

A VOZ DO OUTRO NO DISCURSO PÓS-REVOLUÇÃO FRANCESA EM *L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX^E SIÈCLE*

Rita Maria Ribeiro BESSA*

RESUMO: *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle* é uma coleção de cinco volumes sobre a gastronomia francesa pós-revolução escrita por Antonin Carême, grande chefe de cozinha de reis e nobres, como também, o chefe dos cozinheiros europeus do final do século XVIII e primeira metade do século XIX. A ele são atribuídas invenções e inovações que influenciam a gastronomia moderna. As análises do primeiro volume da sua obra levantam a questão sobre outros discursos que a permeiam possibilitando o deslocamento deste sujeito entre os lugares de cozinheiro de reis, imperadores e nobres e de cozinheiro da classe trabalhadora. Busca-se mostrar estes outros dizeres que respaldam a tese do deslocamento do sujeito alicerçado nos pressupostos teóricos da escola francesa de análise do discurso no que se refere aos conceitos de discurso e condições de produção. Acredita-se estar contribuindo para as reflexões sobre termos bastante complexos como discurso e condições de produção, com ênfase no interdiscurso.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia Francesa. Antonin Carême. Discurso. Condições de produção. Interdiscurso.

Introdução

Trata-se de trazer à reflexão algumas considerações sobre o discurso e as condições de produção de *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle* de Antonin Carême (1833), focando as análises sobre a memória discursiva (interdiscurso) que atravessa o dizer do sujeito, grande chefe de cozinha francês, que viveu em um contexto sócio-histórico em ebulição onde, de um lado, os ideais revolucionários franceses predominavam e, de outro, este sujeito assistiu à constituição do Império Napoleônico.

* UFBA - Universidade Federal da Bahia. Instituto de Letras. Salvador - BA - Brasil. 40170-115 - rita_bessa@uol.com.br

Marie Antoine Carême, mais conhecido como Antonin Carême (1783-1833) é considerado o fundador da cozinha moderna francesa. Os seus trabalhos como confeitiro, 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 tornou-se 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 *vols-au-vent* 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 dos chefes, 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 publicou diversas obras sobre a culinária francesa apresentando os menus servidos a reis e nobres desde o ano de 1801 quando tinha 17 anos. Citam-se “*Le maître d’hôtel français, Le pâtissier royal parisien; Traité élémentaire et pratique; Le cuisinier parisien; Le patissier pittoresque e L’art de la cuisine française au XIX^e siècle [...]*” (KELLY, 2005, p.12) que é formado por 5 volumes dos quais o volume I constitui o corpus a ser analisado.

Tomando como referência os acontecimentos do final do século XVIII e da primeira metade do século XIX, verifica-se que A. Carême efetivamente vivenciou a fase de efervescência político-social e econômica na França e as lutas por mudanças nos valores e nos gostos da sociedade da época. A gastronomia então refletia também o desejo de transformações.

As primeiras leituras do volume I de *L’art de la cuisine française au XIX^e siècle* motivaram alguns questionamentos. Primeiramente, buscou-se entender como este sujeito permeado por uma ideologia tão marcante como a da revolução francesa se tornou conhecido como o cozinheiro de reis. Se Carême é também chamado por estudiosos de rei dos cozinheiros, que naquele momento saiam dos palácios e abriam seus restaurantes, democratizando, assim, a gastronomia,

que lugar efetivamente esse sujeito ocupou? As análises podem apontar para deslocamentos nesses lugares? Quais as condições de produção de seu discurso que elucidam o lugar ocupado por esse sujeito? É possível identificar no seu discurso remissões a outros discursos que provem a tese de deslocamento desse sujeito.

Buscando responder a estes questionamentos serão apontados alguns conceitos fundamentais para delimitar o campo teórico que se pretende utilizar. Serão apresentadas as definições de discurso e de condições de produção na perspectiva de estudos da escola francesa de análise do discurso. Na tríade que fundamenta as condições de produção, a saber, contexto sócio-histórico, sujeito e memória, a ênfase maior será dada a alguns fatos sócio-históricos, como também a definições sobre o interdiscurso ou memória discursiva. As definições apresentadas dialogarão com exemplos extraídos de *L'art de la cuisine française au XIXe siècle*.

