UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E NATURAIS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

(PPGHIS)

JETERSON DA SILVA LOSS

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN E A CIÊNCIA DE SABER VIVER: POLÍTICA, HEDONISMO E GASTRONOMIA, FRANÇA (1755-1873)

VITÓRIA

2019

JETERSON DA SILVA LOSS

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN E A CIÊNCIA DE SABER VIVER: POLÍTICA, HEDONISMO E GASTRONOMIA, FRANÇA (1755-1873)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em História, na área de concentração em História Social das Relações Políticas.

Orientadora: Profa. Dra. Patrícia Maria da Silva Merlo

VITÓRIA

2019

JETERSON DA SILVA LOSS

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN E A CIÊNCIA DE SABER VIVER: POLÍTICA, HEDONISMO E GASTRONOMIA, FRANÇA (1755-1773)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História, do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção de grau de Mestre em História. Área de concentração: História Social das Relações Políticas.

Aprovada em _____ de _____ de 2019.

Comissão Examinadora:

_____

Profª. Drª. Patrícia Maria da Silva Merlo
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES
Orientadora

_____

Prof. Dr. Josemar Machado de Oliveira
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES
Examinador Interno

_____

Prof. Dr. Michael Alain Soubbotnik
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES
Examinador Interno

_____

Profª. Drª. Eliane Morelli Abrahão
Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP
Examinadora Externa

Ficha catalográfica disponibilizada pelo Sistema Integrado de Bibliotecas - SIBI/UFES e elaborada pelo autor

---

L879j

Loss, Jeterson, 1988-
Jean Anthelme Brillat-Savarin e a ciência de saber viver : política, hedonismo e gastronomia, França (1755-1873) / Jeterson Loss. - 2019.
172 f. : il.

Orientadora: Patrícia Maria da Silva Merlo.
Dissertação (Doutorado em História) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais.

1. Jean Anthelme Brillat-Savarin. 2. A Fisiologia do Gosto. 3. Gastronomia. 4. França. I. Merlo, Patrícia Maria da Silva. II. Universidade Federal do Espírito Santo. Centro de Ciências Humanas e Naturais. III. Título.

CDU: 93/99

Ao meu filho Noah e o seu poder de me transformar.

AGRADECIMENTOS

Após dois anos de pesquisa vivenciando descobertas, felicidades, angústias e dificuldades, é chegada a hora de agradecer. Afinal, mesmo que o processo seja, em grande parte, solitário, esse trabalho final só tomaria forma com a participação de importantes pessoas que merecem meus eternos agradecimentos.

O primeiro deles que faço é a minha orientadora, Patrícia Maria da Silva Merlo, por ter acreditado e influenciado a trajetória de minha pesquisa em História, desde a escolha de um objeto pertinente até todo o processo de desenvolvimento do trabalho. Sem ela e sua experiência em pesquisas que envolvem a gastronomia, esse trabalho talvez nem existisse.

Agradeço aos professores Josemar Machado e Michael Soubbotnik, primeiro por poder contar com suas qualidades como historiadores e, claro, por suas relevantes contribuições em minha banca de qualificação. Foram todas essenciais para a continuidade e as melhorias dessa dissertação. Grato também a professora Eliane Morelli Abrahão, sempre solicita em nossa comunicação e que prontamente aceitou o convite para compor a banca de defesa.

Aos meus pais, Edmília e Denilto, agradecimentos por toda força e pela compreensão de minha solitude nesses dois anos. A ausência em momentos importantes foi necessária. Gratidão por sempre terem me mostrado a importância de seguir o caminho dos estudos. Agradecimentos também a minha vó Edith pelos almoços diários, pela comida sempre feita com carinho e muito sabor, e ao meu irmão, Tales, pelo convívio e juventude que meu causa nostalgia.

Agradeço ao meu filho, Noah, que mesmo de longe, sempre foi um estímulo para seguir.

À Patrícia, minha companheira desde o início do Mestrado, agradecimentos pelo conforto nas horas difíceis, pelas claras palavras nas passagens duras e por boas risadas nos momentos certos. Voce foi essencial nessa caminhada.

Ao Juliano Gomes, parceiro e amigo nessa trajetória, compartilhando o dia a dia comigo no Laboratório de História Poder e Linguagens da UFES, todos os meus agredecimentos pela amizade, pelas risadas, pelas leituras e comentários sobre o meu trabalho, além dos cafés. Sem açúcar, por favor.

Ao Fernando Santa Clara, agradeço às leituras e contribuições feitas, sempre com presteza e bons direcionamentos. Sua experiência na pesquisa em História da Alimentação colaborou, essencialmente, para o andamento desse trabalho.

À FAPES, pelo apoio financeiro, essencial para realização de pesquisa no Brasil. Sem ele, a caminhada seria muito mais difícil.

Por fim, sem ter mais a quem agradecer, faço minhas graças finais à música Jazz e aos seus músicos como Miles Davis, Charles Mingus, John Coltrane, Thelonious Monk, Nina Simone, Chet Baker, Charlie Parker, Oscar Peterson, Dizzy Gillespie e Wes Montgomery, todos *in memorian*. Com suas músicas, esses nomes me acompanharam por todo o processo de escrita desse trabalho, sendo primordiais para a minha concentração e estímulo para produzir cada capítulo dessa dissertação.

RESUMO

A presente dissertação de mestrado destina-se à trajetória de vida do francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) que, através de sua obra "A Fisiologia do Gosto" (1826), ficou reverenciado como um dos criadores da Gastronomia Moderna, fenômeno histórico iniciado no primeiro quartel do século XIX, na França. Formou-se em Direito, foi prefeito de sua comuna, Belley; atuou como deputado dos Estados Gerais do Reino da França no início da Revolução Francesa; fugiu da guilhotina, emigrou para os Estados Unidos e em seu retorno assumiu por trinta anos o cargo de conselheiro no Tribunal de Cassação da França. No mesmo ano de sua morte publicou "A Fisiologia do Gosto", obra em que propõe uma teoria científica para a gastronomia sem ter produzido e publicado qualquer material ligado a esse tema anteriormente em sua vida. Dessa forma, através de sua trajetória de vida, buscamos o que possibilitou Brillat-Savarin escrever sobre gastronomia e quais eram seus conhecimentos intelectuais para embasar suas ideias gastronômicas. Além disso, adentramos também o período após sua morte e publicação de "A Fisiologia do Gosto", para percebermos a recepção e a consagração que seus escritos tiveram até pouco mais de meados do século XIX. Para desenvolver a nossa pesquisa, encontramos amparo no gênero biográfico e analisamos uma diversidade documental – documentos administrativos e judiciários, arquivos parlamentares, dicionários, jornais, discursos, revistas, memoriais, listas, além de obras de literatura e medicina – que se relacionam com o nome de Brillat-Savarin e sua obra de gastronomia. Dividimos o trabalho em três partes: no primeiro capítulo, trazemos o Brillat-Savarin fora da imagem de gastrônomo mediante a verificação do seu capital social, acumulado através de sua origem familiar burguesa-enobrecida, de sua participação política e de sua posição como jurisconsulto do Tribunal de Cassação francês - com isso, averiguamos sua alta posição na sociedade francesa e como os costumes dessa alta sociedade influíram em sua teoria; no segundo capítulo, investigamos o seu capital intelectual-científico relacionado à produção de seu livro "A Fisiologia do Gosto", a fim de compreender as bases filosófico-científicas de nosso personagem na construção do seu conceito de gastronomia. Por fim, em nosso terceiro e último capítulo, examinamos a recepção de sua obra e os efeitos causados por ela até 1873 para compreender a consagração monumental que Brillat-Savarin recebeu como um gastrônomo de muito estima, sendo um dos iniciadores dessa prática moderna.

Palavras-chave: Brillat-Savarin, trajetória de vida, "A Fisiologia do Gosto", gastronomia.

RÉSUMÉ

La présente dissertation de master est destiné à la trajectoire de vie du français Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) qui, à travers son ouvrage « Physiologie du goût » (1826), était vénéré comme l'un des créateurs de la gastronomie moderne, un phénomène historique a commencé dans le premier quart du dix-neuvième siècle, en France. Diplômé en droit, il était maire de sa commune, Belley; il a été député aux États généraux du Royaume de France au début de la Révolution française; s'est échappé de la guillotine, a émigré aux États-Unis et, à son retour, a assumé pendant trente ans le poste de conseiller à la Cour de cassation de France. La même année de sa mort, il publia la « Physiologie du goût », un ouvrage dans lequel il propose une théorie scientifique de la gastronomie sans avoir produit ni publié de matériel lie à ce thème auparavant dans sa vie. Ainsi, à travers sa trajectoire de vie, nous cherchons ce qui a permis à Brillat-Savarin d'écrire sur la gastronomie et quelles étaient ses connaissances intellectuelles pour étayer ses idées gastronomiques. En outre, nous sommes entrés dans la période qui a suivi sa mort et la publication de la « Physiologie du goût », afin de percevoir la réception et la consécration que ses écrits avaient jusqu'aux années soixante-dix du dix-neuvième siècle. Afin de développer nos recherches, nous trouvons un soutien dans le genre biographique et nous analysons une diversité de documents - documents administratifs et judiciaires, archives parlementaires, dictionnaires, journaux, discours, magazines, mémoires, listes, ainsi que des ouvrages littéraires et médicaux - qui se rapportent à la nom de Brillat-Savarin et son ouvrage gastronomique. Nous divisons le travail en trois parties: dans le premier chapitre, nous faisons sortir Brillat-Savarin de l'image d'un gastronome en vérifiant son capital social accumulé grâce à son origine familiale bourgeoise et anoblie, sa participation politique et sa qualité de jurisconsulte de la Cour de cassation française - avec ceci, nous constatons sa haute position dans la société française et comment les coutumes de cette haute société ont influencé sa théorie; dans le deuxième chapitre, nous avons examiné son capital intellectuel e scientifique lié à la production de son œuvre « Physiologie du goût », afin de comprendre les fondements philosophiques et scientifiques de Brillat-Savarin dans la construction de son concept de gastronomie. Enfin, dans notre troisième et dernier chapitre, nous avons examiné la réception de son travail et les effets qu'il a produits jusqu'en 1873 pour comprendre la consécration monumentale que Brillat-Savarin a reçue en tant que gastronome estimé, considéré comme l'un des initiateurs de cette pratique moderne.

Mots-clés: Brillat-Savarin, trajectoire de vie, Physiologie du goût, gastronomie

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Ascendentes Familiares de Jean Anthelme Brillat-Savarin.....29

Figura 2: Gravura de Brillat-Savarin para Assembleia Nacional francesa (1790).....32

Figura 3: Contracapa da primeira edição da obra “A Fisiologia do Gosto” (1826).....72

Figura 4: Capa da primeira tiragem do jornal *Le Gastronome* (1830).....129

Figura 5: Recorte da capa da primeira tiragem da revista *La Gastronomie* de (1839).....134

Figura 6: Cabeçalho da primeira edição da revista *L’Entr’Acte du Gastronome* (1851)....137

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 12

CAPÍTULO 1: JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN (1755-1826): TRAJETÓRIA POLÍTICA E VIDA PÚBLICA 19

1.1 ANTECEDENTES FAMILIARES: PRESTÍGIO E PROMOÇÃO DE PODER 19

1.2 POLÍTICA, REVOLUÇÃO E INCLINAÇÃO MODERADA ATÉ A MORTE DE LUÍS XVI 31

1.3 A PRIMEIRA RUPTURA COM A POLÍTICA: O MODERADO POLÍTICO VEM À TONA 43

1.4 O RETORNO DE BRILLAT-SAVARIN: O JURISTA, O ESCRITOR, O INVENTOR. 54

CAPÍTULO 2: *PHYSIOLOGIE DU GOÛT:* BRILLAT-SAVARIN E A CIÊNCIA DO SABER VIVER 67

2.1 O SÉCULO XIX E AS CIÊNCIAS 67

2.2 ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DA OBRA 70

2.3 GASTRONOMIA: DA ORIGEM FILOSÓFICA SENSUALISTA 75

2.4 DO GOSTO FISIOLÓGICO AO CONCEITO CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA 86

2.5 O "BOM GOSTO" COMO ORDEM PARA A CIÊNCIA DO SABER VIVER, A GASTRONOMIA COMO MEIO 95

2.6 BRILLAT-SAVARIN E O PRAZER GASTRONÔMICO 109

2.7 O MÉDICO AMADOR: A RELAÇÃO ÍNTIMA ENTRE GASTRONOMIA E MEDICINA 117

CAPÍTULO 3: A CONSAGRAÇÃO DE JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN COMO GASTRÔNOMO 123

3.1 A GASTRONOMIA COMO UM CAMPO INCIPIENTE: OS PRIMEIROS PASSOS DA IMPRENSA GASTRONÔMICA E INFLUÊNCIA DE "A FISIOLOGIA DO GOSTO" 123

3.2 O CÍRCULO DE CONSAGRAÇÃO LITERÁRIO NO SÉCULO XIX: DAS PHYSIOLOGIES LITERÁRIAS A ALEXANDRE DUMAS 141

CONSIDERAÇÕES FINAIS 159

REFERÊNCIAS 163

INTRODUÇÃO

Durante toda minha graduação em História estive envolvido com o mundo da Gastronomia atuando profissionalmente em restaurantes, principalmente no comando e organização do atendimento e hospitalidade dos estabelecimentos. Fazia disso meu sustento enquanto me formava. Através dessa envoltura, surgiria o interesse em assuntos concernentes à História da Alimentação, sobretudo a respeito da origem da moderna gastronomia e suas práticas, com o propósito de compreender o ambiente o qual estava imerso. Certa vez, em meio a uma busca temática que me provocasse interesse de pesquisa, fui recomendado por minha orientadora, Professora Patrícia da Silva Merlo, a conhecer o autor francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) e sua obra "A Fisiologia do Gosto" (1826) – no original *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*. Iniciava, assim, minha saga em torno desse homem pouco estudado no Brasil.

Advogado, jurista, gastrônomo, hedonista, epicurista, cozinheiro, moderado, burguês: eis alguns dos emblemas que acompanham Brillat-Savarin em diversificadas publicações no Brasil, desde os poucos trabalhos acadêmicos que o citam ou o estudam parcialmente, até às esparsas revistas, blogs e outros sítios eletrônicos com citações de seus famosos aforismos ou de frases marcantes. Em sua maior parte, o relacionam exclusivamente à atividade gastronômica, como um *bon vivant* entregue ao hedonismo deixando a faceta de advogado e jurista somente como mero detalhe. Apesar disso, não me satisfez esta figura que, ao meu ver, parecia constante e fixada na imagem de gastrônomo, como se fosse um praticante do ofício de cozinheiro ou como um escritor interessado ativamente em uma literatura do tipo - atividades que trariam uma razão talvez mais lúcida à produção de "A Fisiologia do Gosto", obra publicada ao final de sua vida de forma anônima e apenas dois meses antes de seu falecimento em 1826.

Pus-me a investigar o seu nome e logo encontrei um vasto volume de citações em uma gama variada de documentos no portal *Gallica*, responsável pelo acervo digital da Biblioteca Nacional da França. Delimitei a pesquisa ao ano de 1825 e nada foi encontrado que pudesse evocar a figura gastronômica de Brillat-Savarin, somente vestígios documentais de cunho político-jurídico.

Nascido em Belley, comuna do departamento de Ain, localizada atualmente na região administrativa de Auvérnia-Ródano-Alpes, sua persona aparecia, primeiramente, em 1789,

como eleito para deputado do terceiro estado nas Assembleias dos Estados Gerais do Reino da França e, nos anos subsequentes da revolução francesa, prevalecia o Brillat-Savarin, estadista participante de debates e da prática política de Belley. No início do século XIX, verificou-se que nosso personagem surgia em meio a citações interligadas à sua atividade profissional de jurista, membro do Tribunal de Cassação, atuando de acordo com sua formação em Direito, inclusive lançando obras que versavam sobre a temática. Contudo, não encontramos nenhum vestígio de uma vida pública voltada para a prática profissional de alguém interessado em assuntos concernentes à gastronomia. O intrigante foi perceber em nossas pesquisas iniciais que após "A Fisiologia do Gosto" ficar publicizada, em 1826, a persona de Brillat-Savarin ficava envolvida quase que exclusivamente com a gastronomia, através de revistas especializadas baseadas em suas ideias, além de autores renomados citando o seu nome e envolvendo-o unicamente com assuntos gastronômicos.

Os emblemas de jurista, advogado e participante da revolução ficavam praticamente esquecidos. Sua principal obra o consagrou *post-mortem* com a alcunha de gastrônomo e cozinheiro, de um dos maiores epicuristas e hedonistas da França e como um dos principais precursores da gastronomia moderna ocidental iniciada nesse país no início do século XIX. [1] Sua consagração por meio de sua obra de gastronomia seria monumental por possuir o que Jacques Le Goff argumenta como poder de perpetuação de uma memória coletiva. [2] Esse poder de perpetuação trazia uma recordação delimitada de Brillat-Savarin, que no dia 11 de setembro de 1927 teve uma escultura em sua homenagem inaugurada[3] na comuna de Belley: em bronze com seu busto em cima; na bainha abaixo do busto, uvas, uma flauta de "pan" e uma panela esfumaçada com lagostins expostos; na base da escultura encontram-se três *putti* carregando um peixe, uvas e uma lebre. Junto com a escultura surge a inscrição: *A BRILLAT-SAVARIN / AUTEUR DE LA PHYSIOLOGIE DU GOÛT*. Além da identificação tem-se também inscrito: *Convier quelqu'um, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit,*[4] seu último aforismo da lista dos vinte que abrem a sua obra "A Fisiologia do Gosto". Entretanto, deve-se levar em conta o alerta e a instrução de Le Goff sobre o monumento ser a primeira vista uma roupagem, "uma aparência enganadora"[5] e que

---

[1]Cf. SPANG, Rebecca. *A invenção do Restaurante.* Rio de Janeiro: Record, 2003, p. 184; DROUARD, Alain. A
[2] LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 1990. P. 536.
[3] A referência para a descrição da escultura foi a página https://e-monumen.net/, que é um banco de dados do patrimônio monumental francês. Acesso em: <https://e-monumen.net/patrimoine-monumental/monument-a-brillat-savarin-belley-fondu-et-remplace/> na data: 28/06/2018.
[4] Tradução nossa: "Entreter alguém é encarregar-se de sua felicidade durante o tempo todo em que estiver sob nosso teto".
[5] LE GOFF, 1990, p. 548.

devemos "começar a desmontar, demolir esta montagem, desestruturar essa construção e analisar as condições de produção dos documentos-monumentos."[6]

Para compreender as relações de forças que implicaram nessa construção monumental, algumas perguntas surgiam através dessas observações iniciais e até superficiais que uma investigação histórica implica em seus primórdios - O que Brillat-Savarin havia feito e produzido profissionalmente e intelectualmente antes de 1826? O que possibilitou essa consagração? Como uma única obra que versava sobre a gastronomia lançada ao final de sua vida poderia ter todo esse poder sobre a memória de um homem? O que "A Fisiologia do Gosto" tinha de especial? Qual a recepção dos pares concorrentes durante o século XIX e quais fatores implicavam na alta circularidade e absorção de sua obra, editada e publicada até hoje a ponto de colocar a Gastronomia em uma esfera cultural autônoma com suas próprias regras, técnicas e estilos?

Para respondê-las me portei de frente ao gênero biográfico, afinal o interesse em um personagem histórico representava o interesse em uma vida, em contá-la, em grafá-la. Mesmo que tenha sofrido nesse último século certa rejeição nos debates historiográficos, tanto no âmbito teórico quanto nos usos práticos como metodologia de trabalho, o gênero biográfico conseguiu um progressivo retorno frente aos grandes modelos de interpretação marxista, estruturalista e também da Escola dos *Annales* que, principalmente em sua primeira e segunda geração, seus colaboradores estavam mais dedicados às estruturas sociais, às representações mentais e aos fenômenos de longa duração.[7] Sobre a Escola dos *Annales*, apesar do gênero biográfico não ter sido uma frequente preocupação, dois importantes participantes se interessaram em biografar algum personagem histórico, como Lucien Febvre, fundador dos *Annales*, que em 1928 escreveu uma biografia intitulada *Um Destin. Martin Luther*; e Jacques Le Goff, um dos principais nomes da terceira geração, que em 1996 grafou a vida de São Luís e, em 1999, a de São Francisco de Assis.

Enquanto Febvre publicava antes mesmo da criação dos *Annales* a sua obra sobre Lutero; Le Goff concluía sua primeira biografia quase trinta anos pós o surgimento da terceira geração. Inclusive, indicava na introdução de sua obra "São Luís: biografia", as dificuldades – "a biografia histórica é uma das maneiras mais difíceis de fazer história"[8] – e o desinteresse dos historiadores em torno desse gênero, afirmando a ocorrência de "um eclipse da biografia

---

[6] LE GOFF, 1990, p. 548.
[7] LORIGA, Sabina. *O pequeno x:* da biografia à história. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. P. 45.
[8] LE GOFF, Jacques. LE GOFF, Jacques; CASTRO, Marcos de. *São Luis:* biografia. 3.ed. - Rio de Janeiro: Record, 2002. P. 20.

histórica no coração do século XX, apesar de algumas exceções brilhantes" [9], momento em que os historiadores acabaram perdendo o interesse no gênero, fato que abriu caminho para os romancistas e o seu domínio nessa produção. [10] No geral, nesse coração do século XX, acusava-se a biografia como "(...) mais preocupada com a cronologia do que com as estruturas, com os grandes homens do que com as massas", denotando uma simbologia de história tradicional e da crônica de acontecimento, como afirma a historiadora italiana Sabina Loriga.[11]

Todavia, novas possibilidades interpretativas rejeitam a ideia de uma vida linear e coerente mediada por um fim cheio de lógica que é a morte, e é neste sentido, que este trabalho procura evitar fazer da vida de Brillat-Savarin uma constante fechada em seu nome próprio como alertava Pierre Bourdieu em a "A ilusão biográfica"[12] sobre os perigos e absurdos ao "tentar compreender uma vida como uma série única e por si suficiente de acontecimentos sucessivos".[13] Não se pode cair na falsa aparência do indivíduo dotado desde o berço de todas as qualidades necessárias para sua produção literária mais importante, pois, como afirma o historiador François Dosse, as informações literárias – no nosso caso as de "A Fisiologia do Gosto" – "oferecem traços um tanto caricaturais dos escritores, mostrando seus retratos com base em certas características singulares e significativas que intentam ser as chaves definitivas em nome de uma caracteriologia mais ou menos mecânica".[14] Pois se pensássemos a vida de Brillat-Savarin pautada somente na famosa figura histórica de gastrônomo, provocada pela publicação de "A Fisiologia do Gosto", correríamos o risco de petrificá-lo nessa representação única, hipótese que não satisfazia nossas prévias observações documentais, afinal, os vestígios mostravam, *a priori*, um Brillat-Savarin longe da caracterização que lhe prevalece no tempo.

Sendo assim, levando em conta a complexidade e as multifacetas que compõe a trajetória de uma vida e os vários rumos que ela pode tomar, buscaremos apreender os diferentes aspectos de Brillat-Savarin que se formaram a partir do âmbito político-social e a partir do âmbito intelectual-científico de sua época, para assim compreendermos o Brillat-Savarin recepecionado como gastronômo, emblema conquistado de forma pública somente com "A Fisiologia do Gosto". Para isso, dividimos o trabalho em três capítulos com as seguintes propostas:

---

[9] LE GOFF, 2002. P. 20.
[10] LE GOFF, 2002, p. 20.
[11] LORIGA, 2011, p. 45.
[12] BOURDIEU, Pierre. A ilusão biográfica. In: FERREIRA, Marieta de Morais; AMADO, Janaina. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2006. P. 183-191.
[13] BOURDIEU, 2006, p. 189-190.
[14] DOSSE, François. *O desafio biográfico*: escrever uma vida. São Paulo: EDUSP, 2009. P. 84.

O primeiro capítulo, intitulado **Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826): Trajetória Política e Vida Pública** terá o foco de retirá-lo desse aparato monumental levando em conta as ideias de Jacques Le Goff. No Brasil, o historiador Benito Bisso Schimdt, referência nos estudos do gênero biográfico, em recente artigo titulado "*Os múltiplos desafios da biografia ao/à historiador/a*"[15] afirma que devemos "desmitologizar" as memórias alicerçadas de nossos personagens para que possamos nos afastar delas e assim ampliar o debate e construção histórica em torno do personagem escolhido. Propus retirá-lo do mito gastronômico para compreender como se apresenta publicamente o sujeito político. Para isso levamos em conta o que Brillat-Savarin afirma em seu prefácio de estar oferecendo suas memórias políticas, pois estaria a 36 anos, "nos primeiros camarotes para ver passar os homens e os acontecimentos".[16] E o que levou a estar nesses primeiros camarotes? Como seu capital social foi acumulado, nos termos de Pierre Bourdieu, para que pudesse chegar nesses primeiros camarotes? Tanto nesse primeiro capítulo quanto no segundo, nosso recorte temporal estará limitado principalmente entre 1789 e 1826.

Para a compreensão dessa vida pública multifacetada de Brillat-Savarin fora do monumento gastronômico, utilizou-se uma gama variável de fontes para o primeiro capítulo, entre eles, jornais e revistas temáticos como o *La Décade philosophique, littéraire et politique* dos Ideólogos e o *Le Moniteur*. Fizemos uso também de dicionários do fim do século XVIII ao início do século XIX a fim de percebermos algumas transformações conceituais, como as dos sentidos do prazer envolvidos com a filosofia epicurista e hedonista. Para a fase de Brillat-Savarin na Revolução Francesa foi muito útil fontes que transcreviam os debates das assembleias, como o jornal *Le Moniteur* e a *Encyclopedie méthodique* organizada por Charles-Joseph Panckoucke (1736-1798), ademais dos *Archives parlementaires de 1789 a 1860* encontrados nos arquivos digitais da Universidade de Stanford nos Estados Unidos, contendo um recolhimento dos debates legislativos e políticos do parlamento francês. Para sua fase como jurisconsulto no Tribunal de Cassação recorremos para as compilações jurídicas como o: *Bulletin des arrêts de la Cour de cassation rendus en matière civile* pertencente a Corte de Cassação francesa, e o *Code et memorial du tribunal de cassation*, de 1797 a 1798, organizado por Auguste-Charles Guichard, além de duas compilações de Philippe-Antoine

[15] SCHMIDT, Benito Bisso. *Os múltiplos desafios da biografia ao /à historiador/a*. Diálogos (On-line), v. 21, p. 44, 2017. Acesso em: <http://www.periodicos.uem.br/ojs/index.php/Dialogos/article/view/39527> Data: 20/06/2018.

[16] BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. P. 26.

Merlin (1754-1838): *Recueil alphabétique des questions de droit qui se présentent le plus fréquemment dans les tribunaux* e *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence.*

O segundo capítulo, ***Physiologie du Goût*: Brillat-Savarin e a Ciência do Saber Viver** objetiva analisar sua obra para compreendermos o capital intelectual-científico acumulado em sua trajetória, afinal seu objetivo em "A Fisiologia do Gosto" fora "estabelecer as bases teóricas da *gastronomia*, a fim de que ela possa se colocar entre as ciências, posição que lhe é incontestavelmente devida".[17] Busco aqui a faceta intelectual de Brillat-Savarin com o intuito de perceber como ele estava situado perante a produção científica desse início do século XIX. Sua obra para tratar a gastronomia faz uso da química, da fisiologia, da medicina, da história natural, da física, demonstrando que paralelamente à sua vida de jurista, havia alguém interessado nas produções intelectuais de seu período. Além disso, denotaremos a importância do prazer para Brillat-Savarin ao verificarmos sua teoria frente ao epicurismo e ao hedonismo.

Nossaa principal fonte para esse capítulo foi sua obra "A Fisiologia do Gosto". De mais a mais, trouxemos a lume a *Encyclopedie* de Diderot e D'Alembert para comparar alguns conceitos, como o verbete 'gosto' produzido por Voltaire. Aludimos também a fontes médicas como as obras de Joseph Récamier e de François-Joseph-Victor Broussais, além de originais com informações sobre as práticas interligadas ao epicurismo e ao prazer da mesa como o *Journal des gourmands et des belles, o l'Épicurien français*, o *Le Caveau moderne ou le Rocher de Cancalle* e o *Cours gastronomique ou Les dîners de Manant-ville* publicado pelo farmacêutico Charles-Louis Cadet de Gassicourt (1769-1821).

O terceiro e último capítulo, intitulado **A consagração de Jean Anthelme Brillat-Savarin como gastrônomo,** versará sobre o período pós-morte de Brillat-Savarin para compreender o valor simbólico que sua obra e sua figura adquiriram durante o século XIX. Pretende-se aqui apreender de que forma sua obra obteve sucesso investigando a recepção dela em periódicos, ou seja, em jornais e revistas, além de averiguar como outros escritores de literatura da época a consideravam. Acreditamos que assim entenderemos a posição monumental tomada por Brillat-Savarin na História e ampliaremos o conhecimento sobre a formação da Gastronomia como um *campo de produção erudita,* que de acordo com o sociólogo Pierre Bourdieu, seria um sistema que produz bens culturais e seus instrumentos com destino a uma autonomia para definir "normas de sua produção, os critérios de avaliação de seus produtos e, portanto, para

[17] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 305.

retraduzir e reinterpretar todas as determinações externas de acordo com seus princípios próprios de funcionamento”.[18]

Nesse último capítulo, para compreender a recepção dos escritos gastronômicos de Brillat-Savarin, utilizamos, principalmente, as seguintes fontes: os periódicos atrelados à gastronomia – o jornal *Le Gastronome* (1830), a revista *La Gastronomie* (1840), a novela semanal *L’entr’acte du gastronome* (1851) e o jornal *Le Gourmet* (1858) –, os literatos do meados do século XIX que se envolveram com a obra de Brillat-Savarin, como Honoré de Balzac, Alexandre Dumas e Charles Baudelaire, e recorremos também aos escritores que prefaciaram a sua obra, especificamente, as edições de 1841 escrito por Eugène Bareste, a de 1848 por Alphonse Karr e a de 1851 escrito por Émile de La Bédollière.

[18] BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas.* São Paulo: Ed. Perspectiva, 2007 a. P. 106.

CAPÍTULO 1

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN (1755-1826): TRAJETÓRIA POLÍTICA E VIDA PÚBLICA

O presente capítulo será baseado na trajetória do então jurista Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) a fim de que possamos compreender aspectos sociais e políticos de sua vida pública desde o Antigo Regime até a publicação de sua principal obra "A Fisiologia do Gosto" em 1826. Para isso, observaremos primeiro como nosso personagem teve sua participação política na Revolução Francesa possibilitada pela condição social de prestígio e poder conquistada pela sua família desde o século XVI; segundo como fora sua emigração para a América após ser acusado de "moderantismo"; terceiro, seu retorno à França; quarto, a sua atividade profissional de jurista garantidor de uma boa posição na alta sociedade francesa do início do século XIX, participando de grupos de prestígio e escrevendo obras com temáticas jurídicas. A intenção é situar o Brillat-Savarin político e jurista fora de sua posição monumental interligada à Gastronomia francesa e compreender o seu acúmulo de capital social como importante fator para a produção e circulação de sua principal obra.

1.1 - Antecedentes familiares: prestígio e promoção de poder no Antigo Regime

A história apresentada aqui gira em torno de um indivíduo estabelecido nas relações que marcaram tanto o Antigo Regime[19] quanto o "novo tempo" aclamado pela revolução francesa e sua posteridade até o primeiro quartel do século XIX. Nascido em 1755 e morto em 1826, Jean Anthelme Brillat-Savarin vivenciou os últimos suspiros do regime absolutista e participou ativamente da Revolução Francesa em seus momentos iniciais. Para assinalarmos sua trajetória delimitada a partir de 1789, marco que ele mesmo denominava ser o princípio de suas memórias em "A Fisiologia do Gosto", deve-se compreender o que possibilitou a sua eleição como deputado da Assembleia dos Estados Gerais do Reino da França. Aqui

[19] Não há espaço nesse trabalho para discutir o conceito de Antigo Regime. Seguimos a noção do francês Pierre Goubert: "*L'originalité principale de la notion et du terme d'« Ancien Régime », c'est son apparition tardive, as naissance posthume, c'est qu'elle n'a pu se dégager qu'après l'extinction du système, reconnue et ratifiée par la loi et une grande partie de l'opinion. L'Ancien Régime, sûrement le mot, en partie la chose, naquit en mourant*." In : GOUBERT, Pierre; ROCHE, Daniel. *Les français et l'ancien regime.* 2. ed. -. Paris: Armand Colin, 1991. P. 13.

seguiremos uma pista que a revista *Le Bugey*[20] criada em 1908, nos fornece: a família Brillat originária de uma burguesia enobrecida e rica de Valmorey, região histórica que participa da formação do Bugey, conhecidos como *nobles à cent écus*[21] desde o século XVI. Este termo, "nobres a cem coroas", de acordo com a revista foi um emblema dado pelo Philibert-Emanuel, duque de Savóia, que em dificuldades financeiras criou novos cargos e os colocou à venda oferecendo nobreza aos titulares. Em vista disso, precisamos observar a genealogia familiar de Jean Anthelme Brillat-Savarin inserida no Antigo Regime para chegarmos a uma categorização mais precisa de sua posição ao alvorecer da revolução, levando em conta a importância da hereditariedade e a transferência de poder e prestígio que as relações do Antigo Regime possibilitavam principalmente entre as camadas da nobreza e da burguesia. Antes, devemos adentrar algumas questões gerais que marcaram esse período, principalmente entre o século XVI e o XVIII.

O historiador brasileiro Marco Antônio Lopes assinala três principais características, ou *ethos*, como ele mesmo denomina, que definem, de forma geral, o caráter do Antigo Regime francês: a hierarquia baseada em três ordens sob uma perspectiva tradicional – formada "por uma nobreza eclesiástica, por uma nobreza secular de espada e toga, e por um conjunto difuso de segmentos sociais, o Terceiro Estado"[22] – ; as distinções sociais e os privilégios de sangue; e, por último, a prevalência da base rural, pois a grande maioria da população francesa vivia no campo. Importa-nos diretamente ao caso de Brillat-Savarin discutir os dois primeiros pontos sobre a hierarquia, as distinções sociais e os privilégios de sangue, principalmente sobre a questão do enobrecimento burguês e suas características de funcionamento a partir do século XVI, com referência ao tempo histórico demarcado pelo historiador francês Pierre Goubert. Além disso, nossa preocupação é com a dinâmica do enobrecimento burguês, aparato mais comum e menos interditado a partir desse momento.[23]

Primeiro, deve-se ter em mente a hierarquia como fundamento para a organização das relações sociais do Antigo Regime francês, possuindo uma relação direta com as distinções entre os grupos sociais e os privilégios demarcados pela linhagem de sangue. Sua organização

---

[20] Revista criada em 1908 com o objetivo de lembrar grandes personagens do Bugey, que está em as quatro regiões que formam o Departamento de Ain. Belley, onde Brillat-Savarin nasceu faz parte dessa região, especificamente do *Bas-Bugey* (Baixo-Bugey). *LE BUGEY*. Bulletin de la Société Le Bugey . Belley: Société Le Bugey, 1919.

[21] *LE BUGEY*. Bulletin de la Société Le Bugey. Tome V, 13e Fascicule. Belley: Société Le Bugey, 1919. P. 214. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5408928m >>. Acesso em: 10/05/2018

[22] Cf. LOPES, Marcos Antônio Lopes. *O imaginário da realeza*: cultura política ao tempo do absolutismo. Londrina: Eduel, 2012. P. 21.

