

## Termos da gastronomia francesa no Brasil: uma análise das variações nas significações de termos da confeitaria e panificação

*French gastronomy terms in Brazil: an analysis of the variations in  
the meanings of pastry and bakery terms*

*Términos de gastronomía francesa en Brasil: análisis de las  
variaciones en los significados de los términos de la confitería y de  
la panadería*

Patrick da Silva Cardoso | [patrick.cardosog6@hotmail.com](mailto:patrick.cardosog6@hotmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-1761-2463>

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

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

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

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

Recebimento do artigo: 12-janeiro-2021

Aceite: 06-junho-2021



CARDOSO, P. S.; BESSA, R. M. R. Termos da gastronomia francesa no Brasil: uma análise das variações nas significações de termos da confeitaria e panificação. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 42-55, jun. 2021.

## RESUMO

As influências da língua francesa na portuguesa podem ser observadas na utilização de inúmeros termos franceses que foram adotados em diversas áreas, como na gastronomia, onde fazem referência a utensílios, técnicas e preparações. Assim, a pesquisa intitulada Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil, desenvolvida no âmbito do Programa de Iniciação Científica (PIBIC) na Universidade Federal da Bahia, tem como objetivo o fazer terminológico sobre os termos franceses que são encontrados na gastronomia. Dito isso, o presente trabalho objetiva apresentar a análise de alguns dos 417 termos gastronômicos em língua francesa referentes aos subdomínios da Confeitaria e Panificação quanto à fidedignidade da sua significação em relação à matriz francesa, utilizando para isso o *Le Grand Larousse Gastronomique*.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Terminologia; Gastronomia brasileira; Subdomínios.

## ABSTRACT

The influences of French language in Portuguese can be seen in the use of numerous French terms that have been adopted in several areas, such as gastronomy, where they refer to utensils, techniques and preparations. Therefore, the research entitled Terms of French gastronomy recognized in technical dictionaries published in Brazil, developed within the scope of the Scientific Initiation Program (PIBIC) at the Federal University of Bahia, aims to make terminology about the French terms that are found in gastronomy. That said, the present study aims to present the analysis of some of the 417 gastronomic terms in French referring to the subdomains of the Pastry and Bakery regarding the reliability of their significance concerning the French matrix, using *Le Grand Larousse Gastronomique* for this purpose.

**Keywords:** Gastronomy; Terminology; Brazilian gastronomy; Subdomains.

## RESUMEN

Las influencias de la lengua francesa en portugués se pueden ver en el uso de numerosos términos franceses que se han adoptado en varios ámbitos, como la gastronomía, donde se refieren a utensilios, técnicas y preparaciones. Así, la investigación titulada Términos de la gastronomía francesa reconocidos en los diccionarios técnicos publicados en Brasil, desarrollada en el marco del Programa de Iniciación Científica (PIBIC) de la Universidad Federal de Bahía, tiene como objetivo hacer terminología sobre los términos franceses que se encuentran en la gastronomía. Dicho esto, el presente trabajo tiene como objetivo presentar el análisis de algunos de los 417 términos gastronómicos en francés referentes a los subdominios de Confitería y Panadería en cuanto a la confiabilidad de su significado en relación a la matriz francesa, utilizando *Le Grand Larousse Gastronomique* para tal fin.

**Palabras claves:** Gastronomía; Terminología; Gastronomía brasileña; Subdominios.

## INTRODUÇÃO

Embora ainda não fossem tidas como ciência, a cozinha profissional e as práticas gastronômicas foram, ao longo dos séculos, estruturadas e padronizadas por chefes franceses, os quais imprimiram na gastronomia de diversos países o uso de termos oriundos de língua francesa. Diante disso, estudar Gastronomia, mesmo em território brasileiro, acaba por perpassar a cozinha francesa pelas suas bases e preceitos.

Essa associação ocorre, principalmente, pelo apogeu e aperfeiçoamento que a gastronomia obteve em território francês. Contudo, essa gastronomia se desenvolveu na França desde o século XIV, quando Guillaume Tirel, cognominado Taillevent, escreve *Le viandier*, considerado o primeiro livro de cozinha profissional francês, no qual defende uma renovação da cozinha de seu tempo, a importância dos molhos e das especiarias e o aprimoramento de receitas antigas, além de introduzir termos usados até hoje, como *habiller*, ao se referir à limpeza de peixes (BRAUNE; FRANCO, 2012).

