

## REFLETINDO SOBRE UM MANUAL DE ENSINO DE LÍNGUA FRANCESA PARA “OBJETIVOS ESPECÍFICOS”

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

**RESUMO:** O emprego do manual de ensino de língua francesa *En cuisine* no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia tem suscitado reflexões acerca do espaço atribuído à cultura gastronômica francófona nas unidades propostas, como ela é apresentada e qual o tratamento dado pelo professor a esta temática. Para analisar e ter um posicionamento sobre as temáticas culturais apresentadas pelo manual e verificar o lugar da cozinha francófona neste recurso didático, alguns conceitos de cultura são revisitados, desde os tradicionais até os que se adequam à modernidade tardia, apontados por Laraia (1986) e Bauman (2013), como também de língua-cultura, em Mendes (2011). Trago ainda, um pouco o que é dito por Montanari (2013) a respeito de comida, cultura, identidade. Estes conceitos desconstroem o pilar centralizador que sustenta determinadas culturas, transmitidas pela língua, como também, fazem refletir sobre a gastronomia como um produto social e cultural. O resultado das análises aponta para a escolha de um novo caminho metodológico que contemple as necessidades dos aprendentes incluindo sugestões temáticas que descentralizem a gastronomia do território da França. Adota-se a proposta metodológica para o ensino de língua francesa com objetivo específico segundo Mangiante e Parpette (2004) por entender que traz resultados práticos para o público-alvo crítico e transformador pertencente a um campo de conhecimento específico.

**Palavras-chave:** Manual *En cuisine*, Ensino de língua com objetivos específicos, Cultura gastronômica francófona.

## REFLECTING ON A FRENCH LANGUAGE TEACHING MANUAL FOR “SPECIFIC OBJECTIVES”

**ABSTRACT:** The use of the French language teaching manual *En cuisine* in the Bachelor's degree in Gastronomy at the Federal University of Bahia has raised reflections about the space allocated to Francophone gastronomic culture, how it is presented and what treatment the teacher gives to this theme. To analyze and have a position on the cultural themes presented by the manual and verify the place of French-speaking cuisine in this teaching resource, some cultural concepts are revisited, from traditional ones to those that adapt to late modernity, by Laraia (1986) and Bauman (2013), as well as language-culture, in Mendes (2011). I also bring a little of what Montanari (2013) said about food, culture, identity. These concepts deconstruct

---

<sup>1</sup> Doutora em Linguística. Professora de língua francesa do Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia. Docente do Programa de Pós-Graduação em Língua e Cultura (UFBA). Líder do Grupo de Pesquisa em Ensino-Aprendizagem de Línguas Estrangeiras (GPELE/CNPQ). E-mail: [rita\\_bessa@uol.com.br](mailto:rita_bessa@uol.com.br). Orcid <https://orcid.org/0000-0002-0863-4628>.

the centralizing pillar that supports certain cultures, transmitted through language, as well as making us reflect on gastronomy as a social and cultural product. The result of the analyzes points to a choice for a new methodological path that consider the needs of learners, including thematic suggestions that decentralize gastronomy in the territory of France. The methodological proposal for teaching the French language with a specific objective according to Mangiante and Parpette (2004) is adopted. I understood that it brings practical results for the critical and transformative learners belonging to a specific field of knowledge.

**Keywords:** Manual *En cuisine*, Language teaching with specific objectives, Francophone gastronomic culture.

## Introdução

Este texto traz algumas reflexões sobre o material didático *En cuisine: français professionnel* (A1-A2) usado em aulas de língua francesa para o curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal da Bahia. As questões que têm sido levantadas com o uso desse manual se referem ao lugar que a cultura gastronômica francófona<sup>2</sup> tem ocupado nesse recurso didático, como ela é apresentada e qual o tratamento dado pelo professor a esta temática.

A adoção de um manual de ensino de língua francesa importado como ponto de partida para o planejamento de aulas precisa ser feita com o entendimento por parte do professor de que a língua e a cultura que estão sendo apresentadas podem materializar, sobretudo, determinados discursos que difundem certas práticas sociais consideradas como referência linguístico-cultural. O formador deveria estar consciente das condições de produção desses materiais e do papel que desempenha como mediador desse conhecimento, podendo optar em não compartilhar informações sobre dada cultura que muitas vezes são publicizadas como as que devem ser aprendidas, mas sim, em trazer “essas verdades” para o espaço crítico de discussão em sala de aula visando a ampliação de conhecimento através de um olhar investigativo e de construção de lugares que possam permitir que outras culturas expressadas pela língua que está sendo estudada se apresentem, preenchendo, assim, certas lacunas que são deixadas, com frequência, nos manuais de ensino de língua estrangeira.

Conhecer e refletir sobre as condições de produção dos materiais que se adota, a saber, quando foi escrito, por quem foi elaborado, qual a abordagem metodológica que o alicerça, qual o contexto social, histórico e ideológico que permeia a didatologia no momento que foi escrito permite uma compreensão mais clara dos conteúdos que são veiculados no material didático.

---

<sup>2</sup> Gastronomia Francófona remete à cozinha de países onde a língua francesa é falada.

Este caminho, em geral, não é percorrido pelo professor, essas informações não são tratadas e, muitas vezes, nem mesmo disponibilizadas.