[23] LOPES, 2012, p. 29.

era gerada em torno de prestígio, poder e riqueza que acabavam por definir a posição social, os privilégios, os direitos e as sujeições dentro do sistema de corte e, assim, na sociedade francesa. Essa hierarquização das posições sociais possuía distinções baseadas na pureza de sangue que, de acordo com a historiadora francesa Arlette Jouanna, só os nobres possuíam por conta de sua antiga linhagem familiar.[24] O sangue aristocrático carregava em sua essência os bons costumes e as boas virtudes. Assim, Jouanna afirma que na França a pureza de sangue recebera um mecanismo moral, social e de legitimação política, pois na escala de qualidades humanas que conferiam o *status* superior de nobre, havia também a garantia de posições superiores nos círculos sociais e políticos. Firmava um paralelo entre hierarquia social e hierarquia das virtudes[25]: no imaginário dessa sociedade as virtudes seriam transmitidas pelo sangue, especificamente pelo esperma, apontado como a parte mais pura do sangue, sendo o agente transmissor das qualidades dos nobres e perpetuadas por sua hereditariedade; e, claro, somente por homens. Quem não era nobre, tinha o sangue ruim, impuro e não poderia se misturar com a nobreza, sendo proibida a fusão de sangue entre as ordens do terceiro e segundo estado.

Não se pretende aqui um exame minucioso tal qual Emmanuel Le Roy Ladurie o fez ao questionar a perspectiva generalizante das três ordens que engessam a realidade dinâmica da sociedade do Antigo Regime francês. Para ele, essa concepção possui um peso intolerante na historiografia, pois mascara a complexidade dos termos hierárquicos dessa sociedade: "A hierarquia bem concebida implica subdivisões verticais se possível ao infinito". Para demonstrar essa complexidade, o autor demonstra a escala hierárquica em diversos nichos da sociedade de corte ao entrar na dinâmica social dos duques, príncipes, princesas, filhos, netas, militares, homens e mulheres implicados numa separação e subdivisão sublinhadas de interdependência e totalidade, separando os grupos e os indivíduos imersos em suas linhagens ordenadas por antiguidade.[26] Para compreender essa dinâmica interna da nobreza, que no século XVI e início do XVII conseguiu manter-se até certo ponto fechada, utilizaremos as ideias de Norbert Elias que demonstra essa complexidade hierárquica baseado em análises sobre a cerimônia e a etiqueta como dispositivos de chance de poder para a conquista de privilégios junto ao Rei.

---

[24] JOUANNA, Arlette. "O imaginário do sangue e de sua pureza na antiga França". In: Revista Tempo, v. 30, p. 21- 40, 2011. Disponível em: <<https://www.researchgate.net/publication/262722013_The_imaginary_of_blood_and_its_purity_in_old_France>>. Acesso em: 12/07/2018.
[25] JOUANNA, 2010, p. 34
[26] LADURIE, 2004, p. 57.

De acordo com a análise de Norbert Elias, as relações do círculo interno da nobreza, ainda preservada pelas antigas linhagens – sem a invasão maciça da burguesia em seus círculos –, não possuíam por princípio um ordenamento baseado em um *ethos* econômico. Os parâmetros para a definição de uma posição hierárquica se apoiavam na etiqueta, nas atitudes para com o outro e na autoapresentação exterior como uma força maior para as relações sociais, obtendo seu auge representado na época de Luís XIV, em que a existência social da nobreza dependia de seu prestígio respaldado em cada ato da etiqueta convencionado.

Conforme Elias, as camadas dominantes do Antigo Regime lideradas pelos homens de finanças, tinham por regra a elegância da atitude e do bom gosto como uma tradição social, além de ser uma preocupação possibilitada por quem vivia de pensões sem a necessidade de uma atividade laboral prática e diária. Assim, por essa nobreza, as atitudes baseadas em um bom gosto eram convencionadas para a inserção e ascensão dentro da escala de hierarquia dessa sociedade, configurada internamente pela competição de prestígio.

A partir dessa convenção etiquetada não deixava de ocorrer disputas travadas em um equilíbrio que Norbert Elias conceituou como instável. Primeiramente, dentro da nobreza, esse equilíbrio era balançado por rixas e movimentos de pressão e contrapressão em vista de um privilégio entre os príncipes, duques e marqueses. Nesse meio, um não queria perder posições para o outro, sendo por meio da etiqueta que as disputas eram expressadas com a finalidade de garantir, além do prestígio, a existência social. A concorrência e os ataques eram constantes através de intrigas criadas a fim de desbancar alguém e por serviços prestados a algum favorecimento ao rei. Além disso, as mínimas nuances em atitudes cotidianas eram vigiadas entre os pares a fim de preservar o equilíbrio hierárquico. Parecem banalidades, mas Elias em seu entendimento define a etiqueta com garantia de existência social.

Entretanto, especialmente a partir do século XVII, essa organização da ordem hierárquica baseada na pureza de sangue como garantidor de espaço social elevado balançava continuamente, demonstrando uma instabilidade em seu equilíbrio na disputa e no favorecimento de poder de prestígio. Um dos fatores, talvez o principal, que causava essa instabilidade contínua era a introdução de burgueses nos círculos dos nobres, que passaram a dar outro tom para dinâmica da ascensão social. O Reino, quando sofria economicamente para sustentar seu fausto representativo e suas despesas, realizava algumas práticas como venda de terras e cargos públicos, resultando numa renovação das elites com a ascensão de novas

famílias.[27] Sendo assim, devemos responder algumas perguntas relacionadas a essa renovação das elites, da qual a família de Brillat-Savarin participava: como funcionavam as práticas de venalidade e hereditariedade no Antigo Regime? Quais eram as relações entre a nobreza de espada e a nobreza de toga formada em grande parte por burgueses enobrecidos? E como Brillat-Savarin encontra-se nessa configuração?

O historiador francês Pierre Goubert afirma que a venalidade foi sistematizada pelos monarcas[28], basicamente por conta das dificuldades financeiras provocada pelas guerras e pela falta de crédito, em especial, a partir do século XVI, sendo Henrique IV o responsável pela consolidação da legitimação da venda e compra de cargos. Norbert Elias denota que além de ser uma fonte de renda, servia também para afastar a nobreza da lógica de distribuição de cargos, a fim de eliminar a questão personalista nesse meio. A maior parte da nobreza estava alocada com função de cavaleiros e proprietários de terras, vivendo principalmente dos rendimentos que retiravam de relações antigas, situação que seria abalada nos séculos XVII e XVIII. Boa parte da nobreza nesse tempo encontrava-se enfraquecida sob o aspecto econômico por conta da inflação e seus efeitos crescentes nos valores que diminuíam os rendimentos fundiários, todavia ainda tinham força nas relações de prestígio e *status* em relação ao rei.

Goubert assinala duas formas de enobrecimento: a carta de enobrecimento (*"la lettre"*) e o cargo de enobrecimento ("la charge")[29]. A primeira via, por carta, era a mais antiga (desde o século XIII), porém a menos frequente e tinha por característica principal a escolha do rei. Quando ocorria, tinha um nicho específico de mercadores consideráveis, soldados experientes ou os melhores senhores da monarquia.[30] Já a segunda via foi maciçamente mais numerosa e com uma variedade maior em aspectos como o tipo de cargo, da província e do período de ocorrência, mas com a constante de serem vendidos e comprados a preços muito elevados.[31] Dentre eles, haviam algumas categorias principais de encargos que se organizavam hierarquicamente de acordo com a proximidade do rei, indo desde ocupantes de cargos ligados aos importantes ofícios da Coroa, como secretários de Estado e conselheiros que viviam no círculo do rei, até magistraturas ligadas ao parlamento que já pertenciam a uma antiga nobreza na província, perpassando pela fundamental forma desse tipo de enobrecimento, que eram os cargos interligados às finanças.

---

[27] LOPES, 2012, p. 24.
[28] GOUBERT, Pierre. *Un problème mondial: la venalité des offices*. Annales, v. 8. 1953.
[29] GOUBERT, 1991, p. 139.
[30] GOUBERT, 1991, p. 140.
[31] GOUBERT, 1991, p. 141.

De todo modo, Goubert afirma que todos, por carta ou por cargo, apresentavam uma necessidade substancial ligada à fortuna, que deveria ser bem elevada para garantir uma posição junto à nobreza. De forma geral, no âmbito dos cargos venais, a burguesia ocupava uma variedade de atividades interligadas ao âmbito administrativo e tributário, que possuíam uma ligação com arrecadação de impostos, os *fermieres généraux*, e com o comércio, principalmente. De acordo com ele, as consequências eram o favorecimento de uma mobilidade social que promovia uma tensão social entre nobreza e burguesia marcada por tipos de racionalidade que se diferia em seus meios de alcance de poder.

Ademais disso, a compra de cargos trazia consigo a característica da hereditariedade herdada dos princípios nobiliárquicos ao garantir para as futuras gerações, além de bens materiais físicos – os bens fundiários –, também garantia a ocupação comprada em algum espaço oficial da Coroa francesa. A nobreza mantinha-se fechada em sua tradição, porém os ofícios como função pública permanente e remunerada dava à burguesia a posição social da aristocracia, pois "podiam ser transmitidos hereditariamente entre a nobreza de toga em ascensão".[32]

Esse ingresso burguês no círculo nobiliárquico trava uma disputa de prestígio não só no âmbito da nobreza em seus círculos fechados, buscando sempre preservar sua posição perante do monarca, mas entre uma nobreza formada por uma velha nobreza de espada e uma de toga, que após passar por um período de transição, de vinte anos em média[33], disputava o alcance de poder junto aos poderes dos monarcas.

Na maioria das vezes, os nobres não se envolviam com atividades que remetiam às profissões liberais, como manufatura ou comércio, mas sim com a profissão das armas, a "arte da guerra". Essa negação às profissões liberais ocorria, pois sua linhagem nobre não os permitia por medo de sujarem seu sangue com práticas que eram destinadas, de acordo com a ordem natural, aos plebeus. Envolver-se nessas ações era uma situação de *dérogeance* que, amparada por lei, trazia a perda de títulos de nobreza.[34] A pauperização dos nobres tinha nesse aspecto uma ligação forte com a tradição que determinava o impedimento de uma profissão para que não tivesse sua honra, prestígio e posição sociais afetadas. Nesse ponto, Norbert Elias explicita um embate suplantado entre duas racionalidades presentes com mais vigor na sociedade francesa, principalmente a partir do século XVII: a racionalidade de corte e a

[32] LOPES, 2012, p. 24.
[33] GOUBERT, 1991, p. 141.
[34] GOUBERT, 1991, p. 127.

racionalidade burguesa profissional, ou entre a nobreza de espada e a nobreza aburguesada e togada.[35]

Para identificar esse embate e sua dinâmica, Elias aposta numa diferenciação dos cálculos[36] dessas duas racionalidades para a compreensão dos meios que cada grupo usava para garantir suas chances de poder, objetivo esse que era comum aos dois através do controle de comportamento que apresentavam. O autor faz isso por intermédio da identificação do cálculo que os burgueses e os nobres faziam para alcance desse objetivo: a nobreza de espada, mais antiga e ainda vivendo de rendimentos de suas terras, fazia seu cálculo de chances de poder através do prestígio e do *status* baseados em seus modos, em seus gestos, no uso de suas palavras, beleza, *esprit*, nas boas maneiras praticas[37]; já a nobreza togada, ocupando seus ofícios públicos, o cálculo de chances de poder tinha uma relação estreita com o profissionalismo de alguma atividade laboral com a lógica financeira possuindo função basilar.[38]

Aos nobres, como já explicitado, era a etiqueta que ditava as regras e que gerava a competição pelo poder, pois era a partir dela que a existência social e prestígio eram garantidos. O equilíbrio instável que Elias nomeia, ocorria primeiro dentro da própria nobreza de espada, entre os duques, príncipes, marqueses e mais outras tantas posições que se multiplicaram na estrutura hierárquica da França. Mas, gradativamente essa instabilidade foi se instalando e envolvendo a lógica da racionalidade burguesa, mesmo que ainda a esfera profissional não determine, no século XVII e XVIII, o êxito ou fracasso ligados ao comportamento com implicações no prestígio social.

O domínio das incumbências governamentais ficou por conta dos togados devido as suas competências administrativas, já que os nobres eram considerados incapazes pelo Rei. Afinal, em alguns séculos, por seu horror a esse tipo de atividade, não se especializaram em alguma forma de multiplicar seu capital, já que seu *status* de nobre não podia ser quebrado por uma tarefa qualquer. Como um tipo de *rentiers*, vivendo das rendas possibilitadas pelo domínio das terras, não praticavam e não tinham a necessidade de uma profissão com o propósito de garantia de privilégios e posições na hierarquia. Já os burgueses participativos, desde então às atividades governamentais, puderam ocupar tais cargos e se aproximarem mais do poder real.

---

[35] ELIAS, Norbert. *A Sociedade de corte:* investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte. Rio de Janeiro: Zahar, 2001. P. 109.
[36] Cf. ELIAS, 2001.
[37] ELIAS, 2001, p. 117.
[38] Cf. ELIAS, 2001.

Assim, gradativamente, a riqueza foi se acumulando nas mãos dos burgueses em vista da tomada dos princípios defendidos em sua racionalidade, o que acabou por provocar parcialmente a irrelevância dos círculos nobres como centro social no século XVIII, mesmo com a nobreza atuando para barrar mais e mais o acesso a isso.

No século XVIII o deslocamento social do poder intensifica-se na formação e transformação do Antigo Regime francês com a nobreza desapossada de suas funções no círculo real. Nesse momento os embates entre a nobreza de espada e a de toga tendem mais à vitória da última e assim ocorria a progressão do poder da burguesia e, principalmente, a progressão da participação de burgueses no âmbito jurídico-administrativo. Conforme Elias, isso se dava, especialmente, pelo enfraquecimento econômico da nobreza[39] e pela ascensão e consolidação das mais elevadas camadas da burguesia durante o século XVIII, tanto economicamente quanto no que se relaciona com poderio político:

> [...] O fatoor decisivo nessa situação é que as funções judiciárias e administrativas da época já não cabiam mais à nobreza, de modo que ricas e poderosas corporações, à frente o parlamento, deram origem a uma espécie de camada superior da burguesia.[40]

Após essa digressão sobre o Antigo Regime e sua dinâmica das relações sociais interligados ao poder – seja no significado de prestígio social, seja no âmbito social-político-econômico – resta-nos apreender a família de Jean Anthelme Brillat-Savarin imersa nessas relações a partir desse modelo perpassado pela forma de enobrecimento da burguesia pela via da venalidade e suas relações com a hereditariedade e a conquista de prestígio e poder. Compreende-se aqui a hereditariedade como catalisadora de promoção e prestígio político-social para sua participação na Revolução Francesa como deputado dos Estados-gerais, além de formadora de um modo e costume de vida responsável por influenciar seu gosto e sua forma de ver o mundo, o que resultará em sua última obra baseada nas suas "memórias políticas".

Seu pai, Marc-Anthelme Brillat (1730-1790) fora procurador do rei no *bailliage* de Belley, além de ser senhor da terra de Pugieu,[41] antiga comuna francesa da região. Por parte da mãe tem-se o sobrenome Récamier, também das mais notáveis famílias burguesas da mesma região, a qual tiveram membros magistrados, notários, como o avô de Savarin, e médicos como Joseph Récamier, considerado criador da ginecologia médica e da cirurgia moderna.

---

[39] ELIAS, 2001, p. 179.
[40] ELIAS, 2001, p. 179.
[41] Cf. TENDRET, Lucien. *La Table au pays de Brillat-Savarin*. Belley : L. Baily fils, 1892. P. 39-40.

Mas, olhemos especificamente para a hereditariedade paterna de Jean Anthelme Brillat-Savarin, no caso a família Brillat, já que era de homem para homem que ocorria, na França, a passagem das garantias ligadas a posição social e à ocupação profissional e política permitida, nesse caso, pelos cargos venalizados.

Pela dificuldade de acesso direto às fontes que remontem às origens da família de Brillat-Savarin, parte-se de alguns pressupostos corroborados no tempo pelas produções acerca do nome da família. Tem-se o francês Lucien Tendret (1825-1895) e sua obra *La Table au pays de Brillat-Savarin* publicado em 1892. Tal texto tinha como finalidade exaltar a importância gastronômica da região de Belley com produções em torno da figura de Brillat-Savarin. Ademais, encontramos nessa obra de Tendret informações ligadas ao pai de Brillat-Savarin, Marc Brillat, e sua disposição de compra da terra do Pugieu. Outra fonte em mãos é a revista *Le Bugey*, também responsável por exaltar grandes nomes da região do Bugey, a qual Belley faz parte. Em uma publicação de 1919 trazia a família de Brillat-Savarin transitando entre a nobreza desde o século XVI, no caso desde Henrique IV.

Além da boa quantidade de páginas reservadas à Brillat-Savarin e sua importância local, informa-nos também que a boa condição de sua família pôde comprar privilégios, negociar direitos senhoriais, erguer propriedades feudais em muitos lugares caracterizando a prática da venalidade relacionada a cargos oficiais e a hereditariedade dos mesmos durante o antigo Regime francês. Mais recentemente, em 1989, tem-se a produção do historiador e parlamentar Thierry Boissel, titulada *Brillat-Savarin (1755-1826): um chevalier candide*, que também corrobora com a origem familiar burguesa enobrecida no tempo: "*Les Brillat sont gens de robe et petits seigneurs. La fronteire entre cette bourgeoisie et la véritable nobiliaire n'est d'ailleurs pas très maquée, en Bugey*."[42]

Para mais dessas três publicações, tem-se acesso a obra *Nobiliaire du département de l'Ain*[43] do francês Jules Baux (1806-1890), antigo arquivista do departamento de Ain. Tal obra tem o caráter de catálogo e traz uma reunião particular de nomes que pertenceram à nobreza dessa região. Importante perceber que Baux não faz distinção de toga ou espada, ou de nobreza mais antiga, de nobreza aburguesada em sua reunião arquivística, simplesmente os coloca imersos no mesmo grupo nobiliário. Por ele teve-se acesso a documentos oficiais que demonstram a

[42] Tradução nossa: "Os Brillat são pessoas de toga e pequenos senhores. A fronteira entre essa burguesia e a verdadeira nobreza não é muito disfarçada." In: BOISSEL, Thierry. *Brillat-Savarin (1755-1826): le chevalier candide*. Paris: Presses de la Renaissance, 1989. P. 16.

[43] BAUX, Jules (1806-1890). *Nobiliaire du département de l'Ain (XVII et XVIIIe siècles)*. Bourg en Bresse: F. Martin-Bottier, 1862-1864. Acesso em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5533048s?rk=21459;2>>. Data: 16/06/2018.

família Brillat participante dessa casta nobiliárquica do departamento de Ain, mesmo possuindo origens burguesas, como indicam a revista *Le Bugey* e Thierry Boissel. Vejamos os dois atos que relacionam os ascendentes de Brillat-Savarin:

> Lettres de provisions de l'office de conseiller, procureur du roi, em l'Election de Belley, en date du 7 octobre 1723, em faveur de sieur Etienne Brillat, aux lieu et place de sieur Jean-Louis Sillimond.[44]
>
> Provisions du 12 septembre 1748, de l'office de procureur du roi en l'Election du Bugey, Valromey et Gex, en faveur du sieur Marc-Anthelme Brillat, aux leiu et place de sieur Etienne Brillat, son père.[45]

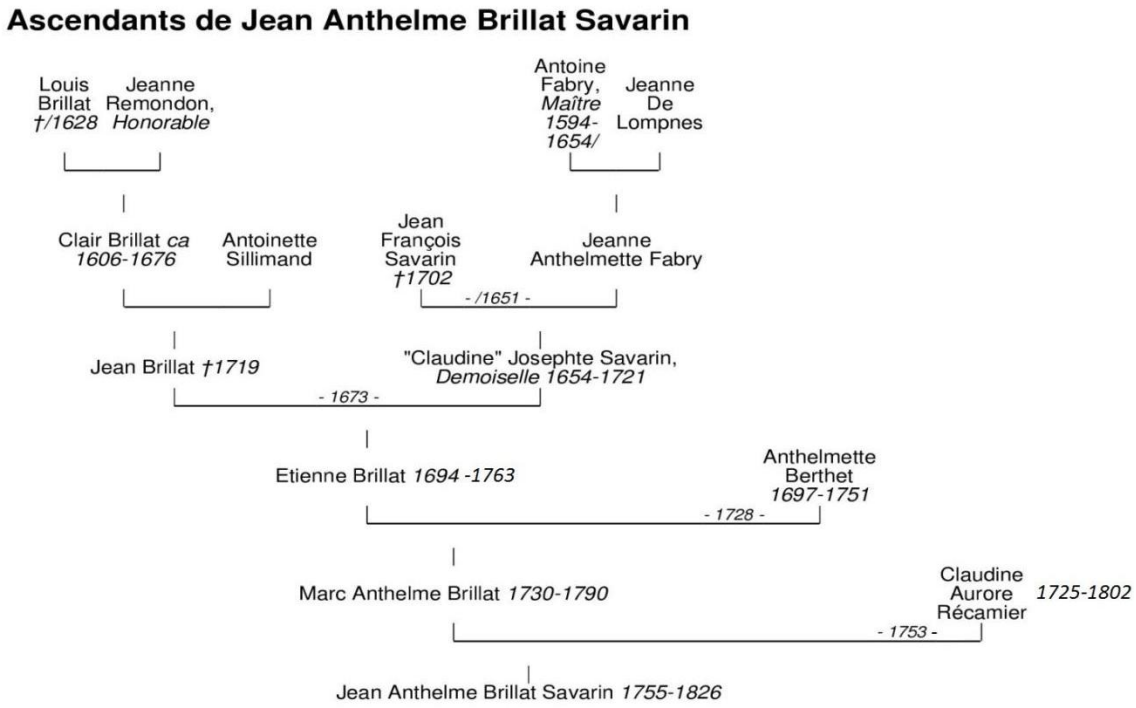
O primeiro ato assinalado acima ocorre poucos meses antes da morte de Filipe II, regente francês de 1715 a 1723, considerado por Emmanuel Le Roy Ladurie' em seu primeiro momento, como período das facilidades. O segundo já ocorre com Luís XV, momento inclusive em que governava sem primeiro-ministro. Esses dois atos são sequenciais de pai para filho: o primário Etienne Brillat, avô de Jean Anthelme Brillat-Savarin assume o cargo de seu pai Jean-Louis Sillimond, que na árvore genealógica apresentada mais abaixo aparece como Jean Brillat; o secundário é em favor de Marc-Anthelme, pai de Brillat-Savarin, para assumir o lugar de seu avô Etienne, indicando a hereditariedade do cargo conforme as regras da venalidade do Antigo Regime. Além dessa exemplaridade histórica, Jules Baux indica a ação de compra da terra do Pugieu por Marc-Brillat, ocorrida em 1773, fazendo-o adquirir direitos senhoriais que seriam destruídos pela Revolução em 1789. Nesse ano de 1773, Savarin completava os seus dezoito anos, prestes a começar seus estudos em Direito na comunda de Dijon.

Além das duas indicações ligadas aos cargos venais, Baux apresenta também, o documento oficial da aquisição da terra e da senhoria de Pugieu pelo pai de Brillat-Savarin junto ao conde e marquês Joseph-Marie de Barral, que era pertencente a uma das mais antigas famílias nobres que ocupavam altos cargos parlamentares. Essa compra de senhoria afirmava algumas transferências de antigos direitos "feudais" ligados e ela. Com base nos estudos de Pierre Goubert sobre as posses de uma senhoria desse tipo, pode-se afirmar que Marc Brillat passava a ter sua justiça, seu notário, seu rio, seu moleiro, seus fazendeiros e um bom lugar na Igreja e na assembleia comunal.[46] Tornava-se o *maître du village*, ficando dispensado da obrigação da

[44] BAUX, 1864, p. 144.
[45] BAUX, 1864, p. 147.
[46] GOUBERT, 1991, p. 144.

talha e, como aponta Goubert, mesmo que isso não fosse motivação para enobrecimento – *status* que Marc-Brillat já possuía pela conquista familiar no tempo – , tal senhoria sobre a terra lhe oferecia prestígio e oferece autoridade de juiz e de controlador dos impostos dentro de seus limites territoriais.

Figura 1 – Genealogia de Jean Anthelme Brillat-Savarin



Fonte: https://gw.geneanet.org/arnac?lang=fr&n=brillat+savarin&oc=0&p=jean+anthelme

No quesito ligado aos ofícios reais, a família Brillat estava em um nível médio, que normalmente ocorria em nível local de comunas e *bailliage* na província. Comprando a senhoria, o pai de Brillat-Savarin delongava a influência do nome da família para suas gerações dentro desse nível local em uma multiplicidade de segmentos: legal, administrativo, político e social.[47] Para mais não podemos esquecer da herança deixada por Marie Gasparde Savarin, tia-avó de Etienne Savarin, informação que a revista *Le Bugey* nos fornece: metade de suas propriedades foi deixada em testamento para seu filho mais velho e deveria ser

[47] GOUBERT, 1991, p. 179.

passada de homem para homem (*de mâle em mâle)* e por ordem de primogenitura.[48] O favorecido seria Marc-Anthelme Brillat, pai de nosso personagem, sob a condição de se casar antes dos 25 anos de idade, ato que fora concretizado com Claudine Récamier no ano de 1753. Jean Anthelme Brillat-Savarin como primogênito de Marc Brillat, seria o próximo nome a se apossar da herança, que continha inclusive um Maison em Belley, na qual teria nascido e crescido.

Dessa forma, partindo de sua formação familiar, Jean Anthelme Brillat-Savarin encontrava-se em meio a um âmbito de privilégios e oportunidades que o colocavam incluso na camada social mais alta e poderosa de sua localidade, podendo, dessa forma, estar à frente da política e se eleger para Assembleias dos Estados Gerais em 1789 representando a província de Bugey-em-Valmorey. Brillat-Savarin faz parte do seleto grupo formado em Direito nos últimos trinta anos antes da revolução, momento em que o número desses graduados obteve um aumento nunca visto antes.[49] Em vista disso, Roger Chartier afirma que a instituição da Assembleia Geral representou a influência do parâmetro jurídico nos anos finais do Antigo Regime, em que exclusivamente os detentores de cargos públicos, advogados, procuradores e notáveis estavam à frente. Eles dominaram a nível local as Assembleias primárias, em que a presidência era concedida, por regra a um funcionário senhorial ou homem da lei, e Marc Brillat possuía tanto um como outro. Chartier afirma que no âmbito representativo pelo menos dois terços da Assembleia Constituinte possuíam formação e influência jurídica local, o que denota o domínio principalmente dos togados nesse âmbito.

Com a Revolução Francesa, aceleraram-se a restruturação política e social que a França já vinha sofrendo desde o Antigo Regime. O político toma uma forma generalizada na sociedade francesa. A situação revolucionária trouxe uma nova sociabilidade política baseada em princípios marcados pelo sentido da democracia. Decerto que aqui não se aplicará um debate historiográfico sobre a temática da revolução, atitude que renomados historiadores praticaram e praticam há pelo menos dois séculos.

Além da politização, o social também sofre suas perturbações com deslocamentos impetuosos referentes à distribuição de poder na sociedade,[50] movimento, de certa forma, velado durante o Antigo Regime e acelerado durante a Revolução com o aumento das possibilidades do monopólio de poder para uma maior camada da sociedade francesa, possibilidade que era

---

[48] *LE BUGEY*, 1919, p. 215.
[49] CHARTIER, Roger. *Origens culturais da Revolução Francesa*. São Paulo: UNESP, 2009.
[50] ELIAS, 2001, p. 267.

viabilizada pelo uso da força física.[51] Nesse viés, em direção à Revolução Francesa, nosso objetivo no próximo tópico é buscar o Brillat-Savarin político, participante desse momento particular da França com seu cotidiano politizado e sofrendo com os deslocamentos do monopólio de poder. Como cerne da discussão nos interessa sua figura sob as marcas de uma identidade moderada no âmbito político, motivo por qual quase teve sua cabeça ameaçada pela guilhotina.

1.2 - Política, revolução e inclinação moderada até a morte de Luís XVI

Adentremos então ao nosso personagem principal Jean Anthelme Brillat-Savarin. Como vimos levou a vida de um letrado advindo de uma genealogia de juristas enobrecidos. Teve bons preceptores, dispondo de uma infância singular em termos financeiros e de privilégios. Além da boa condição conquistada em outrora, sua família recebera uma grande herança, desfrutando de boas condições para viver sem dificuldades e com acessos distintos a uma educação formal e privilégios de uma burguesia abastada e enobrecida. Pôde estudar Direito e se formou na faculdade de Dijon. Entrou para a política cedo, ao se formar, seguindo a tradição da família e, a exemplo e influência de seu pai, assumiu encargos no meio jurídico em sua província de nascença. Sua eleição para a Assembleia Nacional dos Estados Gerais da França fez com que vivesse mais ativamente em Paris, passando então a estar entre os "primeiros camarotes", entrando assim para o círculo social que dominou a política no primeiro momento da Revolução em que os debates foram intensos para decidir o futuro da nação.

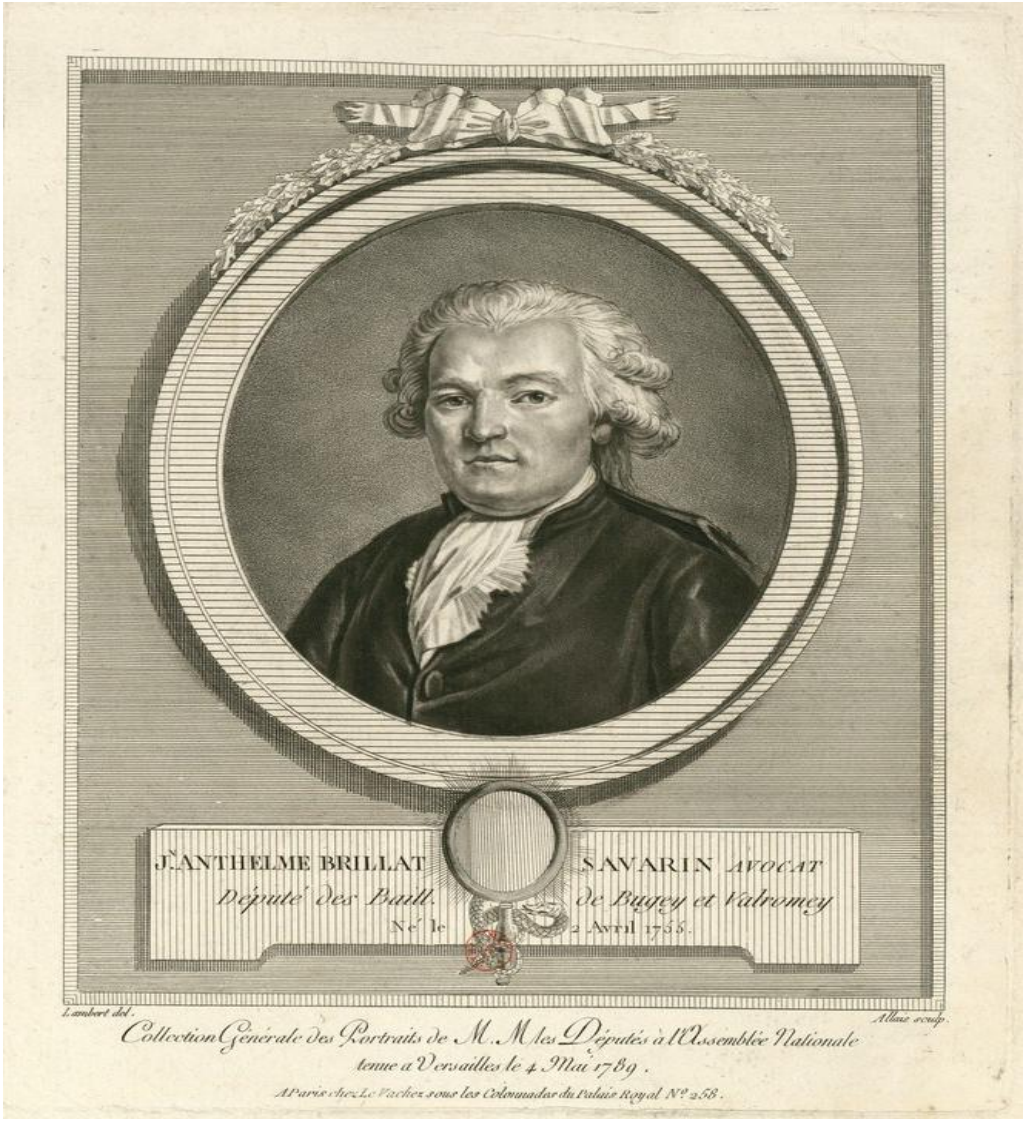
Foi eleito como representante do *bailliage* de Belley, sendo componente do Terceiro Estado[52] e, por mais que Brillat-Savarin tenha crescido e vivenciado privilégios nobiliárquicos por conta de sua posição familiar local, com seu pai sendo procurador do rei e defendendo então interesses reais, não fora como parte da nobreza a sua eleição, e sim no heterogêneo grupo do Terceiro Estado e sua burguesia difusa. Afinal, sua linhagem antiga não era nobre e sim burguesa, que em termos de privilégios se enobreceu, mas as distinções eram mantidas bem demarcadas no que concernia à convocação dos Estados-gerais, que inclusive não ocorria desde 1614. Levando em conta a burguesia a partir de uma formação grupal não homogênea,

[51] ELIAS, 2001, p. 267.

[52] *Lois et actes du pouvoir central, document imprimé*. Acessado em : http://www.archives.ain.fr/ark:/22231/vtae1179542cbacccb5/archref/0/5. Data: 27/08/2018.

nem sob os aspectos econômicos, nem dos sociais, em qual grupo burguês participante da Revolução Francesa podemos inserir Brillat-Savarin?

Figura 2 – Gravura de Brillat-Savarin para Assembleia Nacional francesa em 1790



Fonte: Gravura de Louis-ean Allais (1762-1833) para a Assembleia Nacional, 1790. Acesso em: https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b6943393k.r=Brillat-Savarin?rk=64378;0

Considerada a burguesia francesa do século XVIII de forma multiforme e plural, podemos definir subgrupos com características diversas, tais como Georges Lefebvre o fez, delimitada

em cinco grupos[53]: o primeiro seriam os "burgueses propriamente ditos", formado pelos enriquecidos que viviam dos rendimentos da própria terra com proventos imobiliários; o segundo grupo seria dos membros da administração monárquica, contendo os chamados "officiers", com propriedade ligada à venalidade de cargos, além de serem unidos "pelo emprego, em grupos zelosos de suas prerrogativas, nos tribunais, nas repartições de finanças, nas eleições";[54] o terceiro eram os homens de lei com o maior quantitativo, diz Lefebvre, como notáveis, procuradores e advogados; o quarto grupo estavam os profissionais liberais como médicos, escritores e artistas com rendimentos elevados para uma reputação que os dessem condições de consideração; o quinto e último grupo formava-se por banqueiros e os diretores da economia como negociantes, industriais, arrendatários, fornecedores e os produtores de serviços.