Discurso e condições de produção em *L'art de la cuisine française au XIXe siècle*

O conceito de discurso apontado por Orlandi (2002) constitui o ponto de partida das reflexões. Segundo ela, o discurso é 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.

Fernandes (2007) 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.

A estas definições, baseadas no pensamento de Pêcheux (2002), cabe também acrescentar o que diz esse teórico sobre o fato de as filiações sócio-históricas e os trajetos sociais não inviabilizarem no discurso as agitações, desestruturas e reestruturas 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.

Nas definições acima, algumas palavras chamam a atenção para o caminho de análise que se está propondo. Inicialmente, a ideia de que o discurso sempre remete a algo que já foi dito, sendo marcado pela tensão entre a paráfrase e a polissemia. Outro ponto é de não haver um começo absoluto nem um final para o discurso. Estas colocações mostram uma dinâmica na qual o sujeito se constitui discursivamente podendo deixar entrever um espaço de ação, de interpretação e de trânsito por dizeres diversos que podem ou não aparecer de forma marcada no seu discurso. Neste espaço, o sujeito permite entrar em comunhão ou em contradição com o dizer ou os dizeres do outro, mantendo-se livre no sentido de estabelecer os seus deslocamentos.

Os exemplos abaixo mostram na dinâmica discursiva o trânsito do sujeito em dois momentos históricos significativos. Nos dois primeiros, na pós-revolução francesa com o predomínio dos ideais revolucionários e, no seguinte, na constituição do Império:

[...] 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. (CÂREME, 1833, p.1)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. (CARÊME, 1833, p. 57-58)².

Nos exemplos acima, o lugar do sujeito Carême é claramente de identificação com os ideais revolucionários de liberdade, de igualdade e de

¹ "Os homens do século XVIII que escreveram sobre a arte alimentar não analisaram algumas noções sobre os cuidados na preparação do modesto pot-au-feu. Contudo, é a alimentação principal da classe trabalhadora da nação." (CÂREME, 1833, p.1, tradução nossa).

² "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." (CARÊME, 1833, p. 57-58, tradução nossa).

fraternidade: ele fala do *pot-au-feu*, a saber, um guisado de carne servido como sopa ou prato principal, considerado a refeição da classe trabalhadora da nação, reconstituidora de energias, prato que deve ser preparado de forma cuidadosa e deve ser valorizado. No segundo exemplo, deixa claro que seu livro não foi feito somente para as “*grandes maisons*”, seja designando os palácios ou as casas burguesas, mas também tem utilidade geral. Por outro lado, cita-se o exemplo de um discurso voltado aos ideais imperialistas. Nele, Carême afirma ter trabalhado em todas as casas do império:

Sous le règne de Napoléon, la cuisine française fut florissante : les maisons impériales, celles de maréchaux de France, des ministres et des ambassadeurs étrangers, avaient toutes de la grandeur et de la dignité ; mais avec des nuances plus ou moins sensibles, selon le caractère gastronomique des grands personnages de cette époque mémorable. [...] Mes travaux d'extra m'ont mis à même de travailler dans toutes les grandes maisons de l'empire. (CARÊME, 1833, p.13)³.

No que se refere às definições de condições de produção que também respaldam as análises, Pêcheux (2002) inscreve esta noção no esquema informacional da comunicação de Jakobson, onde protagonistas do discurso e o seu referente permitem compreender as condições históricas de produção de um discurso. Pêcheux contribui com esta premissa de base ao dizer que os protagonistas não são uma presença física, humana e individual, mas que representam lugares de uma estrutura em uma formação social. As relações entre estes lugares no discurso são representadas por formações imaginárias que definem o lugar que o sujeito que fala e aquele a quem fala atribui um ao outro determinando as estratégias de discurso e o que é dito.