Como afirmam D. Maingueneau e P. Charaudeau (2004, p.114-115):

a compreensão das condições de produção de discursos mostra os saberes pré-construídos que circulam na forma de interdiscurso. O sujeito que enuncia é parcialmente sobredeterminado por saberes, crenças e valores que circulam no grupo social ao qual pertence ou ao qual se refere, como também, é igualmente sobredeterminado pelos dispositivos de comunicação nos quais se insere para falar e que lhe impõem certos lugares, papéis e comportamentos.

Os manuais de línguas de língua francesa produzidos como ferramentas para as materializações de determinadas propostas didático-metodológicas são, muitas vezes, considerados como verdades únicas, respeitadas pelos formadores, obedecidas e postas em prática. Imersos neste contexto, formadores deixam de fazer questionamentos fundamentais para o êxito do processo de ensino-aprendizagem da língua estrangeira na contemporaneidade, a saber, os objetivos propostos no manual que lhe serviu de ponto de partida ou até mesmo de porto seguro foram elaborados para que público-alvo? Como esses materiais elaborados em países estrangeiros para o ensino da língua para povos diversos tratam a língua e a cultura que serão ensinadas? Há uma dicotomia onde a língua ensinada tem o seu lugar de destaque e a cultura aparece como algo complementar? Há espaço nas atividades propostas para que o aprendiz, entendido como um sujeito ativo, heterogêneo, crítico e transformador compartilhem os conhecimentos que os constitui e possa criar um espaço dialógico e intercultural?

No caso do manual *En cuisine* adotado para o ensino da língua francesa no curso de gastronomia, vários questionamentos e inquietações foram sendo gerados no decorrer das práticas de ensino: Os conteúdos linguísticos apresentados estariam, de fato, contemplando os objetivos do público-específico, estudantes da gastronomia? Quais seriam as reais necessidades deste público? As temáticas apresentadas sobre a cultura gastronômica valorizavam a diversidade linguístico-cultural de povos falantes da língua francesa? Como as atividades sobre cultura eram apresentadas? A proposta do manual não estaria reproduzindo os objetivos e a própria estrutura daqueles que propunham o ensino de língua com objetivos gerais, a saber, trabalhar a compreensão e a expressão oral e escrita, contemplando a gramática, a fonética, a “cultura” e o léxico, diferindo, apenas, com exemplos de situações da área específica? Finalmente, qual o entendimento de língua e de cultura que, como formadora de língua francesa para objetivos específicos, deveria adotar e defender? E, o que e como ensinar a um público de

um campo de conhecimento específico pertencente a uma geração mais crítica, defensora da sua identidade e transformadora?

Os questionamentos são numerosos e as respostas são encontradas de forma lenta, gradual e sempre passível de serem revistas. O fato é que o ensino de língua francesa para a gastronomia é atravessado por diversas crenças, estereótipos, parâmetros, referenciais que contribuem para reiterar a posição hegemônica desta gastronomia no mundo. A gastronomia francesa, através da sua história e do talento de seus *chefs* contribuiu, ao longo dos séculos, para a formação de novos profissionais espalhados pelo mundo. O conceito de *nouvelle cuisine*<sup>3</sup>, a criação da brigada de cozinha profissional, o aperfeiçoamento e difusão de técnicas de cocção, de cortes, os molhos de base que inspiraram novas invenções ao redor do mundo são contribuições inegáveis para o campo profissional da gastronomia ocidental. Sem falar que no Brasil, diversos termos franceses da confeitaria, da vestimenta, das técnicas, dos molhos, bases e fundos, das preparações e utensílios como *toque*, *mise en place*, *sauté*, *fouet* e *béarnaise*<sup>4</sup> fazem parte do cotidiano dos profissionais, sendo, inclusive, intraduzíveis em língua portuguesa.

O texto “A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 70” (PREVIATTI, 2021) mostra que grupos de *chefs* de cozinha franceses migraram para o Brasil na década de 70 visando a formação de novos profissionais seguindo as técnicas e concepções da cultura gastronômica que representavam. Criaram associações e escolas gratuitas de formação de *chefs* a fim de desenvolver “a gastronomia brasileira”. Percebe-se que o caráter missionário e a moldura colocada na “gastronomia brasileira” naquela época são exemplos que fazem entender a herança hegemônica que tem prevalecido ao longo das décadas. Neste mesmo texto, há uma parte de uma matéria feita pela Revista Isto É (abril, 1996), onde aos *chefs* franceses eram atribuídos os papéis de construtores de um verdadeiro “Império Gastronômico no Brasil”, país considerado por eles como um terreno “vazio e inóspito”. Estes *chefs* falavam que não havia tradição de cultura gastronômica brasileira e que a sua extinção seria inevitável. Caberia a eles, em sua missão imperialista, resgatar e dar “autenticidade” à cozinha brasileira, eles seriam os nossos “salvadores”. As informações do texto mencionado mostram o quanto essas representações são atuais no inconsciente coletivo, contudo, o que tenho observado em sala de

---

<sup>3</sup> A *nouvelle cuisine* (1960) primava pelo frescor e leveza dos sabores, como também da montagem e apresentação dos pratos.