Destaca-se também o chef La Varenne que, durante o período da influência do Renascimento italiano, escreveu o livro *Le Cuisinier François*, obra que apresenta regras na sequência dos pratos e instruções sobre molhos (CORRÊA, 2016). Mas, foi sob o reinado de Luís XIV (1643-1715) que o aperfeiçoamento da gastronomia francesa de fato aconteceu, uma vez que esse monarca incentivava a gastronomia através dos grandes banquetes, gerando uma evolução tanto no refinamento quanto na criatividade, além da incorporação de bases técnicas (FREIXA; CHAVES, 2015).

Já no período após a Revolução Francesa (1789), a gastronomia francesa se aperfeiçoou, quando a *haute cuisine*, antes restrita à monarquia, passou ao alcance daqueles que podiam consumi-la nos restaurantes (BRAUNE; FRANCO, 2012). Destacam-se, nessa fase, os *chefs* franceses Carême e Escoffier, responsáveis por uma organização, sistematização e reestruturação da cozinha, fazendo com que a gastronomia francesa se tornasse referência para a gastronomia moderna (FRANCO, 2001).

Nesse sentido, termos do vocabulário francês são frequentemente empregados na prática gastronômica brasileira, utilizados para denominar, por exemplo, preparações, técnicas e utensílios de cozinha. A título de exemplificação, podemos citar, respectivamente, *béchamel*, um molho à base de leite, farinha e manteiga; *brunoise*, um corte da família dos cubos; e *fouet*, um batedor metálico manual (CORRÊA, 2016). No entanto, observa-se que tais termos, quando empregados no Brasil, podem se mostrar ora fidedignos com seus originais em língua francesa, ora diferentes em significação.

Pode-se também verificar inovações e releituras: a primeira caracteriza-se como preparações que recebem nomes franceses como, por exemplo, o *petit gâteau*, uma preparação americana; a segunda, por sua vez, caracteriza-se como adaptações de receitas oriundas da França aos insumos disponíveis no Brasil ou ao paladar local como, por exemplo, o *beurre blanc*, que na França se refere a um molho feito com uma redução de vinagre e chalotas emulsionada com manteiga (ROBUCHON, 2007), mas no Brasil se refere a um molho obtido pela redução de vinho branco e cebolas, na qual se adiciona manteiga sem sal (GOMENSORO, 1999).

Dessa forma, motivada pelas inquietações surgidas durante as aulas de língua francesa para o curso de Gastronomia, cujos alunos apresentavam, de forma recorrente, dúvidas na compreensão do significado de termos franceses empregados na gastronomia brasileira,

surgiu, no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia, a pesquisa denominada Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros.

Fomentada pelo Programa de Iniciação Científica (PIBIC) e em vigor desde o segundo semestre de 2013, a pesquisa, situada no campo da Terminologia, almeja identificar, categorizar e fichar os dados encontrados em seis dicionários técnicos de gastronomia publicados no Brasil no período entre 1999 e 2016. O objetivo final é selecionar, entre tais termos, as definições que sejam mais elucidativas e que estejam condizentes com o *Le grand Larousse gastronomique*, utilizado aqui como referência para comparação e legitimação das definições. A pesquisa busca ainda verificar a fidedignidade à matriz francesa, as modificações nos significados e as possíveis criações de termos franceses no Brasil que não são reconhecidos no *Larousse Gastronomique*.

Para tanto, buscou-se encontrar o arcabouço teórico que permita a compreensão e a realização dos objetivos supracitados. Assim, na seção a seguir, serão apontadas teorias que venham elucidar o percurso de análise que se pretende fazer neste artigo.

## TERMINOLOGIA E LEXICOLOGIA: DEFINIÇÕES E USOS

Nas etapas de desenvolvimento dessa pesquisa, tornou-se fundamental esclarecer os conceitos das áreas de estudos que envolvem o vocabulário de uma língua, a saber, a Lexicologia, a princípio, e a Terminologia.

Segundo Andrade (1998, p. 191),

“A língua apresenta uma linguagem geral, comum a todos os falantes, e inúmeras linguagens especializadas, sejam regionais, profissionais, sociais, técnicas ou científicas. Essas linguagens especializadas constituem um conjunto de subcódigos que, evidentemente, mantêm coincidências parciais com o código e subcódigos da língua comum, caracterizando-se por algumas peculiaridades, específicas de cada uma delas.”