No exemplo abaixo, retomando a ideia de relações imaginárias, Carême organiza e remete o discurso endereçado a um amigo, M. Dunan, a três épocas: o antigo regime, o império e as “*grandes maisons*” que se referiam àquelas das novas classes sociais, levando a crer que há um conhecimento compartilhado, vivido, ouvido, enfim um pré-construído que fundamenta as estratégias de dizer:

³ “Sob o império de Napoleão a cozinha francesa floresceu; os palácios, aqueles dos marechais da França, dos ministros e dos embaixadores estrangeiros tinham grandeza e dignidade, com nuances mais ou menos sensíveis, segundo o caráter gastronômico dos grandes personagens desta época memorável. [...] Meus trabalhos extras me fizeram trabalhar em todos os palácios do império.” (CARÊME, 1833, p. 13, tradução nossa).

Le grand M. Dunan est venu me faire sa visite et nous avons causé plus de trois heures sur l'état des maisons de l'ancien régime. Je veux dire avant 93. Sur celles du temps de l'empire, et sur nos grandes maisons du jour. En vérité, ces trois grandes époques sont tellement extraordinaires, que je me sais bon gré 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 rapelle ici quelques nouveaux détails qui serviront à mieux faire ressortir les conséquences de mes véridiques observations sur l'état de la cuisine française vers la fin du dix-huitième siècle et au commencement du dix-neuvième. (CARÊME, 1833, p. 45-46)⁴.

Carême (1833, p.46) diz: “*Je me sais bon gré en avoir analysé les causes et les effets, ainsi que l'influence qu'elles ont exercée sur la cuisine moderne [...]*” ao se referir às épocas acima mencionadas e à influência desses discursos sobre a concepção e execução da cozinha moderna. Além de que, deixa entrever o conhecimento de M. Dunan quando diz que ele veio visitá-lo e que conversaram mais de três horas sobre o antigo regime: “*Le grand M. Dunan est venu me faire sa visite et nous avons causé plus de trois heures sur l'état des maisons de l'ancien régime.*” (CARÊME, 1833, p.46).

Ainda no fragmento, diz Carême:

Ces trois périodes sont assez intéressantes pour que je rapelle ici quelques nouveaux détails qui serviront à mieux faire ressortir les conséquences de mes véridiques observations sur l'état de la cuisine française vers la fin du dix-huitième siècle et au commencement du dix-neuvième [...] (CARÊME, 1833, p.46).

Neste caso, ainda aludindo ao pré-construído, ele emprega o “*je rapelle*”, ou seja, “eu lembrar” de algo que influenciou no seu discurso, ou seja, “*les conséquences*” sobre a cozinha francesa do fim do século XVIII e começo do XIX.

⁴ “O grande senhor Dunan veio me visitar e conversamos mais de três horas sobre o estado dos palácios no antigo regime. Eu quero dizer antes de 93. Sobre aqueles do tempo do império e sobre os das novas classes. Na verdade estas três épocas são tão extraordinárias que sinto-me feliz de ter analisado, no discurso preliminar do Maître d'hôtel, as causas e os efeitos e a influência que exerceram sobre a cozinha moderna. Estes três períodos da arte culinária são bastante interessantes e fazem lembrar alguns detalhes que farão sobressair as consequências das minhas verdadeiras observações sobre o estado da cozinha francesa no final do século dezoito e início do dezenove.” (CARÊME, 1833, p. 45-46, tradução nossa).

Considerando ainda as condições de produção, já aderindo à tese de Pêcheux sobre as relações imaginárias como fundadora de estratégias discursivas, acrescenta-se Orlandi (2002) ao dizer que elas compreendem os sujeitos, a situação e também a memória (interdiscurso). 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, Orlandi (2002) diz que pode ser resumida 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).

