

## Diálogos interculturais na gastronomia França-Brasil através das criações e da formação da *Chef* Morena Leite

*Intercultural dialogues in France-Brazilian gastronomy through the creations and training of Chef Morena Leite*

*Diálogos interculturales en la gastronomía Francia-Brasileña a través de las creaciones y formación de la Chef Morena Leite*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.60733>

Beatriz Marques Campos | [beatrizm.311@gmail.com](mailto:beatrizm.311@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0003-0225-8665>

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: 1-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

CAMPOS, B. M.; BESSA, R. M. R. Diálogos interculturais na gastronomia França-Brasil através das criações e da formação da Chef Morena Leite. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 119-129, jun. 2024.



## RESUMO

O presente artigo é reflexo da pesquisa realizada no plano de trabalho *Diálogos Interculturais na Gastronomia França – Brasil através da formação e das criações da "chef" Morena Leite*, pertencente ao amplo projeto de pesquisa *Diálogos Interculturais França-Brasil através da formação e das criações dos seus "chefs"*. orientado pela Dr<sup>a</sup> Rita Maria Ribeiro Bessa em linguística do Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia, com apoio do PIBIC/FAPESB, que teve seu início em setembro/2021 e que propõe uma reflexão sobre os possíveis confrontos e diálogos entre a teoria e a prática gastronômica francesa, adquirida por *chefs* brasileiros cujas formações culinárias foram na França. Trata-se de uma pesquisa qualitativa-interpretativista. As discussões feitas a partir das análises das receitas da *chef* referenciada com formação em cozinha clássica francesa tem importância relevante para compreender mais sobre os traços culturais e identitários que marcam as receitas analisadas em seus dois livros autorais *LEITE, Morena. Brésil: sons et saveurs* (2005) e *LEITE, Morena. Mistura Morena Cozinha Tropical Brasileira* (2014), além de levantar discussões acerca de temas como: identidade, diálogos culturais e diversidade e de discutir sobre a ideia de nacionalidade e de interculturalidade através das obras de Massimo Montanari e Stuart Hall *Comida como cultura* (MONTANARI, 2013) e *A identidade na pós modernidade* (HALL, 2020) respectivamente. Sendo assim, foi possível analisar que Morena Leite é uma *chef* que valoriza a interculturalidade gastronômica que ultrapassa a francesa-brasileira, apesar da formação clássica francesa, trazendo, assim, contribuições importantes para este estudo.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Identidade; França-Brasil.

## ABSTRACT

This article is a reflection of the research carried out in the work plan *Diálogos Interculturais na Gastronomia França – Brasil através da formação e das criações da "chef" Morena Leite* through the training and creations of "chef" Morena Leite belonging to the broad research project *Diálogos Interculturais na Gastronomia França – Brasil através da formação e das criações dos seus "chefs"* guided by Dr<sup>a</sup> Rita Maria Ribeiro Bessa from the Institute of Letters of the Federal University of Bahia, with the support of PIBIC/FAPESB, which began in September/2021 and proposes a reflection on the possible confrontations and dialogues between theory and the French gastronomic practice, acquired by Brazilian chefs whose culinary training was in France. This is a qualitative-interpretative research. The discussions based on the analysis of the recipes of the referenced chef with a background in classical French cuisine are relevant to understanding more about the cultural and identity traits that mark the recipes analyzed in her two authorial books *LEITE, Morena. Brésil: sons et saveurs* (2005) and *LEITE, Morena. Mistura Morena Cozinha Tropical Brasileira* (2014), in addition to raising discussions on topics such as: identity, cultural dialogues and diversity and discussing the idea of nationality and interculturality through the works of Massimo Montanari and Stuart Hall *Food as culture* (MONTANARI, 2013) and *Identity in postmodernity* (HALL, 2020) respectively. Therefore, it was possible to analyze that Morena Leite is a chef who values the gastronomic interculturality that goes beyond the French-Brazilian, despite the classical French training, thus bringing important contributions to this study.