Observando a formação profissional de Brillat-Savarin, o colocaríamos somente na posição de advogado, mas ele transpassa as outras duas primeiras também, a dos *officiers*, por conta dos atos de venalidade recebidos por sua família, e dos burgueses que viviam de rendas fundiárias, uma vez que seu pai tinha em sua alçada a senhoria de Pugieu. Afirma-se isso, pois Brillat-Savarin adentra a Revolução Francesa possuidor das garantias hereditárias declaradas outrora por seu pai, garantias essas que o quatro de agosto de 1789 destruiria com a extinção dos últimos laços de senhoria existentes referentes a direitos feudais, deixando Brillat-Savarin sem chances de aproveitá-los em sua vida. Ademais, Lefebvre afirma que os *officiers* e os profissionais liberais – dois grupos que para ele prepararam e orientaram a Revolução – ao mesmo tempo em que forneciam a maioria dos mestres ligados às ciências, também atuavam em funções públicas obtendo, como já situamos, a condução da administração dos indivíduos.[55]

Politicamente, a historiadora Lynn Hunt aborda que a revolução "foi uma interação explosiva entre ideias e realidade, interação e circunstância, práticas coletivas e contexto social",[56] sendo a política inevitavelmente vinculada com a identidade social sem, claro, excluir outras ligações e sem um particularismo social como causa revolucionária. Um dos aspectos que a revolução apresenta, de acordo com Hunt é a politização do cotidiano[57] no período de 1789 a 1794, que inclusive é evocada por Savarin quando pretende expor a fundamentação da

[53] LEFEBVRE, Georges. *A revolução francesa.* São Paulo: IBRASA, 1966.
[54] LEFEBVRE, 1966, p. 57.
[55] LEFEBVRE, 1966, p. 58.
[56] HUNT, Lynn Avery. *Política, cultura e classe na Revolução Francesa.* São Paulo: Companhia das Letras, 2007. P. 34.
[57] HUNT, Lynn Avery. Revolução Francesa e vida privada. In: PERROT, Michelle (org.). *História da vida privada*. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. P. 21.

Gastronomia através de seus 36 anos de *"Memórias políticas"* em meio aos "principais camarotes" da sociedade francesa.[58] Nesse âmbito político, Brillat-Savarin teve as causas de sua emigração, em 1793, sob a consideração de ser um moderado, além de federalista. Mas o que era ser um moderado político durante a revolução? Podemos anunciá-lo sob esse conceito que se tornara intensamente político durante a Revolução? Além disso, pode-se vincular tal conceito à identidade social de Brillat-Savarin?

Na ótica apresentada por Lynn Hunt em seu mapeamento das classes sociais na revolução, é possível assegurar a ocorrência de uma renovação da classe política com o aumento de novos políticos em detrimento de uma diminuição do número de ex-funcionários régios.[59] Inclusive em Ain, esses ex-funcionários não tiveram influência no início da revolução, havendo um dos menores índices do número de eleitos para cargos púbicos, que de acordo com Hunt se limitou a 8% dos cargos.[60] Além da participação preparativa e condutiva relegada aos *officiers* e aos profissionais liberais, advogados principalmente, que Lefebvre analisou, Hunt destaca a participação mais efetiva de comerciantes e lojistas nas cidades, e de uma mistura de camponeses, artesãos e pequenos comerciantes nos povoados.[61] Outro ponto que a autora mira nessa nova classe política rompendo-se com o Antigo Regime fora a idade dos novos agentes, que de qualquer direcionamento político, pertenciam a uma mesma geração nascida nas décadas de 1740 e 1750, sendo "jovens demais para ter vivenciado as principais batalhas do Iluminismo, mas tinham idade suficiente para ter testemunhado as lutas entre uma monarquia modernizadora e a velha elite no início da década de 1770".[62]

Brillat-Savarin parece subverter em parte essa renovação política apresentada por Lynn Hunt. Não invalidá-la, claro, pois o âmbito que Hunt adentra é o de uma maioria coletiva, mas nosso personagem apresenta um diferente perfil de um participante do Terceiro Estado quando o observamos vinculado à sua posição social e política influenciada por seus privilégios hereditários para uma sucessão de um encargo régio. Mesmo que tenha sido extinto os direitos senhoriais interligados com o Antigo Regime, Savarin adentra à Revolução ainda pertencente a uma linha sucessória de um procurador do rei, o que o colocaria, por termos hereditários, dentro da minoria dos 8% em Ain indicado por Lynn Hunt. Sobre o aspecto da idade, sim, nascido em 1755, Brillat-Savarin pôde acompanhar o embate modernizador com a velha elite.

---

[58] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 26.
[59] HUNT, 2007, p. 181.
[60] HUNT, 2007, p. 184.
[61] HUNT, 2007, p. 197.
[62] HUNT, 2007, p. 203.

Será no caminhar da revolução com a transformação de uma retórica em um *modus operandi* radical, com grupos políticos polarizados em torno do poder e da vontade revolucionária, que se apresenta o moderado político representado em sua figura. O momento radical ofereceu o aumento e aceleramento das chances do monopólio do poder indicado por Elias, às ordens inferiores e a cada vez menos às ordens superiores da hierarquia do Antigo Regime. O deslocamento do poder toma outra dinâmica pela radicalização violenta, trazendo uma demarcação mais precisa entre as distinções políticas e sociais: ""Sans-culottes" e "aristocratas" tinha significados sociais e políticos. Povo eram os que estavam ao lado da república radical, enquanto os aristocratas "moderados" e realistas eram agrupados como inimigos".[63] Moderados, nesse ponto Hunt associa-os aos aristocratas, o que torna nosso personagem, aos olhos da acusação e da guilhotina um deles. Brillat-Savarin então era um moderado político? É o que vamos tentar verificar através de sua participação nesse início do período revolucionário. Para tentar perceber quem eram os moderados, e claro, observar o nosso personagem, usar-se-á a visão do outro, no caso os quem estavam contra os moderados participando da retórica radical. Para isso, será de grande valia três discursos de Maximilien de Robespierre, a serem analisados a seguir.

De acordo com a historiadora francesa Mona Ozouf, os moderados aparecem em diversas frentes e normalmente interligados a quem fosse federalista, girondino, brissotino, formando uma "nebulosa"[64]. Ozouf admite que nem mesmo uma contagem numérica exata pode ser feita, havendo inclusive "falta de coerência dos Girondinos *strictu sensu* nas ocasiões decisivas".[65] Até a revolução francesa, os termos *modération* e *modéré* surgem com significados interligados com a virtude humana, à sentimentos como doçura, calma e bons costumes. Essa significação é constatada em dicionários ainda em 1780 e perdurados até 1789, como no *Table analytique et raisonnée des matieres contenues dans les XXXIII volumes in-folio du "Dictionnaire des sciences, des arts et des métiers" et dans son "Supplément"*[66] em que o verbete *modération* surgia com três acepções associadas ao moral: a primeira como uma virtude dependente do efeito da prudência, sendo a maior força da felicidade; a outra acepção se baseia em Descartes sobre a diferença entre abstinência e moderação; e por fim o sentido jurídico ligado a suavização, a diminuição ou ao abrandamento de algum ato jurídico.

---

[63] HUNT, 2007, p. 251.
[64] OZOUF, Mona. Federalismo. In: FURET; OZOUF, 1989, p.370.
[65] OZOUF, 1989, p.370.
[66] MOUCHON, Pierre. *Table analytique et raisonnée des matieres contenues dans les XXXIII volumes in-folio du "Dictionnaire des sciences, des arts et des métiers" et dans son "Supplément"*. Paris: Panckoucke; Amsterdam: M. M. Rey. 1780. Disponível em: << https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k505549?rk=21459;2>>. Acesso em: 17/06/2018.

No *Dictionnaire critique de la langue française*[67] de 1787, Jean-François Féraud trazia o termo *modération* apoiado no termo *retenue*, que seria comedimento, retenção. E no *Dictionnaire encyclopédique des ana* editado por Panckoucke e publicado em 1791 traz o mesmo sentido ligado à generosidade e ao bom senso sem seu verbete *modération*. Em nenhum momento fala-se de uma conotação política que pudesse interligar o termo ao significado de inimigos do povo, ou mesmo como agrupamento político. As significações para os moderados, sobretudo, definem as características daqueles bem-nascidos de sangue puro, o qual Norbert Elias comenta serem os nobres que não tinha uma ocupação profissional, e que acabaram por cuidar de assuntos concernentes ao cotidiano humano. Representavam, assim, a suavização dos costumes tal qual Norbert Elias defendeu como ocorrida por três séculos na França, ocasionando uma transformação de uma sociedade nobreza cavalheirosa para uma sociedade civilizada.

Observemos então essa alegação latente do termo moderado com inclinações políticas a partir do início da Revolução e através da participação de Brillat-Savarin nas discussões da Assembleia Nacional. Como referência têm-se o *Le Moniteur,* periódico que tinha como um de seus papéis as transcrições dos debates parlamentares, e a *Encyclopedie Methodique*[68] com sua edição organizada por Jaques Peuchet, em 1792, sobre a Revolução Francesa, contendo transcrições dos debates e decisões ocorridas na Assembleia Constituinte. Através desses documentos iremos até a saída de Luís XVI de cena.

Na edição de 24 de Abril de 1790 do ainda *Gazette nationale ou Le Moniteur universel*, na seção *Bulletin de L'Assemblée Nationale*, temos a transcrição da sessão do dia 22 de abril do mesmo ano. O tópico o qual Brillat-Savarin participa chama-se *Sur le rachat des droits féodaux*, ou "Sobre o resgate de direitos feudais". Nele, o autor aqui estudado, por nossa análise, questiona o antigo político francês e deputado dos Estados-gerais Jacques-Raymond de Richier de la Rochelongchamp (1739-1800) pela forma que ele propõe a volta de alguns direitos senhoriais. Essa discussão ainda é resquício contestatório da decisão tomada no dia quatro de agosto de 1789, marcado, de acordo com François Furet, pela extinção dos direitos feudais nas cidades e províncias francesas juntamente com toda constituição social baseada

---

[67] FÉRAUD, Jean-François. *Dictionnaire critique de la langue française*. Marseille: J. Moss, père et fils, 1787. Disponível em: << https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50603p?rk=64378;0>>. Acesso em: 20/07/2018.

[68] PEUCHET, Jacques. *Encyclopédie méthodique, ou par ordre de matières; par une société de gens de lettres, de savans et d'artistes.* A Paris, chez Panckoucke, imprimeur-libraire, hôtel de Thou, rue des Poitevins. M. DCC. XCII, 1792. Disponível em: << https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5848373f?rk=21459;2>>. Acesso em: 22/07/2018. Essa *Encyclopédie méthodique* foi publicada no intervalo de 1782 a 1832. Sua organização e iniciativa foram dadas por Charles-Joseph Panckoucke (1736-1798). Apesar da influência não é a mesma que aquela de Diderot e D'Alembert.

em privilégios garantidos pelo rei, pela extinção dos benefícios eclesiásticos e exclusividade de caça, dos dízimos e também pela extinção da venalidade dos cargos.

O historiador inglês Alfred Cobban, nesse ponto concordando com Lefebvre, defende que em 1789 esses direitos concentravam-se nas mãos da alta burguesia que era distinta da média e pequena.[69] Estavam nas mãos dos *officiers* e dos burgueses "propriamente ditos" que não queriam aniquilar os direitos senhoriais sem indenizações.[70] Por esse viés, Cobban rejeita a proposição de uma luta da burguesia *versus* feudalismo, alocando um protagonismo do campesinato para que essa extinção pudesse ocorrer. A família Brillat-Savarin fora atingida diretamente por essa ocasião das extinções dos direitos feudais, afinal agregavam quase todos os critérios aniquilados. Além disso, pessoalmente Brillat-Savarin perdia os direitos sucessórios do cargo oficial de seu pai e das terras de Pugieu.

O debate não havia terminado e descontentamentos eram de se esperar, além de soluções para os que tinham perdido alguma vantagem nessa transformação ocorrida. A indenização pela perda desses direitos foi o tema do debate apresentado pelo *Le Moniteur*. Richier de la Rochelongchamp apoiava a restituição financeira para antigos proprietários de feudos, terras e partia do exemplo de Savóia, que desde um decreto baixado em 1771 todos os proprietários feudais foram reembolsados. A explicação dada por ele partia do fato das comunidades terem se "sindicalizado" e com dinheiro emprestado conseguiram reembolsar os antigos proprietários. Richier então se pergunta se não seria possível imitar esse exemplo. Brillat-Savarin irá retrucá-lo afirmando ser fácil esclarecer como os direitos feudais se redimiram em Savóia e que não foram todos que tiveram esse direito e sim, particularmente, os grandes senhores que "cercavam o trono", sendo essa restituição feita com apoio de "tropas". A acusação de Brillat-Savarin, mesmo em sua posição burguesa, não reconhece essa restituição exemplificada por Savóia como o melhor caminho.

Nesse ponto percebe-se uma primeira inclinação moderada de nosso personagem ante a qualquer extremismo, rejeitando o uso de armas para o alcance do objetivo de uma indenização. Também não propõe uma saída, mesmo estando ameaçado financeiramente e sem seus privilégios. O intrigante foi verificar numa publicação de 1802 do *Le Moniteur*, que reunia resumos das participações dos deputados, a seguinte menção sobre o caráter da posição

[69] COBBAN, 1989, p. 40.
[70] COBBAN, 1989, p. 40.

de Brillat-Savarin no debate supracitado: *Combat un projet de Tronchet sur le rachat des droits féodaux.*[71]

Analisando o discurso de Savarin, não se percebe um teor combativo ao resgate dos direitos em questão. Quando o *Le Moniteur* escreve *"combat"* espera-se uma adversidade aguerrida perante tal resgate, mas ele só alerta para o fato ocorrido em Savoia e como esses direitos foram resgatados, no caso através da força. Isso faz supor não um combate por parte de Savarin, mas sim um esclarecimento sobre as formas que Savoia tomou e sua discordância quanto a elas. Ele não demonstrava um posicionamento, mas é de se esperar seu interesse na manutenção, ou resgate desses direitos, afinal seu pai era senhor de terras e a comentada restituição financeira deveria estar entre seus interesses familiares e monetários, apesar de não se ter uma solidez informacional sobre essa discussão.

O segundo documento que demonstra suas atividades na Assembleia é a *Encyclopédie Méthodique* publicada em 1792, que, como já situado, abarca a História da Revolução com temas variados, expondo os debates e as decisões ocorridas na Assembleia Constituinte. A ocasião verificada nele demonstra melhor a inclinação política moderada de Brillat-Savarin, além disso, entra em cena a figura de Maximilien de Robespierre. Numa das sessões da Assembleia, uma das temáticas abarcadas foi sobre a *accusation publique*, que nesse período de acordo com o documento era um ato dirigido em nome da lei contra um advertido de delito contra a ordem pública e segurança comum.[72] A discussão se iniciou na Assembleia no dia 4 de agosto de 1790 e terminou em outra sessão no dia 10 de agosto de 1790. Até o presente momento dessa discussão, a acusação pública poderia ser feita pelos procuradores do Rei. Porém, dois franceses, o Senho Thouret e o Senhor de Baumetz, incitam a discussão para eliminar essa ordem e deixam um questionamento central para a resolução desse embate: os procuradores do Estado podemm ser nomeados pelo Rei?

O início se deu com o Sr. Thouret,[73] que além de relator da sessão dava a sugestão de que as formas de acusação seriam decididas por uma comissão de constituição junto a uma comissão de jurisprudência criminal, sendo confiada a um oficial eleito pelos cidadãos. Não será ponto de discussão aqui nesse trabalho sobre todo o enredo desta sessão da Assembleia francesa.

---

[71] GIRARDIN (17.. -18..; libraire). *Table alphabétique du "Moniteur", de 1787 jusqu'à l'an 9 de la République (1799)*. A Paris: Chez Girardin. 1802.
Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1055873r?rk=21459;2>>. Acesso em: 15/06/2018.
[72] PEUCHET, 1792, p. 56.
[73] Jacques-Guillaume Thouret (1745-1794) foi um político francês eleito deputado da Assembleia Constituinte pelo Terceiro Estado, além de ter sido presidente da mesma em três oportunidades. Fora guilhotinado acusado de Girondino em 1794.

Mostra-se importante apresentarmos certo embate entre Jean Anthelme Brillat-Savarin e Maximilien de Robespierre, além do veredito final sobre a questão. As transcrições das falas na sessão da Assembleia acompanhavam a sequência dos discursos de cada componente. A fala de Brillat-Savarin vem seguida da fala de Robespierre e ao compararmos as duas, identificamos posições opostas sobre a *accusation publique* que demarcam duas posições políticas da Revolução Francesa: Savarin encarna uma posição moderada e, de certa forma, protetiva aos procuradores do Rei, enquanto Robespierre demonstra um radicalismo em seu ato discursivo.

Para Brillat-Savarin o poder executivo, ocupado pelo Rei, teria o direito de julgar perturbações de ordem com amparo da lei e não por ordem arbitrária.[74] Para ele não há perigos em se confiar a acusação pública ao procurador do rei: *"L'accusation publique confiée au procureur du roi, mais tempérée par les jurés est sans aucun danger"*.[75] Savarin atenta que a acusação pública pode ser confiada ao rei, mas moderada pelos jurados, pois dessa forma não traria qualquer perigo. Robespierre, em tom mais radical, assinala um alinhamento mais enérgico logo no início de sua opinião: *"Tout délit qui attaque la société; attaque la nation, c'est donc à la nation à em poursuivre seule la vengeance (...)"*.[76]

Ademais, para ele é um perigo inimaginável confiar esse aparato da acusação pública aos procuradores do rei, porque poderia se transformar em *"une arme terrible qui frapperroit sans cesse sur les vrais amis amis de la liberté"*.[77] Enquanto um defende a moderação do poder do Rei, o outro defende sua extinção quando o assunto é *accusation publique*. Acreditamos que a posição de Savarin tem um peso paterno, afinal seu pai, recém-falecido (sete de maio de 1790) à época, fora procurador do Rei por muitos anos. Essa exposição sobre a contradição política entre esses dois homens coloca à tona o não alinhamento radical de Savarin com a revolução, ao menos, no quesito do tema discutido.

Até o momento percebemos a inclinação moderada de Brillat-Savarin especificamente por sua participação revolucionária até 1791, mas sem um significado substancial sobre o termo que pudesse de fato definir o que era ser um moderado político e se podia remetê-los a um significado de grupo ou somente de atitudes. Para essa constatação, atentamos para três discursos de Maiximilien Robespierre, ocorridos antes da decapitação do rei. O primeiro data

---

[74] PEUCHET, 1792, p. 63.
[75] Tradução nossa: "A acusação pública confiada ao procurador do Rei, mas moderada pelos jurados é sem qualquer perigo." In: PEUCHET, 1792, p. 64.
[76] Tradução nossa: "Todo delito que ataca a sociedade; ataca a nação, então cabe à nação buscar sozinha a vingança". In: PEUCHET, 1792, p. 64.
[77] PEUCHET, 1792, p. 64.

de 2 de janeiro de 1792 e foi discursado em uma sessão da *Société des Amis de la Constitution* apresentando argumentos em oposição a vontade de guerra defendida pelos partidários de Jacques Pierre Brissot contra a chamada primeira coalizão formada pelo Reino Unido, Áustria e Prússia. Como o próprio Robespierre afirma: *Je tâcherai de remplir cet objet em répondant principalement à l'opinion de M. Brissot.*[78], demonstrando um direcionamento para um componente da nebulosa girondina. A pergunta central a qual Robespierre quer responder em seu discurso é sobre fazer guerra ou não e quais ações a nação deve tomar em relação aos inimigos internos e externos. No exterior o objetivo era de conter a revolução com medo de sua expansão por toda Europa. Nesse primeiro discurso, conta-se oito vezes o aparecimento do termo *modéré* com o sentido de grupo político representativo, além de duas incidências do termo *moderantisme.*

Robespierre coloca lado a lado moderados com aristocratas e em coalização com os nobres para a ação governamental da França. Além disso, atenta para o perigo referente à ligação entre moderados e os ministros e as consequências que esse agrupamento poderia causar. Os dois, para Robespierre, desejavam a guerra além de serem inimigos dos patriotas : "*Les ministres, vous em convenez, sont les ennmemis des patriotes; les modérés, pour lesquels ils se déclarent, veulent rendre notre constitution aristocratique, et vous voulez que nous adoptions leurs projets?"*[79]A necessidade de guerra exterior para Robespierre significava só interesse benéfico para os militares, para os ministros e para a coalizão entre nobres e moderados, ao qual ele denomina ser uma facção; porém ela não era de interesse benéfico para o povo.[80]

Em seu discurso, ele considera a existência de um partido moderado: *C'est surtout alors que le parti modéré, revètu des livrées du patriotisme, dont les chefs sont les artisans de cette trame , déploiera toute sa sinistre influence.*[81] Entretanto, em nenhum momento Robespierre cita os nomes girondinos ou brissotinos para se referir aos seus opositores. Parece-me que os moderados refletiam todos os opositores, independente de suas posições específicas no campo

[78]Tradução livre "Tentarei cumprir este objetivo respondendo principalmente à opinião do Sr. Brissot". In: ROBESPIERRE, Maximilien de. Société des Amis de la Constitution, séante aux Jacobins, à Paris [Texte imprimé]. *Discours de Maximilien Robespierre sur la guerre, prononcé à la Société des amis de la Constitution, le 2 janvier 1792.*. [S.l.]: [s.n.]. 1792 a. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6218409j>> Acesso em: 13/06/2018.

[79]Tradução livre: "Os ministros, concordamos, são os inimigos dos patriotas; os moderados, aos quais eles se declaram, querem tornar nossa constituição aristocrática; e queres que adotemos seus projetos?" In: ROBESPIERRE, 1792a, p. 11-12.

[80] Cf. ROBESPIERRE, 1792a, p. 31.

[81]Tradução livre: É especialmente então que o partido moderado, vestido com a roupagem do patriotismo, cujos líderes são os artesãos deste tecido, desdobrará toda a sua influência sinistra. In: ROBESPIERRE, 1792a, p. 34.

político da revolução francesa: todos eles eram contra os verdadeiros patriotas amigos da liberdade. E que para defender a França das mãos dos moderados, Robespierre e os verdadeiros amigos da liberdade deviam uma ação: *s'expose aux ataques de tous les sages, de tous les modérés, de tout les mortes privilégiés que savent concilier la vérité, avec le mensonge, la liberte avec la tyrnannie, le vice avec la vertu.*[82]

Os dois outros discursos são do mesmo ano, 1792. O primeiro data de 28 de outubro com o tema: *sur l'influence de la colomnie sur la révolution*[83]. Neste, constata-se também o tratamento de Robespierre com os moderados sobre a alcunha de uma facção. Para mais adiciona o adjetivo 'hipócrita' para defini-los, pois se utilizam de calúnias para se manter no poder e enganar o povo sob a bandeira da liberdade.[84] Do mesmo modo, Robespierre denomina uma unidade sob os moderados:

> *Les riches , les fonctionnaires publics , les égoïstes , les intrigans ambitieux , les hommes constitués en autorité , se rangèrent en foule sous la bannière de cette faction hypocrite, connue sous le nom de modérés, qui seule a mis la révolution en péril.*[85]

Seu terceiro discurso data de dezembro, dia vinte e oito, e trata do julgamento de Luis XVI[86], menos de um mês de perder sua cabeça para a guilhotina. Robespierre o denomina de tirano, e pergunta por que os fundadores da república estavam divididos sobre sua punição. Nesse discurso, Robespierre assinala que o julgamento do rei e seu veredito só trarão transformações reais quando as assembleias primárias estiverem livres de toda influência perigosa. Porém, primeiro, uma garantia devia-se cumprir:

> *que les mauvais citoyens, que les modérés, que les feuillans, que les aristocrates, n'y trouveront aucun accés; qu'aucun avocat bavard e astucieux, ne viendra surprendre*

---

[82] ROBESPIERRE, 1792a, p. 64.

[83] Tradução livre: "sobre a influência da calúna sobre a revolução". In: ROBESPIERRE, Maximilien de. Société des Amis de la Liberté et de l'Égalité, séante aux Jacobins.... *Discours de Maximilien Robespierre sur l'influence de la calomnie sur la Révolution*, prononcé à la Société, dans la séance du 28 octobre 1792. Paris: impr. de P.-J. Duplain, (s. d.). 1792 b. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6257831j>>. Acesso em: 13/06/2018.

[84] ROBESPIERRE, 1792b, p. 8.

[85] Tradução livre: "Os ricos, os funcionários públicos, os egoístas, os ambiciosos intrigantes, os homens constituídos em autoridade, se colocaram em multidões sob a bandeira daquela facção hipócrita, conhecida como moderada, que sozinha punha em perigo a revolução". In: ROBESPIERRE, 1792b, p. 8.

[86] ROBESPIERRE, Maximilien de. Société des amis de la liberté et de l'égalité . *Second discours de Maximilien Robespierre, sur le jugement de Louis Capet* ; prononcé à la Convention nationale, le 28 décembre, l'an premier de la république. [Paris]: impr. de L. Potier de Lille, 1793. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6267992v>>. Acesso em: 14/06/2018.

> *les gens de bonne foi, e apitoyer sur le fort du tyran, des hommes simnples qui ne pourront prévoir les conséquences politiques d'une funeste indulgence, ou d'une délibération irréfléchie.*[87]

Todas essas referências trazidas pelos discursos de Robespierre trazem uma unidade aos moderados refletida na rejeição e ódio por parte de seus opositores, principalmente jacobinos, mas também a partir de 1793 com grande parte de *sans-culottes*, especialmente nas ações da província. Esse ódio refere-se pelo não alinhamento da nebulosa de Ozouf com as ideias mais radicais, mesmo que nem sempre a discordância fosse total, o termo *modéré* designava apoio a ideias aristocráticas, apoio ao realismo e ao monarquismo, indo contra as ideias totais sobre a liberdade e extinção de dispositivos políticos do Antigo Regime, ainda presentes nesse tempo.

Assim, *modéré* sai de termos significativos ligados a um adjetivo comum designando prudência, contenção e um não exagero em ações de todas as estirpes do cotidiano comum para uma significação política designada e significada pelos radicais. O alemão Reinhart Koselleck afirma em sua obra *Historias de conceptos*[88] que um conceito é um conjunto de experiências incorporadas a um termo,[89] experiências tanto no âmbito da linguagem quanto no âmbito do comportamento. O termo *modéré* sofre o que Koselleck denota como relação temporal entre conceito e o estado de coisas[90], ou, as experiências políticas marcadas pela revolução que com sua politização do cotidiano, até um termo comum como "moderado" sofrera sua politização.

O julgamento do Rei em janeiro de 1793 obrigava os grupos se posicionarem e defenderam sua identidade trazendo à tona o que Hans Ulrich Grumbrecht chama de identidade derivada do povo e identidade dos inimigos do povo.[91] Essas identidades derivadas eram defendidas nos discursos com Robespierre se colocando semelhante à identidade do povo contra a identidade dos inimigos do povo, representada num embate com o girondino Vergniaud no final do ano de 1792. Brillat-Savarin sofrerá com essa identidade moderada implicada pelo radicalismo como um inimigo do povo que compactua com as ideias dos Girondinos. A partir de 1793, nosso personagem esteve à frente da prefeitura de Belley, em um centro de poder

---

[87]Tradução livre: "que os maus cidadãos, os moderados, os feuillanos e os aristocratas não terão acesso a eles; que nenhum advogado falador inteligente venha surpreender as pessoas de boa fé, ter pena do forte do tirano, homens simples que não podem prever as consequências políticas de uma indulgência fatal ou de uma deliberação mal ponderada." In: ROBESPIERRE, 1793, p. 12.

[88] KOSELLECK, Reinhart. *Historias de conceptos:* estudios sobre semántica y pragmática des languaje político y social. Madrid: Trotta, 2012. P. 30.

[89] KOSELLECK, 2012, p. 29.

[90] KOSELLECK, 2012, p. 31.

[91] GUMBRECHT, Hans Ulrich. *As funções da retórica parlamentar na Revolução Francesa:* estudos preliminares para uma pragmática histórica do texto. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2003. P. 79.

que sofrerá com o embate dos radicais e moderados, que para preservar sua identidade e seus privilégios teve que entrar na luta contra o radicalismo.

1.3 - O moderado político vem à tona

Em dezembro de 1792 Brillat-Savarin foi eleito prefeito de Belley e no dia 21 de janeiro de 1793 cortaram a cabeça do rei. A Convenção Nacional vigorava na França inicialmente com os Girondinos à frente até dois de junho com expulsão e decreto de prisão dos seus vinte e nove representantes. A convenção nesse momento ficava dominada pelos jacobinos à frente da Montanha, que elaboraram e promulgaram em 24 de junho de 1793 a Constituição do Ano I que nunca foi aplicada por conta do regime do Terror a partir de setembro do mesmo ano. Como se encontrava Brillat-Savarin nesse período?

De acordo com Gumbrecht o processo de Luís XVI e sua condenação adquire relevância histórica por ser um momento de transição "de uma política vista como discussão de pessoas privadas, intelectualizadas, para uma política praticada como luta pelo poder na defesa de interesses sociais".[92] Nessa transição, os dois grupos, Girondino e Jacobino, iniciaram a apropriação de uma consciência das funções de cada um se transformando em grupos políticos com interesses opostos.[93] Na interação entre esses dois grupos, gradativamente os atores históricos são obrigados a "(...) apresentar sua identidade, ou ainda, a *defender sua história*".[94] Tanto os Girondinos quanto os Jacobinos se apresentavam como parte do povo, como protetor de seus interesses a fim de defender sua própria imagem[95] e acusavam seus opositores de "inimigos do povo" em seus discursos. Para compreendermos a condição e o embate em torno da emigração de Brillat-Savarin, o observamos pelo viés de inimigo do povo por sua conduta inicial alinhada com o que Robespierre repudiava – moderados, realistas, *intrigans* – e pelo conflito que se travou em torno de seu nome na região de Belley em 1793.

Para isso verificam-se, primeiramente, três cartas parlamentares enviadas à Convenção em dois momentos diferentes: a primeira com os Girondinos dominando a Convenção Nacional; as outras duas com o jacobinismo à frente das decisões na Convenção. A primeira carta foi

[92] GUMBRECHT, 2003, p. 65.
[93] GUMBRECHT, 2003, p. 65.
[94] GUMBRECHT, 2003, p. 68.
[95] GUMBRECHT, 2003, p. 80.

enviada no dia 17 de março de 1793 e redigia sobre o recrutamento feito pela Convenção, temerosa de uma contrarrevolução advinda do exterior após guilhotinarem o Rei. Brillat-Savarin demonstra apoio e afirmava que os cidadãos de Belley forneceriam seu contigente: *cette jeunesse florissante, bien armée et équipée sera, avant huit jours, aux ordres du ministre de la guerre et ne respire que pour protéger la liberté et l'égalité contre les aveugles esclaves du despotisme.*[96] Além disso, a carta foi inserida no boletim do parlamento, obtendo uma condecoração da Convenção pelo *zèle civique*[97] dos habitantes de Belley, ficando claro nessa carta o apoio aos Girondinos de Savarin.

A segunda carta data de 22 de julho de 1793 e tinha como tema o ato constitucional relacionado à promulgação da Constituição de 24 de junho de 1793 pelos jacobinos, após retirarem os girondinos do poder. Savarin denota na carta apoio ao Ato Constitucional: *Nous avons l'honneur d'annoncer à la Convention nationale que l'acceptation de l'Acte constitutionnel s'est faite hier dans le temple de la liberté, avec le plus grand enthousiasme.*[98] Ao final deixa uma observação avisando que a Constituição ainda não havia chegado oficialmente, e nem chegaria com sua suspensão e com o advento do Terror.

A terceira carta foi enviada no dia 22 de Agosto de 1793, período em que Robespierre já estava no Comitê de Salvação Pública. Nesta carta, Brillat-Savarin exaltava o patriotismo dos habitantes de Belley ao se portarem imediatamente para proteger os princípios da Constituição em Mont-Blanc numa sublevação antipatriótica. A carta vai em defesa da Cosntituição: *C'est ainsi, citoyens représentants, que la Constitution que vous nous avez donnée trouve partout des défenseurs, et nous sommes certains qu'elle sera éternelle comme la philosophie et les droits du peuple qui en sont la base.*[99]

As três cartas denotam um respeito e um alinhamento da comuna de Belley à Convenção: Savarin demonstra sua diplomacia, respeito e concordância, em termos constitucionais, com as duas frentes que disputavam a Convenção. Porém essas três cartas escondem um embate

---

[96] Tradução nossa: "essa juventude próspera, bem armada e equipada, antes de oito dias, estará sob as ordens do Ministro da Guerra e respirará para proteger a liberdade e a igualdade contra os escravos cegos do despotismo." In: MADIVAL, J. And LAURENT, E. *Archives parlementaires de 1789 à 1860: recueil complet des débats législatifs & politiques des Chambres françaises.* Paris: Librairie administrative de P. Dupont, 1862. P. 257. Disponível em: <<https://purl.stanford.edu/sh669sk9602>>. Acesso em: 15/06/2018.

[97] MADIVAL, J. And LAURENT, E., 1862, p. 257.

[98] Tradução nossa: "Temos a honra de anunciar à Convenção Nacional que a aceitação do Ato Constitucional ocorreu ontem no templo da liberdade com o maior entusiasmo." In: MADIVAL, J. And LAURENT, E., 1862, p. 150.

[99] Tradução nossa: "É assim, representantes dos cidadãos, que a Constituição que você nos deu encontra defensores em todos os lugares, e estamos certos de que ela será eterna como a filosofia e os direitos das pessoas que são sua base". In: MADIVAL, J. And LAURENT, E., 1862, p. 555.

que ocorria em Ain entre os *sans-culottes* e moderados, desde antes o fatídico dois de junho de 1793 com a expulsão dos Girondinos da Assembleia. Devemos antes apontar as dificuldades em se denotar com precisão os girondinos, os federalistas e os moderados, termos utilizados para adjetivar Brillat-Savarin e os grupos que estavam no embate pelo poder e conquista de um espaço na revolução.

Nesse ódio contra Paris, o grupo da gironda buscou amparo na burguesia moderada da província "favorável à liberdade econômica, hostil à taxação e amedrontada pelo sobrelanço igualitário dos *sans-culottes*".[100] Sob a diligência de combater esses girondinos-federalistas-moderados, os jacobinos "criaram" um monstro polêmico a fim de generalizar suas acusações e facilitar a eliminação do grupo opositor. Esse agrupamento único para acusações é verificado em um documento de 1815, recente à revolução, titulado *Biographie Moderne ou Galerie Historique, civile, militaire, politique et judiciaire* editada por Alexis Eymery (1714-1854). Esse documento possui descrições de cunho factual dos políticos da revolução francesa, porém o que nos chama atenção é uma lista explicativa logo no início contendo expressões introduzidas à língua francesa durante a revolução. Essa lista define em uma única nota os federalistas, os girondinos, os "brissotinos" e os moderados:

> *Fédéralistes, Girondins, Brissotins ou Modérés. Les partisans de Robespierre donnèrent ce nom à ceux qui «voulant soustraire la convention au joug de la commune de Paris, firent de vains efforts, à l'époque du 31 mai 1793, pour séparer quelques départemens de la capitale, et en former une république fédérative.*[101]

Poderíamos então representar Jean Anthelme Brillat-Savarin por quaisquer dessas colocações? Vamos ao embate ocorrido no departamento de Ain entre Brillat-Savarin e os *sans-culottes* da região. Quem nos fornece substância sobre esse embate é o historiador francês Jérôme Croyet[102] com seu extenso e aprofundado trabalho de doutorado intitulado *Sous le bonnet Rouge. Politisátion, idéologie et sociologie des militants révolutionnaires de l'Ain (1788-1800).*[103] Croyet afirma que desde o início do mandato de prefeito assumido por Savarin na comuna de Belley havia uma divisão partidária: uma parte com Brillat-Savarin à frente dos

---

[100] FURET; OZOUF, 1989, p.374.

[101] *Biographie moderne, ou Galerie historique, civile, militaire, politique et judiciaire*. Paris: A. Eymery, 1815. P. 4. Disonível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k2049089?rk=21459;2>>. Acesso em: 22/06/2018.

[102] Jérôme Croyet é historiador e supervisor de coleções no *Musée de l'Empéri*, localizado em Salon-de-Provence no sul da França.