As condições de produção que permearam a construção dos discursos de Carême vão de um contexto amplo (sócio-histórico) ao contexto estrito (enunciativo). Antonin Carême se constituiu como um sujeito histórico nascido em 1783, ou seja, 6 anos antes dos episódios revolucionários de 1789 na França. Cresceu em um universo ideológico de repúdio à monarquia e à nobreza. I. Kelly (2005) o define como o órfão da Revolução Francesa abandonado aos nove anos (1792) que veio a tornar-se o chef de cozinha dos reis e o rei dos chefes de cozinha. Este foi o ponto de partida, era filho de família numerosa e pobre de Paris cujo pai o abandonou dizendo: Hoje em dia é só usar a inteligência para fazer fortuna e ser alguém, e inteligência você tem. Vá meu pequeno, com o que Deus lhe deu. (KELLY, 2005).

Na época, Paris era marcada pela violência nas ruas, o terror era a ordem do dia. Massacres de crianças e adultos, prisões, cabeças humanas e outras partes do corpo eram expostos nas ruas, o povo passava fome. As pessoas assistiam a mortes na guilhotina. O ambiente revolucionário clamava por mudanças, o Antigo Regime caía por terra.

Neste inferno contextual, o pequeno cidadão Carême cresceu com a sorte ao seu lado, pois foi retirado das ruas por um cozinheiro que o levou para sua casa para ser o seu ajudante na cozinha em troca de alojamento e de comida. Considera-se que no espaço de tempo entre a prisão de Luís XVI e de Maria Antonieta e a morte dela na guilhotina (1793), o jovem Carême começou o seu aprendizado de cozinha. Ian Kelly diz algo interessante a respeito deste contexto:

Carême possuía, ao que parece, o passado revolucionário e romântico perfeito: a criança que instituiria a ordem e o classicismo triunfante nas cozinhas da França emergiu da sarjeta e do tumulto do terror parisiense. Napoleão aprovaria, naturalmente. (KELLY, 2005, p. 34).

Esta citação que é na realidade o recorte de um discurso bem carregado ideologicamente - Napoleão aprovaria, naturalmente -, elucida em parte um dos lugares assumidos pelo sujeito se contrapondo ao vivido (a Revolução). Carême trouxe a ordem triunfante para a gastronomia, apesar de uma memória psíquica e discursiva tão marcadas pela desordem. Além disto, Carême trazia um peso forte no seu nome Marie Antoine Carême, apelidado Antonin, em homenagem à rainha Maria Antonieta fortemente e romanticamente admirada pelos seus pais, apesar do sentimento antimonarquista vigente.

Outro fato histórico levantado por Kelly (2005, p.35) é que o tumulto político de então se refletia na gastronomia, o debate era acirrado entre o antigo e o novo na culinária, a questão posta era se a boa comida era um luxo pernicioso do passado monárquico ou a maior das artes democráticas da França? E ainda, se a comida devia ser servida quase toda como bufê – *à la française* - ou no estilo moderno e democrático - *à la russe* - em que os pratos são servidos em sequência? Os temperos fortes do passado deveriam ou não se tornar mais puros e codificados? E quanto à sopa, alimento fundamental na refeição daquele momento, qual lugar ocuparia?

Nesta turbulência sócio-histórica-política e gastronômica, o sujeito Carême, em uma das suas faces, a saber, a de cozinheiro dos reis, dizia ao se referir ao dever do chefe de cozinha: “*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.*” (CARÊME, 1833, p.62)⁵.

⁵ “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.” (CARÊME, 1833, p.62, tradução nossa).