Essa linguagem geral e comum a todos os falantes é objeto de estudo da Lexicologia, que trata do conjunto de palavras de uma língua e de seu conteúdo conceitual. Em outras palavras, a Lexicologia visa o estudo científico dos léxicos. Por outro lado, à Terminologia cabe o estudo não de todas as palavras da língua, mas dos termos, ou seja, das palavras utilizadas nas linguagens especializadas (ANDRADE, 1998), tal como ocorre na Gastronomia. Por exemplo: a palavra cozimento é comum para todos os falantes de língua portuguesa e, portanto, é uma palavra que não está ligada à nenhuma especialidade ou profissão. Contudo, o termo cocção, sinônimo de cozimento, é um termo empregado especificamente pelos profissionais da Gastronomia.

Os termos ou terminologias, grafadas em minúsculo, abrangem o conjunto de vocábulos que apresentam uma organização específica e que são utilizados por uma determinada ciência, técnica, arte ou atividade profissional. Sendo assim, esses léxicos especializados se fazem presentes nos processos de escrita e de comunicação profissionais, acadêmicos ou científicos (ALMEIDA, 2012). Tais terminologias representam a estrutura conceitual das matérias que as utilizam, denominando seus conceitos próprios, o que confere a essas matérias o caráter de especificidade (ANDRADE, 1998).

Andrade (1998, p. 191) salienta ainda que,

“Tal como as palavras do léxico geral, os termos são unidades sígnicas distintivas e significativas ao mesmo tempo, apresentando-se de forma tão natural no discurso especializado quanto as palavras nos discursos que se valem da língua comum como forma de expressão. Desse ponto de vista, a língua de especialidade pode ser uma sublíngua da língua geral, dita natural, enriquecida com elementos especificadores, conceitos e noções que se expressam por intermédio de termos específicos, peculiares a cada modalidade de especialização.”

Pelo ponto de vista teórico, como acima mencionado, as terminologias aparecem como a totalidade das expressões que denominam e representam os conceitos presentes em uma área temática ou uma situação comunicativa particularizada (KRIEGER; FINATTO, 2004). Do ponto de vista prático, entretanto, as terminologias são utilizadas pelos especialistas como forma de comunicação profissional e acadêmica (ANDRADE, 1998).

Diante disso, a compreensão apropriada das terminologias de determinada área permite uma comunicação facilitada, uma vez que os termos são restritos a determinado grupo de falantes em uma situação comunicativa particularizada (ANDRADE, 1998).

Desse modo, é pertinente dizer que a presente pesquisa se faz necessária como ferramenta de consulta e análise, voltada para profissionais não apenas da área da Gastronomia, como também para profissionais e estudantes de Letras com aptidão em língua francesa. Isso porque, como conhecedores da língua comum, os estudantes de Letras se deparam com muitos termos franceses que são utilizados na gastronomia com significações distintas, como o verbo *sauter*, que na língua geral significa pular, enquanto, para a gastronomia, se refere a um ato específico: coccionar pequenas peças sobre fogo vivo, sem líquido e sem tampa (ROBUCHON, 2007).

Ainda sobre as terminologias e sua importância, Andrade (1998, p. 196) defende que

“Realmente, no mundo moderno se evidencia, de forma cada vez mais marcante, a necessidade de emprego da terminologia nas relações, na transferência de informações e nas comunicações científicas, tecnológicas e profissionais. A linguagem especializada, fazendo uso da terminologia, constitui-se base para a estruturação do conhecimento, pela sistematização dos conceitos; desempenha papel de destaque como instrumento de comunicação entre especialistas.”

Dessa forma, no vasto e diversificado domínio da Terminologia em aplicação, se mostra necessário conhecer tanto os fundamentos teóricos quanto os processos de evolução e de transformação dos termos técnico-científicos. Tanto a teoria quanto a prática são interdependentes nos mais diversos sentidos e é inconcebível desvinculá-las quando se almeja alcançar um padrão mínimo de qualidade na pesquisa sobre uma determinada linguagem especializada (KRIEGER; FINATTO, 2004).

Assumindo que dos dois campos de estudo, o lexicológico e o terminológico, este último é o mais apropriado para as análises aqui propostas, cabe apresentar quais as etapas necessárias para o desenvolvimento de um trabalho terminológico e qual o campo de estudo que sistematiza as informações coletadas. Ademais, cabe ainda se questionar de quais formas os resultados podem ser apresentados.

Dito isso, apresentaremos nas próximas seções o levantamento e a análise de dados realizados ao longo dessa pesquisa, no qual se compreende os termos franceses referentes à Confeitaria e à Panificação encontrados em seis dicionários técnicos de gastronomia, confrontados com o *Larousse Gastronomique*, referência na área.

