo após 40 anos, ainda falo errado. Outro desafio, foi o de poder realizar um trabalho, e passar um conhecimento culinário para todos esses cozinheiros que trabalharam comigo em vários estabelecimentos em São Paulo e no Brasil.

5. Deixe um recado para os alunos do Le Cordon Bleu.

MD: Meu recado aos alunos do LCB é o de aproveitarem ao máximo o conhecimento e o profissionalismo de cada chef, que se dedicam dia após dia a passarem aos alunos a filosofia e as técnicas culinárias de uma Instituição das mais antigas e tradicionais da França. Eu desejo muito sucesso aos estudantes do LCB.



**Jean-Pierre Fivria – Instrutor, Sommelier e Gerente do Restaurante “Signatures” – LCB RJ**

1. Como começou sua carreira na área de gastronomia?

JP: Quando meus avós fizeram bodas de ouro eu tinha 13 anos e ao ver a festa fiquei encantado com a arte de servir e cozinhar. Iniciei como aprendiz, em um pequeno hotel-restaurante, no qual, trabalhei de 1978 a 1981, fazendo de tudo nessa empresa que me formei garçom e cozinheiro juntamente em um CFA (Centro de formação para Aprendizes de Restaurante na cidade de Angers – cidade da família Cointreau na França). Depois disso, entrei na escola hoteleira em Marseille, fiz 2 anos de preparação no BTH (Vestibular Técnico Hotelaria). Depois trabalhei em vários países: Inglaterra, Suíça, França e Brasil. Fui Garçom, Cumin, Cozinheiro, Maître D’Hôtel, Sommelier, Assistente Gerente A/B, Gerente de Restaurante.

2. Há quantos anos está no Brasil e como foi sua chegada?

JP: Estou no Brasil desde 1988. O convite veio para trabalhar em Brasília na extinta Academia de Tênis. E depois fui convidado pelo diretor da empresa Pierre Cardin para trabalhar no Restaurante Maxim’s de Paris na Torre do Shopping e Rio Sul no RJ.

3. O que mais lhe encanta no Brasil?

JP: A diversidade deste imenso país. Sou curioso, gosto de aprender com todos e sobre muitas coisas diversas por isso andei, trabalhei em várias cidades: Belo Horizonte, Bahia, Brasília, Rio de Janeiro. Mas o que me encanta são as pessoas generosas, alegres, trabalhadoras e nunca desistem mesmo com as dificuldades. Outro encanto é a riqueza da agricultura e pecuária.

4. Qual foi o maior desafio na sua trajetória ao Brasil?

JP: O maior desafio para mim foi poder transmitir o “*savoir faire*” francês da gastronomia, ter um bom serviço nos restaurantes, mostrar, elaborar e formar pessoas sem ferir seus princípios, respeitando as leis brasileiras, além de ser reconhecido em vários Estados do Brasil através dos grandes profissionais que eu formei. Sou nascido na Ilha de Reunião, localidade francesa situada no oceano Índico, antigo nome (Ilha Bonaparte 1806 à 1810 e Île Bourbon de 1810 à 1848) e desde 1848 Île de la Réunion. Está localizada no arquipélago de Madagascar a 172 km a oeste-sudoeste de Maurício e 679 km à L’est-sud de Madagascar. Essa ilha é muito parecida com o Brasil, foi o que me facilitou para realizar este desafio.

5. Deixe um recado para os alunos do Le Cordon Bleu.

JP: A hospitalidade requer disciplina, experiência, determinação, comprometimento, lealdade consigo mesmo e seu trabalho. O LCB oferece aprendizado de técnicas, com profissionais altamente preparados; realiza sonhos para que os estudantes possam atingir seus objetivos e alcançar o mundo.