<sup>4</sup> *Toque* é o chapéu usado pelo chefe de cozinha; A *mise en place* (expressão mantida na língua portuguesa pela área profissional que designa a organização prévia antes das execuções das preparações); *sauté* significa saltear; *fouet* é um batedor de arame; *béarnaise* é um molho feito com gemas de ovos, vinho, vinagre, echalotas, estragão, pimenta e sal.

aula é que os aprendizes se mostram conscientes das contribuições francesas para o seu campo profissional, mas, reconhece a identidade diversificada da cultura gastronômica brasileira e a luta dos *chefs* por delimitar este espaço nacional e mundialmente.

O que se pretende neste artigo é analisar o lugar atribuído à cultura gastronômica francófona no manual de ensino *En cuisine: français professionnel* que apresento a seguir na sua composição: objetivos, estrutura, proposta metodológica, temáticas culturais que o compõem e público-alvo.

Para analisar e ter um posicionamento sobre as temáticas culturais apresentadas pelo manual, revisito alguns conceitos de cultura, desde os tradicionais até os que se adequam à modernidade tardia, apontados por Laraia (1986) e Bauman (2013), como também de língua-cultura, em Mendes (2011). Trago ainda, um pouco o que é dito por Montanari (2013) a respeito de comida, cultura, identidade.

Adoto nas aulas as propostas metodológicas para o ensino de língua francesa com objetivo específico segundo Mangiante e Parpette (2004) por entender que traz resultados práticos para o público-alvo de um campo de conhecimento específico.

Quanto à prática em sala de aula, trago um exemplo do planejamento aplicado no primeiro semestre de 2023 para alunos que cursaram previamente 68 horas de aula do idioma. Trata-se de um público adulto que traz para o espaço de aprendizagem as experiências prévias de cursos e estágios de formação profissional específica.

### **O manual *En cuisine: Français professionnel* (A1-A2)**

O manual adotado para os três semestres de ensino de língua francesa no curso de Bacharelado em Gastronomia traz na sua apresentação a informação de se tratar de um material para as áreas de gastronomia e de restauração. A sua elaboração partiu de um projeto sobre ensino de língua francesa com objetivo específico em 2011. Devido aos resultados positivos oriundos da sua aplicação em Institutos de Gastronomia da cidade de Lima, decidiu-se por sua ampliação visando a responder aos objetivos de aprendizes do mundo todo.

Ainda na apresentação, Cholvy (2016, p.3) informa que a proposta de atividades se volta para um público da área da restauração em nível inicial de aprendizagem. As competências linguísticas a serem adquiridas atendem aos níveis A1 e A2 do “Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas (CECRL) e o objetivo final é a comunicação no idioma no campo profissional.

Para finalizar a apresentação, temos a informação que os conteúdos a serem estudados se baseiam nas necessidades linguísticas levantadas contextualmente e as atividades se pautam em documentos que retratam o uso da língua em ambiente profissional. O material tem também objetivos culturais pertinentes para a área profissional de referência.

O manual se estrutura em dez unidades que versam, segundo a apresentação, sobre a restauração. Cada unidade propõe objetivos profissionais; gramaticais; lexicais e fonéticos. As quatro competências linguísticas são trabalhadas em todas as unidades, havendo várias atividades de compreensão e produção oral e escrita. Neste artigo, não proponho enumerar as temáticas de cada unidade, mas, apenas, centrar o olhar sobre a parte denominada “Cultura gastronômica” que aparece após cada duas unidades. Segundo Cholvy (2016, p.3), esta temática é tratada sem estereótipos e apresenta importantes aspectos das tradições culinárias francesas.

No meu ponto de vista, após as análises, o tema “Cultura Gastronômica” proposto no manual, no final de cada duas unidades, ratifica um posicionamento hegemônico que traz para a cena, apenas, “as tradições culinárias francesas”, conforme exemplos apresentados abaixo:

Tabela: Temas e temáticas da cultura gastronômica Manual *En cuisine:français professionnel* : A1-A2

Unidades	Cultura gastronômica (Temas et temáticas)
1-2: <i>Bienvenue!</i> ; <i>Cuisine et restaurant</i> <sup>5</sup>	Tema: <i>Mille et une manière de se restaurer [en France]</i> ; temáticas: <i>Manger à la maison ou l'extérieur</i> (p.22); <i>Les formules de restauration</i> ; <i>Une brasserie parisienne</i> (p.23)
5-6: <i>La mise en place</i> ; <i>Aux fournaux</i> <sup>6</sup>	Tema: <i>Le pays du fromage</i> ; temáticas: <i>Les Français et le fromage</i> ; <i>Un métier et une passion: trois questions à un maître fromager affineur</i> (p.58); <i>Des fromages pour tous les goûts</i> ; <i>La fondue savoyarde: recette</i> (p.59)
7-8: <i>Saignant, à point ou bien cuit?</i> ; <i>Les produits de la mer</i> <sup>7</sup>	Tema: <i>Les vins</i> ; temáticas: <i>La France viticole</i> (p. 76); <i>Le goût du vin</i> ; <i>L'AOC, qu'est-ce que c'est?</i> ; <i>Accords mets-vins: les conseils du sommelier</i> ; <i>recette: Tournedos à la sauce bordelaise</i> (p.77)

<sup>5</sup> Títulos das unidades: Bem-vindo; cozinha e restaurante; Cultura gastronômica - Tema: mil e uma forma de se alimentar; temáticas: comer em casa ou fora dela; propostas de cardápios em restaurante francês; um restaurante mais econômico parisiense.