[103] CROYET, Jérôme. *Sous le bonnet rouge :* politisation, idéologie et sociologie des militants révolutionnaires de l'Ain : 1788-1800. Thèse de Doctorat d'histoire – Faculté de géographie, Histoire, histoire de l'art et tourisme. 2003. Disponível em: <<http://assosehri.fr/labibliothequesc/sous-le-bonnet-rouge.pdf>>. Acesso em: 28/07/2018.

moderados locais e outra parte representada pelos *sans-culottes*[104], que tinha como líderes Antoine Bonnet e Lhuys de Carrier. Eram dois grupos em constante conflito pelo controle da municipalidade. Bonnet era dono de cafeteria, comerciante e presidente do clube *La Société des Amis de L'Unité et de l'indivisibilité de la Republique* e Carrier era oficial de saúde e grande companheiro de Bonnet. Já sobre Brillat-Savarin recaem participações em sociedades políticas, além de estar à frente do executivo de Belley. Como afirma Croyet em seu *Dictionnaire des révolutionnaires de l'Ain*[105]: de 25 de março 1791 a 28 de abril 1792 nosso personagem foi membro da *Société populaire des Amis de la Constituition de Belley*, sendo eleito presidente em 22 de março de 1792; em dezembro de 1792 foi eleito prefeito de Belley; em junho de 1793 eleito presidente da *Société des Amis de la Liberté et l'Egalité*; e em 26 de junho inaugura o *Temple de la liberte* de Belley.

O historiador Michel Vovelle aponta que os clubes e sociedades tiveram um crescimento numérico progressivo de 1789 a 1793, produzindo uma tomada de consciência política coletiva. [106] O papel conquistado por essas organizações era de intermediário privilegiado "entre o poder central de onde vinha o impulso, e os cidadãos, militantes ou não",[107] numa competição "com a administração municipal e o controle de vigilância".[108] No que concerne à formação dos clubes tem-se que os cargos de responsabilidade eram majoritariamente pertencentes à elite burguesa, provedora permanente de "uma parte essencial do núcleo os militantes que ocuparam cargos de responsabilidade e garantiu a ligação com o impulso parisiense, bem como a expressão das iniciativas locais".[109]

Para mais, importa lembrar que nem todos eram alinhados ao jacobinismo e isso era mais evidente a partir de 1793 com ascendência de algumas sociedades moderadas.[110] Ano esse também que as três frentes – os *sans-culottes*, a Montanha na convenção e o governo de salvação pública com Robespierre à frente[111] – pareciam confluir em uma vontade comum em torno do emblema jacobinista, em que as *sociétés* e clubes formaram uma rede que atuava com formidável competência:

---

[104] CROYET, 2003, p. 177.
[105] CROYET, Jérôme. *Dictionnaire des revolutionnaires de l'Ain*. Société des Etudes Historiques Révolutionnaires et Impériales. France, 2012. Disponível em: << http://assosehri.fr/lesrevolutionnai/ambronay.pdf>>. Acesso em: 28/07/2018.
[106] VOVELLE, 2000, p. 80.
[107] VOVELLE, 2000, p. 57.
[108] VOVELLE, 2000, p. 57.
[109] VOVELLE, 2000, p. 87.
[110] VOVELLE, 2000, p. 82.
[111] VOVELLE, 2000, p.95.

> [...] na comunidade dos vilarejos, as sociedades tinham uma influência real sobre os executivos municipais, tendo contribuído para a sua depuração; elas atingiram muitos comitês de vigilância na política de repressão aos suspeitos, mas com maior frequência e sem conflito aberto, elas eram o elemento principal da tríade executivo municipal-comitês de vigilância-clube que detinha o poder do vilarejo. Dependendo dos locais e das relações de força existentes, elas eram ou a ponta de lança de um ativismo encontrado na origem das iniciativas mobilizadoras ou, ao contrário, o grupo de pressão que negociava de forma mais justa as expressões de um engajamento cometido, protegendo a comunidade e os que detinham o poder.[112]

Observando as atuações de Brillat-Savarin, tem-se que em junho de 1793 os Girondinos já haviam sido destituídos da Assembleia, quando ele tornou-se presidente da *Société des Amis de la Liberté et l'Egalité* em Belley. Esse fato indicaria um não alinhamento político com a gironda, já que com a ascensão e prevalecência do jacobinismo essa última *société* citada passava a propagar os seus posicionamentos políticos. Outra hipótese é a de que seria uma forma de se defender e ganhar tempo, temeroso pelo que podia lhe acontecer em vista do litígio entre grupos opositores, que já ocorria na comuna.

Entretanto, naquele mesmo mês de junho, dia 26, Savarin inaugurou, a *Société du Temple de la Liberté* de Belley, apontada por Jerôme Croyet como centro de organização dos moderados com Brillat-Savarin à frente, o que deixa mais evidente qual sua defesa de identidade e história. A partir dessa adesão mais explícita a uma *Société* moderada, pelo andamento apresentado por Croyet, Savarin começa a sofrer uma dura perseguição por parte dos sans-culottes, principalmente dois, identificados como Bonet e Carrier. No mês de setembro de 1793 é denunciado duas vezes ao comitê de fiscalização da sociedade dos *sans-culottes*.

Ao nos atermos ao texto de um abade nomeado E. Fromod, *Le voyage de Brillat-Savarin dans le Jura*[113], que narra esses momentos finais antes da emigração de Savarin, percebe-se uma trama organizada por Bonet e Carrier a fim de retirarem Brillat-Savarin e quem mais os desagradassem do poder, e conseguiram. No início de outubro os dois foram em encontro com o deputado da Convenção aliado da Montanha, Claude-Charles Prost, responsável por emitir decretos de prisão a um grande número de cidadãos da região. Pelo embate já demarcado, denúncias são produzidas contra o grupo moderado que estava à frente do poder de Belley.

Tais denúncias foram acatadas e, de acordo com Fromond, os dois sans-culottes conseguiram a destituição de vários funcionários públicos, como juízes e delegados, além do corpo municipal que tinha Savarin à frente como prefeito no dia 12 de outubro. Esse embate entre

---

[112] VOVELLE, 2000, p.97.

[113] FROMOND, E. (18..-19.. ; abbé). *Le voyage de Brillat-Savarin dans le Jura* (octobre 1793). Lons-le-Saunier: impr. de L. Declume, 1900. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025445?rk=21459;2>>. Acesso em: 29/07/2018.

Brillat-Savarin de um lado e Bonet e Carrier do outro, fazem retrato ao deslocamento do equilíbrio de poder elucidado por Norbert Elias numa longa duração partindo do Antigo Regime em que:

> [...] no curso do desenvolvimento de longa duração de uma sociedade, as forças sociais de suas diversas camadas e grupos se deslocam de tal modo que grupos relativamente mais fracos, até então excluídos do acesso ao controle do monopólio central – sobretudo ao controle do monopólio do exercício da violência física e da arrecadação de impostos – tornam-se socialmente mais fortes em relação às camadas até então privilegiadas [...][114]

Esse movimento inicialmente fez-se por um deslocamento de poder da nobreza para burgueses enobrecidos de forma gradual e competitiva, principalmente no âmbito dos postos jurídico-administrativos. Para ele o exercício de poder monopolizado pelos que governavam a época entra em questionamento "com o uso da força física pelas camadas até então excluídas de tal monopólio, estendendo-se com a participação dos anteriormente excluídos, ou sendo abolido".[115] Ocorria uma "desfuncionalização" das posições privilegiadas tanto das formas hereditárias quanto ligadas à nobreza real[116] pela transformação causada pela Revolução e que "conferia a todas as posições sociais públicas um caráter de profissões remuneradas".[117]

Para Elias, havia uma imobilização das elites (alta burguesia e nobreza) que competiam o monopólio do poder tanto econômico quanto relacionado ao uso da violência coercitiva. Essa imobilização bloqueava a propensão para "levar em conta desenvolvimento gerais da sociedade, que resultaram num aumento das chances de poder e da força social de camadas até então sem privilégios".[118] Apesar das divergências, até a revolução essa elite conseguiu excluir os grupos não privilegiados de conseguirem participar do monopólio do poder e às chances de acesso a ele.[119] Elias afirma que o resultado disso é:

> [...] a grande probabilidade de que os grupos em vias de tornarem socialmente mais fortes, e que até então tinham uma posição marginal, procurem combater o acesso bloqueado ao controle do monopólio da violência e dos outros monopólios no Estado pelo uso da violência física, pelo caminho da revolução. [120]

---

[114] ELIAS, 2001, p. 272.
[115] ELIAS, 2001, p. 267.
[116] ELIAS, 2001, p. 273.
[117] ELIAS, 2001, p. 273.
[118] ELIAS, 2001, p. 273.
[119] ELIAS, 2001, p. 273.
[120] ELIAS, 2001, p. 273.

Como prefeito de Belley, Savarin ocupava um espaço político-social que dava continuidade e manutenção ao monopólio do poder que sua família participava no deslocamento favorável desde o Antigo Regime no comando de Belley. Já Bonet e Carrier, eram carentes de poder político e queriam também participação nas decisões locais e tentam quebrar essa hegemonia hereditária de Brillat-Savarin, que, após ser destituído de seu cargo, usou de sua astúcia para conseguir um salvo conduto garantindo sua liberdade no dia vinte e oito de outubro até que a situação em Belley fosse mais bem esclarecida.

A forma que conseguiu essa garantia está relatada em sua obra a "Fisiologia do Gosto", com o título "Felicidade em viagem". A pressão e o risco que Brillat-Savarin corria são transpassados logo no início do conto: "Eram os piores dias da Revolução, e eu ia a Dôle procurar o representante Prôt, para obter um salvo-conduto que me impedisse de ir à prisão e quem sabe depois ao cadafalso".[121] Ele consegue um encontro com Prost[122] que o atende com certa frieza e relutância a um convite de jantar para ouvir suas explicações. Sua astúcia é indicada em sua estratégia ao perceber "já nas primeiras frases" que a esposa de Prost era amante de música: "Ó felicidade inesperada! (...) a partir desse momento nossos corações vibraram em uníssono".[123] Brillat-Savarin indica uma longa conversa musical detalhista durante a ceia sobre tratados de composição, óperas e autores, aos quais, todos, ele apontava conhecer. Além disso, depois do jantar a esposa de Prost "foi buscar seus cadernos de música; ela cantou, eu cantei, nós cantamos; jamais pus tanto zelo nisso, jamais isso me deu maior prazer".[124] Sem atenção nos assuntos, Prost, então, ordenou a partida com a despedida assim relatada por Brillat-Savarin:

> Desta vez era preciso terminar; mas, no momento em que nos despedimos, a sra. Prôt me disse: "Cidadão, quando alguém cultiva como o senhor as belas-artes, ele não trai seu país. Sei que pede algo a meu marido: o senhor o terá; sou eu que lhe prometo".
>
> Ao ouvir essas palavras confortadoras, beijei-lhe a mão com o mais profundo sentimento; e, de fato, na manhã seguinte recebi meu salvo-conduto bem assinado e magnificamente selado.
>
> Assim cumpriu-se o propósito de minha viagem. Voltei para casa de cabeça erguida; e graças à harmonia, essa adorável filha do céu, minha ascensão foi retardada por um bom número de anos.[125]

[121] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 359.
[122] Na tradução da obra está como Prôt incidindo uma tradução forçada para Prost.
[123] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p 363.
[124] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p 363.
[125] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p 363.

Tem-se acesso ao decreto do salvo-conduto na íntegra através da obra *Histoire de la Révolution dans l'Ain (1789-1800)*[126] publicada por Philibert le Duc (1815-1884) em 1879. Sem entrar na seara das particularidades historiográficas dessa produção, obtém-se por ela o salvo-conduto de Brillat-Savarin:

> *République française une et indivisible*
>
> *Au nom de la République française*
>
> Les Représentants du peuple, délégués par la Convention nationale pour les départements de la Côte-d'Or, du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône, du Mont-Terrible et de l'Ain.
>
> Arrêtent que le citoyen *Brillat-Savarin*, quoique destitué la place de maire de Belley, jouira provisoirement de toute sa liberté jusqu'à ce que nous ayons pris des informations par nous-même ou par des comissaires à ce délégués.
>
> Dôle, le sixième jour du deuxième mois de la 2e année de la République française,
>
> *Signé*: Prost[127]

No mês de novembro percebe-se uma agitação profunda em torno do nome de Savarin. No dia quatro, seu nome foi incluso na lista do comitê de vigilância da *Société des Amis de la liberté*, lançado como traidor, devendo sofrer a vingança do povo.[128] Porém ainda viria acontecer o improvável: um pároco chamado Siriat, prefeito de Arbigny, região próxima a Belley, consegue reverter a situação dos cargos destituídos. O mesmo Prost, procurado por Bonnet e Carrier para respaldar suas ações em Belley e procurado também por Brillat-Savarin para o salvo-conduto, ouviu Siriat e acatou suas explicações a favor de Savarin, decretando a reintegração dos funcionários destituídos no dia seis de novembro. Nosso personagem ainda falou como prefeito em cerimônia de reintegração de posse no dia 17 de novembro, como indica Fromond: *Après avoir invité ses concitoyens à la paix et à la concorde, il exprima le*

---

[126] LE DUC, Philibert. *Histoire de la Revolution dans l'Ain*. Bourg-en-Bresse, 1879. Disponível em: << https://archive.org/details/histoiredelarv04leduuoft>>. Acesso em: 18/07/2018.

[127] Tradução nossa: República Francesa Una e Indivisível / Em nome da República Francesa / Os representantes do povo, delegados pela Convenção nacional pelos departamentos da Côte-d'Or, du Doubs, do Jura, da Haute-Saône, do Mont-Terrible e de Ain. / Determinam que o cidadão Brillat-Savarin, apesar de destituído do posto de prefeito de Belley, gozará provisoriamente de toda sua liberdade até que tenhamos tomado mais informações por nós mesmos ou pelos comissários delegados. / Dôle, sexto dia do segundo mês do segundo ano da República Francesa. / Assinado: Prost. In: LE DUC, 1879.

[128] FROMOND, E., 1900. P. 5.

voeu de "voir renaitre ces temps heureux où tous les citoyens de Belley se traitaient en amis et frères".[129]

Em vista das circunstâncias da violência coercitiva e a busca pelo monopólio do poder com chances de alcance cada vez mais próximas, o salvo-conduto de Brillat-Savarin de nada valeria e, por mais que tivesse conseguido sua restituição como prefeito de Belley, nosso personagem encontrava-se em uma enrascada perante os sans-culottes e sua *société*. Percebe-se isso pelo *Dictionnaire des revolutionnaires de l'Ain*[130], do já citado Jerôme Croyet, no qual o autor usou os atores da revolução em Ain como verbetes e listou pontualmente por ano e data as ações sofridas e cometidas por eles.

Croyet indica que Savarin fora atacado em uma sessão da *société* dos sans-culottes no dia dezenove de novembro de 1793.[131] Ao investigarmos seu nome nesse mesmo dicionário encontramos assinalados cinquenta e seis personagens[132] que assinaram uma moção marcando a falta de confiança em Brillat-Savarin e demarcando sua impotência perante os acontecimentos da revolução. Além disso, pela listagem percebe-se um considerável número de participantes da revolução em Belley como membros da *société* dos sans-culottes[133], diferente da fundada por Brillat-Savarin, o que denota uma adesão maior à causa dos primeiros.

Sob as condições do período do Terror, Savarin tem seu nome posto no tribunal revolucionário com duas ordens de prisão que tinham sido emitidas em dezembro de 1793[134]: a primeira ordenava destituição de seu cargo, sua prisão e sequestro de seus bens,[135] a outra determinava sua prisão e dava ordem para ser levado ao tribunal revolucionário em Paris.[136] Muito provavelmente Savarin fosse guilhotinado junto com o futuro de sua principal obra e não há como medir as consequências disso para a Gastronomia Moderna. Estando em risco pelo tribunal revolucionário e sua guilhotina, a solução era a fuga e a emigração não de cunho voluntário, mas sim de cunho forçado. Nosso personagem, sabendo de antemão, que sua

---

[129] Tradução nossa: Após convidar seus concidadãos para a paz e a harmonia, ele expressou o desejo de "ver renascer aqueles tempos felizes em que todos os cidadãos de Belley eram tratados como amigos e irmãos". In: FROMOND, 1900, p. 11.
[130]CROYET, 2012, n.p..
[131] Cf. CROYET, 2012, n.p.
[132] Cf. CROYET, 2012, n.p.
[133] Cf. CROYET, 2012, n.p.
[134] FROMOND, 1900, p. 11.
[135] FROMOND, 1900, p. 11.
[136] FROMOND, 1900, p. 11.

prisão se aproximara com o deputado Gouly chegando ao departamento de Ain, se refugia na Suiça,[137] que fica em divisa com o departamento de Ain.

Em junho de 1794, Savarin viaja com destino aos Estados Unidos. Sua partida além-mar marcava um conjunto de experiências inéditas em sua vida e consagrava sua primeira ruptura com o jurídico-político, pois, afastado de sua terra natal, longe de suas atividades oficiais e com seus bens sequestrados, teve que apelar para outra forma de viver e se sustentar, que foi através de aulas de francês e aulas de violino, colocando em ação sua profissionalização paralela de músico. Ele não ficará pelas redondezas da França assistindo os acontecimentos esperando uma oportunidade de regresso como fizeram muitos realistas. Como Savarin mesmo afirma: "(...) os acontecimentos me arrastaram e parti para os Estados Unidos, onde encontrei asilo, trabalho e tranquilidade".[138]

Sobre a emigração durante a Revolução Francesa temos que elucidar sobre os grupos de emigrados para identificarmos em qual Brillat-Savarin esteve presente. O historiador italiano Massimo Boffa considera a emigração um fenômeno "heterogêneo"[139] que se desenvolveu por conta de "uma dupla impotência – a da aristocracia do Antigo Regime – incapaz de reagir mediante uma política eficaz à crise da monarquia francesa e a das forças liberais, incapazes de instaurar um governo constitucional "à moda inglesa"".[140] Boffa aponta "ondas" durante vários anos com formações heterogêneas no que concerne aos seus participantes, ressaltando duas ondas como principais: uma antes e outra depois da queda da monarquia.[141] No período anterior a 1792, tem-se uma emigração de caráter aristocrático com partidas voluntárias de nobres a fim de demonstrarem aversão pela Revolução. Já a segunda onda, pós 1792 e na qual Brillat-Savarin, por questões temporais, participa, Boffa apresenta assim os seus contornos:

> As leis rapidamente endureceram: em abril de 1792 começaram a ser vendidas as propriedades dos emigrados; em 25 de outubro os exilados foram banidos "para sempre" e condenados à morte; em 15 de novembro foram dados quinze dias de moratória ao que quisessem regressar ao território francês. Entre 28 de março e 5 de abril, por fim, foi aprovado um código geral que definiu o "crime de emigração em tempo de guerra" e que confirmou a pena de morte aplicável a todos aqueles que caíssem nas mãos da República.[142]

[137] FROMOND, 1900, p. 11.
[138] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 342.
[139] BOFFA, Massimo. Emigrados. IN: FURET; OZOUF, 1989, p. 340.
[140] BOFFA, 1989, p. 341.
[141] BOFFA, 1989, p. 342.
[142] BOFFA, 1989, p. 343.

Com o Rei guilhotinado, as emigrações adquiriram um caráter circunstancial pelos acontecimentos da radicalização, e o voluntarismo emigratório sai de cena.[143] Savarin é exemplo dessa emigração forçada, pois o medo do tribunal revolucionário com a chegada de Gouly a Ain coloca sua vida em cheque perante as acusações de ser um federalista-moderado-girondino. Pelas informações de Fromond o nome de Savarin é colocado na lista do tribunal revolucionário a partir de dezembro de 1793. Sua fuga ocorreu pela Suíça, pela proximidade e divisa com Ain, e após perambular também pela Holanda, Savarin embarca rumo aos Estados Unidos. A fuga de Savarin encaixa-se no conjunto das emigrações forçadas, sendo nosso autor exemplo desse acontecimento francês durante o período revolucionário.

Nos Estados Unidos teve a oportunidade de passar por três localizações: Nova York, sua maior estadia, Boston e Connecticut. Em sua obra *Fisiologia do Gosto* deixa algumas histórias e uma impressão, apesar do respeito com os americanos, de irrelevância para suas memórias e, assim, para seu assunto, a gastronomia. Suas lembranças da emigração surgem assim em sua obra após abrir o subtítulo "ESTADIA NA AMÉRICA":

.....
.....
.....[144]

São três linhas pontilhadas também identificadas em sua obra original. Indicam o interlúdio memorial de algo que Savarin não quis relatar, ou que tenha sido irrelevante para a fundamentação de sua teoria gastronômica, apesar de ter encontrado "asilo, trabalho e tranquilidade". Nesse período emigrado, seu nome deixa de aparecer em documentações públicas, por prováveis motivos de inatividade em sua ocupação profissional. Afinal fora um curto período longe de sua terra natal, a qual ele "amava bem mais desde que fora forçado a deixá-la".[145]

Em relação a sua condição de estrangeiro, Savarin afirmava que na França havia uma propensão especial para a gastronomia que ajudara bastante os emigrados: "os que dentre eles tinham algum talento para a arte alimentar encontraram nela precioso amparo".[146] Assim, ele indicava que em Boston ensinou um dono de restaurante a fazer ovos mexidos com queijo,

[143] BOFFA, 1989, p. 343.
[144] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 342.
[145] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 86.
[146] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 337.

recebendo em troca um cabrito em sua estadia em Nova York,[147] que o preparou com todo cuidado em uma ocasião para convidados seletos. Nessa última cidade chegou a ser o primeiro violonista da *John Street Theatre* que, inaugurado em 1767 e extinto em 1798, foi o primeiro teatro permanente de Nova York, considerado, inclusive, o berço teatral norte-americano.[148] O violino é a principal voz da orquestra e forma seu núcleo[149] e este posto conquistado demonstrava relevante competência de Savarin para estar em meio aos principais músicos. Sua formação musical desde a infância o permitiu o desfrute dessa atividade junto a uma orquestra, atividade essa que não está relacionada ao seu *metier* após retornar à França.

1.4 - O retorno de Brillat-Savarin: o jurista, o escritor, o inventor.

O seu retorno do estrangeiro ocorreu em setembro de 1796, após os resultados da radicalização jacobinista, momento que o chamado Diretório encontrava-se como regime político após a reação termidoriana. Nesse período francês as redes políticas da nova classe encontravam-se mais alinhadas com a posição moderada de Savarin por conta da burguesia endinheirada que se encontrava a frente desse regime, não sendo um problema sua volta por conta de suas acusações no tribunal revolucionário. Mas, em que circunstância ocorreu seu retorno? Savarin retorna com algum cargo público? Com quais prerrogativas de retorno?

Pelo *Code et mémorial du tribunal de cassation*[150] com edição datada de 1797-1798, observa-se o processo de regresso de Brillat-Savarin a sua vida jurídica pela via do âmbito legal. O tribunal de cassação sancionou um decreto em quatro de fevereiro de 1797 que havia sido publicado um dia antes com o título: *Recours en cassation contre les jugements rendus par les tribunaux révolutionnaires.*[151] Esse recurso assinalava a anulação de julgamentos proferidos por alguns tribunais revolucionários[152]. Especificamente esse decreto desconsiderava o artigo 13 da lei de dez de março de 1793 sobre a formação de um Tribunal Criminal extraordinário,

---

[147] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 337.

[148] Há pouquíssimas informações sobre o *John Street Theatre*, tais pontos assinalados foram encontrados no seguinte *link* da web: <<https://web.archive.org/web/20120426020652/http://gotham08.cleardev.com/c/?q=node%2F61>>. Acesso em: 20/11/2018.

[149] *Guia de música clássica*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007. P. 28.

[150] GUICHARD, Auguste-Charles (1760-18**). *Code et memorial du tribunal de cassation*. Paris: l'éditeur: Rousseau, an VI (1797-1798). Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5684519q?rk=21459;2>>. Acesso em: 15/08/2018.

[151] Tradução nossa: "Recurso em cassação contra as sentenças proferidas pelos tribunais revolucionários". In: GUICHARD, 1797-1798, p. 156.

[152] GUICHARD, 1797-1798, p. 157.

o tribunal revolucionário. A forma original desse artigo é: *Les jugements seront exécutés sans appel ni recours au tribunal de cassation.*[153] Com ele seguia uma resolução com quatro artigos: o primeiro remete-se exatamente sobre a confirmação da anulação do artigo 13; o segundo ditava sobre a apresentação de petições em cassação de condenados pelo tribunal revolucionário; o terceiro esclarecia que o modo de ação do tribunal frente a essas petições seriam pelas mesmas regras do Tribunal Criminal ordinário.

Mas o que Brillat-Savarin tem a ver com isso? Ele volta à França em setembro de 1796,[154] sob a guarda de um prestígio em outrora conquistado, consegue em poucos meses que seu nome fosse incluído no número de juízes ou suplentes do tribunal de cassação, como indica o decreto 168 que é sancionado no mesmo dia do decreto 167, isto é, quatro de fevereiro de 1797:

> 168. Loi portant que le citoyen Brillât-Savarin est compris au nombre des juges ou suppléant du tribunal de cassation , en vertu de as nomination faite en 1791, par l'assemblée électorale du département de l'Ain.[155]

Coincidência ou não, o decreto 167 possui uma ligação com a nomeação de Savarin ocorrida aproximadamente cinco meses após o seu retorno. Com seu nome incluso no tribunal revolucionário, como teria restituído uma função pública? Mesmo que a motivação para sua nomeação tenha sido sua antiga participação na Assembleia francesa até 1791 pelo departamento de Ain, percebe-se, na continuidade dos sancionamentos, com a abertura dos recursos pelo decreto 167, que Brillat-Savarin surgia no decreto 168, posto logo na sequência, nomeado no tribunal de cassação, o que nos parece uma ação de urgência e um favorecimento à sua figura. Brillat-Savarin não era de qualquer família de Ain, fazendo parte dos burgueses mais enriquecidos da região: somente o risco da guilhotina o faria perder um prestígio momentâneo, porém suas redes e influências ainda constituíam força local.

Em novembro de 1799, com o "18 Brumário", Napoleão Bonaparte trouxe uma nova ordem ao poder que conteve o realismo e provocou uma principal mudança no corpo legislativo sob uma combinação que Lynn Hunt afirma ser letal, ou seja, novos homens com a confiança republicana enfraquecida após uma experiência conturbada da última década, e isso juntamente com uma parte antiga de parlamentares que não queriam a República pendente à

---

[153] Tradução nossa: "Os julgamentos serão executados sem apelação nem recurso ao tribunal de cassação". In: GUICHARD, 1797-1798, p. 156.
[154]FROMOND, 1900, p. 11.
[155]GUICHARD, 1797-1798, p. 158.

esquerda. Formou-se, assim, uma nova elite a partir da restituição de uma nobreza velha com uma oligarquia de notáveis.[156]

Segundo o historiador francês Jean Tulard, os grupos excluídos presenciaram, sem nada poderem fazer, o domínio da propaganda oficial tomada por triunfos de um Bonaparte heroico e instaurador da paz interna e externa francesa. Seria "o verdadeiro baluarte das conquistas revolucionárias, o reconciliador nacional que permite o retorno dos emigrados, mas preserva os bens nacionais, restabelece o direito de culto, recusando qualquer ressureição dos direitos feudais".[157] Com os ânimos revolucionários acalmados e uma oposição abafada, o historiador alemão Peter Gay reitera que a França viveu um interlúdio de quinze anos com um desvio na marcha do republicanismo democrático sob um reinado de "antipolíticas" que tentaram destruir as reivindicações do direito a uma autoafirmação política fincada pela Revolução.[158]

Esse interim de "antipolíticas" é marcado pela censura de Bonaparte, mas com certo inimigo principal – a política. Com o surgimento da Direção da Livraria e da Tipografia houve uma limitação e um controle das publicações, que de acordo com Tulard não poderiam conter qualquer teor contra Bonaparte e ao interesse do Estado.[159] Concomitantemente com essa censura, a historiadora Rebecca Spang ao analisar a imprensa e suas publicações afirma um incentivo às discussões afastadas das temáticas defendidas pelo *Le Moniteur* de outrora. O estímulo voltava-se para os debates estéticos e artísticos envolvendo não só as belas artes e ciências, mas, também, voltadas ao teatro e à música.[160] Os censores franceses temiam que sem debates culturais os parisienses focassem sua atenção para a política e para as campanhas militares e, assim, se aproximariam das questões públicas. Além disso, sob o aspecto simbólico saudosista, Bonaparte fez ressurgir criados, desaparecer o tratamento informal (o *tutoyer* tão usual na Revolução) junto com uma multiplicação de cerimônias com tons aristocráticos e com uma etiqueta que remetia aos tempos da sociedade de corte.[161]

Nessa onda de censura política, Jean Anthelme Brillat-Savarin estava na França, retornado do exterior, instalado em Paris, que, nas palavras de Spang, está entre os lugares-comuns da vida moderna[162] como a "capital dos prazeres, como a Cidade Luz – a pátria das festas com

---

[156] HUNT, 2007, p. 271.
[157] TULARD, Jean. *Napoleão.* O mito do salvador. Niterói, Rj : Casa Jorge Editorial, 1996. P. 129.
[158] GAY, Peter. *A experiência burguesa da Rainha Vitória a Freud.* O cultivo do ódio. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. P. 231.
[159] TULARD, 1996, p. 223.
[160] SPANG, 2003, p. 183
[161] TULARD, 1996, p. 135.
[162] SPANG, 2003, p. 179.

champanhe e coristas, modistas e cafés (...)”.[163] Já nomeado e com suas atividades no Tribunal de Cassação, vemos prevalecer suas ocupações jurídicas no primeiro quarto do século XIX, atividades que podem ser identificadas em diversas fontes. Nestas, seu nome aparece citado inúmeras vezes como referência para verificação e julgamento de casos, tal como referencial de consulta para temáticas de muitas instâncias.

Outrossim, demonstram pluralidade do conhecimento de Savarin na área judicial e igualmente a efetiva participação na formação desse costume que se intensificou com o Tribunal de Cassação e com a promulgação do código civil em vinte e um de março de 1804, dando a essa cultura maior amplitude de atuação ao emitir o direito e seus limites jurídicos estabelecendo as barreiras que não deveriam ser transgredidas.[164] Conforme postula Joseph Goy, o código civil é recheado de 2.281 artigos que trazem consigo a abolição total de relações ainda presentes do Antigo Regime sobre a propriedade da terra; de mais a mais, expõem a libertação da mesma mexendo excessivamente no direito da família[165], com a instituição máxima da autoridade paterna e anulação da esposa perante essa autoridade, além de tratar estado civil, casamento e divórcio como assuntos laicos e não religiosos. Sendo assim, vamos identificar o Brillat-Savarin jurídico e sua intensa participação nesse tipo de atividade até a sua morte.

Na primeira década do século XIX encontramos documentos que atestam essa prática desde 1801, como nos *Bulletin des arrêts de la Cour de cassation,*[166] em que seu nome é reportado em mais de 30 casos para resolução final. Nessa mesma década seu nome também aparece no *Le Praticien Français*[167] (1806-1807), igualmente sendo recomendado fazer vista aos seus relatórios para conclusões de julgamentos. Esse último documento citado foi uma proposta teórica do *Code de procédure*, referente ao novo código instaurado na França. Vinha com fórmulas e com uma segunda parte atrelada à aplicação da jurisprudência, além de ter sido escrita pelos redatores do código civil de Napoleão de 1804.

Na segunda década do século XIX, Brillat-Savarin aparecerá mais efetivamente em diversos documentos do mesmo tipo que reunia as decisões e decretos do Tribunal de Cassação, fazendo parte, assim, da formação de uma cultura jurídica que se inicia desde o Antigo Regime e tem sua continuidade com a Revolução Francesa, como demonstra Roger Chartier

---

[163] SPANG, 2003, p. 179.
[164] GOY, Joseph. Código Civil. In: FURET; OZOUF, 1989, p. 499.
[165] GOY, 1989, p. 499.
[166] FRANCE. Cour de cassation. *Bulletin des arrêts de la Cour de cassation rendus en matière civile*. Paris: Imprimerie de la République, 1804-1942. Disponível em: << https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5684519q?rk=21459;2>>. Acesso em: 15/08/2018.
[167] BAVOUX, François-Nicolas (1774-1848). *Le praticien français*. Paris: Clament frères, 1806-1807. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96562911?rk=21459;2>>. Acesso em: 16/08/2018.

sobre o domínio dos cargos públicos políticos por um grande número de advogados.[168] Percebe-se nessa segunda década que a consulta ao nome de Brillat-Savarin fora maior justamente para decisões judiciais no tribunal de cassação.

Desse modo, alguns documentos são de extrema importância para percebermos essa intensa consulta aos seus relatórios para tomadas de decisões, dentre eles: *Dictionnaire des Arrêts modernes em matière civile et criminelle, de procédur et de commerce*[169] de 1814, *Recueil alphabétique des questions de Droit qui se présentent le plus fréquemment dans les tribunaux,*[170] *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence*[171] e *Jurisprudence des cours souveraines sur la procédure.*[172] Esses dicionários de julgamentos, coleções de questões sobre direito e repertório de jurisprudência, registros que trazem um conjunto de informações e decisões jurídicas desde o início do século XIX apresentando experiências formadoras da cultura francesa. Nesses originais não foram analisados cada caso ao qual o nome de Brillat-Savarin é reportado. Porém, sob o viés jurídico tem-se uma grande quantidade de decisões em que relatórios de Savarin são recomendados – pelo menos setenta vezes seu nome aparece citado da mesma forma: *"au rapport de M. Brillat-Savarin"*.

Reconhece-se, por esses documentos, também a variedade temática aos quais seus posicionamentos são utilizados, como justiça de paz, casos de penhor, a Guarda Nacional, injúria, registro falso, moeda falsa, questões sobre o ministério público, o uso das florestas, bosques e fontes naturais, etc… Essa constatação dá o alcance para o ser jurídico ao qual nosso autor se fez profissional. E não foi só nesse âmbito que ele atuou imbuído da faceta de jurisconsulto, também produziu obras, especificamente três que trazem o direito como tema. A primeira delas recebia o título *Fragment d'un ouvrage manuscrit, intitulé Théorie judiciaire*[173] publicada em 1808. Em sua contracapa, seu nome aparece seguido de titulações como *membre de la cour de cassation et de la légion d'honneur*. Nessa obra Savarin irá discutir a

---

[168] CHARTIER, 2009, p. 256.

[169] LOISEAU, Jean Simon; DUPIN, André-Marie-Jean-Jacques; LA PORTE, J.-B.. *Dictionnaire des arrêts modernes en matière civile et criminelle , de procédure et de commerce*. Paris: Nève, 1814. Disponível em: << https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96199577?rk=21459;2>>. Acesso em: 16/08/2018.

[170] MERLIN, Philippe-Antoine (1754-1838). *Recueil alphabétique des questions de droit qui se présentent le plus fréquemment dans les tribunaux.* Paris: Garnery, 1819-1827. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5758388x?rk=21459;2>>. Acesso em: 20/08/2018.

[171] MERLIN, Philippe-Antoine (1754-1838). *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence.* Paris: Garnery, 1812-1825. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5510371k?rk=21459;2>>. Acesso em: 20/08/2018.

[172] COFFINIÈRES, Antoine-Siméon-Gabriel (1786-1862). *Jurisprudence des cours souveraines sur la procédure.* Paris: Gamery, 1812. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9734217j?rk=21459;2>>. Acesso em: 20/08/2018.

[173] BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fragment d'un ouvrage manuscrit, intitulé Théorie judiciaire*. Paris: impr. de Hacquart, 1808. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5682183w?rk=171674;4>>. Acesso em: 21/08/2018.

respeito da escolha dos juízes e quem deve ser, englobando a experiência e idade dos mesmos. Como o próprio título aponta é uma teoria judiciária com seus primeiros vultos contornados em um fragmento, ainda sem conclusão precisa.

