

## O DISCURSO EM L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE DE ANTONIN CARÊME E SUAS CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO

Rita Maria Ribeiro Bessa<sup>1</sup>

**RESUMO:** *L'art de La cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* é uma coleção formada por cinco volumes dos quais os três primeiros foram escritos por Antonin Carême que é considerado o cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros na Europa do século XIX. Para os estudiosos da gastronomia é imprescindível conhecer a trajetória deste sujeito que é provavelmente o primeiro a receber na história da culinária francesa o título de chefe, como também, ter sido o criador da *haute cuisine* e da *nouvelle cuisine* que são referências não apenas para o século XIX como nos dias atuais. A leitura do primeiro volume da obra de Antonin Carême permite perceber que o sujeito chefe de cozinha se apresenta em lugares discursivos distintos à medida que escreve seus textos. O objetivo deste trabalho é mostrar estes diferentes lugares ocupados pelo sujeito chefe de cozinha no período pós-revolução francesa trazendo para a reflexão as possibilidades de deslocamentos entre as posições de sujeito assujeitado e/ou assujeitador segundo as condições de produção do discurso. As análises dos exemplos retirados da *L'art de La cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* volume I serão feitas segundo os pressupostos teóricos da escola francesa de análise do discurso.

**Palavras-chave:** Discurso francês do século XIX. Condições de produção. Sujeito

### L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> Siècle speech by Antonin Carême and its production

**ABSTRACT:** *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* is a collection formed by five volumes of which the first three were written by Antonin Carême who is considered the cook of kings and the king of cooks in nineteenth-century in Europe. For scholars of food is essential to know the history of this person who is probably the first to have in the history of French cooking the title of *chef*, as well, have been the creator of *haute cuisine* and *nouvelle cuisine*. Reading the first volume of Antonin Carême's book, we can realize that the *chef* changes his discursive places when he writes his own texts. The objective of this paper is to show these different places occupied by this discursive subject in the post-French revolution bringing new possibilities for reflection. Analyses of examples from *L'Art de la cuisine française au siècle XIX<sup>e</sup>* volume 1 will be made according to the theoretical assumptions of the French school of discourse analysis.

**Keywords:** Nineteenth century discourse. Speech production. Discursive Subject.

### INTRODUÇÃO

Marie Antoine Carême, mais conhecido como Antonin Carême (1784-1833) é considerado o fundador da cozinha moderna francesa. Os seus trabalhos como confeitoiro,

<sup>1</sup> Professora adjunta de língua francesa para os cursos de letras e de gastronomia. Pesquisadora em análise do discurso e sobre o léxico da gastronomia francesa presentes na gastronomia brasileira. Coordenadora do curso de Proficiência em Língua Francesa e do Francês sem Fronteira (MEC/UFBA). BA, Brasil. rita\_bessa@uol.com.br

teórico, criador de molhos, desenhista e autor de obras importantes sobre a culinária francesa o colocam em uma posição privilegiada em relação a muitos outros cozinheiros franceses que o antecederam.

A. Carême se tornou conhecido e respeitado entre reis e nobres, como também por outros chefes pela arte de criar menus inigualáveis pelo sabor e pela apresentação. A ele se deve a criação dos famosos *vol-au-vents* e a base de molhos dos quais derivam muitos outros para enriquecer os pratos de cozinheiros de todos os tempos. O famoso chapéu de cozinha – a toque foi invenção sua.

Outro fato relevante é que na sua trajetória A. Carême não separava a arquitetura da confeitaria. Segundo ele, as belas artes eram a pintura, a escultura, a poesia, a música e a arquitetura da qual o ramo principal seria a confeitaria. Ele inovou através das *extraordinaires* – extravagantes peças ornamentais para bufês feitas de açúcar em diferentes pontos de cozimento. Esta concepção decorativa foi mais uma das heranças deixadas por ele, além do serviço *à la russe*, ou seja, a sucessão de pratos na ordem que se conhece hoje: entrada, peixe, carne e sobremesa.

