



---

# Cozinha Clássica

Samara Fernandes



## Missão

“Promover a educação de qualidade nas diferentes áreas do conhecimento, formando profissionais cidadãos que contribuam para o desenvolvimento de uma sociedade justa e solidária”



C397 CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ. Núcleo de Educação a Distância; FERNANDES, Samara.

**Cozinha Clássica.** Samara Fernandes

Reimpressão - 2019

Maringá-Pr.: UniCesumar, 2016.

132 p.

“Graduação em Gastronomia - EaD”.

1. Gastronomia. 2. Cozinha Clássica. 3. EaD. I. Título.

ISBN: 978-85-459-0160-0

CDD - 22ª Ed. 641.5

CIP - NBR 12899 - AACR/2

### NEAD - Núcleo de Educação a Distância

Av. Guedner, 1610, Bloco 4 - Jardim Aclimação - Cep 87050-900 Maringá - Paraná | unicesumar.edu.br | 0800 600 6360

### DIREÇÃO UNICESUMAR

Reitor **Wilson de Matos Silva**, Vice-Reitor **Wilson de Matos Silva Filho**, Pró-Reitor de Administração **Wilson de Matos Silva Filho**, Pró-Reitor de EAD **Willian Victor Kendrick de Matos Silva**, Presidente da Mantenedora **Cláudio Ferdinandi**.

### NEAD - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Diretoria Operacional de Ensino **Kátia Coelho**, Diretoria de Planejamento de Ensino **Fabício Lazilha**, Direção de Operações **Chrystiano Mincoff**, Direção de Mercado **Hilton Pereira**, Direção de Polos Próprios **James Prestes**, Direção de Desenvolvimento **Dayane Almeida**, Direção de Relacionamento **Alessandra Baron**, Head de Produção de Conteúdos **Rodolfo Encinas de Encarnação Pinelli**, Gerência de Produção de Conteúdo **Gabriel Araújo**, Supervisão do Núcleo de Produção de Materiais **Nádila de Almeida Toledo**, Supervisão de Projetos Especiais **Daniel F. Hey**, Coordenador de Conteúdo **Alexandre Gimenes da Cruz**, Projeto Gráfico e Editoração **Jaime de Marchi Junior** e **José Jhonny Coelho**, Designer Educacional **Camila Zaguini**, Revisão Textual **Viviane Notari**, Ilustração **Shutterstock**, Fotos **Shutterstock** e **Istockphoto**.



Reitor

**Wilson de Matos Silva**

Viver e trabalhar em uma sociedade global é um grande desafio para todos os cidadãos. A busca por tecnologia, informação, conhecimento de qualidade, novas habilidades para liderança e solução de problemas com eficiência tornou-se uma questão de sobrevivência no mundo do trabalho.

Cada um de nós tem uma grande responsabilidade: as escolhas que fizermos por nós e pelos nossos fará grande diferença no futuro.

Com essa visão, o Centro Universitário Cesumar assume o compromisso de democratizar o conhecimento por meio de alta tecnologia e contribuir para o futuro dos brasileiros.

No cumprimento de sua missão – “promover a educação de qualidade nas diferentes áreas do conhecimento, formando profissionais cidadãos que contribuam para o desenvolvimento de uma sociedade justa e solidária” –, o Centro Universitário Cesumar busca a integração do ensino-pesquisa-extensão com

as demandas institucionais e sociais; a realização de uma prática acadêmica que contribua para o desenvolvimento da consciência social e política e, por fim, a democratização do conhecimento acadêmico com a articulação e a integração com a sociedade.

Diante disso, o Centro Universitário Cesumar almeja ser reconhecida como uma instituição universitária de referência regional e nacional pela qualidade e compromisso do corpo docente; aquisição de competências institucionais para o desenvolvimento de linhas de pesquisa; consolidação da extensão universitária; qualidade da oferta dos ensinoss presencial e a distância; bem-estar e satisfação da comunidade interna; qualidade da gestão acadêmica e administrativa; compromisso social de inclusão; processos de cooperação e parceria com o mundo do trabalho, como também pelo compromisso e relacionamento permanente com os egressos, incentivando a educação continuada.