<sup>6</sup> Título das unidades: *A mise en place* (expressão mantida na língua portuguesa pela área profissional que designa a organização prévia antes das execuções das preparações); Aos fogões, aos preparos e cocções, ao trabalho das preparações; Cultura gastronômica - Tema: O país do queijo; temáticas: Os franceses e o queijo; Uma profissão e uma paixão: três questões a um mestre queijeiro; Queijos para todos os gostos; receita: A fondue da Sabóia (região montanhosa na França); receita.

<sup>7</sup> Título das unidades: Mal passado, ao ponto ou bem passado?; Os produtos do mar; Cultura gastronômica - Tema: Os vinhos; temáticas: As vinícolas francesas; A AOC (selo de denominação de origem): o que é?; Harmonização entre pratos e vinhos: os conselhos do sommelier (especialista em vinhos); receita: Bife alto com molho feito com echalota, vinho tinto e tutano de osso de boi ou vitela.

9-10: <i>Pour le dessert; À la carte</i> <sup>8</sup>	Temas: <i>Découvrir le monde de la gastronomie</i> ; temáticas: <i>Portraits de grands chefs français</i> (p.94-5); <i>Une recette digne d'un grand chef:</i> <i>risotto à la truffe noire et Saint Jacques poêlées</i> (p.95)
---	--

Na tabela acima, observa-se que os títulos atribuídos às unidades tratam de conteúdos transversais<sup>9</sup> (Mangiante; Parpette, 2000) de interesse tanto do campo da restauração quanto da gastronomia. Ao analisar, apenas, as temáticas da cultura gastronômica, os conteúdos estão centrados nos paradigmas da França, como exemplificação, trago os títulos dos textos referentes às unidades 9 e 10, intitulada *Découvrir le monde de la gastronomie*. O primeiro texto a ser lido e discutido trata dos guias gastronômicos *Michelin* e *Gault et Millau*, ambos genuinamente franceses e atribuidores das conhecidas “estrelas<sup>10</sup>” ou “toques<sup>11</sup>” que dão reconhecimento, o selo de qualidade, aos restaurantes e, conseqüentemente a seus chefes e pratos, sendo a variação entre 3 e 5, além de que o guia *Gault et Millau* elege, anualmente, o chefe de cozinha do ano; O segundo texto apresenta a biografia de “grandes chefes franceses”, a saber, Paul Bocuse<sup>12</sup>, Joël Robuchon<sup>13</sup>, Alain Ducasse<sup>14</sup>, Marc Veyrat<sup>15</sup> e Anne Sophie Pic<sup>16</sup>, todos naturais da França, portadores das “estrelas Michelin” e reconhecidos mundialmente. E, finalmente, a receita cuja apresentação é “A receita digna de um grande chef: “*Risotto à la truffe noire*<sup>17</sup> et *Saint-Jacques*<sup>18</sup> *poêlées*”, oriunda da França. Quanto às temáticas referentes às unidades 5 e 6, intitulada *Le pays du fromage*, verifica-se que todos os exemplos de queijos, suas origens e suas características são franceses: *comté, beaufort, saint-nectaire, camembert, brie, roquefort* (p. 59) e, na receita apresentada *La fondue savoyarde*, apesar da *fondue* ser originária da Suíça, remetendo, assim, a uma cultura francófona, a preparação apresentada como *savoyarde* pertence à Sabóia, região montanhosa da França.

<sup>8</sup> Título das unidades: Para a sobremesa; À la carte; Cultura gastronômica - Tema: Descobrir o mundo da gastronomia; temáticas: Perfis dos grandes chefes de cozinha franceses; Uma receita digna de um grande chef: Risoto com trufa preta e vieiras fritas.

<sup>9</sup> MANGIANTE, J.M. ; PARPETTE, C. *Le Français sur Objectif Spécifique : de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris : Hachette, 2004.

<sup>10</sup> As estrelas (étoiles) variam entre 1 a 3 pelo guia Michelin.

<sup>11</sup> As *toques* variam de 1 a 5 pelo *Gault et Millau*. *Toque* significa o chapéu do chefe de cozinha.

<sup>12</sup> Paul Bocuse manteve desde 1965 as 3 estrelas no guia *Michelin*. Foi um dos precursores da *nouvelle cuisine* (1960) que primava pelo frescor e leveza dos sabores, como também da montagem e apresentação dos pratos.

<sup>13</sup> Joël Robuchon possui 28 estrelas no guia *Michelin*, sendo o *chef* de cozinha mais condecorado do mundo.

<sup>14</sup> Alain Ducasse foi o primeiro *chef* de cozinha a obter 3 estrelas em três restaurantes diferentes.

<sup>15</sup> Marc Veyrat reconhecido como defensor da alimentação natural.

<sup>16</sup> Anne Sophie Pic é uma *chef* de cozinha possuidora de 3 estrelas no guia *Michelin*, eleita *chef* do ano em 2007 e uma das poucas mulheres em um campo profissional majoritariamente masculino.

<sup>17</sup> Trufa negra é originária do centro-sul da França e um dos insumos mais caros da alta gastronomia.

<sup>18</sup> Saint-Jacques são frutos do mar conhecidos como “vieiras” que são apreciadas pelo seu requinte.