Aqui é importante salientarmos sobre a questão da Legião de Honra criada por Bonaparte em 1802 e que o título da obra supracitada indica e afirma que nosso personagem foi membro. A nomeação nessa legião tinha por intenção recompensar simbolicamente soldados ou civis "que prestaram grandes serviços à República."[174] Para Tulard essa legião fora um esboço de uma nova nobreza latente que Bonaparte tinha por projetos reestabelecer. Fincada sobre o juramento de combate a qualquer resquício feudal que pudesse reaparecer, a nomeação na Legião de Honra não ocorria baseada somente em fortuna, mas, principalmente, em serviços prestados, o que diferia na essência da velha nobreza. Brillat-Savarin fez parte dessa legião, levando em conta seus serviços prestados e reafirmando seus valores nobiliárquicos.

As outras duas obras publicadas nesse tempo e também de cunho jurídico, foram *De la Cour suprême : deuxième fragment d'un ouvrage de théorie judiciaire*[175] de 1814; esta seria uma continuação da primeira obra citada, como supõe o título e como confirma o próprio autor: "*Le premier fragment du Choix des Juges a paru em l'an 8*".[176] Em 1819 é a vez da publicação do *Essai historique et critique sur le duel, d'aprés notre législation et nos moeurs*.[177] Em sua contracapa contém a apresentação de Brillat-Savarin acrescida de mais emblemas como : *Ex-Constituant, Conseiller en la Cour de Cassation, Membre de la Légion d'Honneur, de la Société d'Encouragement pour l'Industrie natiouale, de la Société royale des Antiquaires*.

Desde 1801 em atividade de jurisconsulto, a gastronomia nunca foi temática de suas publicações e produções literárias. Brillat-Savarin, mesmo com sua necessidade de emigração e por sua experiência negativa com o tribunal revolucionário, conseguiu se recolocar numa posição que lhe ofereceu certo prestígio e reconhecimento num âmbito jurídico, ao menos, por suas contribuições para formação da cultura jurídica francesa.

---

[174] TULARD, 1996, p. 135.
[175] BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *De la Cour suprême : deuxième fragment d'un ouvrage de théorie judiciaire.* Paris: impr. de Testu, 1814. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k553183?rk=21459;2>>. Acesso em: 23/08/2018.
[176] BRILLAT-SAVARIN, 1814, p. 2.
[177] BRILLAT-Savarin, Jean Anthelme. *Essai historique et critique sur le duel d'après notre législation et nos moeurs.* Paris: Caille et Ravier, 1819. Dispoível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5710121g?rk=21459;2>>. Acesso em: 23/08/2018.

Enquanto Brillat-Savarin se ocupava em seu gabinete das atividades que elencamos, analisando, escrevendo e atuando em seu principal *métier* – jurista –, a Gastronomia Moderna expressada por uma literatura específica, que saía dos modelos de livros culinários, começava a dar os seus primeiros passos, mas ainda sem uma proposta que a pudesse definir em um campo autônomo. Paris encontrava-se em meio a debates culturais fomentados, que com Napoleão Bonaparte conseguiu se eximir do politizado e estimular as belas artes, a música, o teatro e às ciências, tão importantes para a formação da "Fisiologia do Gosto" de Brillat-Savarin. A literatura gastronômica surge nessa primeira década de XIX, "como um meio de satisfazer a fome incessante por debates estéticos"[178] e fora inaugurada pelo *Almanach de gourmands* de Grimod de la Reynière:

> É para tratar de garantir sua permanência, é para oferecer a esses dignos Neófitos alguns documentos úteis, que lançamo-nos na carreira alimentar e dedicamo-nos sem reservas à Literatura Gastronômica, a qual, até essa época, apenas havíamos cultivado *in petto*.[179]

De acordo com Spang a maior contribuição de Grimod de la Reynière[180] para a gastronomia foi tratá-la como espetáculo "explicitamente apolítico"[181] excluindo as discussões políticas da mesa de jantar sóbria. Até esse momento precedente a Grimod existia uma literatura culinária como "obra do chef" e que não podia ainda ser identificada como literatura gastronômica. Esta, naquele momento, se portava como uma paixão artística e se isentava de questões sobre subsistência, colocando a mesa no debate literário ou artístico[182]. Em um domínio que se pretendia autônomo, sob-regras distintas das que governavam outros aspetos da vida social, "os autores poderiam interpretar as refeições sem referência às preocupações aparentemente políticas, aristocráticas ou republicanas".[183]

O historiador francês Alan Drouard, especialista em História da Alimentação, citando o *chef* de cozinha francês Marie-Antoine Carême (1783-1833), assinala que tal literatura era "trabalho e alçada de *gourmets* e daqueles que escrevem bem"[184] e, assim, teria como público a burguesia, incluindo "*nouveaux riches* ignorantes de etiqueta e boas maneiras à mesa". A

---

[178] SPANG, 2003, p. 184.
[179] REYNIÈRE, Grimod de La. *Manual dos Anfitriões*. São Paulo, SP: Editora Degustar Ltda, 2005.
[180] Tentamos encontrar uma relação em vida entre Grimod de la Reynière e Brillat-Savarin, como uma prova de que os dois pudessem se conhecer. Não encontramos nada além de esparsas suposições infundadas.
[181] SPANG, 2003, p. 192.
[182] SPANG, 2003, p. 183
[183] SPANG, 2003, p. 183.
[184] DROUARD, Alain. A cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: Freeman, Paul (org.) *A História do Sabor* São Paulo: SENAC, 2009. P. 264.

pretensão era ensinar tais pessoas os "códigos necessários de cortesia e decoro gastronômicos".[185]

Ademais, para compreendermos a formação da Gastronomia, deve-se considerar essenciais as transformações interligadas ao conceito de gosto e às questões prazerosas, duas temáticas levantadas na obra de Brillat-Savarin e que abordaremos no segundo capítulo dessa dissertação, que estará focado na obra de Brillat-Savarin e nas suas principais influências filosóficas para a produção de sua obra. Sobre o aspecto apolítico, decerto, após os acontecimentos da década revolucionária, concorda-se com a oportunidade de zonas prazerosas poderem ascender nas discussões e nas experiências cotidianas dos indivíduos, principalmente no âmbito privado do início do século XIX, período em que a politização do cotidiano perde sua força com o policiamento de Napoleão.

Quando nos aproximamos de sua principal publicação em 1826, no caso "A Fisiologia do Gosto", percebe-se nosso personagem se afastando da magistratura através de três situações pontuais: uma é a publicação de 1820 em *Mémoires de la Société des Antiquaires*, sociedade à qual fez parte, com o título de *Note sur l'archéologie de la partie orientale du département de l'Ain.*[186]; a outra, é a publicação de um conto erótico intitulado *Voyage à Arras : le relais de Saint-Quentin.*[187] Não há exatidão de quando Brillat-Savarin escreveu esse conto, sabe-se somente que sua publicação ocorreu de forma póstuma e consta ter sido na Bélgica com edição de *P. Aelberts*, datada de 1950. Porém, considerando as características do personagem principal do conto sendo as de Brillat-Savarin, a suposição é a de que foi escrito ao final de sua vida, ou com certa maturidade, por conta dos cabelos grisalhos (*cheveux gris)* descrito em suas palavras.

A terceira e última atitude afastadora que consideramos foi a sua relação com a *Société pour l'encouragement de l'industrie* em que, além de membro fundador, possuiu o cargo de *comissaires des fonds,*[188] um dos principais da composição. A sociedade citada foi criada em 1801 com o objetivo de melhoria da indústria francesa apoiando os esforços do governo[189]. Brillat-Savarin apresentou para essa sociedade apenas uma única invenção para as "cabeças

---

[185] DROUARD, 2009, p. 264.

[186] Informação retirada da Wikipedia francesa. Tentamos encontrar o texto de Brillat-Savarin na referida publicação *Mémoires de la Société des Antiquaires*, mas não obtivemos sucesso na busca. Disponível em: <<https://fr.wikipedia.org/wiki/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin>>. Acesso em: 22/07/2018.

[187] BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Voyage à Arras : le relais de Saint-Quentin*. Liège: P. Aelberts, 1950. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k399963?rk=21459;2>>. Acesso em: 25/08/2018.

[188] ALLARD, P.-J.-H. *Almanach de Paris, capitale de l'Empire, et annuaire administratif et statistique du département de la Seine.* Paris, impr. de la compagnie des notaires, 1808. P. 480. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6513669p?rk=21459;2>>. Acesso em: 22/08/2018.

[189] ALLARD, 1808, p. 480.

mais inteligentes da capital":[190] o "irrorador". Pelo acontecido narrado por Brillat-Savarin o "irrorador" nada mais é que uma "fonte de compressão adaptada para perfumar os ambientes internos",[191] ou melhor, um vaporizador mecânico.

Isto mostrava o lado inventivo de Savarin e sua capacidade para além de sua formação jurídica, de um ser que estava alinhado às novas ciências. Afinal, inventar o "irrorador" pressupõe um conhecimento em mecânica para criação do instrumento e em química para a mistura do odor e sua vaporização. Pelo *Dictionnaire chronologique et raisonné des découvertes,*[192] que é um dicionário das descobertas feitas na França de 1789 a 1820, consta registrado o irrorador de Savarin com o nome de *"Air"* dentro do título sobre *Économie Industrielle*. A descrição é *"Appareil pour le parfumer par irroration"* e, por meio do registro, verifica-se que tal invenção passou por todas as etapas ao qual *société* exige. E esse é o único registro no documento com nome de Savarin.

Em seu momento após o retorno do exterior, ao publicar sua obra "A Fisiologia do Gosto" em 1826, Brillat-Savarin colocará toda a sua sabedoria e observações de 36 anos vivendo entre os principais círculos sociais franceses. Não era só um jurista ou político, era um filósofo, um homem de letras definido por Roger Chartier não como um erudito com aprofundado saber em uma só disciplina, "mas como um homem que possui conhecimentos em todas as áreas do saber"[193], um polígrafo.

A abordagem do nosso segundo capítulo será a sua obra principal, que mostrará a amplitude de seu conhecimento em diversas outras áreas, principalmente a química, a fisiologia e a medicina. Sua vontade fora fazer dela, a gastronomia, uma ciência com teoria, método e experiência comprobatória. Para Roger Chartier, o século XVIII serviu como laboratório da modernidade para o século XIX e de afirmação do cientista como profissão autônoma.[194] No mais, Chartier também afirma o surgimento de novas questões, dando destaque para a "incógnita sobre o que deve ser considerada ciência e, ao invés, o que se deve considerar fora dela".[195] Jean Anthelme Brillat-Savarin seguiu o objetivo de transformar a Gastronomia em ciência para escrever sua obra, se colocando assim para além do mundo jurídico-político aqui apresentado.

---

[190] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 26.
[191] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 26.
[192] *Dictionnaire chronologique et raisonné des découvertes*. Paris: L. Colas, 1822-1824. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k299181g?rk=21459;2>>. Acesso em: 17/07/2018.
[193] CHARTIER, Roger. O homem de Letras. VOVELLE, Michel (Dir.). *O Homem do Iluminismo*. Lisboa: Presença, 1997.
[194] CHARTIER, 1997, p. 157.
[195] CHARTIER, 1997, p. 157.

***

Até o presente momento analisamos a trajetória de Brillat-Savarin sob o aspecto de sua profissão como homem público dentro do âmbito jurídico-administrativo da França desde a sua Revolução até o primeiro quarto do século XIX. Vimos algumas de suas participações em sessões da Assembleia Constituinte, além de sua fuga emigratória que concretizou sua primeira ruptura com o político. Observamos também suas principais atividades ao voltar dos Estados Unidos como jurista e escritor de obras do mesmo âmbito. Adentrou-se a sua trajetória social com intenções de perceber o *habitus* denotado por Pierre Bourdieu como um sistema de esquemas de percepção e apreciação adquiridos por uma experiência durável de uma posição no mundo social, o que permitiria uma relação entre prática e situação.[196]

A experiência durável de Brillat-Savarin foi delineada por prestígios permitidos primeiro por suas posições de cunho aristocrático na sociedade francesa advindas de sua herança familiar, representante de uma burguesia endinheirada e, principalmente, sua formação jurista com atuação de 26 anos no Tribunal de Cassação. Suas práticas interligadas ao seu campo profissional jurista propiciaram uma conquista de posição e uma trajetória determinadas dentro de um campo intelectual.[197] Brillat-Savarin produziu obras, escreveu e, fora demasiadamente consultado para decisões jurídicas. Somado a isso, era membro da Legião de Honra de Napoleão Bonaparte e participante da Sociedade de Incentivo à Indústria, sempre considerado em suas publicações como *membre de plusiers Sociétés savants.* Tentou-se enxergar isso através de uma investigação da disposição de seu nome em documentos públicos para situar o grau oferecido pelo capital social ligado a um grupo que seja sua família, clubes seletos ou parte de uma nobreza[198], no seu caso, de uma burguesia enobrecida.

Porém deve-se considerar sua principal obra "A Fisiologia do Gosto", publicada em 1826, final de sua vida (fato que impediu sua oportunidade de aproveitar e observar a recepção e repercussão que viria a ter) como benfeitoria única em termos de expressões públicas intelectuais, que o retirava não somente desse campo, mas, sobretudo, do jurídico, o levando de encontro ao princípio de um campo da Gastronomia moderna. Sua expressão nessa obra demonstra seus interesses paralelos com seus afazeres jurídicos, permeados em elucidações que levam em conta a medicina, a química, a história natural e sua experiência de vida.

---

[196] BOURDIEU, Pierre. *A Distinção:* crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2007b. P. 86.
[197] BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas.* São Paulo: Ed. Perspectiva, 2007a. P. 191.
[198] BOURDIEU, Pierre. Le capital social. In: *Actes de la recherche en sciences sociales*. Vol. 31, janvier 1980. Pp. 2-3.

Brillat-Savarin fora um jurista renomado na época que escreveu um livro de filosofia agregando conhecimentos diversos, por isso, não podemos reduzi-lo a uma "coletânea de anedotas de mesa, a apanhados de historinhas gulosas e agradáveis ou a obra atípica do gênero diário de um *gourmet*, se não guloso",[199] afirmações próprias do filósofo francês Michel Onfray. Como então poderia ter acumulado capital simbólico intelectual-científico puro e capital simbólico temporal, sob os termos que Pierre Bourdieu denota, para as possibilidades de prestígio de um agente para um campo de saber? Ou será que podemos falar de campo da gastronomia a partir da publicação de sua obra?

Observamos que todas as fontes públicas nos fornecem um Brillat-Savarin político, envolvido por completo com seu principal *métier*, inclusive em seus escritos publicados, o colocando numa imagética distante. Porém, é necessário não se esquecer de seu conto erótico *Voyage à Arras: le relais de Saint-Quentin*, redescoberto e publicado em 1950, que podemos considerar uma preocupação com o prazer, que seja o sexual, ou o *genésico* como o mesmo o chama. Mas o ano de 1826 marca o nascimento de sua proposta científico-gastronômica. Escreveu sua obra em paralelo a atuação de jurista no Tribunal de Cassação francês conforme indica o trecho seguinte: "Quando comecei a escrever, minha lista de assuntos estava pronta e meu livro completo na cabeça; no entanto, avancei com lentidão, porque parte de meu tempo é dedicada a trabalhos mais sérios".[200] Esse tempo faz menção a seu encargo profissional, demonstrando sua principal responsabilidade. "A Fisiologia do Gosto" fora uma realização de vida Savarin, uma autobiografia direcionada a um propósito específico de colocar a Gastronomia entre as ciências, mas sem perder seu aspecto ligado às artes culinárias.

Além disso, a obra representa sua segunda ruptura com seu principal *métier*. Afirma-se isso, pois toda sua filosofia sobre a Gastronomia, toda sua teoria, suas observações, experiências e aprendizados saem do campo íntimo para o campo público ao se tornar um livro publicado, inclusive com relutância por parte do autor, como indica um texto introdutório de "A Fisiologia do Gosto", intitulado "Diálogo entre o autor e um amigo". Nesse diálogo, Brillat-Savarin é questionado por seu amigo Barão de Richerand[201] sobre a afirmação que não iria imprimir sua obra. O filósofo o responde assim: "Porque, tendo realizado estudos sérios, temo que os que tomarem conhecimento de meu livro pelo título venham a pensar que me ocupo

---

[199] ONFRAY, Michel; SCHERER, Ana Maria. *A razão gulosa:* filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
[200] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 77.
[201] Médico Fisiologista e grande amigo de Brillat-Savairn, que inclusive, na segunda edição de "A Fisiologia do Gosto", o Barão de Richerand é responsável pela primeira *notice biographique* de Savarin.

apenas de ninharias”.[202] Ao final, sob argumentos convincentes de seu amigo, ele sinaliza a conclusão ao se despedir: “Aqui o amigo pega seu chapéu e sai sorrindo, com o pressentimento de que esteve pregando a um convertido”.[203] Talvez o ato de ter publicado sua obra inicialmente sob anonimato[204] representa esse medo da má recepção e de sua obra ser sombreada de insignificância.

O que se sabe é que no tempo sua obra tornou uma referência para a Gastronomia a partir da sua publicação, dando o “tom”, como afirma Rebecca Spang, para publicações posteriores. Já em 1826 seu nome aparecerá referenciado a partir de sua obra gastronômica em duas publicações encontradas: o *Dictionnaire des alimens [Texte imprimé], précédé d'une hygiène des tempéramens, de réflexions sur la digestion et les maladies de l'estomac*[205]*, etc.* publicado pelo médico e crítico musical César Gardeton (1786-1831), em que um dos aforismos que constam na “Fisiologia do Gosto”, talvez o mais famoso, aparece como epígrafe: *“Diz-moi ce que tu manges, , je te dirai ce que tu es”*; a outra publicação de 1826, especificamente de fevereiro, seria *Mémorial politique, littéraire et industriel, ou Annales de l'histoire, des sciences et des arts*[206] divulgado pelo advogado, historiador e editor francês Pierre-Joseph-Spiridion Dufey. Gardeton publicou ainda em 1826 seu *Dictionnaire* relacionando medicina e alimentação com uma listagem de verbetes alimentares após uma breve reflexão sobre o ato alimentar e fez questão de anunciar sua epígrafe com o nome de Brillat-Savarin, demonstrando acesso a obra e, claro, gosto por ela, ou seria muito estranho homenageá-lo nesse status. Dufey no seu *Mémorial politique* comenta que Brillat-Savarn publicou sobre uma diversidade de assuntos, principalmente ligados à sua magistratura, porém uma obra assegurou-lhe uma posição distinta entre os eruditos: *on reconnaissait le cachet de son talent dans son dernier ouvrage (la physiologie du goût).*[207]

A “Fisiologia do Gosto” passava a ter legitimidade cultural[208] através da produção cultural que se propôs a fazer com sua filosofia para a Gastronomia. Como o próprio autor deixa explícito, temia ser considerado com insignificância e mesmo que afirmasse que não se impôs

---

[202] BRILLAT-SAVARIN, p. 17.
[203] BRILLAT-SAVARIN, p. 20.
[204] DUFEY, Pierre-Joseph-Spiridion (1770-1854). *Mémorial politique, littéraire et industriel, ou Annales de l'histoire, des sciences et des arts.* Paris: Raymond. 1826, p. 8. Disponível em: 17/08/2018.
[205] GARDETON, César (1786-1831). *Dictionnaire des alimens précédé d'une hygiène des tempéramens, de réflexions sur la digestion et les maladies de l'estomac, etc.*. Paris: J.-J. Naudin; Genève: Barbezat et Delarue 1826. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6464432d?rk=21459;2>>. Acesso em: 25/08/2018.
[206] DUFEY, 1826, p. 8.
[207] Tradução nossa: “reconhecemos a marca de seu talento em sua última obra (a fisiologia do gosto)”. In: DUFEY, 1826, p. 8.
[208] BOURDIEU, Economia das trocas Simbólicas, p. 108.

um grande trabalho[209], e sim a uma ocupação divertida reservada à velhice[210] colocando "em ordem materiais reunidos de longa data," [211] ele nunca deixou de lado dois objetivos: o de "estabelecer as bases teóricas da *gastronomia*, a fim de que ela possa se colocar entre as ciências" [212]; e o de "definir com precisão o que se deve entender por *gourmandise*, separando para sempre essa qualidade social da glutoneria e da intemperança".[213] Devemos então tentar compreender essas bases teóricas e as principais influências de Brillat-Savarin para melhor compreender a origem do discurso literário gastronômico no século XIX.

[209] BRILLAT-SAVARIN, p. 25.
[210] BRILLAT-SAVARIN, p. 25.
[211] BRILLAT-SAVARIN, p. 25.
[212] BRILLAT-SAVARIN, p.305.
[213] BRILLAT-SAVARIN, p. 305.

CAPÍTULO II

PHYSIOLOGIE DU GOÛT: BRILLAT-SAVARIN E A CIÊNCIA DO SABER VIVER

Este segundo capítulo tem por intenção apresentar e analisar a obra de Brillat-Savarin. O primeiro movimento será compreender o contexto científico do início do século XIX. O segundo focará na obra "A Fisiologia do Gosto" para analisar aspectos considerados marcantes na obra: como a consideração científica da gastronomia a partir da filosofia sensualista, o conceito de gosto adotado como "bom gosto", a ideia sobre o sentido do prazer de Brillat-Savarin e a medicina como um dos princípios para sua ideia gastronômica.

2.1 – O século XIX e as ciências.

O século XIX representa em todo seu período a multiplicação das ciências pelo estímulo filosófico com o surgimento de novos campos de estudo que buscavam entender os fenômenos para elaboração de conceitos e determinações de "leis" reguladoras. Em termos filosóficos, Henri Bergson afirma que no século XIX quase não há sábio ou escritor francês que não tenha oferecido contribuição à filosofia[214], sendo muitos deles responsáveis pelo progresso científico desse tempo.

Os avanços na Matemática e na Física levaram um aperfeiçoamento tecnológico visto com as Revoluções Industriais, além do progresso da Química, Biologia e da Medicina com um aprofundamento nas ciências da vida, tanto a orgânica quando a vida social.[215] Não só essas ciências fundamentais, mas a interação delas trouxeram consequências experimentais com uma revolução científica levada ao magnetismo, eletrologia, estudos de calor, estudo da Terra e dos fósseis[216] e avanços consideráveis na fisiologia. Brillat-Savairn estava atento a essas novas ciências afirmando que, desde meados do século XVIII, "novas ciências vieram tomar

---

[214] Cf. BERGSON, Henri. *A filosofia francesa*. Revista de Filosofia Transformação. São Paulo: Unesp, v. 29, n.2, 2006. P. 257-271. Disponível em: <<http://www2.marilia.unesp.br/revistas/index.php/transformacao/article/view/926>>, Acesso em: 09/07/2018. P. 262.

[215] Cf. BERGSON, 2006.

[216] ROSSI, Paolo. *A ciência e a filosofia dos modernos:* aspectos da revolução científica. São Paulo: UNESP, 1992. P. 122.

parte no sistema de nossos conhecimentos, entre outras a estereotomia, a geometria descritiva e a química dos gases".[217]

Para além dessas ciências exatas e da natureza, desenvolvia-se também as ciências humanas, que invocava o homem no centro do pensamento científico. Na França, o pontapé dado nesse século XIX pode-se considerar de autoria dos chamados *Ideólogues*, corrente surgida no final do século XVIII, como uma ciência das ideias a fim de investigar os princípios do pensamento humano, sendo sua influência maior e prática a partir do século XIX. Como principais fundadores tiveram nomes como Destutt de Tracy (1754-1836), filósofo e político, e Pierre-Jean-Georges Cabanis (1757-1808), filósofo e fisiologista, além de um dos influenciadores mais próximo temporalmente de Brillat-Savarin.[218]

Em termos de princípios, o sociólogo Jean-François Dortier afirma os ideólogos como praticantes de uma "genealogia do conhecimento" com objetivo de compreender o nascimento, o desenvolvimento e como as ideias se combinam no homem.[219] Ou ainda como afirmou Michel Foucault, a Ideologia corresponde a uma Gramática ou Lógica de qualquer possibilidade científica, pois são três os objetivos dessa filosofia: "as ideias, a maneira de exprimi-las em palavras e de liga-las em raciocínios."[220] Tinham influência direta da filosofia do século XVIII, de nomes como Voltaire, Diderot, Condorcet, Helvétius, Rousseau e Condillac, que com suas diversidades sublimadas em confrontos e divergências formavam o que o historiador francês Marc Regaldo chama de mito filosófico coletivo[221] por não serem existentes em um direcionamento homogêneo, mas, assim mesmo, comportarem os princípios para o pensamento filosófico do século XIX.

O século desses filósofos supracitados representa a participação massiva do homem como sujeito produtor e participante da esfera de seu conhecimento, pois foi para o interior do homem e sua mente que a filosofia dos oitocentos, principalmente em seu final, se direcionou, tal qual Pierre Chaunu expôs: "O homem colocou-se no centro. E não só o homem como o corpo; e já não só o corpo, mas os sentidos; e nem só os sentidos, mas o prazer".[222] Será na esteira desse pensamento e alicerçado no que Faurer assinalou sobre o objetivo de organizar

---

[217] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 55.
[218] BOISSEL, 1989, p. 17.
[219] DORTIER, Jean-François. *Uma história das ciências humanas*. Lisboa: Edições Texto e Grafia, 2009. P. 20.
[220] FOUCAULT, Michel. *As palavras e as coisas*: uma arqueologia das ciências humanas. São Paulo: Martins Fontes, 2007. P. 331.
[221] Cf. REGALDO, Marc. La *Décade* et les philosophes du XVIIIe siècle. In: *Dix-huitième Siècle*, n°2, 1970. P. 113-130. Disponível em: <<https://www.persee.fr/doc/dhs_0070-6760_1970_num_2_1_919>>. Acesso em: 14/06/2018.
[222] CHAUNU, Pierre. *A civilização da Europa das Luzes.* 2.ed. Lisboa: Estampa, 1995.

as ideias do século XVIII, que os Ideólogos agiram, por um curto período, com consequências perduradas no tempo, em especial, para Brillat-Savarin. Essa corrente filosófica teve seus auspícios durante a Revolução Francesa e no início do comando de Napoleão Bonaparte, que os tinham como oposição política e agiu para livrar os postos políticos das figuras que se compraziam com os *Ideólogues*.[223]A própria revista *La Décade Philosophique*, o principal veículo de suas ideias, não durou mais que 1807.

Acerca do campo de ação, o historiador Olivier Faurer argumenta que além de filosófico, o grupo se portava também com participações científicas e políticas baseadas em um objetivo duplo: organizar o acúmulo das observações desses filósofos do século das Luzes dos oitocentos fornecendo leis e princípios gerais de suas filosofias, além de estabelecer uma ciência humana.[224]O que chama atenção nessa corrente francesa, sob a influência da "aurora da razão" do século de Voltaire, foram seus direcionamentos demonstrarem a conquista do método analítico como fator de alcance da verdade, sobretudo entre as ciências, e contribuírem para a abertura do "caminho a uma representação do ser humano que nem é uma criatura divina dirigida por sua alma, nem um animal particular movido unicamente por suas sensações".[225]

Apesar da multiplicidade filosófica oferecida pelo século XVIII, seus principais fundadores consideravam Étienne Bonnot de Condillac (1714-1780) o grande precursor da nova filosofia sensualista[226], por conta do primado da sensação em que a mentalidade humana e suas ações se ligavam intrinsicamente ao conhecimento sensível. Foucault afirmava que os ideólogos colocavam a sensação como o "conteúdo mínimo do que pode ser dado ao pensamento[227], corroborando com Condillac, porém, consideravam certas "condições fisiológicas"[228] para suas explicações.

Considera-se Brillat-Savarin participante, ou ao menos simpatizante, com essa formação filosófica francesa do início do século XIX formada pelos Ideólogos, haja vista que, em 1801, o periódico *La Décade Philosophique*, publicado desde 1794 até 1807 na França, funcionando como organismo veiculador desse grupo fez uma análise elogiosa sobre um artigo chamado

---

[223] TULARD, p. 128.
[224] FAURER, Olivier. O olhar dos médicos. In: CORBIN, Alain; COURTINE, Jean-Jacques; VIGARELLO, Georges (Dir.). *História do corpo*. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2012. P. 44
[225] FAURER, 2012, p. 44.
[226] BERGSON, 2006, p. 262.
[227] FOUCAULT, 2007, p. 332.
[228] FOUCAULT, 2007, p. 332.

Vues et projets d'economie politique[229] de Jean Anthelme Brillat-Savarin. Esse artigo tratava de uma diversidade temática como agricultura, forças armadas, finanças, justiça civil e criminal e sobre objetos essenciais para uma boa administração e prosperidade econômica, sendo esses últimos dois os assuntos mais elogiados dessa produção de Brillat-Savarin. Este não aparece como um produtor ativo do periódico, sendo esse o único escrito publicado na revista, mas mostra o alinhamento e a aceitação de suas ideias por parte dessa revista e, assim, pelo grupo dos Ideólogos.

Já a obra "A Fisiologia do Gosto" de Brillat-Savarin pode ser considerada umas dessas representações científico-filosóficas do início do século XIX, fazendo parte de uma nova tradição que surgia na França com as multiplicações das ciências. Por intermédio disso, pode-se denotá-lo como um desses homens de letras preocupados em contribuir para filosofia e ciência de sua época, com fins de colocar a Gastronomia entre o pensamento científico. Para mais, seu pensamento também se recobre como uma ciência humana, mesmo porque ele afirma no seu prefácio que "Resta dizer alguma coisa sobre meu estilo, pois *o estilo é o homem,* diz Buffon"[230], deixando evidente sua preocupação em colocar o homem no centro de seu pensamento gastronômico, afinal para ele: "Os animais se repastam; o homem come; somente o homem de espírito sabe comer"[231], dizia um de seus aforismos. Sendo assim, considerando Brillat-Savarin um homem atento à filosofia e às ciências de sua época, nos próximos tópicos desse segundo capítulo focaremos em suas ideias gastronômicas.

2.2 – Estrutura e organização da Obra

Lançada em 1826, "A Fisiologia do Gosto" de Brillat-Savarin possui um formato e uma organização peculiar escolhidos pelo autor, que ao invés de capítulos decidiu-se por dividir em "meditações" o seu trabalho, termo que surge no seu título original *Physiologie du goût,* ou *méditations de gastronomie transcendante.* Essa divisão em "meditações" pode ser considerada uma alusão à obra de René Descartes, *Les Méditations métaphysiques*, publicada pela primeira vez em latim no ano de 1641 e que constitui umas das representações mais

[229] *La Décade philosophique, littéraire et politique*. 1802/07 (T34, N28)-1802/09 (T34, N36) P. 78. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1258949v>>. Acesso em: 22/08/2018.
[230] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 27.
[231] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 15.

influentes do racionalismo clássico. Nela, Descartes subdivide suas discussões em seis meditações que possuem como método o princípio da dúvida, essencial para um conhecimento seguro das coisas.

Entretanto, antes de iniciar suas meditações, Brillat-Savarin abre sua obra com quatro tópicos sendo eles, seus aforismos; um diálogo entre o autor e um amigo, no caso o barão de Richerand; sua biografia; e por fim, o prefácio. E então, na sequência, tem-se o conteúdo principal da obra espalhados em trinta meditações, além de um capítulo chamado *Variedades* com inéditas anedotas, com "ditos espirituosos" e "algumas receitas requintadas e outros acepipes semelhantes"[232]. Tais textos ele revela que se tivessem sido colocados na parte inicial do livro, a teórica, teriam "rompido seu conjunto,"[233] e justamente por isso, as colocou em uma seção especial para que pudessem ser "lidos com prazer, não apenas por proporcionarem entretenimento, mas por conterem algumas verdades experimentais e desenvolvimentos úteis".[234]

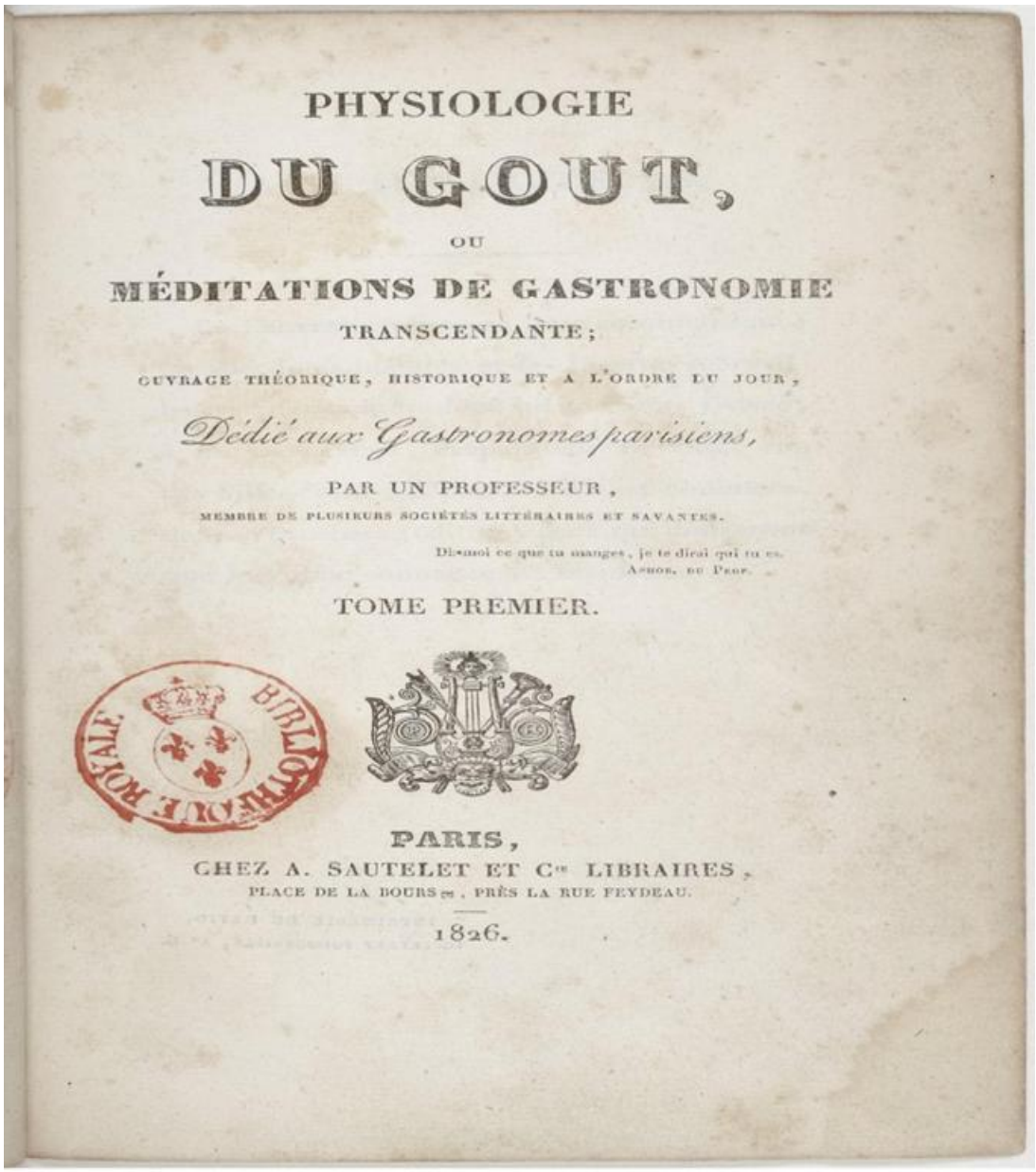
Ao observarmos suas meditações, percebe-se certa lógica. A meditação 1 chama-se "Dos sentidos"; a meditação 2, "Do Gosto"; e a meditação 3, "Da Gastronomia", formam o prolegômenos de sua obra, a base para o entendimento geral de sua proposta, numa cadeia de interdependência e postura genealógica partindo da formação dos sentidos até chegar à gastronomia de fato. Savarin demonstra, particularmente nas duas primeiras, as influências dos sensualistas do século XVIII, como Condillac, em seu pensamento. Da meditação 4, "Do Apetite", à meditação 9, "Das Bebidas", Brillat-Savarin reservou um espaço para falar do ato alimentar que parte dos estímulos externos para que essa atividade aconteça, além de explanar sobre a definição e classificação dos alimentos, como na meditação 5, "Dos alimentos em geral" .