O grande chefe de cozinha francesa ou como era chamado o “cozinheiro dos reis” e ainda o “rei dos cozinheiros” (KELLY, 2005, p.12) publicou diversas obras sobre a culinária francesa apresentando os menus servidos a reis e nobres desde o ano de 1801 quando havia 17 anos. Citam-se *Le maître d’hôtel français*, *Le pâtissier royal parisien*; *Traité élémentaire et pratique*; *Le cuisinier parisien*; *Le pâtissier pittoresque* e *L’art de la cuisine française au XIXe siècle* que é formado por 5 volumes dos quais o volume I constitui o corpus para as análises propostas.

Tomando-se como referência o momento histórico em que A. Carême efetivamente trabalhou em cozinhas nobres e escreveu suas obras, considera-se que ele vivenciou a fase de transição dos valores e gostos da sociedade da época, tanto na França como em Saint-Petersbourg, em Londres e em Viena. A gastronomia, então, refletia o desejo de mudanças.

As primeiras leituras do volume I da *L’art de la cuisine française au XIXe siècle* motivou alguns questionamentos pois, Antonin Carême foi considerado o “cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros” em um momento sócio-histórico de turbulência na França pós revolução francesa onde o anseio por liberdade, igualdade e fraternidade eram as palavras de ordem, inclusive na gastronomia. Este sujeito-chefe de cozinha conseguiu incorporar a

proposta dos ideais revolucionários, deixando de lado uma posição, apenas, de sujeito que agradava a reis e nobres? Quais os fatos sócio-históricos que permearam o processo de constituição de seu discurso? Os deslocamentos de posição deste sujeito são justificados pelas condições de produção de seu discurso?

Buscando responder a estes questionamentos serão apresentados alguns conceitos fundamentais para delimitar o campo teórico que se pretende utilizar. Serão trazidas as definições de discurso e de condições de produção na perspectiva de estudos da escola francesa de análise do discurso. Nas condições de produção, serão pontuados alguns fatos sócio-históricos e apresentado o conceito de sujeito que melhor se adéqua às análises.

A pesquisa da obra de Carême é também o ponto de partida para a compreensão da gastronomia francesa no século XIX e visa a criar, posteriormente, um espaço de investigação que integre estudantes dos cursos de Letras e de Gastronomia na análise linguística e/ ou discursiva dessas obras.

## O CONCEITO DE DISCURSO

Partindo de um conceito de base para o termo, encontra-se em E. Orlandi (2002, p. 15-21) a resposta que respalda inicialmente as análises do discurso de Carême.

O discurso é, assim, um objeto sócio-histórico que comporta a relação da língua com a ideologia. É através da língua que o discurso se materializa e é através da ideologia que o sujeito se constitui. A partir desta posição, o discurso é uma materialidade que na sua natureza está sempre remetendo a algo que lhe é anterior. O discurso é um efeito de sentidos.

C. Fernandes (2007, p. 16-30) define o discurso dizendo que este não é a língua, nem o texto nem a fala, porém necessita de elementos linguísticos para ter uma existência material. Ao se propor analisar um discurso, busca-se interpretar os sujeitos falando e assim considerar a produção de sentidos como parte integrante de suas atividades sociais.

Baseadas no pensamento de M. Pêcheux, a pertinência destas definições é inquestionável para aquele que se propõe analisar discursos. Cabe, também, apontar neste teórico (2002, p. 56) o que diz sobre o fato de as filiações sócio-históricas e os trajetos sociais não inviabilizarem no discurso as agitações, desestruturações e reestruturações que possam ocorrer sobre si próprios, através do trabalho de interpretação, entendido como atos de tomadas de posição de um sujeito. Acrescenta assim que, no espaço discursivo, sujeito e

sentido são constituídos em uma dinâmica onde existe a tensão entre o mesmo e o diferente, entre a paráfrase e a polissemia, entre o já-dito e o a se dizer. Para a análise do discurso de linha francesa, não há um começo absoluto nem um ponto final para o discurso, este está sempre em relação com outros dizeres.