**Keywords:** Gastronomy; Identity; France-Brazil.

## RESUMEN

Este artículo es un reflejo de la investigación realizada en el plan de trabajo Diálogos Interculturales en Gastronomía Francia – Brasil a través de la formación y creaciones de “chef” Morena Leite perteneciente al amplio proyecto de investigación Diálogos Interculturales Francia-Brasil a través de la formación y creaciones de sus “chefs” guiados por la Dra. Rita Maria Ribeiro Bessa del Instituto de Letras de la Universidad Federal de Bahía, con el apoyo del PIBIC/FAPESB, que comenzó en septiembre/2021 y propone una reflexión sobre los posibles choques y diálogos entre la gastronomía francesa teoría y práctica, adquiridas por chefs brasileños cuya formación culinaria fue en Francia. Se trata de una investigación cualitativa-interpretativa. Las discusiones a partir del análisis de las recetas de la referida chef con formación en cocina clásica francesa son relevantes para entender más sobre los rasgos culturales e identitarios que marcan las recetas analizadas en sus dos libros autorales LEITE, Morena. Brésil: sons et saveurs (2005) y LEITE, Morena. Mistura Morena Cozinha Tropical Brasileira (2014), además de plantear discusiones sobre temas como: identidad, diálogos culturales y diversidad y discutir la idea de nacionalidad e interculturalidad a través de las obras de Massimo Montanari y Stuart Hall La comida como cultura (MONTANARI, 2013) e Identidad en la posmodernidad (HALL, 2020) respectivamente. Por lo tanto, fue posible analizar que Morena Leite es una chef que valora la interculturalidad gastronómica que va más allá de lo franco-brasileño, a pesar de la formación clásica francesa, trayendo así importantes aportes a este estudio.

**Palabras claves:** Gastronomía; Identidad; Francia-Brasil.

## INTRODUÇÃO

A relevância do diálogo entre cozinhas identitárias como a francesa e a brasileira para a gastronomia mundial fomenta a capacidade de valorização de ambas sem que exista anulação e/ou “encobrimento” de uma ou outra. O conceito de interculturalidade apontado por Alvarado (2003, apud Lopes, 2012) fala sobre a coexistência das culturas em um mesmo espaço, que vai além da tolerância pregada por políticas multiculturais. A ideia de coexistir com o outro, demonstra trocas culturais e reconhecimento mútuo.

Para falar sobre este e outros diálogos interculturais, o artigo narra as etapas do plano de trabalho de pesquisa de Iniciação Científica desenvolvido na Universidade Federal da Bahia, com apoio da PIBIC/FAPESB, intitulado *Diálogos Interculturais na Gastronomía França-Brasil através da formação e das criações da chef Morena Leite*, que teve seu início em setembro de 2021. Este plano pertence ao projeto de pesquisa intitulado *Diálogos Interculturais na Gastronomía França-Brasil através da formação e da criação de seus “chefs”*. A pesquisa tem como objetivo geral propor uma reflexão sobre as possíveis tensões e diálogos entre a concepção gastronômica francesa, adquirida por *chefs* brasileiros cujas formações culinárias foram na França, e a concepção gastronômica brasileira, incorporada naturalmente por *chefs* franceses residentes no Brasil herdeiros das concepções da escola culinária clássica francesa.

As reflexões que foram desenvolvidas sobre diálogos culturais, identidade, diversidade, e as ideias de nacionalidade e de interculturalidade, tiveram como base as fontes referentes à

trajetória formativa da *chef* mencionada, além das receitas encontradas nos livros autorais *Brésil: sons et saveurs* (Leite, 2005) e *Mistura Morena Cozinha Tropical Brasileira* (Leite, 2014). As receitas foram analisadas segundo a abordagem qualitativa-interpretativista. Para fomentar discussões despertadas sobre os conceitos de cultura, identidade, interculturalidade, pluralidade e diversidade foram utilizados os livros *Comida Como Cultura* (Montanari, 2013) e *A identidade cultural na Pós-modernidade* (Hall, 2020). No que se refere a aferição de etimologia dos títulos das receitas foram utilizados dicionários como o *Le grand Larousse de la gastronomie* (2009), com auxílio dos livros *Termos Franceses na gastronomia no Brasil: molhos, bases e aromáticos significados, histórias e receitas* (Bessa; Cardoso, 2020), e *Termos franceses na gastronomia no Brasil: confeitaria e panificação* (Bessa; Cardoso, 2018).

## A TRAJETÓRIA FORMATIVA E PROFISSIONAL DA CHEF MORENA LEITE

De acordo com Hall (2020, p. 12), a identidade e suas identificações sejam com o local e o não-local onde estamos está em constante transformação.