## COLETA E SISTEMATIZAÇÃO DOS DADOS

Com o intuito de facilitar a divulgação dos resultados dessa pesquisa, recorreu-se à Terminografia, ciência que estuda os termos utilizados em determinada linguagem visando a elaboração de dicionários e glossários (KRIEGER; FINATTO, 2004), ou seja, uma forma de sintetizar as informações observadas.

Acerca de tal temática, Krieger e Finatto (2004, p. 123) reiteram ainda que

“A Terminologia aplicada à compilação de termos e à confecção de dicionários tornou-se uma atividade de grande utilidade social, visto que contribui para solucionar problemas de informação e comunicação. Em meio a isso, a elaboração de glossários e dicionários é a aplicação mais evidente e reconhecida da Terminologia.”

Dessa forma, para a compilação dos termos, foram analisados seis dicionários técnicos de Gastronomia publicados em língua portuguesa no período entre 1999 e 2016, são eles: “Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português”, de Maria Caturegli (2011); “Dicionário de Gastronomia”, de Myrna Corrêa (2016); “Pequeno Dicionário de Gastronomia”, de Maria Lucia Gomensoro (1999); “Dicionário de termos da gastronomia francês-português”, de Helen Helene (2006); “Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios”, de Michael Ruhlman (2009); e “Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico”, de Elenara Viera de Viera e Índio Cândido (2003).

Tais dicionários compuseram o corpus da pesquisa e as definições trazidas por eles foram, posteriormente, confrontadas com aquelas encontradas no *Larousse Gastronomique*. A pesquisa coletou, nestes seis dicionários técnicos publicados no Brasil, 2.128 termos franceses. Tendo em vista o alto número de ocorrências, foi então desenvolvida uma árvore de domínio, um diagrama composto com as subáreas de uma especialidade, com o intuito de delimitar os objetos a serem estudados (KRIEGER; FINATTO, 2004). Dessa forma, a Gastronomia, para nossa pesquisa, foi subdividida da seguinte forma: a) molhos; b) confeitaria e panificação; c) especiarias, ervas aromáticas e condimentos; d) pratos e preparações; e) técnicas; f) bebidas; g) queijos; e h) utensílios e equipamentos.

As definições dos termos relacionados à Confeitaria e à Panificação, observadas nas bibliografias antes citadas, foram então inseridas em uma ficha terminológica, isto é, “um registro completo e organizado de informações referentes a um dado termo” (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 136), desenvolvida pelos pesquisadores, cujo modelo pode ser observado no Quadro 1, abaixo.

**Quadro 1.** Modelo de ficha terminológica.

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	<i>Larousse Gastronomique</i>
Entrada 1							
Entrada 2							
Entrada 3							

Fonte: Grupo de pesquisa Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros.

Como pode ser observado, o Quadro 1 está organizado em 8 colunas que têm por objetivo agrupar todas as informações encontradas referentes aos termos pesquisados. Essa ficha terminológica, realizada em uma planilha elaborada no Office Excel, apresenta a primeira coluna, sem título, destinada às entradas dos verbetes, que são colocadas nas linhas subsequentes. As colunas 2 a 7, denominadas D e acompanhadas de algum algarismo, representam os seis dicionários técnicos pesquisados, que se apresentam com os títulos e nomes dos autores, cujas definições encontradas dos verbetes, ou a sua ausência, são preenchidas nas linhas subsequentes. A última coluna, denominada *Larousse Gastronomique*, é destinada, como o nome sugere, à inserção das definições trazidas pelo dicionário francês para comparação quanto à fidedignidade, variações ou inovações.

Essa análise horizontal dos dados facilita o processo de comparação e as escolhas dos significados mais elucidativos para as futuras publicações. Isso porque um glossário terminológico, segundo Almeida (2012, p. 219) “tem a função precípua de facilitar a comunicação, para tanto, o texto definitivo deve ser suficientemente claro e complexo para que o consulente entenda”.

## RESULTADOS

O levantamento dos termos referentes à Confeitaria e à Panificação encontrados nas seis bibliografias foi realizado em duas etapas. A primeira etapa, realizada por outro bolsista-pesquisador em um período anterior da pesquisa, abarcou quatro das seis bibliografias, sendo elas: “Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português”, de Maria Caturegli (2011); “Pequeno Dicionário de Gastronomia”, de Maria Lucia Gomensoro (1999); “Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios”, de Michael Ruhlman (2009); e “Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico”, de Elenara Viera de Viera e Índio Cândido (2003).