Observa-se ainda que o desabrochar da sua carreira foi naturalmente definindo as suas habilidades culinárias, e como portador de uma sorte indiscutível encontrou a sua fama na arte da confeitaria que, mesmo na turbulência contextual, conseguiu se manter como uma arte de luxo. Por volta de 1798 a 1802, período de subida ao poder de Napoleão, a confeitaria onde Carême trabalhava era uma das mais bem localizadas de Paris pós-Revolução, frequentada por políticos e pessoas ilustres. Neste local, Carême aprendeu a arte de confeito que seria a base da sua fama posterior, criou as “*pièces montées*” ou “*extraordinaires*” que eram as esculturas feitas com açúcar em pontos diferentes de cozimento e que foram durante a sua trajetória um marco nos banquetes que preparou. Era a arte decorativa do passado da gastronomia, herança italiana, sendo trazida para a França. Estas peças que podiam ser comidas retratavam a arquitetura antiga estudada por Carême durante as suas horas de folga, constituíam o glamour, a nobreza, o belo na gastronomia. Como ele costumava dizer, a arquitetura era a primeira das grandes artes e a gastronomia era o seu ramo principal. Foi na confeitaria que conheceu o político e diplomata Charles Maurice Talleyrand que se tornou admirador de seu trabalho e abriu as portas da fama, visto que o contratou para lhe prestar serviços durante anos nos inúmeros banquetes que oferecia e onde os seus convidados passavam a conhecer as delícias que produzia e a disputá-lo.

Todos estes fatos trazem para esta investigação acerca do lugar ocupado por este sujeito uma das respostas para alguns questionamentos feitos inicialmente, ou seja, o porquê de um filho da revolução ser tão marcado como cozinheiro de uma ordem política tão repudiada como a monarquia. As circunstâncias (o contexto estrito) o fizeram conquistar o lugar no meio de nobres, Carême ao ser abandonado ouviu do seu pai que deveria usar a inteligência para fazer fortuna, fato que neste meio era imprescindível. Este sujeito ao qual todo este texto vem se referindo é o sujeito a quem é dada pelas próprias circunstâncias a possibilidade de escolha e de deslocamento de lugar no discurso.

No exemplo abaixo, atesta-se um discurso bem servil ao poder: nele, o sujeito mostra o respeito e a necessidade em agradecer a Baronesa de Rothschild, esposa de banqueiro para quem trabalhou durante anos. Trata-se do final de uma carta a ela endereçada e transcrita no livro: “*Veillez 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.*” (CÂREME, 1833, p.6)⁶.

⁶ “Receba Senhora o meu profundo respeito e honra em ser da Baronesa o mais modesto e o mais obediente servo.” (CÂREME, 1833, p.6, tradução nossa).

Se por um lado, o contexto estrito, o aqui e agora, acima exposto, moldou o seu dizer, por outro lado, os discursos pós-revolucionários também o impregnaram. A sarjeta vivida e assistida na infância, o fez se deslocar do lugar de chefe de cozinha de reis, imperadores e nobres para o de também democrata da gastronomia. Veja o que diz ao se dirigir ao cidadão trabalhador da bela França que pode comer pratos suculentos como uma recompensa do seu próprio trabalho:

Je voudrais que, dans notre belle France, tout citoyen pût manger des mets succulents ; et cela est facile quand on est servi à souhait par la Providence, comme nous le sommes ; car tout ce qui constitue la bonne chère se trouve là sous notre main. (CARÊME, 1833, p. 59)⁷.

Em seguida, diz Carême que o seu livro presta serviço a todo tipo de fortuna, a todos que consideram fundamental comer bem.

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. (CARÊME, 1833, p. 58)⁸.

Ao longo das análises, os deslocamentos do sujeito sempre oscilam entre o democrata culinário, no qual prevalecem os acontecimentos que impregnam a sua memória discursiva concernentes a tudo que foi visto, ouvido e vivido na França Revolucionária, e também às suas crenças de infância oriunda de uma família monarquista que vão permear o seu dizer de cozinheiro dos reis. Como afirma Orlandi (1988, p.81):

Há uma contradição no interior do sujeito: não sendo nem totalmente livre nem totalmente submetido. O espaço de constituição do sujeito é tenso, pois ao mesmo tempo em que é interpelado pela ideologia, ele ocupa na formação discursiva que o determina, com sua história particular, um lugar que é essencialmente seu.

⁷ "Eu gostaria que na nossa bela França todo cidadão pudesse comer pratos suculentos; isso acontece por obra da Providência e por tudo de bom que está em nossas mãos." (CARÊME, 1833, p. 59, tradução nossa).

⁸ "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." (CARÊME, 1833, p.58, tradução nossa).