Para mais, colocava nessa partição a meditação 6, chamada "Especialidades", em que foram separados alimentos e substâncias com grau de importância para a melhoria e surgimento da Gastronomia, como o café, o açúcar e o chocolate, além das trufas. Savarin também reserva um espaço para "Teoria da fritura" na meditação 7, marcando uma preocupação com essa técnica de transformação alimentar. As meditações 8 e 9 são reservadas para as bebidas em que Brillat-Savarin delineou, sucessivamente, acerca "Da sede" e "Das bebidas".

---

[232] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 305.
[233] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 305.
[234] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 306.

Figura 3 – Contracapa da primeira edição (1826) da obra de “A Fisiologia do Gosto”



PHYSIOLOGIE

DU GOUT,

OU

MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE

TRANSCENDANTE;

OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET À L'ORDRE DU JOUR,

Dédié aux Gastronomes parisiens,

PAR UN PROFESSEUR,

MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS LITTÉRAIRES ET SAVANTES.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es.

ANON. OU PROF.

TOME PREMIER.

PARIS,

CHEZ A. SAUTELET ET Cie LIBRAIRES,

PLACE DE LA BOURSE, PRÈS LA RUE FEYDEAU.

1826.

BIBLIOTHÈQUE ROYALE

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Extraído de*: Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante, 1826.* Disponível em: *https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626673x*

As meditações 11, 12 e 13 recebem, consecutivamente, os títulos “Da *gourmandise*”, “Dos gastrônomos” e “Testes gastronômicos”; e as consideramos como outro conjunto temático da formação de sua obra. Nessas três meditações Brillat-Savarin tratará de assuntos específicos da gastronomia, suas influências formadoras e os principais grupos responsáveis pela prática,

aperfeiçoamento e divulgação da gastronomia para sua formação como ciência que leva em conta o homem como seu principal objeto.

Nessas meditações o autor também deixou claro sua faceta autodeclarada de *lavateriano e gallista*[235]. *Lavateriano* se remete a Johann Kaspar Lavater, suíço e fundador da fisignomonia como a capacidade de antever a personalidade dos seres através de seus traços exteriores. *Gallista* se remete a Franz Joseph Gall, médico alemão, desenvolvedor da frenologia, teoria que trazia a assertiva de revelar caráter e personalidade dos seres pelo formato do crânio. Em "Testes gastronômicos", apresentou "iguarias de reconhecido sabor e de excelência tão inquestionável". [236] Por meio desses testes, afirmava a capacidade de reconhecer a sensibilidade gastronômica através de uma minuciosa observação de quem às consome e de suas reações baseadas nas teorias de Lavater e Gall.

As questões interligadas ao sentido do prazer, especificamente "Do prazer da mesa", são tema da meditação 14. Nessa meditação, além da diferenciação entre prazer de comer e prazer da mesa, Brillat-Savarin faz uma introspecção sobre o que considera serem as origens desses prazeres e fazem uma consideração sobre o seu tempo a essa sensação. Ao adentrar na meditação 15, "Dos descansos de caça", o autor dá uma continuidade à temática do prazer ao comentar desse descanso pós-caça e da participação das damas nesse momento prazeroso, o qual considera um dos mais agradáveis.

A partir da meditação 16 até a meditação 26 considera-se o eixo médico-filosófico-experimental da obra de Brillat-Savarin. Nesse eixo, o autor apresenta sua aptidão e sabedoria médica ao comenta acerca da digestão, o repouso, o sono, o sonho, argumentando relativamente à influência da dieta nessas questões; também enuncia sobre a obesidade apresentando um tratamento preventivo ou de cura para ela, e para contrapor à obesidade, não deixará de salientar sobre a "magreza", tema de sua meditação 23, como também sobre o jejum na meditação 24. Para terminar deixará duas meditações, a 25 e a 26 que versa sobre a exaustão e a morte respectivamente. Todas essas questões, que no cerne possuem indagações médicas, Brillat-Savarin não deixou de apresentar experiências anedóticas, clareando sua teoria, e nem de apresentar reflexões que perpassam a filosofia.

Para mais, e após esse volume maior de sua obra voltada para último eixo apresentado, o autor trouxe uma atenção para História com a meditação 27, "História Filosófica da Culinária" em que parte dos primórdios em uma linha diacrônica desde a descoberta do fogo e

[235] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 148.
[236] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 161.

cozimento, perpassando pelos orientais, gregos, romanos, e os considerados bárbaros, adentrando aos reinados de Luís XIV, Luís XV e Luís XVI para argumentar em relação aos melhoramentos e arte alimentar que se propaga com esses reis. Será nessa elucidação filosófica que Brillat-Savarin expressava a formação do "bom gosto" na sociedade francesa. Na sequência, a meditação 28, nomeada "Dos *Restaurateurs"*, ele dará uma espécie de continuidade a sua história filosófica em uma análise sobre a sua contemporaneidade segundo o olhar dos restaurantes e a importância dos mesmos para a França, principalmente Paris, no que se refere a outros países e sua gastronomia nesse início do século XIX.

Por fim, duas meditações fecham sua obra, a 29 e a 30, nomeadas, consecutivamente, "A Gastronomia Clássica em ação" e "Buquê". Na primeira ele conta a história do Sr. De Borose, que ele considera ser um praticante da clássica gastronomia baseada nos princípios do filósofo grego Epicuro. "Buquê", a outra meditação, é uma espécie de defesa sobre a importância da mitologia antiga para a gastronomia em seus diversos aspectos. Interpreta-se aqui o uso do enunciado buquê sob uma acepção de origem grega, como um símbolo de união entre a mitologia e a gastronomia.

Sua obra ainda não estaria terminada, pois ainda havia uma transição depois dessas meditações, intencionadas em "tentar estabelecer as bases teóricas da *gastronomia*, a fim de que ela possa se colocar entre as ciências".[237] E, por fim, Savarin anuncia suas "Variedades", último bloco de sua produção, com "anedotas inéditas, ditos espirituosos"[238] que escutou e "algumas receitas requintadas e outros acepipes semelhantes".[239] Se justifica, também, por não ter incluído essas variedades na parte teórica, visto que teriam quebrado o conjunto proposto, assim, reunia numa seção em particular acreditando que seriam lidos com prazer e "(...) não apenas por proporcionarem entretenimento, mas por conterem algumas verdade experimentais e desenvolvimento úteis"[240] Deve-se, portanto, não identificar essas variedades somente com um complemento qualquer da obra formada por historietas de suas memórias, mas, sim, como seu campo experimental, do qual retirou suas verdades científicas para sua proposta da Gastronomia utilizando suas próprias vivências e observações como laboratório experimental. Dito isso, examinemos, então, a proposta de "A Fisiologia do Gosto".

[237] BRILLAT-SAVARIN, p. 305.
[238] BRILLAT-SAVARIN, p. 305.
[239] BRILLAT-SAVARIN, p. 305.
[240] BRILLAT-SAVARIN, p. 306.

2.3 – Gastronomia: da origem filosófica sensualista

> A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta.
>
> Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.
>
> Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos.
>
> Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos. [241]

Essa é a definição que Brillat-Savarin apura sobre a Gastronomia como ciência e que tinha como objetivo conservar os homens por meio de uma boa alimentação "mediante princípios seguros". O autor ainda está no início de sua obra teorizando sua máxima. O caminho para essa conclusão denotada numa genealogia evolutiva de caráter perfectível, surgida logo na terceira meditação, mostra seu alinhamento com a filosofia do início do século XIX, principalmente pelo uso da História como ferramenta para expressar o significado da Gastronomia através de uma linha sucessiva que partiria da evolução dos sentidos pelo gosto, em prol da gastronomia científica. As três primeiras meditações formam uma espécie de retorno às origens que o autor faz para compreender o surgimento da Gastronomia. Nesse ponto ele expressa o que Foucault aufere à curva do século XVIII para o XIX: a História não só como a coleta da sucessão de fatos, mas também como prática fundamental ou como uma ciência empírica dos acontecimentos.[242]

Sobre essa primeira parte propõe-se uma análise sobre o cunho científico filosófico das duas primeiras meditações de Brillat-Savarin: "Dos sentidos" e "Do gosto", pois nelas está o seu exame inicial para fundamentar a existência científica da Gastronomia. Num primeiro momento, em uma análise baseada em "observações gerais e filosóficas", ele dará conta de mostrar suas ideias sobre o progresso dos sentidos em prol do gosto. Depois, o autor se propõe a explanar sobre a constituição física do gosto alegando ter sido rigorosamente científico [243] para uma analise teórica do gosto fisiológico. Seu objetivo com isso é fundamental para que no galgar de suas póstumas meditações possa demonstrar como as sensações através da repetição e reflexão, princípios experimentais do iluminismo, puderam

[241] BRILLAT-SAVARIN, p 57.
[242] FOUCAULT, 2007, p. 300.
[243] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 52.

aperfeiçoar e fazer progredir o órgão do gosto, demonstrando "de que maneira a necessidade de comer, que a princípio era somente um instinto, tornou-se uma paixão influente, com uma ascendência bem marcada sobre tudo o que diz respeito à sociedade".[244]

Nessas duas meditações faz transparecer em seu discurso a influência dos *Ideólogues*, ao menos aos seus princípios sensualistas baseados na filosofia de Condillac. Para chegar ao seu conceito de Gastronomia, Brillat-Savarin fez primeiro uma análise relacionada com o primado sensualista como princípio para relação do homem com os objetos exteriores. Ele não cita Condillac, porém levando em conta o biógrafo Thierry Boissel têm-se um quarteto influenciador para a filosofia de Brillat-Savarin: Condillac, Voltaire, Rousseau e, o mais contemporâneo, George Cabanis.[245] Propõe-se aqui, observar um pouco as concepções filosófico-científicas de Brillat-Savarin perante o grande influenciador do princípio sensualista do século XVIII.

Condillac em seu "Tratado das Sensações", publicado em 1754, afirmava que o objetivo supremo de sua obra era revelar "como todos os nossos conhecimentos e todas as nossas faculdades vêm dos sentidos".[246] Em realidade ele declara as sensações e considera os sentidos como uma "causa ocasional", tomando o seu imediatismo como propriedade que é estimulada, mas que não sente: "só a alma sente ocasionada pelos órgãos".

Para Condillac, era das sensações que alma tirava seus conhecimentos e suas faculdades. Sua crítica perante o objetivo da obra voltava-se ao caráter intuitivo como os formadores de nossos pensamentos. Considerava, assim como se tem comumente, cinco sentidos: a visão, o olfato, a audição, o gosto e o tato, este último considerado o seu principal sentido, instrutor de todos outros.[247] Tal afirmação sobre o primado dos sentidos para a formação de nossos conhecimentos continua ser notado no mesmo tom em sua obra "Lógica ou os primeiros desenvolvimentos da arte de pensar"[248]de 1780, ano de sua morte, na qual ele volta a afirmar sobre a máxima de que "A faculdade de sentir é a primeira das faculdades da alma".[249] Seu axioma remata que é por intermédio dos sentidos "que as impressões dos objetos chegam até a alma" ficando em uma condição exterior ao corpo e à alma do humano para, então,

---

[244] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 52.
[245] BOISSEL, 1989, p. 17 e p. 235.
[246] CONDILLAC, Etienne Bonnot de. Resumo selecionado do tratado das sensações. In: CONDILLAC, Etienne Bonnot de; GERANDO, Joseph-Marie baron de. *Textos Escolhidos*. São Paulo : Nova Cultural, 1989. (Os Pensadores). P. 45.
[247] CONDILLAC, 1989, p. 47.
[248] CONDILLAC, Étienne Bonnot de. Lógica ou os primeiros desenvolvimentos da arte de pensar. In: CONDILLAC, Etienne Bonnot de; GERANDO, Joseph-Marie baron de. *Textos Escolhidos*. São Paulo : Nova Cultural, 1989. (Os Pensadores).
[249] CONDILLAC, 1989, p. 65.

provocarem uma sensação que parte do exterior para o interior, de outro modo, para as partes íntimas da alma e no externo onde o objeto se encontra

Vejamos agora a máxima de Brillat-Savarin surgida logo no início de sua meditação inicial, titulada "Dos sentidos": "Os sentidos são os órgãos por meio dos quais o homem se põe em relação com os objetos exteriores".[250] Primeiro vejamos a diferença introdutória: utilizou-se do termo "órgãos" para definir os sentidos, considerando o conjunto em si, formado do órgão físico, como responsável por senti-lo; já o filósofo *sensualista* ainda separa as partes dos órgãos que sentem dos sentidos; e o nosso personagem considera o seu conjunto. No quesito sobre a alma, como o centro receptor dos sentidos e onde alocam nossos conhecimentos e faculdades, Brillat-Savarin possui concordância com Condillac, pois ao argumentar sobre a ação dos sentidos, afirma que as sensações possuem "centro comum a alma, atributo especial da espécie humana"[251], até porque os primeiros estudos sobre as células neurais que levariam a descoberta do sistema nervoso central só ocorreriam a partir de 1830. A alma ainda se mantinha como receptáculo e transformação de nossas faculdades mentais.

Entretanto quais são os sentidos para Brillat-Savarin? Aqui se percebe uma diferenciação e talvez até um avanço de Brillat-Savarin que ficaria esquecido: ele enumera seis, um a mais que Condillac. Além das comumente conhecidas – audição, olfato, gosto, visão e tato –, Savarin argumenta também sobre o "genésico", nomeado como "amor físico". Este, assim como o gosto analisado a parte posteriormente, encontra-se com uma atenção especial, levando a crer em sua importância singular para as sensações na visão de Brillat-Savarin. Sua definição inicial é categórica: é o sentido que "impele os sexos um para o outro, e cuja finalidade é a reprodução da espécie".[252]

Sobre o termo genésico deve-se dar uma atenção particular, pois percebemos Brillat-Savarin em meio aos precursores desse termo, que no início do século XIX teve um aparecimento mais frequente nos documentos históricos, principalmente em obras médicas, fisiológicas e de história natural. Para o nosso acesso a esses documentos, temos novamente a *Gallica* para tentarmos encontrar principalmente dicionários ou citações que tratam do conceito genésico.

De início repara-se o volume documental que esse termo surge após 1826, ano da publicação de Brillat-Savarin. Claro que não se deve cair num relativismo e colocar uma responsabilidade geral de nosso personagem, pois o termo não parece ter se consolidado como

[250] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 33.
[251] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 34.
[252] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 33.

uma sensação ligada ao amor físico, mas sim, como um adjetivo concernente a geração observada atualmente os dicionários franceses. Nesse ínterim, ele mesmo percebe a exclusão dessa consideração em seu tempo: "É espantoso que um sentido importante como este último tenha sido ignorado até o tempo de Buffon, e tenha sido confundido, ou melhor, anexado ao tato."[253] Georges-Louis Leclerc, o conde de Buffon (1707-1788), é considerado precursor da biologia com seus estudos sobre filosofia e espécies animais sob os auspícios da História Natural.

Entretanto ao constatarmos seu significado corrente sobrevém com mais intensidade em documentos a partir do século XIX. O surgimento que identificamos em um dicionário foi de 1830 no *Dictionnaire des termes de médecin, chirurgie, art vétérinaire, pharmacie, histoire naturelle, botanique, physique, chimie, etc.* publicada por Louis-Jacques Bégin, (1793-1859). Aparece como um adjetivo significando um: "*sens génésique, celui qui préside à la génération, selon Récamier*".[254] Esse dicionário se utilizava de uma consideração de Joseph Récamier (1774-1852), médico citado por Brillat-Savarin em sua obra, por suas habilidades médicas e por ter nascido em Belley.

Contudo, não é só isso, Joseph Récamier fora primo e afilhado de nosso personagem, até mesmo o cuidou em seu leito de morte. Sabe-se também que Récamier havia sido um dos precursores da ginecologia médica e, ora, pela homenagem que Brillat-Savarin faz aos médicos, é possível imaginá-los discutindo sobre o termo genésico, conceito proferido pelos dois. Em 1829, em um estudo sobre o câncer intitulado *Recherches sur le traitement du Cancer, par la compression méthodique simple ou combinée, et sur l'histoire générale de la même maladie*[255], Récamier faz um apontamento em que o sentido genésico é afetado pelos sintomas das febres nervosas, a qual ele chama de atáxica, pois acomete os ditos movimentos voluntários ligados ao ato de andar, tocar ou pegar objetos.

Um ano antes de Récamier, em 1828, o médico François-Joseph-Victor Broussais (1772-1838) um dos principais defensores e precursores das ideias do alemão Franz Joseph Gall

---

[253] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 33.

[254] Tradução nossa: "sentido genésico, aquele que preside a geração, segundo Récamier". In: BÉGIN, Louis-Jacques. *Dictionnaire des termes de médecine, chirurgie [Texte imprimé], art vétérinaire, pharmacie, histoire naturelle, botanique, physique, chimie, etc.; par Bégin, Boisseau, Jourdan, [et al.]*. Paris: Béchet: Baillière: Crevot [etc.]; [puis] Bruxelles: Dépôt de la Librairie médicale française, 1823-1830. P. 602. Disponível em: << https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k63332026?rk=107296;4. Acesso em: 22/07/2018.

[255] RÉCAMIER, Joseph Claude Anthelme. *Recherches sur le traitement du Cancer, par la compression méthodique simple ou combinée, et sur l'histoire générale de la même maladie*. Paris, Gabon, 1829. Acesso em : <http://pi.lib.uchicago.edu/1001/cat/bib/3262573>.

(1758-1828) na França, lançara uma obra titulada *De l'Irritation et de la folie*[256], que em meio a termos médico-fisiológicos o genésico é tratado como um instinto que possui suas causas nos sentidos principais, sendo estimulado pelo tato, mas também pela visão, audição, gosto e pelo olfato. O próprio Brillat-Savarin comenta com certo espanto a anexação dessa dita sensação ao tato[257], que para ele representa uma confusão sob a necessidade de serem tratados de forma distinta, e é isso que fará, marcando seu diferencial.

Mas, voltemos a Broussais que nessa obra sobredita fazia uma crítica da psicologia baseada em causas metafísicas inatas. Suas colocações partiam da ligação patológica à fisiologia em que nossas irritações e loucura estariam asseguradas e decodificadas a partir de áreas específicas de nosso cérebro, mostrando influência que ele mesmo admite em sua obra das teorias Gall. Sobre o termo *génésique*, Broussais o tratava como instinto, estando, portanto, excluído das sensações básicas humanas. O instinto para ele dependia dos impulsos nervosos que se desenvolvem espontaneamente e se relacionam com nossas sensações, percepções e ideias, auxiliando na produção de sentimentos[258] considerando o genésico o princípio, pois levava os sexos a se reunirem quando é estimulado para a reprodução e, assim, daria origem ao indivíduo preparado para os outros instintos, sentimentos e sensações que o formam.[259]Será nessa esteira ligada ao conceito de instinto que o genésico prevalecerá nesse início do século XIX.

Ao verificarmos documentos do século XIX, mais próximos da data de publicação de Brillat-Savarin, tem-se uma linha geral interligada à história natural e à medicina, principalmente tratando o genésico como uma função corporal trazida como um instinto. Dessa forma, pensa-se então em algo primitivo, como um tipo não racionalizável que ocorre por nossa natureza animal como meio de se reproduzir. Essa interpretação instintiva é observada igualmente em documentos da década de 30 do século XIX, no período pós-publicação da obra de Brillat-Savarin e num momento em que a Frenologia baseada na doutrina do alemão Franz Gall mostrava-se bastante influente na sociedade científica francesa.

Entretanto há um ponto fora da curva da significação instintiva: uma análise sobre o filósofo e teólogo francês Louis Eugène Marie Bautain (1796-1867) em uma obra chamada *De l'Enseignement philosophique de M. l'abbé Bautain, dans ses rapports avec la*

---

[256] BROUSSAIS, François-Joseph-Victor. *De l'irritation et de la folie* : ouvrage dans lequel les rapports du physique et du moral sont établis dans les bases de la médecine physiologique. J.-B. Baillière ; (Paris); H. Baillière ; (Londres) ; Ch. Savy (Lyon), 1839.
[257] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 33.
[258] BROUSSAIS, 1830, p. 187.
[259] BROUSSAIS, 1839, p. 236.

certitude.[260]Nesta, o termo genésico aparece em um tratamento como método filosófico, uma *"Déduction génésique"*, como um pensamento na forma de dedução intelectual para uma disposição demonstrativa e descritiva de um objeto. De acordo com essa obra, para Bautain o procedimento genésico funcionava como um meio de explicação com parâmetros justos, e não só uma demonstração rigorosa dos fatos sequenciais.

Todavia, consideram-se as obras circunscritas pela influência de Gall como representantes do significado genésico mais próximo do que Brillat-Savarin considera, mas assim mesmo com suas diferenciações. Em 1835 o termo surge no *Journal de la Société pherénologique de Paris* em uma publicação de vinte e dois de agosto. Tal sociedade frenológica fora criada em 1831 pelos franceses Casimir Arme Marie Broussais (1803-1847) – médico, professor na Faculdade de Medicina de Paris e filho do já comentado François-Joseph-Victor Broussais – e Jean-Baptiste Beunaiche de la Corbière (1801-1879), que era médico.

Essa publicação de vinte e dois de agosto é a única na qual o genésico aparece acompanhado do termo *"instinct*" com o significado do que leva a humanidade a se reproduzir. Já em 1836, o pai de Casimir Broussais, que foi presidente por anos da Sociedade Frenológica, organizava um curso e publicava *Cours de phrénologie*. O termo *génésique* aparece primeiro acompanhado do termo *instinct*, como um impulso fraternal que acompanha a humanidade e de difícil anulação. Esse instinto levava a prática genésica, que Broussais toma como *fonctions génésiques* de algo a ser executado e que ocorre não só na espécie humana, mas em outros animais, domésticos, aves ou quadrúpedes.

Em 1837, o fisiologista francês Gabrial Grimaud de Caux (1800-1881) publicava a *Physiologie de l'espéce, histoire de la géneration de l'homme* em que o termo genésico surge de forma massiva acompanhado de expressões como *instinct, fonction* e *faculté* – instinto, função, faculdade. Faculdade e função por conta de suas consequências reprodutivas e mantenedores da espécie humana e instinto como condição ou princípio que rege a ação da faculdade reprodutiva: em uma palavra, sexo. Outros termos nessa obra acompanham o genésico como ato, necessidade, apetite, paixão – todas com a condição de instinto inevitável dos seres humanos.

Para Brillat-Savarin, diferente de instinto, o genésico é uma sensação com seu devido lugar entre as principais, consideradas e que agia de forma singular: "tendo cada sexo tudo o que é preciso para experimentar essa sensação, seja necessário que os dois se reúnam para atingir o

[260] *De l ' enseignement philosophique de M . l ' abbé Bautain ,... : dans ses rapports avec la Certitude*. Paris : Gaume frères, 1833.

objetivo e a natureza se propôs".[261] Para legitimar o genésico como um sentido, nosso personagem se utilizava de uma comparação em termos de finalidade com o sentido do *gosto*: se este que teria por intento a conservação do indivíduo é "incontestavelmente um sentido", deve-se então atribuir o mesmo título para ele, que tem intenção a "conservação da espécie".[262] Deve-se, portanto, garantir o que ele chama de "lugar *sensual*"[263] ao genésico com ordens de indicar sua importância aos herdeiros da humanidade.

Até então, esse sentido possui o caráter de reprodução e conservação das espécies muito parecidas com as colocadas nos documentos supracitados. Outros autores apresentaram como faculdade e instinto, e não como um sentido, existente também em animais de outras espécies com caráter de ato para reprodução sexual. Porém Brillat-Savarin faz seu uso estritamente humano e traz um algo a mais em sua discussão: um trato sociocultural apresentado ao referir-se à ação dos sentidos.

Ao refletir sobre essa ação e seu caráter ligado a perfectibilidade da alma humana - temática tratada por Condorcet, Rosseau e tantos outros filósofos -, em que as sensações seriam refletidas, comparadas e julgadas, o filósofo sob esse movimento triplo, afirma que os sentidos passaram a se ajudar "para a utilidade e o bem-estar do *eu sensitivo*, ou, o que é a mesma coisa, do *indivíduo*."[264] Ele explica essa dinâmica assegurando que no correr dos séculos novos aperfeiçoamentos não pararam de ocorrer para a espécie humana:

> Assim, o tato retificou os erros da visão; o som, por meio da palavra articulada, tornou-se o intérprete de todos os sentimentos; o gosto buscou auxílio na visão e no olfato; a audição comparou os sons, apreciou as distâncias; e o genésico invadiu os órgãos de todos os outros sentidos.[265]

Sobre o quesito das relações que provocam o aperfeiçoamento nos sentidos humanos, Brillat-Savarin e Condillac estão em comum acordo sobre a mutualidade dos auxílios entre os sentidos, ocorrida através das ações humanas interligadas com a reflexão, comparação e juízo. Porém estamos buscando os avanços sobre a consideração sociocultural de Brillat-Savarin e é aí que ele se distingue perante a geração de filósofos desde Condillac. Isso ocorre especificamente com o sentido genésico, que Condillac não citara, mas a geração mais

[261] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 33-34.
[262] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 34.
[263] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 34.
[264] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 34.
[265] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 34.

próxima de Brillat-Savarin do século XIX sim, e sempre em obras de cunho médico-biológico. Ao comentar sobre as consequências dos aperfeiçoamentos dos sentidos e demonstrar o que cada um pôde originar para humanidade, Brillat-Savarin recai no âmbito sociocultural, além do econômico:

> Assim a visão deu origem à pintura, à escultura e aos espetáculos de toda espécie;
>
> O som, à melodia, à harmonia, à dança e à música, com todos os seus ramos e meios de execução;
>
> O olfato, à pesquisa, à cultura e ao emprego dos perfumes;
>
> O gosto, à produção, à escolha e ao preparo de tudo o que pode servir de alimento;
>
> O tato, a todas as artes, a todas as habilidades, a todas as indústrias;
>
> O genésico, a tudo o que pode preparar ou embelezar a reunião dos sexos, e, desde Francisco I, ao amor romanesco, ao coquetismo e à moda; sobretudo ao coquetismo, que nasceu na França, que possui nome apenas em francês, e cujas aulas a elite das nações vem tomar diariamente na capital do universo.[266]

Primeiro já demonstramos esse tratamento do genésico como um sexto sentido, tendo como consequência o afastamento de Condillac, que o coloca em semelhança com autores do início do século XIX, sobretudo os que estavam empenhados em divulgar a Frenologia. Sua proximidade está em implantar também o sentido da reprodução se relacionando com o sentido de gênese: “a reunião dos sexos” acima citada.

Entretanto, ao mesmo tempo, o genésico dá origem a tudo que pode promover essa reunião dos sexos que possa facilitá-la e que Brillat-Savarin resume em três tipos facilitadores: o amor romanesco, o coquetismo e a moda. Compreendem-se aqui esses fatores como manifestações socioculturais frente aos efeitos da sensação genésica de Brillat-Savarin, exposições que buscam exatamente o encontro entre os corpos e representam, em suas formas declarações de cunho social e cultural. Observemos então como esses três fatores atuam para a atuação do genésico como encontro dos corpos.

O amor romanesco vem se formando desde o início do século XVII, com o comedimento e um autocontrole moderado das pulsões agressivas da sociedade cavalheirosa-guerreira francesa. De acordo com Norbert Elias esses guerreiros sofrem um processo de “curialização”, ou seja, são colocados na corte em relações sociais mais pacificadas com um rigor maior no controle dos costumes e de suas distrações.[267] O controle das pulsões

[266] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 34.
[267] ELIAS, 2001, p. 241.

agressivas não só perpassam nas relações homem para homem, mas também no binário homem e mulher.

Elias afirma que há um indício do desenvolvimento das autocoerções fundamentadas em normas para boas maneiras, em códigos sociais praticados sob uma boa educação e formação fora o progresso das relações românticas baseadas no sentimento do amor tanto em caráter realista quanto em caráter idealista.[268] Nesse processo não se pode esquecer o papel dos *salons*, que foi um importante espaço de sociabilidade para a constituição de uma esfera e opinião pública a partir do século XVII[269], decisivo para o domínio da vida social e para a educação dos nobres de espada.

Esse amor romântico toma sua forma mais marcante ao final do século XVIII de acordo com Anthony Giddens em sua "A transformação da intimidade – sexualidade, amor e erotismo nas sociedades modernas".[270] Ocorria nesse tempo a ascensão do amor romântico, em que os laços matrimoniais partiam não só da ordem econômica, mas também considerava os ideais do amor romântico, principalmente entre os círculos burgueses. Giddens afirma que nas sociedades modernas ser romântico tornar-se sinônimo de cortejar, e o que reforça sua marca foi à literatura romântica como primeiro meio de alcance voltado para uma população de massa.[271]

Dessa maneira, trazia a ideia do relacionamento derivado mais de uma implicação emocional do que de critérios sociais externos. Sua projeção era dupla, visava e se realizava no outro, além de idealizar uma progressão futura, uma prosperidade ligado aos laços matrimoniais.[272] Para Brillat-Savarin, o genésico não era só um instinto sem formas que possam racionalizá-lo ou como uma sensação que não possa ser melhorada, ou melhor, aproveitada por algum dispositivo prático social. Assim, garantiria então à sensação genésica o significado tanto como prática sexual garantida pela força erótica motivada pelo amor romântico[273]como sentido reprodutor.

O coquetismo, como o próprio Brillat-Savarin apresenta algumas vezes em sua obra, refere-se à elegância conquistada pelos franceses, que ele afirma ter nascido na França, possuindo

---

[268] ELIAS, 2001, p. 245.
[269] OLIVEIRA, J. M.. MERLO, P.M.S.. *A época moderna e a construção da dicotomia entre o público e o privado.* Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, Secretaria de Ensino a Distância, 2017. P. 43.
[270] GIDDENS, Anthonny. *A transformação da intimidade*: sexualidade, amor e erotismo nas sociedades modernas. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1993. P. 50.
[271] GIDDENS, 1993, p. 36.
[272] GIDDENS, 1994, p. 56.
[273] GIDDENS, 1993, p. 72.

nome apenas em francês e, além do mais, atraía elites de outras nações que iam à Paris, "capital do universo", para tomar aulas.[274] O coquetismo se relaciona intimamente com a teoria do processo civilizatório de Norbert Elias, o qual a sociedade francesa passa por uma suavização de seus costumes, chegando a seu ápice no século XIX, devendo então somente expandir os seus bons modos, tidos como superiores e supremos, ao resto da humanidade.

Mostra-se, sobretudo, como um código de conduta relacionada às boas maneiras, possuindo um valor intrínseco de conquista numa atitude voltada para sedução. Esse é o valor dado até hoje em dicionários como *Le Robert* e *Larousse* na França. Em relação à moda, penso que ela se encaixa no conjunto do coquetismo, em que seguir à moda possuía valor de elegância além de produzir valores como autocoerção do que vestir e de como agir de acordo com as ocasiões sociais. Da mesma forma, se põe também como fator de sedução, em que seguindo a moda correta e do momento as chances de um *amor físico*, ou genésico, levado pelo romantismo entrar em ação, aumentariam consideravelmente.

Se me delonguei sobre o genésico, foi para tentar proporcionar a devida atenção e poder que Brillat-Savarin deu a esse termo na forma de um sexto sentido dos seres humanos. Como já afirmado, para ele o genésico invadiu todos os órgãos e assim todos os sentidos: "seus efeitos sobre as ciências não foram menos profundos, e, se examinarmos mais de perto, veremos que tudo o que elas têm de mais delicado e engenhoso se deve ao desejo, à esperança ou ao reconhecimento, que se relacionam à reunião dos sexos".[275]

O galgar dos séculos, de preferência, os últimos séculos como Savarin afirma,[276] trouxeram beneficiamentos para todos os sentidos oferecendo acréscimos em seus poderes, servindo como exemplo a invenção dos óculos, do telescópio e do microscópio como benesses para a visão humana. Entretanto, os mais importantes beneficiamentos deveram-se à sensação do gosto, afinal ele considerava esse primado acima de todos os outros sentidos. Nosso personagem anuncia que os últimos séculos apresentaram extensões gratificantes a esse sentido como: "a descoberta do açúcar e de seus diversos usos, as bebidas alcoólicas, os glacês, a baunilha, o chá, o café", que para aos franceses e ao mundo ocidental foram marcados sob uma natureza exótica.

A conquista dos aperfeiçoamentos do gosto partindo do progresso positivo de todos os sentidos foi denotada por Brillat-Savarin, como uma marcha perfectível de caráter demorado,

---

[274] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 35.
[275] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 35.
[276] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 38.

lentidão essa que asseguraria "a duração de seus sucessos".[277] Essa perfectibilidade tinha para ele os propósitos de conservação do indivíduo e de duração de espécie entrelaçados em um sistema consequencial e cíclico. Esses dois propósitos seriam a finalidade de todas as ações humanas sob a condição do ser sensitivo e ocorreria num movimento direto em direção à sensação do gosto:

> O olho percebe os objetos exteriores, revela as maravilhas que cercam o homem, e o informa de que ele faz parte de um grande todo.
>
> A audição percebe os sons, não apenas como sensação agradável, mas também como advertência do movimento dos corpos que podem ocasionar algum perigo.
>
> A sensibilidade procura notificar, por meio da dor, toda lesão imediata.
>
> A mão, essa fiel servidora, não apenas propicia ao homem afastar-se do perigo e agir com segurança, mas também pegar, de preferência, os objetos que o instinto lhe faz supor próprios a reparar as perdas causadas pela manutenção da vida.
>
> O olfato explora esses objetos; pois a substâncias deletérias são quase sempre de mau cheiro.
>
> Então o gosto se decide, os dentes põem-se a funcionar, a língua se une ao palato para saborear, e logo o estômago começará a assimilação.

Estando sob a sensação do gosto a partir da composição sensitiva assinalada por Brillat-Savarin, o sujeito perceberia um "langor" desconhecido, um relaxamento prazeroso e um repouso total dos sentidos. Ao retornar desse estado o ser em questão estaria sob o estado de um fogo secreto e interior como um sentimento imperioso e comum aos dois sexos: o genésico. Este, para nosso personagem, aproximaria os indivíduos unindo-os em prol de seu principal dever de assegurar a duração da espécie. Diferente de Condillac, que dava o primado sensitivo humano ao tato, dando-lhe o papel e responsabilidade de estimulador dos outros sentidos, Brillat-Savarin defendia o primado do gosto em sua filosofia, atribuindo-lhe a responsabilidade para a formação da Gastronomia Moderna. E será sobre esse sentido que vamos nos debruçar em seguida.

[277] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 39.

2.4 – Do gosto fisiológico científico ao conceito científico de Gastronomia

Para a análise de sua consideração física do gosto usa-se aqui de referência a *Encyclopedie*[278], editada de 1751 a 1772, em que surge o verbete "gosto". Atenta-se a esse conjunto de obras, produzido por D'Alembert e Diderot, como uma importante fonte pela sua influência no pensamento científico iluminista do século XVIII, porém alongando sua influência sob o século XIX também. O verbete assinalado fora produzido por Voltaire até certa altura, pois sua complementação foi acrescentada por Montesquieu que teve sua participação escrita, editada e lançada como uma obra sobre o nome *Le goût*. O verbete é dividido de forma generalizada em duas partes: a primeira com o gosto no sentido fisiológico que Voltaire tomou conta de elucidar e uma segunda parte interligada às Belas-Artes com o mesmo iniciando, mas em grande parte tem-se Montesquieu fazendo considerações sobre esse sentido metafórico.