A identidade plenamente unificada, completa, segura e coerente é uma fantasia. Ao invés disso, à medida que os sistemas de significação e representação cultural se multiplicam, somos confrontados por uma multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com as quais poderíamos nos identificar a cada uma delas – ao menos temporariamente. (Hall, 2020, p.12)

Morena Leite é uma brasileira nascida em 1980 em São Paulo, Brasil. Aos cinco anos de idade foi morar junto aos seus pais no município de Trancoso na Bahia, localizado a 730 km de Salvador. A família Leite fundou o restaurante Capim Santo no ano de 1985, num local onde recebia clientes da região, como também, de outros estados do Brasil e de outros países. É importante ressaltar que a construção da carreira da *chef* começa desde o período em que acompanhava a mãe cozinhando junto às cozinheiras no restaurante.

Todas as identidades estão localizadas no espaço e tempo simbólicos. Elas têm aquilo que Edward Said chama de suas “geografias imaginárias” (1990): suas “paisagens” características, seu senso de “lugar”, de “casa/lar”, bem como suas localizações de tempo – nas tradições inventadas que ligam passado e presente, em mitos de origem que projetam o presente de volta ao passado, em narrativas de nação que conectam o indivíduo a eventos históricos nacionais mais amplos, mais importantes (Hall, 2020, p.41).

Além disso, o contato de Morena com os clientes que frequentavam o restaurante contribuiu para uma troca cultural. Na adolescência, Morena Leite foi estudar na Inglaterra onde dividia o apartamento com uma colega do Camboja. Em uma ocasião especial, visitaram Paris e, desde então, Morena Leite relata em uma entrevista ao canal de *youtube* o impacto que a gastronomia francesa teve para a sua formação. Com isso, resolveu aos 19 anos estudar gastronomia na escola *Le Cordon Bleu*, localizada em Paris. Na *Cordon Bleu*, Morena obteve a mais alta titulação, o *Grand diplôme*, e se tornou na ocasião a *chef* mais jovem a se formar na escola (Provoca, 2021).

*Le Cordon Bleu* é uma escola de gastronomia francesa que tem em sua filosofia utilizar técnicas francesas com ingredientes franceses além de mesclar insumos típicos de outros países com as técnicas francesas (Provoca, 2021). A filosofia da escola é aplicada por Morena

em seu discurso nos últimos 20 anos, em que revela utilizar ingredientes brasileiros com técnicas francesas. Morena Leite, nos anos 2000, assume a segunda unidade do restaurante Capim Santo localizado até hoje na cidade de São Paulo, a fim de expandir o negócio (Provoca, 2021).

## A INTERCULTURALIDADE NAS RECEITAS DA CHEF MORENA LEITE

A *chef* Morena Leite se autodenomina uma cozinheira que utiliza ingredientes brasileiros com técnicas francesas. Mas, o que é de fato ingrediente brasileiro? Stuart Hall trabalha em seu livro *A identidade na pós-modernidade* sobre o conceito de nacionalidade. O autor afirma que o indivíduo da contemporaneidade vive em conflito em relação a sua identidade e nela sua nacionalidade. O incessante desejo de entender o que se passa dentro de si e ao redor faz com que aconteça um afloramento do sujeito. A nacionalidade do sujeito pode ser determinada em recortes do país onde a pessoa nasce, a cidade que porventura foi criada, e, assim, determinar quais características dos lugares fazem parte de quem o sujeito é e se torna (Hall, 2020).

Nascida em São Paulo, Morena Leite fala em entrevistas sobre sua criação e sua formação na Bahia em contato com outras culturas, sendo influenciada pelo “local”. Na entrevista para o programa de televisão “Provoca” da TV Cultura, a *chef* disserta sobre a formação profissional na *Le Cordon Bleu* e com as cozinheiras baianas da sua mãe no restaurante Capim Santo em Trancoso (Provoca, 2021).

É recorrente a coexistência de culturas gastronômicas distintas. Muitas vezes uma técnica utilizada em um local pode ser utilizada da mesma forma com nome diferente. Um exemplo é o do bolinho de acarajé que é feito de feijão fradinho, batido com cebola e sal, frito no azeite de dendê em formato de “*quenelle*”. O nome francês dado ao acarajé não é utilizado pelas quituteiras baianas do acarajé. Dificilmente, as mulheres frutos da diáspora africana tiveram contato com cozinheiros franceses para “aprenderem” sobre a técnica *quenelle* (Provoca, 2021).