# SUMÁRIO



## UNIDADE 1

### Evolução da Cozinha Clássica

- 15 O Nascimento da Gastronomia Clássica Francesa
- 25 Da *Haute Cuisine* à *Nouvelle Cuisine*
- 35 *Grandes Chefs*

### Especialidades Clássicas Regionais

- 51 Outras Culturas e a Regionalização de Ingredientes
- 61 Características Gastronômicas Regionais Italianas
- 73 Características Gastronômicas Regionais Francesas

### Especialidades Clássicas Regionais

- 91 Os Pratos Célebres
- 105 Queijos
- 113 Vinhos

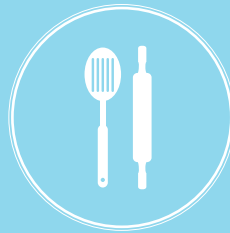
# Legendas de Ícones



dica do chef



habilidades



mão na massa



saiba mais



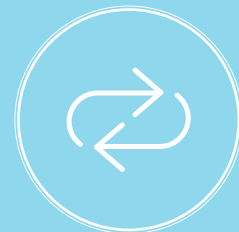
fatos e dados



minicaso



reflita



recapitulando

**Dica do Chef:** dicas rápidas para complementar um conceito, detalhar procedimentos e proporcionar sugestões. **Habilidades:** elo entre as disciplinas do curso. **Mão na massa:** indicação de atividade prática. **Fatos e Dados:** complementação do conteúdo com informações relevantes ou acontecimentos. **Minicaso:** aplicação prática do conteúdo. **Reflita:** informações relevantes que proporcionam a reflexão de determinado conteúdo. **Recapitulando:** síntese de determinado conteúdo, abordando principais conceitos. **Saiba mais:** Informações adicionais ao conteúdo.



1

# *Evolução da Cozinha Clássica*

SAMARA FERNANDES

A photograph showing a white chef's hat on the left, a glass jar filled with brown spices in the center, and a whole onion on the right, all resting on a dark wooden surface. The background is a solid blue color.

## Plano de Estudo

A seguir, apresentam-se os tópicos que você estudará nesta unidade:

- O nascimento da Gastronomia Clássica Francesa.
- Da *haute cuisine* à *nouvelle cuisine*.
- Grandes *Chefs*

## Objetivos de Aprendizagem

- Compreender a evolução da cozinha no contexto histórico.
- Identificar a importância da gastronomia francesa no mundo.
- Entender a influência da Itália na gastronomia clássica.
- Conceituar os movimentos *haute cuisine* e *nouvelle cuisine*.
- Conhecer o perfil dos chefs renomados na gastronomia francesa.

## Introdução

Caro(a) aluno(a),

Nesta primeira unidade, nosso assunto central será a evolução da cozinha clássica, de forma que buscaremos sua origem principalmente na França, de onde a cultura gastronômica se disseminou para o mundo – claro que influenciada por outros povos, os quais também serão abordados, destacando a importância da Itália. Você verá que os franceses pensavam e respiravam comida e assim entenderá como obtiveram tamanho reconhecimento.

No primeiro capítulo, será apresentado o contexto histórico desde a Idade Média, os costumes alimentares que induziram à evolução e ao reconhecimento de uma gastronomia em si, os alimentos preferidos de cada época – a base alimentar de povos distintos –, como houve a miscigenação de culturas culinárias, preferências de palato, como as refeições se tornaram mais sofisticadas, o surgimento do restaurante e, também, o reconhecimento de figuras futuramente reconhecidas como mestres da arte culinária: os chefs.

Em seguida, no segundo capítulo, trataremos de dois movimentos gastronômicos inseridos na culinária clássica: a haute cuisine e a nouvelle cuisine. Na verdade, percorreremos todo o processo de transição, quais características diferem uma tendência da outra, a época e costumes nos quais estão inseridas e quem foram seus precursores.

E, para fechar com grandeza, no último capítulo desta unidade, você conhecerá um pouco dos feitos mais marcantes de grandes chefs franceses da história – tanto os chefs clássicos, como os chefs atuais (a partir do século XX).