Para este momento do trabalho importa-nos a acepção de Voltaire, pois é nele que se apresenta a acepção fisiológica. Além disso, observa-se que tanto Voltaire quanto Brillat-Savarin propõem uma discussão inicial sobre os aspectos fisiológicos do gosto sob o princípio da anatomia, trazendo pontos da física e da mecânica corporal humana para depois fundamentarem o seu sentido metafórico, elucidado sob os tópicos do gosto interligados aos modos, condutas e acepções do que é belo e saboroso para a humanidade contra o que era bárbaro e feio, ou seja, sobre o sentido do chamado bom gosto.

Sob a alçada da fisiologia, Voltaire denota que o gosto "é esse admirável sentido pelo qual se discernem os sabores, e cuja língua é o principal órgão".[279] Sob a mesma alçada de formação física humana, Brillat-Savarin remete que esse mesmo sentido "é o aparelho por meio do qual ele aprecia os sabores"[280]. A frase parece a mesma, ou com o mesmo teor e demonstra textualmente a condecoração que Brillat-Savarin faz ao iluminista no início de sua obra.[281] Mas o desenrolar que cada um deles faz para conceituar o gosto sob o aspecto físico possui lá suas diferenças com uma cientificidade mais apurada por parte de Brillat-Savarin, além de uma possível originalidade em alguns aspectos.

---

[278] DIDEROT, Denis ; ALEMBERT, Jean Le Rond d'. *Encyclopedie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*. A Genève : chez Pellet imprimeur-libraire, 1777-1779.

[279] Tradução nossa de: "*c'est ce sens admirable par lequel on discerne les saveurs, e dont la langue est le princpal organe*" in : Voltaire. Gout. In : *Encyclopedie.* P. 332.

[280] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 42.

[281] Cf. BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 27. "Eu deveria escrever maravilhosamente bem, pois Voltaire, Jean-Jacques, Fénelon, Buffon, e mais tarde Cochin e D'Aguesseau foram meus autores favoritos; seis-os de cor."

A primeira diferença a ser considerada consiste nas considerações físicas sobre o órgão do gosto. Voltaire denomina o gosto um órgão contínuo formado pela boca – considerada com grau de superioridade –, pelo esôfago e pelo estômago, sendo a fome, a sede e o gosto como efeitos desse mesmo órgão contínuo.[282] Mas ele faz uma distinção desses efeitos: enquanto a sede e a fome são os movimentos que representam o desejo de um objeto alimentar, o gosto é provocado no órgão conjuntivo por esse objeto. Brillat-Savarin, diferentemente, não considera o esôfago e o estômago como preceptores do gosto, inclusive no espaço de sua obra que ele conduz a explicação física do gosto não há mencionado os dois como participantes diretos dessa sensação.

Entretanto, não deixou de lado em suas meditações esses dois órgãos, separando outro momento para comentar sobre eles, principalmente sobre o estômago, pela sua influência sobre o estado moral do indivíduo.[283] Por excluir esses dois órgãos da sensação do gosto, Brillat-Savarin não trata a fome e a sede como efeitos de um órgão contínuo. Esses dois últimos efeitos mais o apetite seriam excitadores do gosto,[284] abrindo caminho para que as práticas alimentares fossem realizadas e assim, alcançar o objetivo gustativo.

O complexo órgão do gosto para Brillat-Savarn estaria formado por quatro partes distintas: pela língua, com o principal papel para a mecânica da degustação[285] – assim como Voltaire considerou –, pelas bochechas, pelo palato e pelas fossas nasais. A última parte com grande papel para o gosto para os dois autores, pois sem a olfação a "sensação do gosto seria obtusa e completamente imperfeita"[286], dizia Savarin. Cada parte com sua função essencial para o que ele chama de mecânica do gosto. Em particular a língua fora tratada pelos dois autores com mais atenção e como principal órgão e assim como possuem suas semelhanças, possuem também suas diferenças, até terminológicas, pelos efeitos do espaço-temporal e avanço das ciências no início do século XIX.

Os dois denotam conhecimento científico para explicar suas propostas fisiológicas para a sensação do gosto. Voltaire baseia-se no médico italiano Lorenzo Bellini (1643-1704) um dos praticantes da chamada escola Iatrofísica, doutrina surgida na segunda metade do século XVII com forte influência de Descartes numa tentativa de explicar o funcionamento do organismo a

---

[282] VOLTAIRE. Gout. In : DIDEROT, Denis ; ALEMBERT, Jean Le Rond d'. *Encyclopedie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*. A Genève : chez Pellet imprimeur-libraire, 1777-1779. P. 332.
[283] BRILLAT-SAVARIN, p. 189.
[284] BRILLAT-SAVARIN, p. 41.
[285] BRILLAT-SAVARIN, p. 42.
[286] BRILLAT-SAVARIN, p. 43.

partir da mecânica física.[287] Nesse viés, abre um grande asterisco na *Encyclopedie* para referenciar a teoria mecânica da sensação do gosto pela língua do médico italiano, o qual ele considera ser o primeiro a fazer sua descrição. Das eminências encontradas na língua, Voltaire considera o que Bellini chama de *mamelons*[288], termo que representa uma fórmica elevada com exterminada plana e perfurada, como a principal parte desse órgão por conter terminações nervosas que recebem as partículas dissolvidas do alimento que estimulam a sensação gustativa. São nesses *mamelons* que tudo se inicia para sensação do gosto.

Brillat-Savarin não utiliza o termo *mamelon*, usado no início do século XIX para representar uma fórmica para a medicina e geografia. Ele simplesmente fala *papilles*, partes da língua que recebem as partículas sápidas e solúveis no contato com o objeto alimentar desejado, além de ser a principal parte da língua para a sensação do sabor. Essa operação de absorção seria de natureza química e só compreendida por ela. Um ponto de continuidade importante aqui pode ser concebido sobre a consideração mecânica da língua que Savarin faz. Podemos elucidar várias razões interligadas ao avanço das ciências no século XIX, mas sua elucidação parece-me partir daquela a qual Voltaire colocou baseado nas ideias de Bellini e a mecânica da língua, utilizando-se do termo "movimento" para representar a ação da sede e da fome.

Brillat-Savarin ao indicar a supremacia do homem para com a sensação do gosto remete-se a um diferencial com a língua dos animais, que não possuem "capacidade maior que sua inteligência".[289] Já a língua do homem, "pela delicadeza de sua contextura e das diversas membranas que a cercam, anunciava claramente a sublimidade das operações às quais se destina".[290] E eis que Savarin admite ter descoberto ao menos três movimentos que não são vistos nos animais, nomeados a partir dos termos "espiação, rotação e varrição":

> O primeiro ocorre quando a língua se projeta em forma de espiga entre os lábios que a comprimem; o segundo, quando a língua se move circularmente no espaço compreendido entre o interior das bochechas e o céu da boca; o terceiro, quando a língua, recurvando-se para cima ou para baixo, recolhe fragmentos de comida que podem permanecer no canal semicircular formado pelos lábios e as gengivas.[291]

---

[287] ROSA, Carlos Augusto de Proença. *História da ciência*: a ciência moderna. 2 ed. Brasília: FUNAG, 2012. P. 223.
[288] VOLTAIRE, 1777-1779, p. 333. A palavra possui alguns usos significativos: medicinalmente como uma eminência erguida no centro do seio humano; em termos geográficos seria uma fórmica arredondada de algum relevo.
[289] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 51.
[290] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 51.
[291] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 51.

Essa operação mecânica ocorre em favor da operação química, condições que não diferem muito nos dois autores, o próprio Savarin afirma ser uma teoria que não é nova e possui apoio em provas físicas. Brillat-Savarin e Voltaire possuem semelhança no trato filosófico-científico da operação do gosto em que a substância sólida precisa ser partida e diminuída em partículas menores para serem dissolvidas nas papilas ou nos *mamelons*, e assim atingir as terminações nervosas. Só assim os corpos sápidos são apreciados pelo órgão responsável pelo gosto e por suas palavras: "se perguntarem o que entendemos por corpos sápidos, responderemos que é todo corpo solúvel e capaz de ser absorvido pelo órgão do gosto". Além disso, para ele apenas é sápido o que já fora dissolvido ou está em estado de dissolução.

Dos sentidos, o que mais auxilia o gosto é o olfato, tanto para Voltaire quanto para Savarin. Este parece desconsiderar o que aquele denotou na Enciclopédia, pois afirmava que autores que teve contato nenhum havia considerado o olfato com plena justiça.[292] Voltaire considerava uma ligação sensitiva particular e anatômica entre o órgão do gosto e o olfato, sendo uma relação de maior intimidade perante os outros sentidos. Por nossa análise, podemos afirmar que o tratamento teórico dado por Brillat-Savarin não é tão mais aprofundado do oferecido por Voltaire setenta anos antes. Assim como Voltaire, ele considera todo corpo saboroso também odorífero, sendo então esse corpo pertencente tanto ao sentido do gosto quanto ao sentido do olfato: "Nada se come sem que se tenha uma consciência maior ou menor de seu cheiro; e, para os alimentos desconhecidos, o nariz cumpre sempre a função de sentinela avançada que exclama: "Quem vem lá"?".[293] Ou por Voltaire quando afirma: "*elles consistent toutes deux dans les esprits développés des matieres odorantes e savoureuses"*.[294]

A sensação do gosto para Brillat-Savarin aconteceria de uma forma específica e explicada de forma mais aprofundada que Voltaire, percebe-se que ele denota um cunho científico, se utiliza mais da química e da fisiologia que nesse tempo avançava com as ideias de Lavoisier e de Cabanis. Quando aponta o funcionamento da sensação do gosto ele arremata três sentimentos de ordens diferentes: sensação direta, sensação completa e a sensação refletida:

> A sensação *direta* é aquela primeira impressão que nasce do trabalho imediato dos órgãos da boca, enquanto o corpo apreciável se acha ainda na parte anterior da língua.
>
> A sensação *completa* é a que se compõe dessa primeira impressão e daquela que nasce quando o alimento abandona sua primeira posição, passa para o fundo da boca, impregnando todo o órgão com seu gosto e seu perfume.
>
> Enfim, a sensação *refletida* é o julgamento feito pela alma sobre as impressões que o órgão lhe transmite.

[292] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 46.
[293] BRILLAT-SAVARIN, p. 46.
[294] Tradução nossa: "ambos consistem em espíritos desenvolvidos de materiais perfumados e saborosos" In: VOLTAIRE, 1777-1779, p. 339.

As proposições da dietética hipocrática – baseadas em fundamentos naturais que todos deveriam comer em conformidade com sua natureza, respaldada com "predominância mais ou menos forte de um dos quatro humores: sangue, cólera, fluema e melancolia"[295] – já não cabem mais, o gosto torna-se crítico, é bom ou ruim, agrada ou não e isso variava, em realidade, com o costume de quem consumia. O julgamento entra em ação: o que tem um bom gosto é classificado e o que tem um mau gosto é excluído por aqueles que possuem autoridade do paladar apurado. Savarin remonta isso ao colocar essa teoria em ação, mostrando-a em um experimento:

> Quem come um pêssego, por exemplo, é primeiro afetado agradavelmente pelo odor que dele emana; coloca-o na boca e experimenta uma sensação de frescor e acidez que o incita a continuar; mas é somente quando engole e o bocado passa sob o orifício nasal que o perfume lhe é revelado, completando a sensação que deve causar um pêssego. Enfim, é só depois de ter engolido, e julgando o que acaba de sentir, que ele diz a si mesmo: "Esse está delicioso!". [296]

Por fim, uma importante questão teórica do gosto que demarca uma diferença primordial entre Voltaire e Brillat-Savarin fora o primado do tato e o primado do gosto. Assim como Condillac, Voltaire considera o tato como o mais importante dos sentidos, aliás, trata o gosto como uma forma de toque: "Esse sentido delicado [o gosto] é, (...), o mais essencial de todos depois do toque; diria mais essencial que o toque, se o gosto em si não fosse um tipo de toque mais fino, mais sutil".[297] Diferentemente do tato, o qual Savarin assinala ser um sentido que poucos benefícios receberam da civilização enquanto órgão sensitivo, o gosto possui o poder maior e a seguinte passagem indica isso:

> [...] podemos assinalar que quem compareceu a um banquete suntuoso, numa sala ornada de espelhos, flores, pinturas, esculturas, aromatizada de perfumes, enriquecida de belas mulheres, repleta dos sons de uma suave harmonia; este, afirmamos, não precisará de um grande esforço de inteligência para se convencer de que todas as ciências foram chamadas para realçar e enquadrar adequadamente os prazeres do gosto.[298]

Seria essa exemplaridade supracitada a ciência do saber viver que Brillat-Savarin tenta representar em sua obra? Ciência essa que poderia indicar e formar as acepções interligadas ao sentido do "bom gosto" na sociedade? Após indicar sua teoria em ordem analítica sobre o

---

[295] FLANDRIN, 2009b, p. 669.
[296] BRILLAT-SAVARIN, p. 47.
[297] VOLTAIRE, 1777-1779, p. 333.
[298] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 39.

funcionamento físico do gosto em uma curta parte de sua obra, será sobre sua história moral que ele se debruçará em todo o resto para demonstrar que, se antes o princípio alimentar era instintivo, em sua época torna-se o que ele chama de uma paixão influente.

Se de início ele apresentou sua teoria, tem-se que, por toda sua obra, o seu sujeito – o Brillat-Savarin e suas experiências de vida – toma-se como o encarregado das empiricidades de suas proposições, pois como provar sua teoria? Ele se porta como condensador das experiências gastronômicas e autoridade para elucidar suas proposições: "Quando escrevo e falo de *mim* no singular, isso supõe uma confabulação com o leitor; este pode examinar, discutir, duvidar e até mesmo rir. Mas quando me armo do temível *nós*, falo de cátedra; cumpre então submeter-se."[299] Mas vejamos como ele representa em sua obra esse gosto como "bom gosto".

Para demonstrar as mudanças significativas que ocorreram no gosto físico e o fizeram progredir sob um caráter de perfectibilidade, Savarin situou alguns alimentos como importantes para esse progresso que impressionaram a humanidade e ajudaram nesse processo perfectível para a formação da Gastronomia Moderna. Importante lembrar um caráter de alinhamento científico contemporâneo de Savarin com a teoria da animalização, a capacidade humana de transformar os alimentos e absorvê-los corporalmente, sendo introduzidos ao corpo animal.

Já os importantes alimentos para esse progresso estão apresentados na "meditação 6", chamada "Especialidades". Primeiro ele irá explanar sobre o cozido ou sopa, o chamado *pot-au-feu*, que seria "um pedaço de carne de vaca tratada com água fervente ligeiramente salgada, a fim de extrair suas partes solúveis."[300] Ao final desse procedimento tem-se o caldo de carne chamado *bouillon* como líquido restante de uma operação que ele apresenta com termos científicos como o osmazoma considerado por ele como o maior benefício da química à ciência alimentar pois seria a parte "eminentemente sápida das carnes", em que se concentra toda sabor da mesma, ou, cientificamente também, dando a temperatura exata de 62,5ºC para que a albumina (proteína solúvel em água) possa coagular. O processo ele indica assim:

> Para obter um bom caldo de carne, é preciso aquecer a água lentamente, a fim de que a albumina não coagule antes de ser extraída; e é preciso que a ebulição seja quase imperceptível, a fim de que as diversas partes sucessivamente dissolvidas possam se unir intimamente e sem dificuldade.[301]

[299] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 29.
[300] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 78.
[301] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 78.

Para transformar esse caldo de carne em sopa deveria se acrescentar legumes, pão ou macarrão para que ficasse mais nutritivo. Outros alimentos seriam as aves domésticas que Savarin acredita "firmemente que a raça inteira dos galináceos foi criada unicamente para forrar nossos guarda-comidas e enriquecer nossos banquetes".[302]Aqui um grande valor é dado ao peru, *coq-d'Inde*, que para ele é um dos grandes presentes do que ele chama de Novo Mundo (América) para o antigo: "é a mais gorda e, se não a mais fina, ao menos a mais saborosa de nossas aves domésticas."[303] Além desses, considera-se os peixes, visto como o menos nutritivo que o gado, porém mais suculento que os vegetais e com a capacidade de se encaixar e em todos os temperamentos, possuindo nesse ponto então uma influência hipocrática.

A carne de caça também é colocada nesse rol, definidos como animais dos bosques e dos campos em liberdade natural. Brillat-Savarin os dividem em "bons de comer" – como passarinhos em geral, codorna, galinhola, perdizes, veado, javali e cabrito montês – e em "caça grossa", como corvos, corujões e raposas, que não serve ao consumo. A trufa é colocada no pedestal, pois "desperta lembranças eróticas e gulosas no sexo portador de saias e lembranças gulosas e eróticas no sexo portador de barba",[304]influenciando diretamente no sentido genésico da humanidade por sua virtude erótica. No tempo em que escrevia, ou seja, em 1825[305], a trufa estava no apogeu e não nos parecem ter saído ainda, vide o valor agregado hoje ao produto com seus preços exorbitantes.

E eis que ele apresenta a tríade açúcar, café e chocolate como produtos que transmitiram sabores de natureza desconhecida. O açúcar teve de esperar o avanço da ciência para surgir cristalizado a partir da cana-de-açúcar, plantada nas colônias da América acabou tornando-se objeto de alta importância, tanto em consumo, quanto em garantias financeiras. O café – que teve seu primeiro cafeteiro descoberto na Arábia, ao passar pelo processo de carbonização "desperta um aroma e forma um óleo que caracterizam o café tal como o bebemos e que ficariam eternamente desconhecidos sem a intervenção do calor."[306] E por fim o chocolate, também dependente das plantações de cacau da América, assim afirmado por ele:

[302] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 79.
[303] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 82.
[304] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 96.
[305] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 98.
[306] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 108.

“convencionou-se chamar *chocolate* a mistura resultante da amêndoa de cacau queimada com açúcar e canela: tal é a definição clássica do chocolate”.[307]

Essas transformações para o apuramento do gosto e tratamento científico dão o tom para a consideração da Gastronomia Moderna não só como arte, mas também como ciência. Esta, em suas diferentes expressões em harmonia e com objetivo perfectível, classificariam os alimentos “que podem ser apreciados pelo gosto”[308] e “(...) submetendo a nossos testes substâncias que a natureza parecia ter destinado a jamais serem descobertas”.[309]

Isso com um louvor especial à química, que Savarin dá a responsabilidade de “instruir nossos cozinheiros, estabelecer princípios, criar métodos e revelar causas até então ocultas”.[310] Ele coloca o progresso científico através do tempo e da experiência acumulativa de métodos e de princípios deduzidos tão importantes para o surgimento da nova ciência que: “(...) alimenta, restaura, conserva, persuade, consola e, não contente de lançar flores e mancheias no caminho do indivíduo, contribui ainda mais poderosamente para a força e a prosperidade dos impérios”.[311]Através desse progresso seria inevitável o surgimento da Gastronomia por conta da aproximação e interação das ciências como precedentes para a sua chegada. Brillat-Savarin assinala como circunstâncias essenciais o seguinte:

> Examinaram, analisaram e classificaram as substâncias alimentares, reduzindo-as a seus elementos mais simples.
>
> Sondaram os mistérios da assimilação, e, seguindo a matéria inerte em suas metamorfoses, viram como ela podia adquirir a vida.
>
> Acompanharam a dieta em seus efeitos passageiros ou permanentes, por alguns dias, por alguns meses, ou por toda a vida.
>
> Apreciaram sua influência sobre a faculdade de pensar, seja quando a alma é impressionada pelos sentidos, seja quando responde sem a cooperação desses órgãos; e de todos esses trabalhos deduziram uma grande teoria, que abrange todo o homem e toda a parte da criação capaz de se animalizar.

Sob essa forma o autor assume sua principal definição sobre a gastronomia, citada no início dessa parte textual. As circunstâncias acima levaram a gastronomia a ser relacionada por Brillat-Savarin a uma diversidade de assuntos temáticos, ou melhor, levaram-na a governar a vida inteira do homem: “Sua influência se exerce em todas as classes da sociedade, pois se é

[307] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 112.
[308] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 53.
[309] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 53.
[310] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 53.
[311] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 53.

ela que dirige banquetes dos reis reunidos, também é ela que calcula o número de minutos de ebulição necessários para que um ovo fresco seja cozido ao ponto".[312] A diversidade temática influenciadora ele deixa claro quais são: a história natural, por conta das classificações das substâncias alimentares; à física e à química por examinarem os componentes, as qualidades com análises e decomposições dessas substâncias; à culinária, claro, pela parcela artística de preparar e provocar uma boa sensação ao gosto; ao comércio, por conta da busca de aquisição dos melhores preços dos produtos consumidos; e, por fim, à economia política, pois seria a gastronomia umas das mais importantes fontes de renda produzidas nos meios de troca entre nações. Em resumo, diz Savarin:

> O assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor de tudo para o melhor uso. [313]

É em torno dessas premissas que a ciência gastronômica para ele vai além do saber-fazer do ato de cozinhar, uma vez que, além de "fixar o ponto de esculência de cada substância alimentar", ela também deve considerar a ação de cada substância alimentar "sobre o moral do homem, sobre sua imaginação, seu espírito, seu julgamento, sua coragem e suas percepções, esteja ele desperto, ou durma, ou aja, ou repouse".[314]

A ciência gastronômica de Brillat-Savarin se preocupa em se aprofundar e dominar cada propriedade que serve de alimento ou bebida para a sociedade para que se possam definir, de antemão, seus efeitos no cotidiano da vida humana e também para que se possa fazer o melhor uso delas para uma vida prazerosa e feliz: é a ciência do saber viver. Quando se preocupa com as bebida ensinando o seu preparo e conservação, tem-se o objetivo maior de "apresenta-las numa ordem calculada de forma que o gozo resultante seja sempre crescente, até o momento em que o prazer acaba e o abuso começa".[315]

A mentalidade moderada também faz parte do Brillat-Savarin gastronômico, como também a cosmopolita, que pensa a troca de culturas amparada pela gastronomia no tocante a exame dos homens e das coisas. Dessa forma decide-se o que merece ser conhecido ou não, "fazendo que

---

[312] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58.
[313] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58.
[314] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58.
[315] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 59.

um festim cuidadosamente organizado seja como um resumo do mundo, em cada parte comparece por intermédio de sua representante".[316]

Foi a partir da ciência voltada ao material, baseada em desvendar os princípios que regem e que trouxeram benefícios ao melhoramento do gosto e do melhor uso das substâncias alimentares que Brillat-Savarin pensará a Gastronomia como ciência do saber viver. Esta engloba não só o ato de comer, mas como esse ato influencia as mais diversas esferas que abrangem a sociabilidade e a condição humana em termos morais e de conduta. Isso condiz muito com a proposta de Pierre-Jean-Georges Cabanis (1757-1808) e sua obra elementar *Relações entre o físico e do moral no homem* que circunscreveu o pensamento humano sobre aspectos morais através da ciência voltada para o entendimento do corpo humano, principalmente o cérebro, no início do século XIX, trazendo benefícios para a formação principalmente da psicologia.

De acordo com a filósofa brasileira Marilena Chauí, Cabanis pretendeu organizar as ciências morais com a mesma exatidão das naturais, e isso considerando como inseparáveis a moralidade da fisiologia do corpo humano.[317] Para ele a moral não é o campo inato do espírito de cada um, "mas o campo de ações nascidas de necessidades, interesses e desejos que podem ser cientificamente conhecidos e controlados pelos próprios homens".[318] O que não me parece diferente da proposta de Brillat-Savarin para a Gastronomia Moderna.

2.5 – O "bom gosto" como ordem para a ciência do saber viver, a Gastronomia como meio.

O gosto é a principal análise de Brillat-Savarin, é o que em seus diversos sentidos, próprio e metafórico alinhado a outras sensações humanas subscrevem a ordem da Gastronomia com aspectos interligados ao surgimento e progresso da condição humana em direção ao efeito social do "bom gosto". Este fora estabelecido e expandido por uma burguesia profissional que se formava na França baseada em um modo civilizado de viver definido e propagado por uma racionalidade de corte que perdurou no século XIX e XX nas pessoas e nos ambientes: "sejam móveis, quadros ou roupas, maneiras de cumprimentar ou etiquetas sociais, peças de teatro,

[316] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 59.
[317] Cf. CHAUÍ, Marilena. *O que é ideologia.* 13. ed.. São Paulo: Brasiliense, 1983.
[318] CHAUÍ, 1988, p.

poemas ou casa".[319] Brillat-Savarin, como já demonstrado no primeiro capítulo, fazia parte dessa burguesia profissional influenciado pelo *monde* da corte dominado pelas altas camadas do Antigo Regime em que a elegância da atitude e o bom gosto eram regras para aceitação e ascensão social.

Para compreender esse sentido que o gosto toma como "bom gosto" tanto em termos alimentícios, como nos termos artísticos e literários, ou também em termos de conduta e nos modos de viver, deve-se considerar a Era Moderna partindo do século XVI como um período de intenso esforço de codificação e controle dos comportamentos, sendo submetidos às normas de civilidade.[320] Tal período expressa um controle direcionado para a transformação das sensibilidades e das práticas na Era Moderna que através de formas educativas e numa gestão das almas e dos corpos provocava uma rede de vigilância cada vez mais compacta[321] entre os personagens sociais.

Norbert Elias propõem em "O Processo Civilizador"[322] o objetivo de verificar os "tipos de comportamento considerados típicos do homem civilizado ocidental".[323] Sua investigação passa pelo questionamento de descobrir quais foram as forças motivadoras do processo "civilizador" do Ocidente. Para isso, irá observar e analisar o desenvolvimento da gentileza, da cortesia, dos sentimentos, dos hábitos, afirmando um condicionamento e adestramento do desenvolvimento dos modos de conduta possibilitado por uma estrutura de controle das emoções, guiando a França para uma suavização dos costumes que partia de uma sociedade cavalheirosa guerreira para uma sociedade intelectual secular-burguesa.[324]

Ainda segundo Elias, isso se deu por conta da prematura atração entre a chamada *intelligentsia* burguesa junto a estimados grupos da classe média e a sociedade cortesã. Esta teria produzido quase tudo do âmbito dos costumes e práticas nos séculos XVII e XVIII: "a dança, as fórmulas de polidez, os costumes mundanos, os quadros com que enfeitavam as casas, as formalidades de um pedido de casamento ou o *lever* de uma dama".[325] Essas práticas e ornamentações com a sociedade burguesa ficam submetidas à vida privada, perdendo o

---

[319] ELIAS, 2001, p. 129.
[320] REVEL, Jacques. Os usos da civilidade. In: CHARTIER, Roger (org.). *História da vida privada*. São Paulo: Companhia de Bolso, 2009. P. 169.
[321] REVEL, 2009, p. 170.
[322] ELIAS, Norbert. *O processo civilizador.* Tradução Ruy Jugmman; revisão, apresentação e notas, Renato Janine Ribeiro. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1994. Vol.1. P. 63
[323] ELIAS, 1994, p. 13
[324] ELIAS, processo civilizatório, p. 51.
[325] ELIAS, 2001, p. 130.

caráter irradiador das "tendências modeladoras da sociedade".[326] A condição e vida profissional se transformaram nos objetos "de todos os cálculos, sutilezas e aprimoramentos".[327]

Neste sentido, Elias evidencia que a esfera do comportamento privado desde a habitação, perpassando pelas interações humanas afetivas, com discussões sobre gosto artístico, sobre comida ou sobre formas de celebrações de festas passam a possuir um caráter heterônomo baseados em "interesses e condições profissionais".[328] A fim de alcançar os seus objetivos e assim demonstrar essa transformação das tendências na França, o autor investiga a origem do conceito de *civilisation* na sociedade francesa. Para isso, trabalha o desenvolvimento do conceito de *civilité* (civilidade) para *civilisation* a partir do conceito de *courtoisie*. Este termo, análogo à cortesia, refere-se às formas de comportamento, às convenções de estilo, às formas de intercâmbio social, ao controle das emoções, à estima pela cortesia, à importância da boa fala e da conversa, à eloquência da linguagem e muito mais que foi formado incialmente na França na sociedade de corte.[329] Esse conceito de *courtoisie* vai perdendo uso e significado para a introdução da noção de *civilité* conforme importantes grupos da classe média vão sendo assimilados na sociedade cortesã, trazendo o convívio entre esses diferentes grupos a partir do século XVII.

A concepção de *civilisation* vai obtendo cada vez mais sucesso com a ascensão da burguesia na alta corte a partir do século XVIII, nas proximidades da Revolução Francesa. Seu significado torna-se a expressão da autoimagem da classe alta, um termo que distingue o comportamento dessa classe com os outros considerados mais simples e primitivos,[330] com o que ainda é considerado "bárbaro". A etiqueta, os modos, o decoro, os hábitos à mesa estiveram presentes pós-Revolução que "embora destruindo a velha estrutura política, não subverteu a unidade dos costumes tradicionais".[331] Em Brillat-Savarin, através de "A Fisiologia do Gosto", percebe-se essa *civilisation* expressada na "autoimagem da classe alta" presente em suas páginas, principalmente no que concerne às suas próprias práticas gastronômicas descritas e assinaladas como experimentos confirmadores de sua suas teorias.

Essa ambientação civilizatória apresentada por Elias é considerada, aqui neste trabalho, como viabilizador da condição da transformação do gosto para o surgimento do teor de "bom

[326] ELIAS, 2001, p. 130.
[327] ELIAS, 2001, p. 130.
[328] ELIAS, 2001, p. 131.
[329] ELIAS, 1994, p. 52.
[330] Cf. ELIAS, 1994, p. 54
[331] ELIAS, 1994, p. 63.

gosto". Este seria reflexo dessa sociedade civilizada representada em novos moldes interligados à burguesia profissional. Para Brillat-Savarin, representante e participante dessa burguesia – também trazendo traços bem marcantes de uma nobreza ou de costumes nobres –, o gosto tem importância primordial para a formação da Gastronomia Moderna. É o ponto crucial de sua obra recebendo seu devido lugar em seu enunciado: a fisiologia do gosto transmitida através de uma meditação de cunho gastronômico, conforme a complementação de seu título original.

Na história, o gosto fora pensado e colocado sob a esfera do pensamento e das atitudes da humanidade em busca do seu significado conceitual tanto no âmbito fisiológico quanto no das variadas artes. Em uma longa duração o sentido do gosto foi se cobrindo de uma noção crítica que se expande desde o século XVII e se fixa não só com o seu sentido fisiológico ligado à ação sensitiva causada pelos alimentos, mas, sobretudo, com o sentido de "bom gosto", se referenciando assim ao juízo em diversas áreas da observação e produção humana, principalmente e primordialmente nas Belas-Artes.

Partindo do século supracitado o historiador Jean-Louis Flandrin afirma que essa alteração de sentido tem uma história íntima com a discussão para "distinguir o belo do feio nas obras de arte".[332] Recorreram, então, a uma metáfora do gosto alimentar[333] para dar conta do "desenvolvimento do interesse pelas belas artes – música, pintura, escultura, arquitetura, teatro, poesia e literatura sob todas as suas formas – ao longo do século XVII".[334] Para além disso, houve uma difusão extensiva do discurso crítico feito sobre as mesmas, sendo o emprego de gosto como "bom gosto" criado para falar das letras e das artes, comumente encontrado nos dicionários que tratam dessas duas temáticas.[335]

A respeito das Belas-Artes, o historiador italiano Piero Camporesi ilustra que as formas enfatuadas, grosseiras e pesadas do Barroco tornam-se leves e delicadas provocando uma mudança nos ambientes e suas modulações onde os espaços são mais racionalizados e os móveis mais alinhados: O "bom gosto" dita às novas leis ao novo "gênio" dos tempos.[336]

---

[332] FLANDRIN, Jean-Louis Flandrin. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009b, p. 684.
[333] FLANDRIN, 2009b, p. 684.
[334] FLANDRIN, 2009b, p. 684.
[335] FLANDRIN, 2009b, p. 684.
[336] CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exostismo*. A arte de viver na época das Luzes. Tradução Gilson CésarCardoso de Souza. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1996, p. 47.

Entretanto, por mais que essa noção de "bom gosto" tenha dominado primeiramente as discussões artísticas, suas expressões retornariam ao contexto alimentar, sendo testemunhado em numerosos textos de culinária dos séculos XVII e XVIII, assim como por alguns dicionários do século XVIII.[337] Sobre o aspecto do "gosto" alimentar e suas modificações, Flandrin atesta que é difícil traçar uma linha diferencial entre a cozinha da Idade Média e a Moderna para a verificação de seu refinamento, posto que muitas características ainda mantêm-se marcantes e compartilhadas pelos dois tempos.

Contudo, o autor afere essa linha diferencial em seu argumento sobre a libertação da cozinha da medicina, relação estreita com a dietética antiga, "que atribuía a maior importância à diversidade dos temperamentos e das necessidades de cada um", [338] sendo o gosto diversificado de acordo com a variedade de indivíduos e por um princípio dietético. Anteriormente a 1550, "o princípio aceito por todos era que cada um deveria comer em conformidade com sua natureza".[339] Nesse contexto, o alimento deveria ser dado de acordo com a natureza de cada um: alimento quente para natureza quente, alimento frio para a natureza fria,[340] fato que causava uma diversidade de apetites.

Os tempos modernos minam as transformações da dietética, abrindo espaço para a gastronomia. Com os progressos da química e da fisiologia experimental, a antiga dietética hipocrática fora deixada de lado "muito antes que uma nova dietética tivesse conseguido estabelecer-se de forma sólida".[341] Nesse tempo, no desenrolar dos séculos XVII e XVIII, Flandrin afirma a liberalização de caráter lento e "sem ruído" da cozinha da dependência da medicina e das tradicionais preocupações dietéticas. [342]

Aqui, deve-se ter certa ponderação sobre essa liberalização: ela tem suas objeções frente à sua afirmação de que "as precauções higiênicas tendem a desaparecer e todas as referências à antiga dietética se apagam".[343] Para Flandrin, o assunto principal interligado à culinária passa a ser a harmonia dos sabores provocada pelo afrouxamento da cozinha com a dietética. Tal afrouxamento ocorreu em partes, mas não vemos uma dissociação completa com a preocupação medicinal que, mais a frente, irá permear a obra de Brillat-Savarin que se considera um "médico amador". Sua obra fora cercada com preocupações medicinais e

---

[337] FLANDRIN, 2009b, p. 685.
[338] FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger (Org.). *História da vida privada.* São Paulo: Companhia de Bolso, 2009a. P. 290.
[339] FLANDRIN, 2009a, p. 676.
[340] Cf. FLANDRIN, 2009a, p. 676.
[341] FLANDRIN, 2009a, p. 687.
[342] FLANDRIN, 2009a, p.687.
[343] FLANDRIN, 2009a, p. 548.

dietéticas que podemos acompanhar nos capítulos que discutem a digestão, indicam a influência da dieta sobre o repouso, o sono e os sonhos, suas preocupações com a obesidade e relatam um "tratamento preservativo ou curativo da obesidade". Esses são só alguns tópicos que Brillat-Savarin discutia e que iremos analisar mais detidamente num segundo momento quando apontarmos a influência da medicina em sua produção.