Em suma, o discurso é entendido como um objeto sócio histórico que se materializa através da língua e no qual o sujeito se constitui nos limites estabelecidos pela formação discursiva. Esta FD regula o dizer ou os dizeres que lhe são inerentes, e, por sua vez é regulada pela formação ideológica. O dizer do sujeito será o efeito dos discursos pré-construídos na formação discursiva. O discurso será um efeito de sentidos.

A análise da obra de A. Carême reflete em parte a posição acima, sinalizando, porém, para uma ampliação de perspectiva teórica que incorpore o que é dito em M. Pêcheux, a saber, as filiações sócio históricas e os trajetos sociais não inviabilizam no discurso as agitações, desestruturações e reestruturações que possam ocorrer sobre si próprios, através do trabalho de interpretação, entendido como atos de tomadas de posição de um sujeito.

O sujeito histórico que escreveu o discurso de *L'art de la cuisine française au XIXe siècle* teve, sobretudo a infância, permeada pelos ideais revolucionários que atingem também a gastronomia e, pela retomada do poder por Luis XVIII e pelo Império de Napoleão atestados ao longo de sua adolescência e fase adulta, período do início do seu destaque como cozinheiro. Consequentemente, ideologias opostas que alicerçam os seus dizeres, permitindo a elaboração de um discurso onde se verifica o deslocamento da posição de sujeito que, por um viés, reforça o título de cozinheiro dos reis e nobres, ou seja, um sujeito obediente e por outro lado, se mostra adepto aos ideais de liberdade, igualdade e fraternidade propondo criar e adaptar receitas palacianas às necessidades da classe trabalhadora francesa.

Cabe buscar o entendimento dos fatos sócio-históricos que envolveram e permearam o processo de produção deste discurso e na teoria da análise do discurso buscar a definição adequada de condições de produção para os fatos que são encontrados na obra.

## **AS CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO DO DISCURSO E A OBRA DE CARÊME**

Como afirma J.J.Courtine (1981, p. 19-37), as condições de produção constituem-se como peça fundamental para a análise do discurso.

Segundo o teórico (1981, p.19-37), a noção de condições de produção tem a sua origem na análise de conteúdo tal como é feita pela psicologia social. Ele mostra, também,

que, indiretamente, a noção de condições de produção pode se apoiar na sociolinguística na medida em que esta admite variáveis sociológicas, como o estado social do emissor e do destinatário e as condições da situação de comunicação, como responsáveis pelas condições de produção do discurso. J. J. Courtine (1981, p.19-37) assume a definição dizendo que a noção de condições de produção descarta qualquer interferência psicologizante das determinações históricas do discurso que possa vir a transformá-las em circunstâncias ou que faça subentender interferências do sujeito do discurso como a fonte de relações discursivas, quando, na realidade ele não passa de um efeito. Ele sugere a redefinição da noção em que se considere a análise histórica das contradições ideológicas presentes na materialidade discursiva, articuladas com o conceito de formação discursiva. Segundo este autor, as relações entre os lugares não constituem comportamentos individuais, mas dependem da estrutura das formações sociais e decorrem das relações de classe, tais como são descritas pelo materialismo histórico.

Observa-se nas palavras de Courtine uma posição teórica mais conservadora diante da possibilidade de certa “liberdade” do sujeito no discurso, este não passa de um efeito. O espaço para interpretação e tomada de posição pelo mesmo fica esvaziado, desconsiderando a desestruturação e reestruturação dos dizeres inerentes ao discurso, o jogo entre a paráfrase e a polissemia.

Este posicionamento teórico atende apenas em parte às análises dos fatos levantados na obra de Carême, conduzindo a uma busca por definições que talvez ampliem a zona de abrangência do termo condições de produção. Procura-se verificar então como ele se apresenta em dicionários específicos da análise do discurso, como também, na literatura da análise do discurso de linha francesa.