Neste mesmo viés, busca-se ainda pontuar outros discursos que atravessam o discurso de Carême e justificam seus deslocamentos. Segundo Brandão (2004), a relação com o Outro independe de qualquer forma de alteridade marcada. O interdiscurso, ou seja, “o Outro” se inscreve no coração do intradiscurso. Acrescentam-se as palavras de Maingueneau (1984, p.31):

No espaço discursivo, o Outro não é nem um fragmento localizável, nem uma citação, nem uma entidade exterior, não é necessário que ele seja atestável por alguma ruptura visível da compacidade do discurso. Ele se encontra na raiz de um Mesmo sempre já descentrado em relação a ele próprio, que não é nenhum momento focalizável sob a figura de uma plenitude autônoma. Ele é o que sistematicamente falta no discurso e lhe permite fechar-se em um todo. Ele é esta parte do sentido que foi preciso que o discurso sacrificasse para constituir a sua identidade.

Os exemplos a seguir reiteram os outros dizeres, o “Outro” que é constitutivo do “Mesmo” do discurso. No primeiro, em destaque, Carême mostra que apesar dos acontecimentos revolucionários, dos ideais de fraternidade e de igualdade, a alimentação da classe trabalhadora era deficiente, retratava ainda a realidade de uma França monarquista onde comer bem era para os que detinham o poder, sobretudo o consumo de carne, além de deixar entrever um discurso que refletia o desastre econômico em que a França se encontrava, tendo as suas necessidades alimentares que serem supridas por outros países, o que tornava mais caro alguns produtos, não sendo acessível à classe trabalhadora:

Cependant ces gastronomes devraient savoir que le régime alimentaire des Français en 1789 ne permettait au peuple, terme moyen, de manger que deux parties de substance animales contre quinze de végétales ; que depuis cette époque l'état de la classe laborieuse est resté à peu près le même pour la nourriture, notre agriculture n'ayant pas supplée, puisque la France est dans la nécessité de tirer des boeufs de la Suisse, de l'Allemagne [...] (CARÊME, 1833, p.2)⁹.

⁹ “Contudo estes gastrônomos deveriam saber que o regime alimentar dos franceses em 1789 não permitia ao povo, em média, comer senão duas partes de substância animal contra quinze de vegetais. Desde esta época o estado da classe trabalhadora permaneceu quase o mesmo no que se refere à alimentação, pois nossa agricultura não era suficiente, visto que a França precisava trazer bois da Suíça, da Alemanha [...]” (CARÊME, 1833, p.2).

No segundo exemplo, destaca-se a heterogeneidade discursiva que é em parte mostrada quando Carême traz o discurso do químico Arcet sobre as propriedades de uma gelatina encontrada nos ossos da carne que pode suprir as necessidades nutritivas da classe trabalhadora francesa em época de escassez. O discurso deixa ainda entrever a realidade pós- revolução das classes menos favorecidas e a postura otimista do sujeito cozinheiro democrata que acredita que a França poderá em certo momento alimentar bem o seu povo:

Or, les jours de pot-au-feu sont donc les plus nutritifs de la semaine dans le ménage de l'artisan. Bien loin de blâmer et de réduire cette partie animalisée des aliments de la classe laborieuse, le célèbre chimiste d'Arcet dit, dans l'une de ses brochures si intéressantes sur ses savants procédés pour extraire par la vapeur la gélatine que contiennent les os de la viande de boucherie lorsqu'elle est cuite, qu'on a rien de mieux à faire, dans l'intérêt de cette classe (classe ouvrière), que d'animaliser leurs aliments avec cette même gélatine, dût-on abandonner ce procédé à l'époque où notre agriculture fournira à toute notre population une suffisante quantité de viande, de lait, d'oeufs, etc. (CARÊME, 1833, p.3, grifo nosso)¹⁰.