As análises apontam que a cultura gastronômica apresentada e materializada através da língua francesa se limita ao território da França no manual *En cuisine*. A identidade da gastronomia é centrada e reflete “o gosto como um produto social e cultural local” (MONTANARI, 2013).

A questão que levanto é sobre o lugar atribuído no manual à cultura gastronômica de povos falantes da língua francesa que foram colonizados ou não espalhados nos cinco continentes. Se tenho, como formadora, o objetivo de ensinar a língua francesa da gastronomia, como ignorar a cultura gastronômica dos povos francófonos? Desta forma, revisito, na seção seguinte, alguns conceitos de cultura que permitam ampliar a minha compreensão deste conceito, considerando que o público-alvo ao qual ensino é formado por sujeitos cujo ser, viver e sentir se inserem na chamada modernidade tardia. Conseqüentemente, o planejamento de aulas, ainda que tendo um manual de ensino adotado formalmente, pode e deve transgredir as barreiras que são colocadas por uma percepção centralizadora da cultura.

### **Revisitando conceitos de cultura em uma busca contínua por uma definição**

Na busca em visitar conceitos de cultura que me permitam ampliar o meu olhar e otimizar as minhas análises dos manuais de ensino de língua que se propõem a trabalhar com objetivo específico, decidi partir de definições clássicas de cultura, traçando um percurso conceitual até encontrar aquele que atenda ao perfil do meu público-alvo. A cultura, tradicionalmente, se associa a conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade (LARAIA, 1986, apud TYLOR, 1871, cap. 1, p.1). Laraia (1986, p. 49) faz uma síntese sobre a abrangência que o termo cultura foi conquistando, sendo considerado um processo acumulativo de toda a experiência histórica de gerações anteriores, passível de limitar ou estimular a ação e a criação do indivíduo. Nesta trajetória conceitual tradicional moderna, a cultura é vista como:

um sistema (de padrões de comportamento socialmente transmitido) que serve para adaptar as comunidades humanas aos seus embasamentos biológicos. Este modo de vida das comunidades inclui tecnologias e modos de organização econômica, padrões de estabelecimento, de agrupamento social e organização política, crenças e práticas religiosas, e assim por diante. Os componentes ideológicos dos sistemas culturais podem ter conseqüências adaptativas no controle da população, da subsistência, da manutenção do ecossistema, etc (LARAIA, 1986, p.59-60).

Nas citações trazidas acima, considero como zona de risco palavras como “sistema, padrões, adaptar, adaptação e controle”. Pensar que a cultura remete a hábitos, costumes e crenças não causa estranheza, porém, perpetuar a definição de cultura como um sistema de padrões de comportamento e de organização econômica, política, religiosa, entre outras, socialmente transmitidas que servem para adaptar as comunidades humanas parece não dialogar com o público-alvo ao qual faço referência, como também, a um momento descrito como pós-moderno, modernidade tardia ou mundo líquido moderno. Causa inquietação, também, falar em ideologia reguladora constitutiva de sistemas culturais controladores da população. Trago outra citação que descreve claramente como a cultura da modernidade age sobre os sujeitos:

[...] a cultura (um conjunto de preferências sugerido, recomendado e imposto em função de sua correção, excelência ou beleza) era vista por seus colaboradores, sobretudo e em última instância, como uma força “socialmente conservadora”. Para se mostrar apta a esta função, a cultura teve que realizar, com mesmo grau de comprometimento dois atos de subterfúgio em aparência contraditórios. Ela é enfática, severa e inflexível, tanto no endosso quanto na desaprovação, tanto na oferta de bilhetes de ingresso quanto na sua sonegação tanto em emitir documentos de identidade quanto em negar os direitos dos cidadãos. Além de identificar o que era desejável e recomendável em virtude de ser “como convém” - familiar e confortável -, a cultura precisava de significantes para o que seria suspeito e deveria ser evitado em função de sua ameaça oculta e vil (BAUMAN, 2013, p.11).

Adotar sem restrições e reflexões as definições de cultura apontadas acima, significa ratificar posições autoritárias de hegemonia cultural que refletem uma das vertentes da globalização dentro do paradoxo que lhe constitui.

Ao me propor refletir sobre o conceito de cultura, tenho de forma clara que um espaço geográfico não determina uma única cultura para um povo, ao contrário, há a possibilidade de existir em um mesmo ambiente uma diversidade cultural. Esta diversidade cultural encontra a sua representação através dos sujeitos que, apesar de apresentarem comportamentos oriundos de um processo de endoculturação, estão, na modernidade tardia, com as suas identidades fragmentadas. Este sujeito descentrado não traz em si uma identidade fixa e unificada. Esta se encontra sempre em processo, em formação, passível de identificar-se e de preencher-se a partir do Outro e do contexto com o qual interage. Este posicionamento se adequa ao perfil do público com o qual trabalho na área da gastronomia. Trata-se de um público que não carrega mais o fardo de uma herança cultural que os condicionou a depreciar aquilo que foge de padrões impostos e aceitos na sociedade da qual faz parte ou hipervalorizar a cultura do estrangeiro.

Pelo contrário, reconhece o valor daquilo que pode agregar vindo do exterior sem marginalizar o que a sua cultura oferece e que pode ser compartilhada com o Outro.