Assim, a noção de condições de produção é apontada por D. Maingueneau (2000, p.30-1) como oriunda da psicologia social, sendo reelaborada no quadro da análise do discurso por M. Pêcheux para designar o envolvimento institucional do discurso e as representações imaginárias que os interactantes fazem da sua respectiva identidade – os lugares – assim como do referente do seu discurso. A base das representações imaginárias é o que já foi dito e ouvido – o pré-construído que permitirá de forma consciente ou não a formação do dizer do sujeito para o seu interlocutor, do qual faz previamente a imagem. O discurso se constitui nesta relação.

Para E. Orlandi (2002, p. 32), as condições de produção compreendem os sujeitos, a situação e também a memória. Se considerada em sentido estrito, as condições de produção se restringem ao contexto imediato – as circunstâncias da enunciação. Em sentido amplo, as condições de produção vão incluir o contexto sócio histórico e ideológico.

Quanto à memória discursiva também denominada interdiscurso, pré-construído e já-dito, E. Orlandi diz que podem ser resumidos apenas em “tudo aquilo que fala antes, em outro lugar, tornando possível todo o dizer”. Segundo ela, a memória discursiva disponibiliza certos dizeres que interferem na forma como o sujeito significa:

O fato de que há um já-dito que sustenta a possibilidade mesma de todo o dizer, é fundamental para se compreender o funcionamento do discurso, a sua relação com os sujeitos e com a ideologia.

O dizer não é propriedade particular. As palavras não são só nossas. Elas significam pela história e pela língua. O que é dito em outro lugar também significa nas “nossas” palavras. O sujeito diz, pensa que sabe o que diz, mas não tem acesso ou controle sobre o modo pelo qual os sentidos se constituem nele (ORLANDI, 2002. p. 32).

Neste posicionamento de E. Orlandi percebe-se nitidamente o conceito clássico da noção, porém, uma brecha parece se abrir quando a autora diz que as condições de produção podem também considerar o contexto imediato – as circunstâncias da enunciação. Assim, a enunciação pressupõe um sujeito e um aqui e agora no qual ele age, interpretando, criando ou reestruturando o dizer, ainda que condicionado.

Esta ampliação do conceito coloca nas bases para a análise de *L’art de la cuisine française au XIX siècle* o contexto sócio- histórico como pano de fundo da produção do discurso de A. Carême, como também, a circunstância enunciativa na qual o sujeito se constitui como “cozinheiro dos reis e rei dos cozinheiros”.

A proposta é fazer uma breve reflexão sobre o contexto amplo e enunciativo e sobre deslocamento de posição deste sujeito que viveu para nobres e que ao mesmo tempo soube se colocar como sujeito cozinheiro pós-revolucionário do século XIX.

### **O SUJEITO EM *L’ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX SIÈCLE***

Como foi dito, *L’art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* é uma coleção formada por cinco volumes. Apenas os três primeiros foram escritos por Antonin Carême. O volume I data de 1833 e está dividido em cinco partes: introdução, caldos, sopas, peixes e finalmente as

carnes. Uma característica interessante da obra é a apresentação que A. Carême faz da sua trajetória como chefe, das cartas que escreveu a personalidades da época como Mme Baronesa Rothschild e a romancista Lady Morgan, dos gostos de Napoleão I ao qual serviu enquanto chefe, da história da cozinha até então, de algumas advertências sobre ingredientes que comporiam a gastronomia moderna, da sua passagem por Saint-Petersbourg e ainda do seu trabalho para o político e diplomata Talleyrand, para a Corte de Viena e para tantos outros nobres.

A. Carême (1784-1833) começou a construir a sua carreira aos 15 anos como ajudante de cozinha em um restaurante, aprendendo de forma extraordinária a arte de cozinhar. Aos 17 anos trabalhou para o famoso confeitiro Bailly, onde aprendeu a arte da confeitaria e passou a conhecer frequentadores ilustres como o político e diplomata Talleyrand para quem foi trabalhar em seguida durante doze anos e de quem encontrou o apoio para aperfeiçoar a sua habilidade de desenhista e estudioso de obras sobre a arquitetura antiga de onde retirava inspiração para criar as suas peças ornamentais para as mesas de banquetes da época.