---

*O Nascimento da*

## **Gastronomia Clássica Francesa**

---

Querido(a) estudante, falar de gastronomia clássica é, em suma, falar de gastronomia francesa. E, para entender a importância dessa cultura culinária, precisamos buscar sua origem até chegarmos a relacionar as tendências atuais. A gastronomia clássica preza por qualidade de ingredientes, a melhor utilização destes e o esmero das minúcias. Faremos entender o caminho percorrido pela França desde a Idade Média para honrar a notoriedade no campo da gastronomia, e como o país obteve tal reconhecimento e as razões de tudo isso ter acontecido lá. Antes disso, a Itália, também de reconhecimento clássico, influenciou para que isso chegasse ao atual patamar.



Figura 1. Um padeiro com seu assistente na Idade Média.

Fonte: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/00/Medieval\\_baker.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/00/Medieval_baker.jpg)

No entorno da gastronomia francesa, não está apenas a comida em si ou a qualidade de um ingrediente, Steinberger (2010) diria que a maneira como pensavam e falavam sobre a comida é que tornava os franceses distintos do resto da humanidade. O que tomamos por gastronomia típica francesa é aquela que tomou força após a Revolução de 1789, pois muitos dos ingredientes que fazem parte dessa culinária

vêm sendo utilizados desde a Idade Média (COELHO, 2008).

Os romanos, precedentes a isso, tomaram a Gália em 58 a.C. e durante dois séculos permaneceram em paz. No decorrer desse período, invasores e invadidos mantiveram permutas culinárias frequentes e, assim, o Império resultante da cozinha galo-romana pôde provar da *charcuterie* gaulesa, frios derivados do porco e sua fêmea, ostras, pães feitos da levedura da

Os gostos e hábitos ainda sofrerão alterações, mas pode-se dizer que, no final da Idade Média, já havia uma “gastronomia”, ainda que sem a utilização do termo. Em 1486, o primeiro livro de culinária é impresso na França, *Viandier*, um *best seller* da cozinha francesa, segundo Laurioux (1998). O autor afirma que a leitura desse tipo de manuscrito era uma combinação textual de heranças, pois até mesmo o nome de cada prato carregava em seu título a história por trás do ingrediente, a origem, a identificação daquele preparo – método que ainda vem sendo bastante utilizado para nomear receitas.

Passada a Idade Média, temos o início da Renascença, trazida à França pela Itália, no século XVI, quando Catarina de Médici, italiana, casa-se com o rei Henrique II, francês, e, ao se mudar, leva consigo chefs florentinos para não sentir saudade da comida de sua terra (STEINBERGER, 2010). É nesse período que o doce se torna sabor proveniente na França e, com isso, nasce a *pâtisserie* e *confiserie*, com seus bombons, licores, geleias, *macarrons*, *pâte à choux* e os *sorbets*. Além disso, ela também levou em sua bagagem toalhas rendadas, porcelanas, copos e pratarias, além do primeiro garfo, que só foi utilizado com frequência a partir século XVIII (você vai aprender mais sobre esse assunto na matéria de Etiqueta e Serviço de Sala), influenciando fortemente os costumes e bons modos da atual corte francesa (DONEL, 1999).

Na época, a cozinha da Idade Média ainda

era de grande influência, porém, somada à preocupação dietética, gerou aumento no consumo de legumes e diminuiu o de carnes. Também nesse período há disseminação do chocolate, do café e do chá, primeiro consumidos apenas pela corte de Luiz XIV e, posteriormente, acessível a todos, assegura Donel (1999). Agora, caro(a) aluno(a), estamos no século XVII, em que há uma evolução forte na cozinha da nobreza, que deixa de lado os sabores fortes da era medieval e tomam gosto pelos sabores mais sutis e delicados.



“A palavra ‘gastronomia’ aparece pela primeira vez em 1800, como título de um poema de Joseph de Berchoux e entraria no dicionário da Academia Francesa em 1835. Diferentemente da literatura culinária, que tradicionalmente se destina àqueles que, na cozinha, preparavam os alimentos, a literatura gastronômica iria se dirigir, sobretudo, àqueles que se encontram à mesa. O novo termo viria designar a ciência e a arte de comer bem, recobrando uma ampla gama de aspectos: da comida, composição dos pratos, sua sequência e harmonização com as bebidas às artes de mesa, como o modo de servir e dispor as porcelanas, cálices, talheres e guardanapos”.