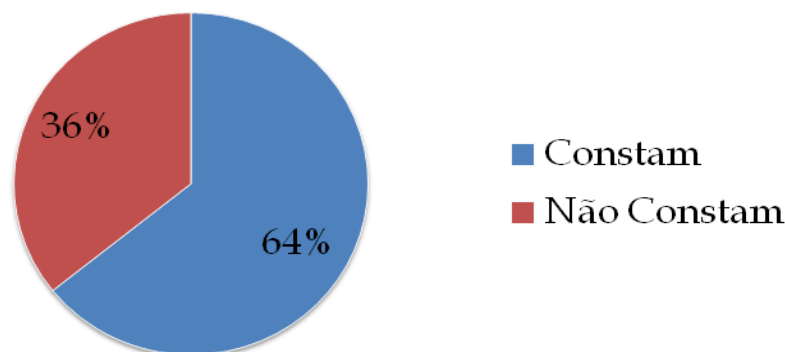
Como resultado parcial, foram encontrados 68 termos, cujas definições foram adicionadas a uma ficha terminológica conforme o modelo exposto no Quadro 1.

A segunda etapa adicionou à lista anterior as definições referentes à Confeitaria e à Panificação que foram encontradas nas duas bibliografias remanescentes: o “Dicionário de Gastronomia”, da autora Myrna Corrêa (2016) e o “Dicionário de termos da gastronomia francês-português”, da autora Helen Helene (2006). Foram encontrados nessas duas bibliografias 349 termos, cujas definições também foram adicionadas à ficha terminológica preexistente.

Como resultado, foram listados 417 termos referentes às subáreas em questão. As definições foram adicionadas lado a lado para comparação com o *Larousse Gastronomique*. Nessa comparação são observadas as ocorrências destes termos no dicionário francês, além de analisar a fidedignidade das definições encontradas no Brasil em relação à França ou as diferenças de significações, tanto na forma de alteração de ingredientes quanto no modo de preparo.

Dos 417 termos em língua francesa referentes à Confeitaria e à Panificação, encontrados no corpus dessa pesquisa, 149 destes não foram reconhecidos no *Larousse Gastronomique*, representando 36% dos dados. Dessa forma, os 268 sobressalentes, o que representa 64% dos dados, apresentaram ou as definições ou as receitas dos termos.

**Figura 1.** Ocorrência dos verbetes encontrados em dicionários técnicos brasileiros no *Larousse Gastronomique*.



Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*

Alguns termos se destacaram nessas análises, entre eles *épi*, *bâtard*, *mignardises* e *pot-au-crème*. Nos Quadros a seguir, apresentaremos as definições apresentadas pelos autores para essas preparações.

**Quadro 2.** Ficha terminológica sobre o termo *épi*.

	Helen Helene	Myrna Corrêa	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Épi</i>	Literalmente: espiga. Designa um formato de <i>baguette</i> com mais côdea e menos miolo, que lembra uma espiga de trigo.	Não consta	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Apesar de esse ser um tipo de pão difundido entre os estudiosos de panificação, cujo formato remete ao de uma espiga de trigo e a entrada, em francês, significar literalmente espiga, o termo só foi encontrado no dicionário da autora Helen Helene.

**Quadro 3.** Ficha terminológica sobre o termo *bâtard*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Maria Gomensoro	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Bâtard</i>	Pão fino e longo, maior que o <i>baguette</i> , produzido com farinha muito pura e branca. No Brasil e em Portugal é chamado de bastardo.	Pão branco francês tradicional, pouco mais largo que uma <i>baguete</i> . Em português o nome significa "bastardo".	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Quanto a esse pão, cujo verbete também não foi encontrado no *Larousse Gastronomique*, ambos os autores o apresentam comparando com a referência utilizada, a *baguette*. Contudo, Viera e Cândido o descrevem como fino, enquanto Gomensoro afirma ser



um pouco mais largo do que uma baguete. Os autores finalizam acrescentando um dado importante, o significado do termo, que em português seria bastardo.