Este trabalho busca, assim, fazer uma leitura intercultural das receitas escritas por Morena Leite, visando trabalhar a coexistência das culturas segundo Alvarado (2003 *apud* LOPES, 2012), a saber, o olhar intercultural lida com as duas ou mais culturas em interação na sua coexistência, sem que haja apenas a tolerância. Ao encontrar traços culturais franceses, libaneses, italianos e asiáticos nas receitas de uma *chef* de cozinha brasileira, verifica-se que a gastronomia pode contribuir para que diante do paradoxo da globalização, haja lugar para culturas que, não estando no “centro”, possam se tornar visíveis.

## AS OBRAS PUBLICADAS BRÉSIL: SONS ET SAVEURS E MISTURA MORENA: COZINHA TROPICAL BRASILEIRA

No ano de 2005, a *chef* lança o seu primeiro livro autoral em francês chamado *Brésil: sons et saveurs*, este ganhador do prêmio de melhor livro de receitas do mundo no ramo da inovação na Suécia. Com receitas majoritariamente em francês, o livro é composto por cinco capítulos, sendo os quatro primeiros de receitas e o último com letras de músicas brasileiras. A proposta do livro é misturar a cultura gastronômica com a cultura musical. Em 2014, Morena

Leite lança *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira*, outro livro com uma proposta diferente do antecessor. Composto por 4 capítulos, reúne receitas majoritariamente em português, além de adaptações de receitas estrangeiras que estão em outros idiomas para o português. Nos dois livros, a *chef* busca, principalmente, mostrar a coexistência das culturas francesa – fruto de sua formação na *Le Cordon Bleu* nos anos 90 - e da brasileira, em que utiliza técnicas e nomes de cortes em francês e insumos brasileiros.

## METODOLOGIA

A escolha de *Morena Leite* acontece em meio a relevância de grandes *chefs* e cozinheiros na atualidade. Ela parece ser apenas a primeira escolha de um trabalho que visa ter mais frutos. No primeiro momento, foi feito um levantamento biográfico da *chef* para compreender a partir de que lugar o diálogo começaria e continuaria em suas receitas. Trata-se de uma pesquisa qualitativa-interpretativista de cunho bibliográfico em relação à trajetória profissional da *chef* de cozinha *Morena Leite*. A fim de aprofundar o conhecimento sobre identidade gastronômica da *chef*. Para entender os termos identidade, nacionalidade e interculturalidade foram utilizados os livros *Comida Como Cultura* (Montanari, 2013) e *A identidade cultural na Pós-modernidade* (Stuart, 2020). O levantamento bibliográfico sobre sua trajetória profissional foi feito através do site oficial da *chef*, como também do Instituto Capim Santo; do canal de Youtube *Morena Leite*, e de seu Instagram pessoal, além de sites de entrevistas cedidas pela *chef* para o site do jornal Estado de São Paulo, dos sites de domínio do grupo Globo e por pesquisas feitas na plataforma de pesquisa Google com as palavras-chave interculturalidade, *Morena Leite*, França-Brasil, *Le Cordon Bleu*.

Foi utilizado como método de organização das receitas categorizadas e, posteriormente, selecionadas, nas obras *Brésil: Sons et saveurs* e *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira*, as plataformas Excel e, principalmente, Word. O intuito das análises é verificar se é possível encontrar de forma “traduzida” nas receitas dos livros citados o que *Morena Leite* prega em seu discurso no que se refere a interculturalidade, principalmente entre França e Brasil e como se materializa através da língua.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

As categorias *fête* e *belisquetes* são apresentadas, respectivamente, nos primeiros capítulos dos livros *Brésil: sons et saveurs* (2005) e *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira* (2014). Estas são compostas por 17 e 12 receitas, respectivamente. Nestas, a *chef* *Morena Leite* emprega, nas denominações dos pratos, nomes de pratos franceses, italianos e asiáticos com ingredientes conhecidos comumente no hábito alimentar brasileiro.