Fonte: Coelho (2008, p. 2016)



---

## Da Haute Cuisine à Nouvelle Cuisine

---

No tópico anterior, você acompanhou o caminho percorrido pela França para chegar ao patamar de ter sua cozinha tida como clássica, como *haute cuisine*. Essa alta gastronomia não deixa de existir e de ter reconhecimento internacional, porém, a evolução histórica interfere também nas tendências gastronômicas, o que nos leva à *nouvelle cuisine*. Neste tópico, abordaremos os aspectos evolutivos dessas tendências, o que nos leva à *nouvelle cuisine*, identificando a relação com o tempo, com as pessoas e as histórias envolvidas nesse contexto.

Escoffier exalta é a preocupação com a higiene e a saúde na cozinha, algo que até então não era discutido (você se lembra dos hábitos da Idade Média? Retome no capítulo anterior e no livro de Etiqueta). E, principalmente, afirmar que o gosto certo seja a distinção da cozinha francesa é a forma que o chef encontra de exaltar os ingredientes franceses de origem, sem troca, inversão ou substituição, de modo a garantir que a *haute cuisine* francesa é feita com ingredientes puramente franceses, chefs unicamente franceses.

Mas então eu pergunto a você: como Escoffier conseguiu modernizar e sistematizar essa cozinha a ponto de atender às exigências do novo consumidor, cujo perfil não apontava ao desejo de ficar horas à mesa?



!

Você já parou para refletir a respeito das razões e objetivos atuais que originam as novas tendências culinárias? O pensamento intrínseco sofreu grandes alterações?

Fonte: O autor





Figura 5. Auguste Escoffier (à frente e à esquerda) em meio à sua brigada de cozinha uniformizada, aperta a mão do Primeiro Ministro Édouard Herriot (a direita), 1928. Fonte: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Auguste\\_Escoffier,\\_%C3%89douard\\_Herriot,\\_1928.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Auguste_Escoffier,_%C3%89douard_Herriot,_1928.jpg)

O chef também alterou as formas de preparações – inclusive dos molhos mãe que Carême havia instituído –, mantendo duas formas de executar uma receita, uma com horas de fogo, outra com 15 minutos; ele também acrescentou o molho de tomate como molho mãe e modificou o serviço, diminuindo o menu (não apenas quanto à complicação, mas considerando uma preocupação maior com a leveza dos preparos), até criar o menu à la carte, permitindo que o próprio cliente elaborasse a ordem de serviço que mais o agrada (JAMES, 2008).

Mantendo a simplicidade nas preparações, sem perder o requinte e a qualidade dos ingredientes, Escoffier alcançou seu objetivo. Este, como Carême, deixava sempre bem claro a visão de grandeza sobre a cozinha francesa – tanto com relação aos cozinheiros quanto aos ingredientes tidos como superiores. O chef remodelou a *haute cuisine*, criou novos padrões que seguem até a atualidade e levou esse modelo hoteleiro para o mundo, abrindo filiais junto de seu parceiro César Ritz. Mas a gastronomia francesa ainda ansiava por mudanças.



Atualmente, utilizamos guias de orientação o tempo todo, como guias de viagens, em que há indicação de estradas, restaurantes, hotéis, bares, enfim, facilidades para nossa chegada e estadia em determinado local que não é de nosso conhecimento cotidiano. Alguns modelos diferenciados de guias surgiram no século XX e se tornaram referência no meio gastronômico, você conhecerá a seguir estes dois principais.

**Guia Michelin:**

“O sistema de estrelas para classificação dos restaurantes foi desenvolvido em 1926. Para um cozinheiro, a atribuição de duas ou três estrelas é a confirmação de sua capacidade, trazendo fama, honra e clientes” (DOMINË, 2001, p.40).

**Gault-Millau:**

“Primeiro veio a revista com o mesmo nome, criada em 1969 pelos críticos Henri Gault e Christian Millau, gastrônomos um tanto vanguardistas, padrinhos da poderosa corrente que batizaram de *nouvelle cuisine*. O guia nasceu em 1972 para estimular essa tendência mais moderna da culinária, sem dissimular a vontade de acabar com o monopólio da apreciação do Michelin. Sua fórmula é diferente: o foco são hotéis e restaurantes, sem menção aos pontos turísticos, os comentários são longos e detalhados [...]” (DONEL, 1999, p.166-167).