**Quadro 4.** Ficha terminológica sobre o termo *mignardises*.

	Myrna Corrêa	Helen Helene	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Mignardises</i>	Conjunto de petiscos doces - tortinhas de chocolate, de frutas, biscoitinhos e docinhos -, servidos acompanhando café, ou chá ou uma infusão ao final da refeição.	Docinhos para acompanhar chás e café; petit-four.	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

No termo *mignardises*, apresentado no Quadro acima, as autoras Myrna Corrêa e Helen Helene apresentam essa preparação da confeitaria como acompanhante de café e chás. Contudo, as autoras diferem na riqueza de detalhes apresentados. Enquanto a última simplesmente define a preparação como docinhos e *petit-four*, Corrêa vai além, apresentando exemplos do que seria esse conjunto de petiscos doces, podendo ser tortinhas de chocolate ou frutas, biscoitinhos e docinhos. Quanto ao *Larousse Gastronomique*, este não reconhece essa preparação.

**Quadro 5.** Ficha terminológica sobre o termo *pot-au-crème*.

	Myrna Corrêa	Maria Gomensoro	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Pot-au-crème</i>	Sobremesa francesa servida em potes individuais. Geralmente, feitas com creme de baunilha, atualmente encontrada em versões aromatizadas com café ou mesmo com chocolate.	Sobremesa francesa cuja tradução do nome significa "pote de creme", é um creme de baunilha servido em pequenas vasilhas individuais em forma de porte. Originalmente aromatizado com baunilha, hoje é também preparado com chocolate, café ou outro aromatizante.	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Essa preparação, cujas definições estão apresentadas na ficha terminológica acima, também não foi reconhecida *pele Larousse Gastronomique*, apesar de sua terminologia em língua francesa. Quanto à significação, a autora Maria Gomensoro apresenta também o significado do termo, que seria pote de creme. Quanto às características, as autoras concordam ao apresentar como sendo uma sobremesa servida em potes individuais. Já em relação ao sabor, continuam concordando ao apresentar o sabor de baunilha como o comum e original, mas apresentam as diversas variações, como o café e o chocolate.

No que tange as diferenças de significações encontradas durante a comparação com o referencial francês aqui utilizado, alguns termos se destacaram, dentre eles: *fondant*, *ganache*, *médaille*, *napoléon*, *pain parisien* e o *parisien*. A seguir, apresentaremos algumas definições

encontradas nos dicionários técnicos e as suas respectivas definições no *Larousse Gastronomique*.

**Quadro 6.** Ficha terminológica sobre o termo *fondant*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Maria Caturegli	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Fondant</i>	Tipo de massa para recheio e cobertura de bombons e para modelagem em doce, feita com farinha de amêndoas, açúcar, essências, corantes, anilinas e outros ingredientes conforme a receita.	Calda de açúcar de confeitiro fervida a 116° C ou 118° C, isto é, entre dura e meio dura, misturada a manteiga e leite. Quando fria, é usada para cobertura ou recheio de bolos e doces.	Calda de açúcar adicionada de glicose e cozida a 130° C, trabalhada com a espátula sobre o mármore até que se torne uma massa espessa e opaca, que possa ser amassada, depois, na mão.*

\* No original: *Sirop de sucre additionné de glucose, cuit «au grand boulé» (130 °C), travaillé à la spatule sur un marbre jusqu'à ce qu'il devienne une pâte épaisse et opaque, que l'on pétrit ensuite à la main.*

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Percebe-se que, neste caso, as definições trazidas pelos três dicionários divergem em significação: o *Larousse Gastronomique* define o *fondant* como uma calda de açúcar adicionada de glicose e cozida a 130°, enquanto os autores Elenara Viera de Viera e Índio Cândido o definem como uma massa feita com farinha de amêndoas, açúcar e outros ingredientes. Já a autora Maria Caturegli agrega na definição o leite e a manteiga, que são adicionados à calda de açúcar, apesar de essa ser cozida em temperatura inferior àquela apresentada pelo referencial francês, isto é, 116° ou 118°.

**Quadro 7:** Ficha terminológica sobre o termo *ganache*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Helen Helene	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Ganache</i>	Espécie de creme gelado feito com chocolate derretido e creme de leite, usado para cobertura de bolos, bombons e <i>petit fours</i> .	Preparação de chocolate meio amargo, creme e manteiga, para usar em trufas, bolos, coberturas, recheios etc.	Creme de confeitaria utilizado para guarnecer as sobremesas, recheiar os bolos ou bombons, realizar " <i>petits fours</i> ". Os produtores de chocolate aromatizam com especiarias, frutas, café, chá, para fazer bombons de chocolate.*