Em *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira*, a *chef* *Morena Leite* compartilha as suas receitas favoritas e que são “reflexos” do seu paladar “[...] que foi construído pelas experiências que teve, de uma infância na beira do mar de Trancoso [...], infância com uma alimentação saudável, seguindo a filosofia dos pais, que tinham como pilar, nessa alimentação, muitos grãos, legumes, raízes, frutas e folhas (Leite, 2014, p. 4).

A *chef* relata no prefácio intitulado “Sabores do Brasil” o contato direto com variadas frutas encontradas principalmente em Trancoso: “Fui criada em um pomar, subindo em árvores

frutíferas com pés de manga, mangaba, caju[sic], jabuticaba, goiaba, araçá, pitanga, graviola, jaca, carambola, biri-biri, ingá dente muitas outras” (Leite, 2014, p. 4).

Morena Leite relata que sentiu liberdade em retratar o que ela chama de “meu Brasil” sem purismos por conta da diversidade da população. Ressalta o que é dito por Gilberto Freyre sobre os três pilares que formam a população brasileira, inicialmente: a indígena, africana e portuguesa. E, em um segundo momento, os italianos, franceses, árabes, japoneses, entre outros. Morena Leite diz que isso faz com que o Brasil tenha um povo aberto e alegre, refletindo, assim, na sua comida.

O que é dito acima pela *chef* Morena Leite pode ser verificado ao se perceber como transita entre receitas reconhecidas como brasileiras como: *miniacarajé* (Leite, 2014, p.40); *pão de queijo com tapioca* (Leite, 2014, p.44) e receitas identitárias de outras nacionalidades, como a receita russa de *Blinis de Capim-santo com Surubim Defumado* (Leite, 2014, p.24); a receita francesa com influência árabe *Vol-au-vent de Abóbora com Tabule de Quinoa* (Leite, 2014, p.28). Além disso, foi possível atestar a utilização de ingredientes que podem ser reconhecidos no Brasil por serem encontrados em território brasileiro, como é o caso do *surubim* - peixe predominante em águas que banham o litoral brasileiro (Crepaldi et al., 2006); a *abóbora-de-peçoço* - utilizada na receita de *Vol-au vent de abóbora com Tabule de Quinoa* (Leite, 2014, p.28) encontrada no largo território brasileiro em sua melhor forma em termo de sazonalidade nos meses de junho a setembro (Instituto Brasil a Gosto, 2016).

A obra *Brésil: sons et saveurs* explora não só a gastronomia, mas, também, o lado musical. A categoria *fête* abre o índice do livro com o quê a *chef* denomina “*carte brésilienne*”<sup>11</sup>: *fête; entrée et salades; plats; desserts; lexique; musique*.

Morena Leite convida o público-alvo francófono a cozinhar as receitas selecionadas enquanto escuta as músicas interpretadas pela cantora brasileira Mariana Aydar em um cd vindo junto com o livro, em que as músicas são oriundas de cantores brasileiros e em português: *Amigos bons* (Júnio Barreto/ Bactéria/Otto); *Vendedor de banana* (Jorge Benjor); *Vatapá* (Dorival Caymmi); *Amigos Bons* (Júnior Barreto/ Bactéria/ Otto). Este é um ponto relevante a se destacar pois Morena Leite traz dois signos importantes para identidade de uma nação: música e gastronomia.

As livres relações que se estabeleceram entre a gastronomia francesa e brasileira, puderam ser verificadas também na tradução dos nomes escolhidos para designar os pratos, sobretudo, no livro *Brésil: sons et saveurs* (2005) *Pain au fromage*<sup>2</sup> (Leite, 2005, p.40); *trio de brigadiers dans la cuillère*<sup>3</sup> (Leite, 2005, p 44); *miniquindim en coquille*<sup>4</sup> (Leite, 2005, p.47); *caipirinha au citron*<sup>5</sup> (Leite, 2005, p. 52); *caipirinha à la citronnelle*<sup>6</sup> (Leite, 2005, p.52); *batida à la noix de coco*<sup>5</sup> (Leite, 2005, p.53). O que se observa em algum desses exemplos como no uso de *brigadiers* e *en coquille* é que as traduções não dão ao estrangeiro a ideia real do que sejam as preparações. A *chef* busca explicar para o leitor que porventura não conhece os insumos e pratos brasileiros a explicação destes em francês.