O contexto sócio histórico que envolvia a França desde o final do século XVIII era de transformação resultante dos ideais propostos na Revolução Francesa (1789). A sociedade se transformava, a proclamação da República e a extinção da nobreza hereditária provocavam também uma reviravolta no mundo da gastronomia. Muitos cozinheiros que serviam a casas da nobreza ficaram desempregados com a Revolução uma vez que os seus senhores tiveram que fugir ou foram guilhotinados. Vários abriram os seus restaurantes e passaram a aproveitar da nova condição de liberdade, visto que não teriam que servir e agradar a um só senhor, como no Antigo Regime, agora eles se tornavam patrões. Segundo R. Trefzer (2009, p. 191) esta consciência da autoridade e da liberdade expressavam o perfil profissional em transformação na França Pós-Revolucionária. Com a proliferação de restaurantes a burguesia poderia apreciar o menu que era feito nos palácios, a culinária se democratizava, o ideal de igualdade se expandia. Nesse momento muitas das técnicas usadas nas cocções dos palácios se difundiram e foram incorporadas ao século XIX e até mesmo aos dias atuais.

A. Carême nasceu e cresceu neste contexto sócio-histórico-político de transformações, no entanto, é interessante observar que a sua trajetória e renome se construíram entre aqueles que tinham o poder e não entre a população revolucionária. Ele ficou conhecido como o cozinheiro dos reis, entenda-se de nobres e reforçou a posição de

assujeitamento a toda uma estrutura social, política e ideológica existente. Todo o cardápio que preparava com especificidades para cada estação e cada dia do ano tinha por objetivo agradar ao seu senhor e aos seus convidados. A forma como organizava as mesas com as peças ornamentais feitas por ele com açúcar em diferentes pontos de cozimento traziam nomes dos convidados como uma homenagem.

No exemplo a seguir, atesta-se o respeito e a necessidade de A. Carême em agradar a Baronesa de Rothschild para quem trabalhou durante anos. Trata-se do final de uma carta a ela endereçada e transcrita no livro: “Veuillez recevoir Madame, l’assurance du profond respect avec lequel j’ai l’honneur d’être de Madame la Baronne le très humble et le très obéissant serviteur”<sup>2</sup> (CÂREME, 1833, p.6).

Quanto ao dever do sujeito chefe de cozinha diz Carême (1833, p.62): “Mais le premier talent que nous devons, c’est de bien faire, et de faire au goût du seigneur que nous servons, afin de lui conserver ses habitudes et sa santé”<sup>3</sup>. (CARÊME, 1833, p.62)

No exemplo abaixo é possível atestar o movimento de deslocamento de posição do sujeito. Carême faz menção a fatos por eles presenciados, aparentemente a todos, mas, ainda que não tivesse de perto vivenciado certos acontecimentos, eles fazem parte da sua memória discursiva. O discurso, como também o lugar ou lugares que este sujeito ocupa são regulados por estes acontecimentos, o que permite apontar para a possibilidade de deslocamento de um sujeito ora assujeitado ora em comunhão com os ideais revolucionários. No fragmento fica claro o ambiente que envolve o discurso gastronômico do sujeito chefe de cozinha daqueles tempos e a nova sociedade pós-revolucionária por ele chamada de “as grandes casas do dia”:

*[...] En vérité, ces trois grandes époques sont tellement extraordinaires (l’ancien régime, avant 93, l’empire, les grandes maisons du jour) que je me sais bon gré d’en avoir analysé dans le discours préliminaire de mon Maître d’hôtel, les causes et les effets, ainsi que l’influence qu’elles ont exercée sur la cuisine moderne. Ces trois périodes de l’art culinaire sont assez intéressantes pour que je rappelle ici quelques nouveaux détails qui serviront à mieux faire ressortir les conséquences des mes véridiques observations sur l’état de la cuisine française vers la fin du dix-huitième siècle et au commencement du dix-neuvième*<sup>4</sup>(CÂREME, 1833, p.45-6).

<sup>2</sup>Traduz-se: “Receba Senhora o meu profundo respeito e honra em ser da Baronesa o mais modesto e o mais obediente servo”.