No que tange à cultura na França, é conhecido o número de imigrantes oriundos tanto de ex-colônias como de outros países que migram trazendo consigo as suas culturas:

A migração moderna, hoje, em pleno curso e ganhando ímpeto, a despeito dos atentados frenéticos para atê-la, introduz a era das diásporas. Trata-se de um arquipélago infinito de colônias étnicas, religiosas e linguísticas, sem preocupações com os caminhos assinalados e pavimentados pelo episódio imperial/colonial, mas, em vez disso, conduzido pela lógica da redistribuição global dos recursos vivos e das chances de sobrevivência peculiar ao atual estágio de globalização. As diásporas dispersam-se e espalham-se por inúmeros territórios formalmente soberanos; elas ignoram as pretensões dos nativos quanto à primazia de necessidades, demandas e direitos locais, e se movimentam entre as armadilhas de uma cidadania dual (ou múltipla) - e, mais do que isso, de uma lealdade também dual (ou múltipla) (BAUMAN, 2013, p. 37).

As culturas em movimento contínuo passam a permear aquela que caracteriza o Estado-nação exigindo da sociedade o compartilhamento de espaços geográficos, sociais, econômicos, profissionais, entre outros.

A vida de muitos europeus, talvez da maioria, hoje é vivida numa diáspora – de que alcance e em que direção (ões) – ou entre diásporas - de que alcance e em que direção (ões)? Pela primeira vez a “arte de conviver com a diferença” tornou-se um problema cotidiano. Esse problema só pôde se materializar num momento em que as diferenças entre pessoas deixaram de ser percebidas apenas como fontes temporárias de irritação. Ao contrário do passado, a realidade de viver na estrita proximidade de estranhos parece algo que chegou para ficar; assim, exige que se desenvolvam ou se adquiram possibilidades que possibilitem a coexistência com modos de vida diferentes dos nossos; uma coexistência, além disso, que se mostrará não apenas sustentável, mas mutualmente benéfica (BAUMAN, 2013, p. 38).

A gastronomia francesa não fica imune ao processo descrito acima. Se por um lado, ela reflete a cultura do seu povo, privilegia o seu *terroir*<sup>19</sup> e a sua regionalidade, buscando manter o seu status de clássica e tradicional, por outro, a dinâmica global que incide sobre o social, o econômico e sobre a cultura, também desperta a curiosidade pelo novo, pelo diferente, e assim,

---

<sup>19</sup> *Terroir* é um termo que se aplica para designar a origem, a identidade de um produto considerando características geográficas, climáticas, entre outras.

a vida prática dos *chefs* de cozinha é, naturalmente, atingida por demandas de transformações e de criações. De uma gastronomia local, passa-se a uma cozinha “glo-cal”:

[...] a cozinha “global” e aquela (local) podem coexistir (antes: uma de alguma forma produziu a outra), dando origem a um modelo inédito de consumo que alguns sociólogos propuseram chamar de “glo-cal”. Porque as identidades, além de serem mutáveis no tempo, são múltiplas (MONTANARI, 2013, p. 153).

Fazer reflexões sobre fatos referentes a história da gastronomia francesa não constitui o objetivo deste artigo, mas, apenas, para incentivar o leitor para o estudo deste universo, posso afirmar que em muitas preparações de *chefs* de cozinha franceses são feitas referências às cozinhas asiáticas, africanas, americanas, sobretudo, na escolha dos insumos. Ao mergulhar na história da gastronomia francesa, há fatos que comprovam fontes onde ela buscou inspiração, desde a antiguidade clássica, amplamente estudada, por exemplo, pelo *chef* de cozinha Antonin Carême (2005) que nela buscou modelos para as criações de peças decorativas para apresentação de pratos nos banquetes reais. É fato, também, a influência de Catarina de Médici que trouxe para a França cozinheiros italianos para trabalhar nas cozinhas da realeza. A cultura gastronômica francesa é, por natureza, fragmentada e historicamente enriquecida por culturas alimentares diversas, como também, permeia a história gastronômica de outros povos.

o objeto [insumo] trazido de uma cultura para outra é repensado e reposicionado em uma lógica diferente da “original”. No âmbito da globalização as diferenças não tendem a desaparecer, pelo contrário, se acentuam, são carregadas de ressignificações resultantes da descoberta-redescoberta-invenção das identidades alimentares (MONTANARI, 2013, p. 152-153).

No que tange aos conceitos de identidade e troca, diz o autor:

As palavras “Identidade” e “troca” parecem para muitos se contrapor ao se pensar no sistema alimentar, como se a troca, ou seja, o confronto entre identidades diversas, fosse um obstáculo à salvaguarda das identidades, do patrimônio cultural (MONTANARI, 2013, p.185).

Quanto à cultura alimentar, aponto:

O sistema alimentar é capaz de mudar e ao mesmo tempo de reafirmar a sua identidade, regenerando-se com aportes externos, incorporando o desconhecido, assimilando-o, se apoiando na crença de poder tratar os produtos novos com procedimentos e preparações tradicionais (MONTANARI, 2013, p.171).