\* No original: *Crème de pâtisserie utilisée pour garnir des entremets, fourrer des gâteaux ou des bombons, réaliser des petits-fours. Les chocolatiers l'aromatisent aux épices, aux fruits, au café, au thé pour confectionner de savoureux bombons de chocolat.*

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Nessas definições, a diferença principal encontra-se nas variações referentes ao uso: observa-se que na França, com a definição do *Larousse Gastronomique*, a ganache é um creme utilizado para acompanhar as sobremesas e recheiar bolos e bombons, enquanto na definição dos autores Elenara Viera de Viera e Índio Cândido a ganache é utilizada para a cobertura de

bombons, bolos e *petit fours*. Já a autora Helen Helene traz em sua definição do termo *ganache* as utilizações como recheio e cobertura.

**Quadro 8.** Ficha terminológica sobre o termo *médailleon*.

	<b>Maria Gomensoro</b>	<b>Larousse Gastronomique</b>
<i>Médailleon</i>	Pastelaria francesa recoberta com um <i>fondant</i> , com veios de chocolate, dando um efeito de mármore.	Pedaço de forma circular ou oval, mais ou menos grosso, cortado de uma carne, um peixe ou um crustáceo.*

\* No original: *Morceau de forme ronde ou ovale, plus ou moins épais, détaillé dans une viande (grenadin, filet de volaille, noisette, tournedos), un poisson ou un crustacé.*

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Neste termo, as definições encontradas nas outras cinco bibliografias condizem com aquela encontrada no *Larousse Gastronomique*, ou seja, um corte de carne circular ou oval, não sendo uma preparação da confeitaria francesa. A grande diferença encontra-se na definição trazida pela autora Maria Gomensoro, que a define como um produto de confeitaria (pastelaria, em português de Portugal) coberta com *fondant* e veios de chocolate.

**Quadro 9.** Ficha terminológica sobre o termo *napoléon*.

	<b>Elenara Viera de Viera e Índio Cândido</b>	<b>Maria Gomensoro</b>	<b>Larousse Gastronomique</b>
<i>Napoléon</i>	Tipo de doce feito de massa folhada em diversas camadas alternadas com creme de frutas e coberto com glacê endurecido.	Doce da cozinha francesa, feito de várias camadas de massa folhada alternadas com creme e finalizadas com açúcar de confeitiro ou glacê duro. Geralmente no formato retangular, tem seu tamanho adequado para ser servido individualmente.	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

O termo *napoléon* não foi reconhecido pelo *Larousse Gastronomique*, apesar de ser um termo em língua francesa. Contudo, a definição apresentada para este termo nos dicionários em português se assemelha à definição de outro termo: *mille-feuille*, encontrado nas bibliografias em português e definido por Robuchon (2006, p. 544) como uma "preparação feita de massa folhada, sobreposta, muitas vezes caramelizada, separada por creme de confeitiro com kirsch, rum, baunilha etc., e coberto com açúcar ou *fondant*"<sup>1</sup>. Percebe-se as semelhanças presentes no produto, composto por camadas de massa folhada intercaladas por um creme e finalizada com açúcar de confeitiro ou *fondant*. Dessa forma, acredita-se que o termo *napoléon* e *mille-feuille* sejam, no Brasil, sinônimos.

<sup>1</sup> No original: *Gâteau fait d'abaissés de pâte feuilletée, superposées, souvent caramélisées, séparées par de la crème pâtissière au kirsch, au rhum, à la vanille, etc., et recouvertes de sucre glace ou de fondant.*

Quadro 10. Ficha terminológica sobre o termo *pain parisien*.

	Maria Caturegli	Helen Helene	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Pain parisien</i>	Pão alongado; baguete grande (500g)	Não consta.	Refere-se a um móvel utilizado para armazenar a massa feita durante a preparação, quando é feita em placas. É também o nome dado a um pão que pesa 400 g.*

\* No original: *En boulangerie, « parisien » désigne un meuble utilisé pour entreposer les pâtons façonnés pendant l'apprêt, lorsque celui-ci se fait sur plaques. C'est aussi le nom donné à un pain pesant 400 g.*

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

No caso do *pain parisien*, enquanto a autora Maria Caturegli o define como um pão alongado, uma baguete grande com o peso de 500 gramas, o *Larousse Gastronomique* inicia a definição do verbete o apresentando como um móvel de padaria utilizado para armazenar a massa do pão durante a sua preparação. Contudo, o dicionário francês finaliza sua definição apresentando também um pão, sem características específicas, com o peso de 400 gramas, 100 gramas a mais que o pão apresentado pela autora Maria Caturegli. Quanto a outras definições, não foram encontradas nos demais dicionários técnicos utilizados nessa pesquisa.