<sup>3</sup> Traduz-se: “Mas o maior talento é fazer bem feito, fazer ao gosto do Senhor a quem servimos buscando manter os seus hábitos e a sua saúde”.

<sup>4</sup> Traduz-se: “Em verdade, estas três grandes épocas são extraordinárias (o Antigo Regime, antes de 93, o Império e as Casas de hoje) que eu soube analisar bem no discurso preliminar de Mon maître d’hôtel, as causas e os efeitos, as influências que elas exerceram na cozinha moderna. Esses três períodos da arte culinária são

Percebe-se então a constituição de um sujeito com novas nuances. Para respaldar teoricamente a sua análise, retomam-se na literatura da análise do discurso pressupostos que acreditam que a linguagem no plano discursivo não é um sistema fechado, mas sim um espaço de deslocamentos, rupturas, interpretações e reformulações e que a coordenada sujeito-ação-língua-mundo, constitui o melhor caminho para a compreensão do discurso. Adota-se a linha de reflexão de S. Possenti (2002, p.99), segundo o qual não existe um sujeito assujeitado na sua totalidade, mas, um sujeito condicionado que age sobre a linguagem, exercendo sua atividade sobre os significantes, no espaço de incompletude da língua, onde o sentido pode sempre ser outro. Este ponto de vista, porém, não deve alimentar a ilusão de que, por não ser integralmente assujeitado, o sujeito deve ser livre. Nos pressupostos expostos por S. Possenti, no universo que envolve o sujeito do discurso existem múltiplas estruturas geradoras de discursos diversos, denominadas "interdiscursos" pela escola francesa de análise do discurso, que, em graus diferentes, afetam o sujeito, regulando o seu discurso, porém, estas estruturas detentoras de discursos variados não são estanques, nem tampouco totalmente estruturadas. Elas deixam lacunas entre si que constituem um espaço de interpretação e de atuação do sujeito no intradiscurso, permitindo que ele não seja um mero efeito do discurso que o precede, um consumidor sem direito de escolha ou um escravo das crenças que atravessam o seu inconsciente e determinam as suas posições. S. Possenti propõe um espaço de atividade e de escolha para o sujeito.

A. Carême é um exemplo deste sujeito discursivo descrito em Possenti. Apesar de não ter sido dono de restaurante, por vontade própria, como a maioria dos cozinheiros da época pós revolucionária que se viram sem seus empregos após a morte ou a fuga de reis e nobre, seus patrões, Carême era um mestre da confeitaria, aquele que se tornou conhecido pelas inovações das receitas e técnicas, na criação ou recriação de molhos e pelo comando das cozinhas reais francesas e europeias, todos os nobres e demais cozinheiros se curvavam aos pratos que preparava, além de que seduzido pelos ideais de liberdade e de fraternidade permitiu que na sua gastronomia houvesse o lugar para pratos que atendessem à classe trabalhadora da nação.

O discurso analisado cria um espaço de interpretação em que o sujeito age e escolhe, apesar de ter este lugar regulado no discurso. Trata-se de um sujeito histórico e ideológico, constituído em uma atmosfera de transformações, porém com uma forte herança monárquica.

---

bastante interessantes para que eu lembre aqui alguns detalhes que servirão para mostrar as consequências das minhas verdadeiras observações sobre o estado da cozinha francesa no final do século XVIII e início do XIX”

Ainda assim, ele aproveita do seu aqui e do seu agora como um sujeito em ascensão no seu meio profissional para delimitar o seu espaço, fazendo uso de certa *liberdade* que o permite transitar entre espaços discursivos distintos, a saber, o dos nobres, o dos burgueses e o dos trabalhadores. As amostras abaixo reiteram o deslocamento do sujeito

*les hommes du dix-huitième siècle qui ont écrit sur l'art alimentaire n'ont point daigné analyser quelques notions sur les soins à donner au modeste pot-au-feu; cependant c'est la nourriture principale de la classe laborieuse de la nation*<sup>5</sup>. (CÂREME, 1833, p.1)