<sup>1</sup> Cardápio brasileiro: festa, entradas e saladas; pratos; sobremesas; léxico e música.

<sup>2</sup> Pão de queijo.

<sup>3</sup> Trio de brigadeiros de colher. *Brigadier*, em língua francesa, significa general de uma brigada do exército.

<sup>4</sup> Caipirinha de capim-santo.

<sup>5</sup> Batida de coco.

Além disso, foi encontrado o insumo *faisão*, que é comumente utilizado na França, há séculos, em eventos especiais (Castelluccio, 2011), no livro *Mistura Morena Cozinha Brasileira*, na receita de *Coxinha de batata doce com faisão*.

Posteriormente, foram analisadas as categorias *plats e pratos* nos livros *Brésil: sons et saveurs* (2005) e *Mistura Morena: cozinha tropical brasileira* (2014) e foram elencadas 21 receitas na categoria *plats* e 20 em *pratos*, respectivamente.

Um traço intercultural verificado foi o da utilização do nome de uma técnica francesa no nome do prato *Émincé de boeuf à la farofa de banane*<sup>6</sup> (Leite, 2005, p.78). *Émincé* é o nome da técnica de corte francês destinada a carnes e a cebolas. Aqui, a chef faz questão de manter o nome do corte ao mesmo tempo em que preserva o nome da guarnição, *farofa*, em português. *Farofa* que tem sua origem africana, marca a cozinha de Morena, algo que ela comenta em entrevista cedida ao programa "Provoca", quando explica que o prato ideal para ela tem que ser guarnecido de farofa. Ao citar exemplos do livro *Brésil: sons et saveurs* (2005), enfatiza-se que é uma obra lançada no ano comemorativo do Brasil na França, em 2005. Morena Leite lança um livro para, primeiramente, o público francófono, apresentando um pouco da cultura brasileira enraizada em sua identidade, ao mesmo tempo em que demonstra, que, não esqueceu da sua formação na *Le Cordon Bleu* em 1999.

Outro exemplo, é o prato *Feijoada complète* (Leite, 2005, p. 82). A feijoada que, como já foi discutida por Boscher (2004) e Santos (2005) é um prato mensageiro, ou seja, brasileiros que moram longe do Brasil sentem, em sua maioria, que o prato que o representa é a feijoada. A "tradição" seria um sinal de união de uma nação e a execução de um prato identitário brasileiro, e isso favorece a manutenção da existência de uma nação:

A tradição é um meio de lidar com o tempo e o espaço, inserindo qualquer atividade ou experiência particular na continuidade do passado, presente e futuro, os quais, por sua vez, são estruturados por práticas sociais recorrentes (Hall apud Giddens, 1990, p.37 – 38).

É possível, porém, lembrar dos mais diversos tipos de feijoada existentes no Brasil como é observado por (Santos, 2005). Como também, reiterar que na pós-modernidade, a cultura unificada é uma ilusão em vez de pensar as culturas nacionais como unificadas, deveríamos pensá-las como constituindo um "*dispositivo discursivos* que representa a diferença como unidade ou identidade" (Hall, 2020, p. 36).

De fato, ao falar de um hábito alimentar tradicional brasileiro, quase sempre, a representação recai sobre a feijoada. Aqui, nesta categoria, a *chef* Morena Leite, sinaliza em francês, que esta é uma feijoada completa e vai além: é um *cassoulet brésilien*. A comparação com o prato francês vem do que já foi discutido aqui sobre o exemplo do formato do acarajé ser parecido com uma *quenelle*. No Brasil, apenas uma parcela da população conhece ou irá conhecer o prato *cassoulet*, ao mesmo tempo que o francês pode passar a vida sem conhecer a feijoada. A comparação com o conhecido ajuda ao leitor da receita a reconhecer e aceitar o desconhecido. É possível encontrar no ano de 2023 na internet, vídeos de receitas de feijoada feitas por pessoas não-brasileiras por descobrirem que esse é um prato identitário brasileiro, e, com isso, obter uma comunicação – através do cozinhar – com o público que assiste.

---

<sup>6</sup> Picadinho de carne com farofa de banana.