---

## Grandes Chefs

---

Nos capítulos anteriores, passamos pelo surgimento da culinária clássica e entendemos as razões de a França ser tão importante no contexto gastronômico mundial, além disso, caracterizamos a *haute cuisine*, acompanhamos as transições e chegamos ao conhecimento de uma tendência mais atual, a *nouvelle cuisine*. Agora falta você conhecer os chefs mais renomados da gastronomia francesa e, como embasamento teórico a respeito do legado de cada chef, utilizaremos alguns autores que podem contribuir com o estudo: André Dominé (2001), Elisa Donel (1999), Kenneth James (2008) e Michael Steinberger (2010). Vamos lá?



austríaca e até para o barão de Rothschild, ficando também reconhecido como o cozinheiro dos reis. Como já citado, deixou uma obra gastronômica dividida em cinco volumes, *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, relacionado totalmente à exaltação da gastronomia francesa.

### Auguste Escoffier

Escoffier (1846-1935) foi um forte representante da gastronomia francesa. Ele que reorganizou as brigadas de cozinha e sistematizou as praças, para funcionarem em suas especialidades, como temos até os dias atuais. Apesar de ter tamanho reconhecimento na França, foi na Inglaterra que passou a maior parte de sua vida e carreira. O chef começou cedo, aos 13 anos, passou por muitas cozinhas europeias e cozinhou até para o imperador alemão Guilherme II, que, então,

atribuiu à Escoffier o título de Imperador dos Cozinheiros. Em Londres, teve contato com César Ritz, passando pelas cozinhas do hotel Savoy e, depois, o Carlton, onde criou um gelado de baunilha com pêssegos escalfados e creme de framboesas, sua sobremesa mais famosa. Antes de sua morte, Escoffier escreveu vários livros direcionados à gastronomia e, atualmente, sua casa é um museu de culinária.

### As irmãs Tatin

Conta a história que a célebre *Tarte Tatin* foi criação da desajeitada irmã Tatin, que derrubou a torta caramelizada de maçãs e terminou de cozinhá-la de ponta cabeça. Essas irmãs cuidavam de um hotel ao sul de Paris e, aparentemente, a receita da torta já era antiga, mas elas ficaram célebres por conta dessa história.



Figura 7. Tarte tatin

É claro, querido(a) aluno(a), que, dentre esses, há inúmeros outros chefs franceses renomados que utilizam a base da gastronomia clássica e reinventam a cozinha a cada dia, reconhecidos por estrelas, por criatividade, inovação e por uma cozinha extraordinária – como Alain Chapel, François Bise, Jean e Pierre Troigros, entre outros –, mas vamos nos limitar a citar alguns que marcaram severamente a constituição da nossa atualidade.





O queijo *roquefort* já era conhecido no tempo de Carlos Magno.

“Conta a lenda que no ano 800, o rei francês visitava um monastério quando serviram-lhe um queijo estranho, todo mofado, que o soberano começou a cortar e separar... educadamente, o religioso que o recebera avisou-o que a parte azulada era a melhor. O roquefort tornou-se logo o queijo favorito do rei”.

Fonte: Donel (1999, p.213).



Segundo Donel (1999), as champanhes podem ser classificadas em muito secas (*extra-brut*, *brut nature*, *brute sauvage*), secas (*brut* – mais vendido), meio-secos (*extra-dry*), ligeiramente doces (*sec*), doces (*demi sec*) e as muito doces (*doux*). Vale também ressaltar que na região de Champagne se produz outros vinhos: *blancs des blancs*, leve e delicado; *rosé*, pequena quantidade de *pinot noir* tinto; e *cremant*, champanhe menos espumante.

Ao degustar um champanhe, utilize todos os seus sentidos. Aprecie a cor e o som das pequenas bolhas, deixe que elas se exibam no tato de sua boca e que todos os sabores manifestem-se, sintam cada um dos aromas. Afinal, se nesse ritual utilizamos todos os sentidos, afirma Edouard Zarifian (*apud* COELHO, 2008, p.245), então, a “champanhe pode ser considerada como a quintessência da sensualidade”.

Figura 31.  
Champanhe