*La lecture de mon livre rendra d'importants services à toutes les fortunes et à toutes les personnes qui aiment par goût à s'occuper de la préparation de leur cuisine, première nécessité de la vie privé et sociale. Mon livre n'est donc point écrit que pour les grandes maisons. Je veux, au contraire, qu'il devienne d'une utilité générale*<sup>6</sup>. (CARÊME, 1833, p. 57-58)

Todas as considerações feitas reiteram uma noção de discurso como processo, logo dinâmico. As formações discursivas que o constituem não são espaços fechados e o sujeito não é passivo, ao contrário, ele age nos limites da sua liberdade condicionada, dentro de condições de produção que não excluem o seu papel de sujeito enunciativo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As considerações feitas buscaram apresentar o sujeito cozinheiro dos reis e nobres e como foi atestado no último exemplo, de burgueses e trabalhadores. Os fatos históricos apontados, as definições de sujeito e de discurso analisadas à luz de definições básicas da escola francesa de análise do discurso ratificam a noção de sujeito e discurso como um efeito resultante de um pré-construído que condiciona o espaço desse sujeito e do seu dizer. Este sujeito transita na formação discursiva autoritária que em parte constitui o seu discurso. Porém, Carême é também o rei dos chefes de cozinha e das donas de casa. Ele fez inovações na gastronomia moderna, desde a apresentação das receitas e a preparação, como também, a ousadia em aliar a preocupação com a saúde das receitas com o gosto das mesmas. Carême defendeu a democratização dos menus que passaram a ser disponibilizados para todos que cozinhassem independente da classe social. Nesta posição, o sujeito age e transforma,

---

<sup>5</sup> Traduz-se: “Os homens do século XVIII que escreveram sobre a arte alimentar não analisaram algumas noções sobre os cuidados na preparação do pot-au-feu. Contudo é a alimentação principal da classe trabalhadora da nação”

<sup>6</sup> Traduz-se: “A leitura de meu livro prestará importantes serviços a todas as fortunas e a todas as pessoas que gostam de se ocupar da preparação da comida, primeira necessidade da vida privada e social. Meu livro não é escrito apenas para palácios. O que eu quero é que seja de utilidade para todos”

encontrando esta permissão nos limites da formação discursiva revolucionária que também é constitutiva do seu discurso.

A ideia muitas vezes equivocada de sujeito como um mero efeito é substituída pela de um sujeito que exerce sua liberdade ainda que condicionada, sendo responsável pelas suas escolhas e interpretações que são refletidas no seu discurso.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARÊME, Antonin. *L'art de la cuisine française au XIX siècle; Traité élémentaire et pratique*. Tome I. Paris, chez MM., 1833.

COURTINE, Jean-Jacques. La noción de condición de producción del discurso. In : \_\_\_\_\_. *Análisis del discurso político (el discurso comunista dirigido a los cristianos)*. Trad. Mariadel Carmen Saint-Pierre. Fortune City, Web Hosting, Domain Names, Photo Album, 1981. p. 19-37.

FERNANDES, Cleudemar Alves. *Análise do discurso: reflexões introdutórias*. 2 ed. São Carlos: ClaraLuz, 2007.

KELLY, IAN. *Câreme Cozinheiro dos reis*. Trad. Maria Slade Oliveira. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

MAINGUENEAU, D. *Termos-chave da análise do discurso*. Trad. Márcio Venício Barbosa, Maria Emílnia Amarante Torres Lima. Belo Horizonte: EDUFMG, 2000.

ORLANDI, Eni. *Análise de discurso; princípios e procedimentos*. 4. ed. Campinas: Pontes, 2002.

PÊCHEUX, Michel. *O discurso; estrutura ou acontecimento*. Trad. Eni Puccinelli Orlandi. 3 ed. Campinas, São Paulo: Pontes, 2002.

POSSENTI, Sírio. *Os limites do discurso; ensaios sobre discurso e sujeito*. Curitiba: Criar Edições, 2002.

TREFZER, R. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da gastronomia*. Trad. Marcelo Rondinelli. São Paulo: Senac, 2009.

Recebido em 18/07/2015.

Aceito em 29/08/2015.