Ainda na categoria *plat*, ao apresentar o *Baião-de-dois à la viande salée séchée*<sup>7</sup> (Leite, 2005, p.85), a autora informa sobre uma técnica de preservação de carne realizada do nordeste ao sul do Brasil. Morena Leite busca “carimbar” algo que está enraizado em sua identidade: a gastronomia nordestina. Baião-de-dois é comido na Bahia, como em Pernambuco. É um prato que junta arroz, feijão, carne – a base alimentar do brasileiro. Preservar o nome baião-de-dois em português, reforça a força dessa culinária.

Em *Moqueca aux fruits de mer, garnie de riz à la noix de coco*<sup>8</sup> (Leite, 2005 e p.105), a moqueca aparece com a explicação em francês de ser um *Fricassé de poissons et fruits de mer, enrichi des ingrédients habituels de la cuisine africaine* (Leite, 2005 e p.105). De fato, a moqueca representa um recorte interessante da identidade da *chef* Morena Leite que, apesar de ser paulista de nascença, cresceu em uma cidade do estado da Bahia. A moqueca representa, principalmente, Salvador e o recôncavo baiano, tal como é retratada nesta receita: peixes e frutos do mar. A combinação com o arroz de coco não é pura coincidência: a moqueca na Bahia tem este acompanhamento, onde leva leite de coco e azeite de dendê.

Por fim, a *chef* deixa refletir nas execuções dos seus pratos, o seu gosto como um produto cultural (Montanari, 2013), oriundo das experiências vividas desde o berço com influências não só dos seus pais, mas dos seus parentes mais distantes. Assim, outros diálogos interculturais ultrapassam as relações França-Brasil.

É possível observar na receita *Noix de Saint-Jacques grillées, garnies de risoto caipirinha*<sup>9</sup> (Leite, 2005, p.94) que as *Noix Saint-Jacques* (vieiras) utilizadas na gastronomia francesa têm aqui como guarnição o risoto, prato oriundo da Itália, com a caipirinha, bebida brasileira. Neste caso, existe não só o explorar dos ingredientes de países diferentes, mas como “brincar” com o nome de uma bebida clássica da coquetelaria brasileira, caipirinha, para “saborizar” um prato italiano acompanhado de *Saint-Jacques grillées*. As figuras 1, 2, 3 e 4 exemplificam.

**Figura 1.** Moqueca aux fruits de mer, garnie de riz à la noix de coco



Fonte: Leite, 2005, p.104.

**Figura 2.** Miniquindim en coquille



Fonte: Leite, 2005, p.46.

<sup>7</sup> Baião de dois com carne seca salgada

<sup>8</sup> Moqueca de frutos do mar guarnecida com arroz de coco

<sup>9</sup> Vieiras grelhadas guarnecido de risoto de caipirinha.

**Figura 3.** Feijoada completa.

Fonte: Leite, 2005, p.82.

**Figura 4.** Manjubinha farcie à la farofa de crevettes

Fonte: Leite, 2005, p.30

A influência asiática pode ser atestada na receita *Fricassée de crevettes au curry et au lait de coco*<sup>10</sup> (Leite, 2005, p. 114), com a utilização do *curry*, que, neste caso, é um molho com uma combinação de especiarias. Os *curries* representam algumas culturas alimentares tais quais: Índia, Líbano e Tailândia. O fato da chef combinar o *fricassée* (prato francês) com o *curry* de leite de coco (prato árabe/asiático), demonstra o Ser e Sentir cultural que uma *chef* de cozinha demonstra através das suas receitas.

A gastronomia faz permitir o acontecimento desta intercultura entre países apenas no nome da receita, o que lembra o poder que a língua tem retratado:

A língua é um sistema social e não um sistema individual. Ela preexiste a nós [...] falar uma língua não significa apenas expressar nossos pensamentos mais interiores e originais; significa também ativar a imensa gama de significados que já estão embutidos em nossa língua e em nossos sistemas culturais. Além disso, os significados das palavras não são fixos, numa relação um a um com os objetos ou eventos no mundo existente fora da língua. O significado surge nas relações de similaridade e diferença que as palavras têm com outras palavras no interior do código da língua (Hall, 2020, p. 25).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O paradoxo da globalização trabalhado por Hall (2020) fala justamente sobre como a globalização acontece do ponto de vista do chamado “centro”, ou seja, países potências, a fim de explicar o mundo periférico:

Como argumenta Anthony McGrew (1992), a “globalização” se refere àqueles processos, atuantes numa escala global, que atravessam fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço-tempo, tornando o mundo, em realidade e em experiência, mais interconectado. [...] A globalização retém alguns aspectos da dominação global

<sup>10</sup> Fricassé de camarões ao curry e leite de coco.

ocidental, mas as identidades culturais estão, em toda parte, sendo relativizadas pelo impacto da compressão espaço-tempo (Hall, 2020, p.48).