Do ponto de vista cultural, é inegável que a gastronomia da França contribui para muitas outras cozinhas, através de modelos de técnicas de cocção, de cortes, de organização da Brigada de cozinha, do uso de terminologias intraduzíveis em outras línguas (Bessa, 2018;2020), porém, restringir o ensino da gastronomia de língua francesa a este espaço geopolítico significa empobrecer um curso onde, a sala de aula se constitui como um espaço dialógico em que o sujeito-formador tem o papel de mediador de conhecimentos não limitados por atitudes unívocas, mas sim, passíveis de enriquecimento através de pesquisas e, conseqüentemente, possíveis ressignificações através da língua, mediadora das relações e das discussões críticas. Cabe, também, ao formador, o papel de incentivador do despertar de sujeitos-culturais, muitas vezes adormecidos por políticas que limitam os seus lugares e as suas vozes. A visão ampliada do sujeito-formador na prática de ensino que descrevo traz a inteligibilidade sobre o discurso veiculado nos materiais didáticos. O processo de ensino-aprendizagem que propõe não é um caminho de mão única, onde há um transmissor- formador e aprendizes-receptores-passivos. O trajeto é de mão dupla onde os sujeitos-culturais envolvidos atuam. A prática em sala de aula e os materiais selecionados devem ser “culturalmente sensíveis a esses sujeitos em interação (MENDES, 2011). A língua na sua função de mediadora de práticas sociais representa a língua-cultura (MENDES, 2011) que deve ser capaz de atuar como ponto de partida para a construção de ambientes de mediação cultural, de lugares que vão desde o estranhamento, problematização, crítica, comparação até o ponto da negociação, da aceitação de diferenças, da reflexão sobre a identidade de si e do Outro e da convivência respeitosa a ser construída.

Na perspectiva adotada para o ensino e aprendizagem da língua-cultura para o público-alvo da gastronomia, busca-se fazer conhecer a culinária dos povos falantes de língua francesa espalhados nos diversos continentes. A relação intercultural que se busca estabelecer, através da língua, entre as culturas dos sujeitos envolvidos no processo e as culturas francófonas estudadas cria um terceiro lugar, uma terceira cultura onde no processo de ensino e aprendizagem de uma língua:

Os aprendizes podem usar o sistema para atender aos seus objetivos, para criar uma cultura de terceiro tipo na qual eles podem expressar seus próprios significados sem serem hospedados pelos significados de outros ou da comunidade de fala da língua-alvo (KRAMSCH, 1993, p. 13, apud MENDES, 2011, p. 141).

Existem crenças que reiteram que o gosto por certas cozinhas como a francesa é um produto social e cultural (MONTANARI, 2013), isto quer dizer que o lugar e a supremacia de

determinada cozinha carregam em si um status econômico, social e cultural arriscado, distintivo de classes sociais e, conseqüentemente, segregador. A cultura gastronômica que defendo ser compartilhada em sala de aula é enriquecedora, transformadora, libertadora de paradigmas e, ao mesmo tempo, reconhecadora das contribuições com as quais dialoga.

Na seção abaixo, aponto algumas reflexões sobre como venho (re)construindo os meus posicionamentos didático-metodológicos, jamais imutáveis, para o ensino da língua-cultura francófona para objetivos específicos para sujeitos que têm em comum a área da gastronomia, porém, com especificidades oriundas das suas escolhas nesta macro área, ou seja, trato o ensino de língua com fim específico como um campo onde o olhar do formador deve estar atento aos interesses específicos do seu público-alvo.

### **O caminho escolhido para ensinar a língua-cultura francófona**

Tendo verificado que o manual *En cuisine* A1 – A2, privilegiava temáticas sobre a gastronomia da França, busquei uma base metodológica para o ensino de língua-cultura francófona que, além de valorizar a relação entre linguagem e ação, privilegiasse os interesses dos aprendizes da língua, onde o planejamento do formador não fosse feito de forma vertical, partindo do que ele elegeisse como importante, mas, sim, tendo como ponto de partida as necessidades do seu público-alvo. Considerando a estranheza dos alunos ao permitir que as suas vozes servissem de guia para a condução do processo de ensino-aprendizagem, sugeri como estratégia motivadora pesquisar e discutir sobre a “Gastronomia Francófona” como tema transversal ao trabalho como o livro adotado. Precisei trabalhar o termo francofonia, desconhecido até então. Fizemos um “voo” pelo mapa da francofonia identificando os povos falantes de língua francesa nos cinco continentes e assistimos a um vídeo<sup>20</sup> do *YouTube* que mostrava a abrangência do tema Francofonia. A partir do interesse despertado pelo tema, parti para a elaboração do planejamento, buscando apoio na proposta metodológica de Mangiante e Parpette (2004) para o ensino de língua francesa com objetivo específico (FOS).

De acordo com Mangiante e Parpette (2004), a base de elaboração de um curso desta natureza passa por cinco etapas: a demanda; a identificação das necessidades/interesses dos alunos; a coleta de materiais; a seleção de materiais e a didatização dos mesmos.

Após o conhecimento da “demanda” do público-alvo, o formador precisa fazer a análise das “necessidades” desses sujeitos, visando a chegar a um ponto comum, ou, ao menos, dentro

---

<sup>20</sup> Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=46HFrpKJ-#:~:text=300%20millions%20de%20locuteurs%20dont,et%20gouvernements%20le%20fran%C3%A7ais%20est>

do universo a ser explorado, encontrar um ponto de comunhão de interesses, chamado por eles de temática transversal. Esta etapa de comunhão em grupos heterogêneos é complexa, porém, possível.