Diante do que foi apresentado, acredita-se que os conceitos de discurso e de condições de produção com ênfase no interdiscurso, “o Outro”, mostrados e embasados com exemplos de *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, tenham permitido enriquecer reflexões dentro de um campo bastante complexo da análise do discurso francesa, mostrando que ao se conceber um discurso não se pode ter em mente uma ideia de estabilidade e de fechamento. O discurso é dinâmico e pode se considerar que há uma primazia do interdiscurso sobre ele. Neste espaço, o sujeito transita, dialogando com os dizeres e criando o espaço do seu dizer que por mais que seja um efeito de pré-construídos se constitui, em um aqui e agora, como o dizer de certo sujeito.

¹⁰ “Os dias do guisado são os mais nutritivos na semana do artesão. Longe de desaproveitar e de reduzir esta parte animal da alimentação dos trabalhadores, o célebre químico Arcet diz, em um dos seus escritos sobre os sábios procedimentos para a extração, através do vapor, da gelatina contida nos ossos das carnes dos animais quando cozidas, que não há nada melhor a fazer por esta classe **senão animalizar os alimentos com esta gelatina, e só abandonar este procedimento quando a nossa agricultura fornecer a toda a população quantidade suficiente de carne, leite e ovos.**” (CARÊME, 1833, p.3, tradução nossa, grifo nosso).

Considerações finais

Buscou-se, aqui, apresentar o sujeito que foi cozinheiro dos reis e nobres e também o sujeito cozinheiro preocupado com as transformações da época. Os fatos históricos apontados, os lugares ocupados pelo sujeito e seu discurso, analisados 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 (o Outro) que condiciona o espaço desse sujeito e do seu dizer.

Contudo, se o título atribuído a A. Carême de chefe de cozinha de reis, imperadores, nobres e burgueses reitera o lugar de assujeitamento, ao chamá-lo rei dos chefes de cozinha, ao mostrar no seu discurso as suas preocupações com a alimentação da classe trabalhadora, ao constatar as inovações que ele trouxe para a gastronomia moderna e a releitura que fez de pratos dos palácios que podiam doravante ser feitos por donas de casa, atesta-se que este sujeito age no seu discurso, ele faz opções e funda suas estratégias discursivas de acordo com a imagem que tem de si e do outro dentro do contexto, seja este imediato ou não.

O sujeito e os discursos analisados são efeitos, não se pretende de forma alguma negar, mas nos limites das formações discursivas este sujeito exerce “uma certa liberdade”, deslocando-se em lugares discursivos possíveis, ocupados a partir da relação deste sujeito com o Outro.

The voice of the other in the French post-revolutionary discourse: L'art de la cuisine française au XIXe siècle

ABSTRACT: *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle* is a five-volume collection about post-revolution French gastronomy written by Antonin Carême, considered the chef of kings, nobles, emperors and working class in the late eighteenth century and first half of the nineteenth century. His inventions and innovations are credited with influencing the modern cuisine. Analyses of the first volume raise the question of other discourses that permeate it and show the movement of this cook among kings, emperors, noblemen and the working class. The purpose of this paper is to show that these statements provide evidence for the displacement of the subject based on the concepts of discourse and production conditions of the French school of discourse analysis. This paper can contribute to the reflections about complex terms as discourse and production conditions, emphasizing interdiscourse.

KEYWORDS: *French Gastronomy. Antonin Carême. Speech. Production conditions. Interdiscourse.*

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, H. H. N. **Introdução à análise do discurso**. 2.ed. revisada. Campinas: Ed. Unicamp, 2004.

CARÊME, A. **L'art de la cuisine française au XIX siècle**: Traité élémentaire et pratique. Paris: chez MM.,1833. t.1.

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

KELLY, I. **Câreme Cozinheiro dos reis**. Tradução de Maria Slade Oliveira. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.

MAINGUENEAU, D. **Genèses du discours**. Bruxelles: Mardaga, 1984.

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

ORLANDI, E. et al. **Sujeito e texto**. São Paulo: EDUC,1988.

PÊCHEUX, M. **O discurso; estrutura ou acontecimento**. Tradução de Eni Puccinelli Orlandi. 3.ed. Campinas: Pontes, 2002.