As análises apresentadas no trabalho buscaram apresentar uma leitura intercultural nas receitas escritas por Morena Leite, visando apontar a viabilidade da coexistência das culturas com reconhecimento recíproco. O olhar intercultural visa lidar com duas ou mais culturas em interação na sua coexistência, sem que haja apenas a tolerância. Ao encontrar traços culturais franceses, libaneses, italianos e asiáticos nas receitas de uma *chef* de cozinha brasileira, demonstra-se que a gastronomia pode quebrar o paradoxo da globalização através do olhar de coexistência com outras culturas.

Portanto, é possível atestar que Morena Leite é uma *chef* que demonstra em seu trabalho a cultura alimentar brasileira para aqueles que têm interesse em conhecê-la, através da utilização de ingredientes brasileiros em suas preparações, como também, usa insumos que vão além da cultura gastronômica francesa, o que se verifica através das categorias escolhidas. Sendo assim, valoriza a interculturalidade gastronômica dialogando com a cozinha de diversos países apesar da formação clássica francesa, o que demonstra alta relevância para a contribuição do estudo desta pesquisa.

## REFERÊNCIAS

- BESSA, Rita; BATALHA, Anabel; CARDOSO, Patrick. **Termos franceses da gastronomia no Brasil**: confeitaria e panificação. Curitiba: CRV, 2018.
- BESSA, Rita; CARDOSO, Patrick. **Termos franceses da gastronomia no Brasil**: molhos, bases e aromáticos significados, histórias e receitas. Curitiba: CRV, 2020.
- BEZERRA, Juliana. Casa-Grande e Senzala. **Toda Matéria**, [s.d.]. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/casa-grande-e-senzala/>. Acesso em: 10 abr. 2023.
- BOSCHER, Virginia Marques. La Feijoada: plat emblématique, expression d'une identité brésilienne em France. **XVIIème congrès de l' AISLF**. 2005.
- CAPIM Santo. **Chef Morena Leite**. Disponível em: <https://capimsanto.com.br>. Acesso em: 07 set. 2022.
- CASTELLUCCIO, Stéphane. L'art de la gastronomie à Paris au XVIIe siècle. Versalia. **Revue de la Société des Amis de Versailles**, França, n. 14, p. 19-51, 2011. Disponível em: [www.persee.fr/doc/versa\\_1285-8412\\_2011\\_num\\_14\\_1\\_1125](http://www.persee.fr/doc/versa_1285-8412_2011_num_14_1_1125). Acesso em: 7 set. 2022.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 12. ed. atual. Brasil: Lamparina, 2020.
- INSTITUTO BRASIL A GOSTO (Brasil). **Abóbora-de-pescoço**. In: Abóbora-de-pescoço. Brasil, 28 jun. 2016. Disponível em: <https://www.brasilagosto.org/abobora-de-pescoco/>. Acesso em: 7 set. 2022.
- LEITE, Morena. **Brésil: sons et saveurs**. Brasil: Boccato Editores, 2006.
- LEITE, Morena. **Mistura Morena: Cozinha Tropical Brasileira**. São Paulo: SENAC, 2014.
- LEITE, Morena: **Morena Leite – chef de cozinha**. Disponível em <https://instagram.com/chefmorenaleite>. Acesso em: 07 set. 2022.

LEITE, Morena. **Chef Morena Leite**. Chef Morena Leite. Disponível em: <https://chefmorenaleite.com.br>. Acesso em: 16 set. 2022.

MONTANARI, Massimo. **O gosto é um produto cultural**. 2ª. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

PROVOCA TV CULTURA. Morena Leite | **#Provoca** | 05/10/2021, 05 out. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=05Z35fJy7ls>. Acesso em 01 out. 2023.

SANTOS, LIGIA AMPARO. Referências. In: **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, pp. 321-329. ISBN 978- 85-232-1170-7. Available from SciELO Books.