No caso dos trinta alunos do curso de gastronomia, no primeiro semestre de 2023, o conhecimento da extensão de territórios francófonos, conduziu a uma demanda pautada na curiosidade, onde foram escolhidos a província de Quebec e a Luisiana por estarem situados em países majoritariamente anglófonos; na América do Sul, a Guiana Francesa pela fronteira que faz com o Brasil e pelos possíveis insumos empregados na gastronomia oriundos da floresta amazônica; por fim, a curiosidade e crença na identificação com países africanos como o Senegal, o Benim, Madagascar e o Mali. Na etapa das “necessidades” comuns ao grupo, os interesses eram sobre a colonização francesa, o uso da língua francesa em coexistência com outras línguas e a gastronomia, se havia traços da herança colonizadora francesa ou, se pelo contrário, a comida refletiria a identificação com a cultura e identidade dos povos locais. Na coleta e seleção de dados, foram usados textos e vídeos informativos contemplando a presença francesa nos territórios, o espaço atribuído à língua francesa, a cultura francófona mediada pela linguagem, o léxico da gastronomia francófona e as receitas dos territórios escolhidos; finalmente, foi feita a “didatização”, isto é, a elaboração de materiais, a partir das escolhas e a aplicação em sala de aula.

Na etapa de didatização, o formador em línguas com objetivos profissionais específicos, em geral, se questiona sobre o que seria aproveitável da sua formação para o ensino de francês como língua estrangeira. Sobre esta indagação, são bastante elucidativas as palavras de Mangiante e Parpette (2004) ao afirmarem que o ensino do FOS é antes de tudo um ensino de língua. onde não se privilegia o conteúdo do domínio profissional em análise, mas sim, o domínio da língua necessário para a apreensão de noções de uma certa profissão que o aprendiz já domina na sua língua materna. Na etapa de elaboração didática, o francês com objetivo específico (FOS) se aproxima ao máximo dos procedimentos adotados em FLE<sup>21</sup>. As formas são globalmente idênticas àquelas postas em prática no ensino generalista com emprego de questionários de compreensão oral e escrita, de diálogos, de tabelas a preencher. Os conteúdos, ao contrário, propostos nos programas de FOS apresentam um caráter específico da área profissional em questão.

A didatização dos materiais selecionados considerou que os alunos referidos possuíam como interesses em comum, ler e compreender textos informativos e receitas e conhecer as

---

<sup>21</sup> FLE sigla para Francês língua estrangeira.

terminologias gastronômicas locais. As atividades foram desenvolvidas através de estratégias de leitura de textos em línguas estrangeiras, colocando no centro do processo de ensino-aprendizagem, os aprendentes e seus interesses, as temáticas profissionais específicas escolhidas, a interação contínua nas discussões em grupo e a perspectiva intercultural onde o espaço de tensões e diálogos são sempre respeitadas.

### **Considerações finais**

Este artigo buscou refletir sobre um manual de ensino de língua francesa com objetivo específico para restauração e gastronomia empregado no curso de Bacharelado em gastronomia da Universidade Federal da Bahia no ano de 2023. Verificou-se nas análises da estrutura, dos conteúdos e da metodologia sugerida a partir do que foi proposto um vínculo com manuais de ensino de língua francesa com objetivos gerais, apenas, empregando situações profissionais e léxico específico. Quanto à cultura gastronômica, foi atestada a preferência por informações referentes à cultura gastronômica da França, mantendo o status hegemônico que põe em margem as contribuições de países falantes da língua. Foram apresentados conceitos e cultura visando a uma comunhão com o perfil dos aprendentes do referido curso. A proposta de ensino adotada e como foi empregada, ainda que de forma sucinta teve a diretriz metodológica para o ensino de língua francesa com objetivos específicos. Acredito que as reflexões motivem reflexões e reposicionamentos por parte de formadores e ampliem as possibilidades de ensino da língua francesa cuja demanda profissional é bastante expressiva.

### **Referências**

BAUMAN, Zygmunt. *A cultura no mundo líquido moderno*. Tradução de Carlos Alberto Medeiros Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

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*. Curitiba: CRV, 2020.

CHARAUDEAU, Patrick. Condições de produção e situação de comunicação. Tradução: Dilson Ferreira da Cruz Júnior. In: CHARAUDEAU, Patrick; MAINGUENEAU, Dominique (org.). *Dicionário de análise do discurso*. São Paulo: Contexto, p. 114-115, 2004.

CHOLVY, Jérôme. *En cuisine A1-A2*. Paris: Clé International, 2014.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

MANGIANTE, Jean-Marc; PARPETTE, Chantal. *Le Français sur Objectif Spécifique: de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris : Hachette, 2004.

MENDES, E. O português como língua de mediação cultural: por uma formação intercultural de professores e alunos de PLE.Org Edileise Mendes In: *Diálogos interculturais: ensino e formação em português língua estrangeira*. Campinas, SP: Pontes Editores, p. 139-158, 2011.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

PREVIATTI, Débora. A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. *Revista Brasileira de História*, v. 41, p. 331-355, 2021.

Recebido em: 27/10/2023.

Aceito em: 22/12/2023.