Quadro 11. Ficha terminológica sobre o termo *parisien*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Myrna Corrêa	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Parisien</i>	Coquetel feito na coqueteleira com gelo, licor de cassis, gim e <i>apricot brandy</i> . É servido em copo <i>short drink</i> .	Sobremesa clássica feita com pão de ló de limão, creme <i>frangipane</i> e frutas em conserva. É coberta de merengue italiano e dourada em forno. A palavra designa também um pão de tamanho grande.	Sobremesa de confeitaria clássica, feita de um biscoito de limão recheado com creme <i>frangipane</i> e frutas cristalizadas, cobertas com merengue italiano e douradas em forno brando.*

\* No original: *Entremets de pâtisserie classique, fait d'un biscuit au citron fourré de frangipane et de fruits confits, masqué de meringue italienne et doré à four doux.*

Fonte: Elaborado pelos autores.

Sobre o termo *parisien*, foram observadas uma variação na definição apresentada pela autora Myrna Corrêa em relação àquela encontrada no *Larousse Gastronomique* e uma definição divergente na bibliografia de Elenara Viera de Viera e Índio Cândido. A primeira apresenta o *parisien* como uma sobremesa composta por um pão de ló de limão, com creme *frangipane* e frutas em conserva, enquanto o dicionário francês apresenta essa sobremesa composta por biscoito de limão com creme *frangipane* e frutas cristalizadas. Apesar disso, ambos são cobertos com merengue italiano e dourados no forno. Já os autores Elenara Viera de Viera e Índio Cândido reconhecem o termo *parisien* não como um produto de confeitaria, mas como um coquetel, ou seja, uma bebida.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As análises apresentadas neste artigo sobre os termos da gastronomia francesa presentes na gastronomia brasileira revelam apenas uma pequena amostra das investigações que foram realizadas durante a pesquisa. Neste artigo, sem fazer desses resultados categóricos, observou-se que a grande maioria dos resultados encontrados nos dicionários técnicos brasileiros apresentavam-se também registrados no *Larousse Gastronomique*.

Dentre os 10 casos aqui analisados, quando confrontados com o *Larousse Gastronomique*, observou-se que as variações ocorrem de duas formas principais: ou a concepção geral da terminologia é alterada, o que faz com que a terminologia se enquadre em outro subdomínio, ou os ingredientes que a compõem e o modo de preparo são alterados.

Contudo, salvo alguns casos pontuais, observou-se uma tendência da gastronomia francesa registrada no Brasil à fidelidade em relação à matriz francesa, uma vez que a totalidade dos dados analisados pelo grupo de pesquisa se mostrou com significações semelhantes às apresentadas pelo referencial francês ou, quando encontradas variações, foram ínfimas em relação à definição global do termo.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, G. M. Terminologia: O que é e como se faz. In: GONÇALVES, A. V.; GÓIS, M. L. de S. **Ciências da linguagem: o fazer científico**. vol. 1. Campinas: Mercado de letras, 2012, p. 197-229.
- ANDRADE, M. M. Lexicologia, Terminologia: definições, finalidades, conceitos operacionais. In: OLIVEIRA, A. M. P. de.; ISQUERDO, A. N. (Org.). **As ciências do léxico: Lexicologia, Lexicografia, Terminologia**. 2. ed. Campo Grande: Editora UFMS, 2001, p. 191-200.
- BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é gastronomia**. São Paulo, SP: Brasiliense, 2012.
- CATUREGLI, M. **Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português**. São Paulo: Aleph, 2011.
- CORRÊA, M. **Dicionário de Gastronomia**. Brasília: Matrix, 2016.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo, SP: SENAC São Paulo, 2010.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro, RJ: SENAC Nacional, 2015.
- GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- HELENE, H. **Dicionário de termos de gastronomia francês-português**. São Paulo: Gaia, Editora Bocatto, 2006.
- KRIEGER, M. da G.; FINATTO, M. J. B. **Introdução à terminologia: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2004.
- ROBUCHON, J. **Le Grand Larousse Gastronomique - avec le concours du comité gastronomique présidé par Joël Robuchon**. 1 ed. Paris: Larousse, 2007.

RUHLMAN, M. **Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

VIERA, E. V. de; CÂNDIDO, Í. **Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Edcs. 2003.