Desde já, estamos falando do contexto francês, e devemos perguntar como se encontrava esse bom gosto, quais as preferências e formas que ele caracterizava na França? No século XVIII, o historiador italiano Piero Camporesi afirma uma fase "classicizante de restauração ponderada" na cozinha, momento que houve uma suavização das pesadas incrustações do passado sobre as velharias góticas. Em suas interlocuções com autores intelectuais, religiosos e observadores letrados dos séculos XVII e XVIII, Camporesi afere que o novo gosto atua sobre uma espécie de progresso dietético da máquina humana com novos procedimentos e cerimoniais nunca vistos antes:

> Um novo gosto, uma nova poética, um novo estilo trazem ordem, medida e moderação onde a fantasia barroca, com seus excessos e intemperanças, acumulara grandiosas, pletóricas e obstrutivas cascatas de iguarias, maravilhas decoradas, ostentações, assados múltiplos *à surprise*, carnes douradas, monstruosos pastéis ambreados, suntuosos emblemas açucarados, apoteoses em arabescos, gelatinosos tapetes de gordura liqüefeita. À poética da hipérbole e do acúmulo (bem como da "acumulação caótica") substitui-se a sobriedade refinada, o "bom gosto" racionalmente equilibrado e professoralmente pragmático.[344]

O século XVIII, seguindo a elucidação de Camporesi, possuía o que ele denomina *ratio convivalis*, em que a ordem geométrica e a razão matemática eram representadas em pratos com leveza substancial e com variedade dos sabores aquém da variação das cores.[345] Além disso, as "modernas formas do discurso culinários"[346] e suas influências iam além da ordem da mesa e da alimentação pois os:

> […] *consommés* e sopas finas, caldos e gelatinas (o espírito da carne extraído pela alquimia dos cozinheiros aos restos sangrentos vulgares de ignóbeis animais) isentavam os finos *mangeurs* da obrigação trivial de morder, trincar e mastigar, favorecendo colóquios delicados e sutis conversações.[347]

[344] CAMPORESI, 1996, p. 59.
[345] CAMPORESI, 1996, p. 13
[346] CAMPORESI, 1996, p. 12.
[347] CAMPORESI, 1996, p. 12-13.

Esses “colóquios delicados e sutis conversações” que Camporesi afirma nos traz outro o ponto na longa duração que devemos discutir: o refinamento dos modos. A “ciência de saber viver”[348] formada no século das Luzes, manejou novas formas de vivência e novas formas de sociabilidade provocando um refinamento nos modos com uma nova elegância e conduta, um luxo delicado, exótico e prazeroso, surgindo o tempo do gosto criterioso. As relações íntimas e cotidianas, as sociabilidades e o corpo – o próprio corpo e o do outro – se remodelaram através de simbologias expandidas pelos manuais e códigos de civilidade que se perpetuaram de forma institucional e pedagógica pelos três séculos da modernidade. A cozinha assim, condensava as “novas fronteiras mentais” e se firmava como o espaço “o qual se jogava a partida da reconversão da natureza humana às regras da razão e da ciência”[349] em que “teoriza-se o bom gosto pela craveira da sobriedade”.[350]

E como esse bom gosto é representado na “A Fisiologia do Gosto”? Como o seu aperfeiçoamento e o novo sentido tomou conta da gastronomia para Brillat-Savarin? Como já dissemos, Brillat-Savarin usa a via da perfectibilidade na temporalidade para perceber o gosto cientificamente e faz esse mesmo uso para demonstrá-lo em outros aspectos apegados a dilemas filosóficos e com um olhar sobre as sociabilidades. Para isso vamos observar especificamente uma de suas meditações, a 27, intitulada “História filosófica da culinária”.

Para fundamentar essa meditação, Brillat-Savairn novamente se utiliza da História como ferramenta para chegar a suas conclusões. Partia, em seu saber, da crença de que o homem foi uma espécie frugívora por um longo tempo e se transformaria em onívoro, pois seu instinto perfectível se desenvolveria abarcado pelo sentimento de fraqueza que o levou a equipar-se com armas subjugando todos os animais que o cercavam, sendo assim, lançado em direção ao instinto carnívoro “anunciado por seus dentes carnívoros”.[351]

Com a descoberta do fogo e novamente pelo instinto do aperfeiçoamento, podem-se levar as carnes às chamas tanto para secá-las quanto para cozê-las,[352] que oferecia assim mais consistência a elas, facilitando a mastigação, além de fazer exalar um aroma agradável. Todavia, sobre as brasas, as carnes ficavam sujas com partículas de cinzas e carvão então “remediou-se tal inconveniente atravessando-a com espetos colocados por cima das brasas, e

[348] Cf. CAMPORESI, 1996.
[349] CAMPORESI, 1996, p. 14.
[350] CAMPORESI, 1996, p. 49.
[351] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 256.
[352] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 258.

apoiados em pedras a uma altura adequada".[353] No tempo da Grécia Antiga ainda não era muito diferente disso, porém chegaria o tempo dos festins orientais e dos gregos em que a culinária obteve grandes progressos. Um deles fora a produção em bronze ou cerâmica de vasos resistentes ao fogo possibilitando carnes temperadas, verduras cozidas obtendo então "caldo e o suco de carne, as geleias".[354] Com os atenienses, segundo Savarin, a culinária e suas delícias foram beneficiadas:

> A caça, a pesca e o comércio proporcionavam aos gregos muitos dos objetos ainda hoje considerados excelentes, e que a demanda fizera subir a um preço excessivo.
>
> Todas as artes contribuíam para a ornamentação de suas mesas, em torno das quais os convivas se reuniam, reclinados em leitos cobertos de ricas tapeçarias de púrpura.
>
> Procurava-se valorizar ainda mais a boa comida mediante uma conversação agradável, e as conversas de mesa tornaram-se uma ciência.[355]

Savarin reitera que Atenas influenciaria os romanos e seus festins, em razão de terem enviado representantes para estudo das leis, da literatura e filosofia e "Ao mesmo tempo em que poliam seus costumes, foram conhecendo as delícias dos festins; e os cozinheiros chegaram a Roma juntamente com oradores, filósofos, mestres de retórica e poetas".[356] O luxo da mesa em Roma, segundo nosso personagem, chegaria a um ponto inacreditável oferecendo belos tempos para a culinária, porém, a "irrupção dos povos do norte modificou tudo, perturbou tudo; e aqueles dias de glória foram seguidos de longa e terrível escuridão"[357], levando a arte alimentar ao desaparecimento juntamente com outras ciências: "Aquelas bocas ferozes, aquelas gargantas ásperas, eram insensíveis aos encantos de uma comida delicada".[358]

Entretanto, Savarin afirma que esses excessos negativos não duraram e os bárbaros acabaram por se juntar aos vencidos recebendo traços de civilização e conhecendo os "encantos da vida social"[359], além de uma suavização nas refeições. Isso teria sido para ele na época de Carlos Magno, no século VIII, momento em que as festas conquistaram um caráter galante e cavalheiresco com damas embelezando as cortes: e "à mesa dos príncipes eram servidos o faisão de patas douradas e o pavão de cauda aberta, por pajens galonados de ouro e por

[353] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 258.
[354] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 260.
[355] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 262.
[356] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 263.
[357] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 269.
[358] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 269.
[359] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 269.

donzelas nas quais a inocência nem sempre excluía o desejo de agradar".[360] Esse movimento assim iniciado, seguiria sua marcha perfectível e ganharia mais impulso a cada geração com o luxo representado na abundância dos pratos.

Eis que chegam os séculos de Luís XIV e Luís XV, que Brillat-Savarin considera os mais importantes para os aperfeiçoamentos alimentares. Savarin enxergava o reinado de Luís XIV brilhantemente com a progressão da ciência e dos festins provocando avanço em todas as outras ciências:

> Todas essas festas terminavam em suntuosos banquetes, que eram como o coroamento delas; pois assim é a natureza do homem, incapaz de estar totalmente feliz quando seu gosto não foi gratificado; e essa necessidade imperiosa submeteu inclusive a gramática, a tal ponto que, para exprimir que uma coisa foi feita com perfeição, dizemos que foi feita com gosto.[361]

Para combinar gosto e perfeição, Savarin denota que os homens responsáveis pelos festins deviam reunir qualidades como "gênio para inventar, o conhecimento para decidir, o julgamento para proporcionar, a sagacidade para descobrir, a firmeza para se fazer obedecer e a pontualidade para não fazer esperar".[362] Essas festas requisitavam grandiosos esforços dos cozinheiros, entretanto, para Brillat-Savarin foram "nas salas de jantar privadas, no salão das *favoritas* do rei e nas ceias dos cortesãos e homens de finanças que os artistas fizeram admirar seu saber".[363]

Consideramos esse ponto como crucial para a instituição do gosto como "bom gosto" para o nosso personagem, em que as refeições reais se distinguiam pela delicadeza, refinamento e temperos suaves. O reinado de Luís XV deu continuidade a esses aperfeiçoamentos e os motivos foram as "riquezas criadas pela indústria e distribuídas pelo comércio, ou adquiridas pelos coletores de impostos"[364] possibilitado por dezoito anos de paz que oportunizaram a expansão do espírito do convívio em todas as classes da sociedade. Para ele, nesse tempo de Luís XV todas as refeições obtiveram "mais ordem, limpeza e elegância, e aqueles diversos refinamentos que, não cessando de aumentar até os dias de hoje, ameaçam agora ultrapassar

[360] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 269.
[361] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 273.
[362] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 273.
[363] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 273.
[364] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 274.

todos os limites e nos levar ao ridículo".[365] O bom gosto como refinamento o autor demonstra em uma distinção utilitária:

> Há muito recursos disponíveis quando se trata de satisfazer uma assembleia numerosa ou apetites robustos: com carne de vaca, de javali e alguns peixes graúdos, prepara-se facilmente uma refeição para sessenta pessoas.
>
> Mas gratificar bocas que se abrem apenas para sorrisos afetados, seduzir mulheres vaporosas, despertar estômagos de papel machê e motivar criaturas esguias, nas quais o apetite não passa de uma veleidade sempre prestes a se extinguir, é algo que requer mais gênio, concentração e trabalho que para resolver os mais difíceis problemas de geometria do infinito.[366]

Conforme Savarin, a gastronomia surge a fim de sistematizar todo esse "bom gosto" produzido e aperfeiçoado na alimentação francesa, passando-se a haver uma distinção entre "gastronomia da voracidade e da glutoneria".[367] Uma representando o sinônimo de bom gosto, a outra representando a brutalidade, o mau gosto, o que ainda é bárbaro. A gastronomia podia ser vista com uma qualidade social "agradável para o anfitrião, proveitosa para o conviva, útil para a ciência".[368] Porém, devemos perceber que Brillat-Savarin define os valores do bom gosto gastronômico sempre em torno dos círculos das mais altas classes da França, envolvendo-a com uma nobreza modeladora dos bons costumes que envolviam a alimentação distinguida em um "bom gosto".

Vejamos então como Brillat-Savarin circunscreve sua ideia gastronômica a partir desses novos valores instituídos na sociedade e como seu refinamento originário de uma alta casta instrui sua obra colocando a Gastronomia em uma importância essencial para vida na alta sociedade francesa, mesmo que seja necessária a todos os homens.[369] Há uma distinção classicizante no autor quando afirma que o valor da utilidade dos conhecimentos gastronômicos aumentam de acordo com sua aplicação "às classes mais abastadas da sociedade"[370], sendo "indispensáveis às pessoas de considerável riqueza que recebem muita gente, façam-no ou por razões políticas, ou por seguirem as próprias inclinações, ou ainda, por obediência à moda".[371]

Além dessas, há também quando falam da influência dela nos negócios dando uma importância primordial para o surgimento da gastronomia política, pois em negociações "a mesa estabelecia uma espécie de vínculo entre os participantes de uma discussão que ela os

[365] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 274.
[366] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 275.
[367] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 277.
[368] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 277.
[369] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 59.
[370] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 59.
[371] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 59.

tornava mais aptos a acolher certas impressões, a submeter-se a certas influências.”[372]Isso mostra a distinção em grau de importância que a gastronomia tinha para Brillat-Savarin em acordo com o seu valor útil social para as camadas mais abastadas da França.

Observamos a meditação 12, titulada “Dos gastrônomos” em que o autor faz essa distinção social de quem é ou não gastrônomo e como são identificados. Primeiro ele afirma que não basta querer se gastrônomo, pois há indivíduos que tiveram em sua natureza uma recusa delicada dos órgãos com uma capacidade diminuta para apreciar as iguarias mais gostosas: “A fisiologia já reconheceu a primeira dessas variedades, mostrando-nos que a língua de alguns desafortunados é mal provida de terminações nervosas destinadas a absorver e apreciar os sabores”.[373]

Também, há o que ele chama de distraídos, tagarelas, atarefados que “comem apenas para encher o estômago”. Esses não possuem a capacidade do bom gosto, que inclusive ele incluía Napoleão considerando “irregular em suas refeições, e comia depressa e mal”.[374] Nessa meditação ele deixa às claras sua posição de *“lavateriano e gallista”*, crendo assim nas disposições inatas. Franz Joseph Gall pela a escola frenológica e Lavater, fundador da fisiognomonia, como ferramenta para desvendar a personalidade das pessoas por seus traços fisionômicos. Para ele:

> Assim como há indivíduos que evidentemente vieram ao mundo para enxergar mal, caminhar mal, ouvir mal, por terem nascido míopes, coxos ou surdos, por que não haveria outros predestinados a experimentar mais especialmente certos tipos de sensações?

Brillat-Savarin aposta em traços humanos marcantes afirmando que as paixões agem sobre os músculos, podendo assim ler no rosto dos homens sentimentos dos mais diversos que o abalam e deixam traços sensíveis certificando “à fisionomia um caráter permanente e reconhecível.”[375] A teoria de Lavater seria responsável pela primeira consideração sobre a distinção dos verdadeiros gastrônomos como consumidores do bom gosto. Por ela, Brillat-Savarin descreve os traços dos que possuem predestinação sensual para a gastronomia:

> [...] são em geral de uma estatura média; têm o rosto redondo ou quadrado, os olhos brilhantes, a testa pequena, o nariz curto, os lábios carnudos e o queixo arredondado.

[372] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 61.
[373] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 147.
[374] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 147.
[375] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 148.

> As mulheres são rechonchudas, mais graciosas que belas, e tendem um pouco à obesidade.
>
> Aqueles com um gosto muito apurado têm os traços mais finos, a aparência mais delicada, são mais miúdas, e se distinguem sobretudo por uma mordacidade que lhes é peculiar.[376]

A partir desse princípio, ele define os comensais mais amáveis com a qualidade de comerem lentamente e saborearem de forma reflexiva o alimento, sendo boas companhias para um jantar, pois "conhecem todos os jogos e passatempos que são os complementos ordinários de uma reunião gastronômica". [377] Já os que não possuem essa predestinação sensual à gastronomia, com a recusa natural da aptidão aos prazeres do gosto, possuem, segundo Savarin:

> [...] o rosto, o nariz e os olhos compridos; seja qual for seu tamanho, possuem algo de alongado no porte. Têm os cabelos negros e lisos, e carecem sobretudo de carnes; foram eles que inventaram as calças.[378]

Parece-nos uma inferência clara aos *sans-culottes* essa referência da invenção das calças, o que denota primeiro um ressentimento ao seu passado pelos transtornos vivenciados durante a revolução em seu embate local com esse grupo, além de demarcar uma exclusão deles do mundo gastronômico e dos aspectos do bom gosto.

Um segundo grupo é representado pelos gastrônomos por condição, o qual ele subdivide em quatro categorias: os homens de finanças, os médicos, os homens de letras e os religiosos. Os financistas são considerados por ele como *"heróis* da gastronomia", já que "todos que acumulam muito dinheiro com facilidade são quase indispensavelmente obrigados a ser gastrônomos"[379], pois suas mesas ofereciam "tudo o que natureza tem de mais perfeito, as estufas de mais precoce, a arte de mais requintado; e as personalidades mais famosas não deixam de comparecer a esses festins".[380]

O segundo subgrupo seriam os médicos que são gastrônomos por sedução, haja vista que são os mais bem acolhidos por terem saúde, que eles garantem, como o bem mais precioso da humanidade. São "sempre impacientemente esperados" e "recebidos com solicitude"[381]: "É

---

[376] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 148.
[377] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 149.
[378] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 149.
[379] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 151.
[380] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 152.
[381] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 152.

uma jovem enferma que os exorta a curá-la, é uma outra que lhes agradece; é um pai, é um marido que confiam o que mais amam a seus cuidados”[382], seriam assim cercados pela esperança e gratidão sendo “alimentados como pombos” que o levam a serem gastrônomos sem volta por conta da frequência e costume.

O terceiro subgrupo seriam os homens de letras, que ele considera no mesmo patamar dos médicos. Savarin mostra uma diferença, uma evolução desde a época de Luís XIV, em que os homens de letras eram beberrões agindo com intemperança, mas a sua época tornaram-se gourmands, indicando um melhoramento. O cerne do seu argumento é de que “Os homens de letras são convidados a toda a parte porque apreciam seus talentos, porque sua conversação tem geralmente algo de picante, e também porque, de uns tempos pra cá, é de regra que toda sociedade deve ter seu homem de letras”.[383]

E o quarto grupo seria formado pelos devotos religiosos, que Savarin classifica como “aqueles para quem a religião consiste em práticas exteriores”.[384] Buscando a salvação, esses devotos jamais poderiam frequentar qualquer tipo de baile, espetáculos ou jogos, passatempos considerados abomináveis. Assim, “a gastronomia se apresenta e se insinua como uma face inteiramente teológica”.[385] Por essa faceta, sob o direito divino, o homem é favorecido por tudo que a terra produz: “É para ele que a codorna engorda, que o café moca tem um aroma tão bom, que o açúcar é favorável à saúde”.[386] Além disso, o que os tornava também bons gastrônomos eram o uso com devida moderação dos bem providenciais e o fato dos mosteiros serem “verdadeiros magazines das mais adoráveis iguarias”[387] com “profissão de boa comida”.[388]

Todos esses grupos teriam uma vantagem perante as outras parcelas da população: a longevidade que Savarin anuncia aos gastrônomos. Afirma isso baseado em um estudo que teve acesso de um doutor chamado Louis René Villermé (1782-1863), economista e médico francês, responsável por estudos de epidemiologia social com resultados ligados aos efeitos socioeconômicos na saúde. Brillat-Savarin reconhece isso e descreve o estudo de Villermé: “Ele comparou as diversas classes da sociedade em que se come bem com aquela em que a

[382] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 152.
[383] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 156.
[384] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 156.
[385] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 156.
[386] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 156.
[387] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 157.
[388] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 157.

comida é pobre, percorrendo a escala social inteira”.[389] Savarin afirmava que Villermé, ampliando sua pesquisa aos departamentos da França, constatou que a:

> [...] mortalidade diminui na mesma proporção em que aumentam os meios de se alimentar bem; assim, aqueles cuja triste sina é alimentar-se mal podem ao menos ter certeza de que a morte os livrará dela mais depressa.[390]

Por último, outro aspecto que deve ser aqui colocado é o socioeconômico influenciando não só na mortalidade, mas definindo quem tem bom gosto e quem não tem, ou, até mesmo, apresentando gradações de bom gosto alimentar que indicaria uma superioridade gastronômica. Isso ele mostra em sua meditação 13, chamada “Testes gastronômicos” que seriam:

> [...] iguarias de reconhecido sabor e de excelência tão inquestionável que sua simples apresentação deve despertar, num homem bem constituído, todas as capacidades degustativas; de modo que aqueles que, em semelhante caso, não manifestam nem o cintilar do desejo, nem o brilho do êxtase, podem justamente ser classificados como indignos de honras do encontro e dos prazeres a ele associados.[391]

Esses testes serviriam para observar os comensais, possuindo equivalências de acordo com as faculdades e hábitos das diversas classes da sociedade. Os testes devem ser calculados para causar admiração e surpresa, pois assim serviriam como uma espécie de dinamômetro com a força da admiração e surpresa aumentando proporcionalmente quando se vai em direção às altas esferas da sociedade. Ele divide os testes em “três séries de ascensão gradual” denotados em uma equivalência ligada aos tipos de pratos e à renda presumida. A primeira série seria formada por pratos mais simples, sob uma renda presumida de 5000 francos, que classifica como “suficiência”. Ao final do teste, a expressão interligada a esses pratos que eram mais simples seria: “Caramba! Olha que bom aspecto: vamos, é preciso honrar esse prato!...”.[392]

A segunda série seria formada por pratos um pouco mais elaborados, como o peru trufado, iguaria que distingue em valor e sabor da primeira série. A renda presumida seria de 15000 francos que ele classifica como “comodidade”. A expressão equivalente descrita seria “Ah, meu amigo, que agradável visão! É realmente um festim de núpcias”.[393] Já a terceira série

---

[389] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 158.
[390] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 159.
[391] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 161.
[392] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 163.
[393] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 164.

seria presumida em 30000 francos ou mais denotando riqueza em que se percebem iguarias mais elaboradas que as outras duas séries, como uma caça recheada com trufa de Périgord, patê de *foie gras*, codornas trufadas, faisão, aspargos, sendo a única série a possuir sobremesa. A expressão que é relatada seria: "Ah, senhor ou Excelência, seu cozinheiro é um homem admirável! Essas maravilhas só se comem em sua casa!".[394]

Dessa forma Brillat-Savarin comprova sua teoria de que os maiores gastrônomos, os melhores *gourmands* estariam entre os espaços mais ricos na sociedade francesa. Além disso, podendo desfrutar de melhores iguarias o prazer, a saúde e a felicidade estariam garantidas entre os homens mais abastados. Sobre a temática do prazer, nos próximos tópicos desse segundo capítulo traremos suas concepções mais específicas.

2.6 – Brillat-Savarin e o prazer gastronômico

O objetivo prazeroso na filosofia de Brillat-Savarin aparece logo em sua primeira página em dois de seus aforismos: "O criador, ao obrigar o homem a comer para viver, o incita pelo apetite, e o recompensa pelo prazer"[395] ou "O prazer da mesa pertence a todas as épocas, todas as condições, todos os países e todos os dias; pode se associar a todos os outros prazeres, e é sempre o último para nos consolar da perda destes."[396] Essas máximas deixam claro sua inclinação à valorização do prazer, principalmente o prazer da mesa envolvido com tudo que a compõe. Além do exposto, quando se pesquisa o nome de Brillat-Savarin em publicações especializadas contemporâneas sobre gastronomia ou em sítios eletrônicos, especialmente no Brasil, encontra-se uma noção que o eleva com um famoso epicurista, ou como o maior hedonista gastronômico da França.

Sobre a gastronomia vimos que só ao final de sua vida publicou algo que o relaciona a essa noção de gastrônomo. Em vida, seu livro, de cunho autobiográfico, mostra ter sido um praticante e observador assíduo do que considera as regras que regem o mundo da gastronomia para um bem viver desfrutando e aumentando os prazeres da vida com vias à felicidade. Mas como essa noção de epicurista e hedonista se insere na figura de Jean-Anthelme Brillat-Savarin?

---

[394] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 164.
[395] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 15.
[396] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 15.

O hedonismo tem origem em Aristipo de Cirene, filósofo grego antecessor de Epicuro, e que tinha como tese o prazer como bem supremo, o qual o homem deveria busca-lo a qualquer custo para ser poupado da dor. O prazer para ele seria movimento, ação, busca objetiva. Epicuro (341 A.C-270 A.C) seguia a ideia do hedonismo, mas defendia alguns melhoramentos, trazendo diferenças com Artistipo de Cirene. Esse filósofo antigo teve sua literatura redescoberta e expandida durante os séculos XVII, XVIII e XIX na França, influenciando muitos filósofos a respeito do atomismo e sobre levar uma vida em que o prazer eleva-se como principal fruição para uma vida feliz. Suas proposições se baseavam em uma vida simples em que os prazeres da vida pudessem ser aproveitados com moderação com o precedente da chamada "ataraxia", que indicava a ausência de perturbações e inquietações na mente juntamente com a ausência de sofrimentos físicos como essenciais para o aproveitamento do prazer.[397]

Prazer para Epicuro é ausência de dor e se basta nessa premissa: "Os alimentos mais simples proporcionam o mesmo prazer que as iguarias mais requintadas, desde que se remova a dor provocada pela falta: pão e água produzem o prazer mais profundo quando ingeridos por quem deles necessita."[398] Já o hedonismo cirenaico, diferentemente do epicurismo que presava a ausência de dor como princípio e fim prazeroso, considera o prazer como bem supremo da vida devendo ser praticado com a busca dos aumentos positivos das satisfações do corpo. Entretanto como esses dois direcionamentos filosóficos se encontram no tempo de Brillat-Savarin?

Primeiro usa-se como referência dicionários do final do século XVIII e XIX para compreendermos os sentidos que se reúnem em torno dessas duas correntes filosóficas. Contata-se que Epicuro sofre uma adjetivação, tornando-se um conceito e uma identificação através de modos e conduta de vida. No *Dictionnaire de l'Académie Françoise*[399] de 1777 surgia como o verbete *"épicurien"* significando primeiro aquele que é sectário de Epicuro. Mas traz também uma extensão significativa ao sentido de volúpia resumindo em *"um homme qui ne songe qu'à son plaisir"*.[400] Essa mesma acepção figurada, ligada ao significado de volúpia, surge em 1785 no *Nouveau dictionnaire françois-anglois et anglois-françois de M. A.*

---

[397] EPICURO. *Carta sobre a felicidade*: (a Meneceu). São Paulo: Editora UNESP, 2002. P. 43.
[398] EPICURO, 2002, p. 41.
[399] *Dictionnaire de l'Académie françoise.* Nouvelle édition [Texte imprimé]. Gaude, 1777.
[400] Tradução nossa: "um homem que pensa apenas em seu prazer". In: *Dictionnaire de l'Académie françoise,* 1777, p. 429.

Boyer[401] e em 1787 no *Dictionnaire critique de la langue française.*[402] Em 1798 percebe-se um incremento: além do verbete *"épicurien"*, que segue a tradição desses três últimos dicionários apresentados, tem-se também a referência de um sistema e moral epicurista denotada no verbete "*épicurisme"*.

Essa linha de apresentação do termo comentada acima, surge em uma diretriz temporal progressiva de publicações como no *Dictionnaire de l'Académie française*[403] de 1798, no *Dictionnaire universel de la langue française, avec le latin, et manuel d'orthographe et de néologie*[404] de 1803, no *Nouveau dictionnaire portatif de la langue françoise, ou Vocabulaire rédigé d'après le Dictionnaire de l'Académie*[405] de 1814, no *Nouveau dictionnaire de la langue française*[406] de 1820, já mais próximo da publicação da "A Fisiologia o Gosto". Fez-se também uma busca aos termos *hédonisme* e *hédoniste* nos mesmos dicionários e nenhum verbete aos seus significados foram oferecidos. Isso demonstra a filosofia de Epicuro prevalecendo para esse período na França, porém com um sentido restrito e diminutivo do cerne de sua filosofia, tornando-se um adjetivo simples para quem vive, busca ou possui volúpia. Significado que traz uma consideração diminutiva da acepção epicurista, reduzindo-a a definição de lascívia, de gozo, deleite ou alegria prazerosa.

Além dessa significação léxica trazida pelos dicionários, percebe-se também o epicurismo de forma prática no cotidiano urbano da França, no início do século XIX, com o surgimento de uma *société epicurienne* e suas manifestações principalmente interligadas ao famoso *Le Caveau Moderne*, que fora uma espécie de encontro periódico em que um número limitado de pessoas se reunia com comida, bebida, música e boa conversação desde 1730 com suas devidas pausas e até extinção de sua ocorrência durante o século XVIII. Após essa pausa, voltaria suas atividades ao final desse século sob influência e direção dos *Diners du Vaudeville* (jantares de Vaudeville), organizado desde 1796 por produtores das peças do famoso *Théâtre du Vaudeville*.

---

[401] ROBINET, Jean-Baptiste-René (1735-1820) ; BOYER, Abel (1664?-1729). *Nouveau dictionnaire françois-anglois et anglois-françois de M. A. Boyer...* corrigé et considérablement augmenté, par MM. Louis Chambaud et J.-B. RobinetParis : C. Panckoucke, 1785.

[402] FÉRAUD, Jean-François (1725-1807). *Dictionnaire critique de la langue française*. Paris: France-expansion, 1787, p. 128.

[403] *Dictionnaire de l'Académie française*. Tome 1. J. J. Smits (Paris), p. 513.

[404] BOISTE, Pierre-Claude-Victor (1765-1824). *Dictionnaire universel de la langue française, avec le latin, et manuel d'orthographe et de néologie.* Paris : Desray, 1803. P. 160.

[405] LE TELLIER, Constant (1768-1846). *Nouveau dictionnaire portatif de la langue françoise, ou Vocabulaire rédigé d'après le Dictionnaire de l'Académie*. Paris : Le Prieur, l'auteur, 1814. P. 326.

[406] LAVEAUX, Jean-Charles (1749-1827). *Nouveau dictionnaire de la langue française* : où l'on trouve le recueil de tous les mots de la langue usuelle... les étymologies... Deterville (Paris), 1820. P. 743.

Formava-se um ponto de encontro sob organização desses jantares para que pudessem cantar e conversar regados à bebida e comida que duraria até 1801. Mesmo com o término dos jantares de Vaudeville, deu-se continuidade as suas práticas e isso envolve o nome de Epicuro com o *Le Caveau Moderne*. Percebemos isso amparados no *Journal des gourmands et des belles ou l'épicurien français*[407], publicado entre 1806 e 1807, com Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837) como redator, famoso do mundo gastronômico e participante do *Le Caveau Moderne*. Tal grupo teve publicações entre 1807 e 1817 nomeadas como *Le Caveau moderne ou le Rocher de Cancalle*[408], voltadas para divulgação de canções cantadas em seus encontros que se iniciavam sempre com um jantar, principalmente no famoso restaurante francês *Rocher de Cancalle*.

Outras obras mostram essa influência prática de Epicuro e a aproximação com o grupo *Le Caveau Moderne*, e sempre envolvendo *gourmands*, jantares, *bons vivants* e música com o objetivo central de aproveitar os prazeres da vida. Isso fica explícito no *L'Épicurien français, ou les Dîners du Caveau moderne*[409] outra referência ao grupo que servia os leitores de recomendações direcionadas ao comportamento à mesa e à arte de recepcionar, ou seja, como ser um anfitrião. Seguindo a base a musical do *Caveau Moderne* e seus participantes, ao final, introduzia uma série de poesias e músicas para ornamentação do ambiente. Ou como o *Cours gastronomique ou Les dîners de Manant-ville ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*[410] publicado em 1809, com autoria de Charles-Louis Cadet de Gassicourt (1769-1821) que fora dedicado à *Société epicurienne du Caveau moderne.* Essas publicações giram em torno de um mesmo grupo em Paris preocupado com o bem viver, com os bons costumes à mesa, com a formação de um ambiente favorável para as práticas gastronômicas.

E como Brillat-Savarin se relaciona com esse momento do início do século XIX? Bom, publicamente de nenhuma forma e só confirmamos o que já se vinha observando: não há qualquer participação pública dele em documentos, citações que o pudesse colocar nesse mundo gastronômico, dos *bons vivants* da sociedade de Paris. Brillat-Savarin não teve uma preocupação em produzir durante esse início do século XIX uma obra gastronômica, apesar

---

[407] *Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français*. Paris, Capelle et Renand, 1806-1807.
[408] *Le Caveau moderne ou le Rocher de Cancalle* : chansonnier de table, composé des meilleures chansons de l'ancien Caveau, des Dîners du Vaudeville, de la Société épicurienne, dite des gourmands, etc. etc. etc. / par les auteurs du Journal des gourmands et des belles. Paris : au bureau du Journal des gourmands : Capelle et Renand, 1807-1817.
[409] L'*Épicurien français, ou les Dîners du Caveau moderne*. Paris, Capelle et Renand. 1808-1815.
[410] CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis (1769-1821). *Cours gastronomique ou Les dîners de Manant-ville* [Texte imprimé]ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Seconde édition dédiée à la Société épicurienne du Caveau moderne. Paris : Capelle et Renand, 1809.

de ter todo ambiente favorável, além de capital social que poderiam favorecer em sua publicação.

Entretanto, suas preocupações gastronômicas realizadas em palavras, em suas teorias e em suas experiências relatadas muito se assemelham com a questão dos jantares, da alimentação, do bom ambiente desses do *Caveau Moderne*, que muito provavelmente conhecera. Assim, como esse grupo do *Caveu Moderne*, Brillat-Savarin se preocupava com a ornamentação da mesa e nos prazeres causado por uma reunião entre bons *gourmands* para comerem, beberem, se divertirem com uma boa conversação e, como um músico, não dispensaria esse elemento como essencial para o momento prazeroso que esses encontros podiam promover. Vejamos como se dá o prazer em sua obra e se há razões para os jargões denotados à sua pessoa como um epicurista ou como um hedonista.

Brillat-Savarin se atenta a essa esfera prazerosa a qual o homem também pertence e não deixa passar essas considerações em sua obra, sobretudo quando separa a meditação 14 para cuidar do enunciado chamado "Do prazer da mesa". Para ele, a melhor forma de aproveitar sensações prazerosas é através do gosto que, "tal como a natureza o criou, é ainda aquele de nossos sentidos que, levado tudo em conta, nos proporciona mais satisfações"[411]. Para chegar a essa elucidação ele leva em conta o que chama de uma verdade infelizmente muito geral: "que o homem é bem mais fortemente organizado para a dor que para o prazer"[412] sendo bem maior as sensações direcionadas à dor, pois referente às sensações agradáveis nosso gosto teria uma equivalência de amplitude baixa em suas variações mas com uma diferença bem demarcada do que é insípido e do que é gostoso:

> Essa sentença do destino foi agravada, em sua execução, por uma série de doenças nascidas dos hábitos do estado social; de modo que o prazer mais satisfatório que se possa imaginar, seja em intensidade, seja em duração, é incapaz de compensar as dores atrozes que acompanham certos distúrbios, com a gota, a dor de dentes, os reumatismos agudos, a estrangúria , ou aquelas causadas pelos suplícios praticados por certos povos.[413]

É nesse ponto que consideramos um afastamento de Brillat-Savarin da filosofia de Epicuro, pela questão da ataraxia e porque o autor grego não propõe uma busca do prazer com fins de aumenta-lo, pelo contrário, averigua a tentativa máxima de excluir a dor da vida humana a ponto de só as sensações prazerosas existirem. Já Brillat-Savarin reconhece a dor algo

[411] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.50.
[412] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.49.
[413] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.167.

inevitável, então deveríamos sim buscar o prazer com fins de diminuí-la, se aproximando assim da escola cirenaica. Porém, Brillat-Savarin em nenhum momento cita o nome de Epicuro ou da escola cirenaica para compor suas ideias sobre o prazer ligado à gastronomia, além disso, suas ideias parecem uma fusão entre Aristipo de Cirene e Epicuro - deste se assemelha às questões do comedimento, da moderação e de que os estímulos na alma pelos prazeres são importantes que os estímulos do corpo, condenando assim um hedonismo desenfreado; daquele, assemelha-se à questão do prazer para evitar a dor, pois Brillat-Savarin considera as perturbações existentes e inevitáveis dos humanos, e o prazer serviria de ferramenta para evitar as sensações desagradáveis.

Em contraposição a esse temor prático da dor, o homem se lançaria inconscientemente ao restrito número de prazeres que herdou da natureza, sendo o gosto o maior proporcionador. Isso ele justificava em sua obra com seis colocações gerais:

> 1) Porque o prazer de comer, praticado com moderação, é o único que não acompanha a fadiga;
> 2) Porque é um prazer de todos os tempos, de todas as idades e de todas as condições;
> 3) Porque retorna necessariamente ao menos uma vez por dia, podendo ser repetido, sem inconveniente, duas ou três vezes nesse espaço de tempo;
> 4) Porque pode se misturar a todos os outros e até mesmo nos consolar da ausência destes;
> 5) Porque as impressões que recebe são ao mesmo tempo mais duradouras e mais dependentes de nossa vontade;
> 6) Enfim, porque ao comermos experimentamos um certo bem-estar indefinível particular, que vem da consciência instintiva; isto porque, ao comermos, reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência.[414]

Essas premissas supracitadas de Brillat-Savarin sobre a propensão natural do homem ao prazer em vista de diminuir as extensões de suas dores o levará a querer prolongá-los e aperfeiçoá-los. O prazer da mesa se dá sob essas instâncias das melhorias do que compõem a mesa para um maior prolongamento de sua sensação. Para elucidar sua teoria novamente Brillat-Savarin recorreu uma introdução genealógica da origem do prazer da mesa. Para ele as refeições surgiram quando a humanidade deixa de ser coletora: “O preparo e a distribuição de carnes fizeram a família se reunir, os pais distribuindo aos filhos o produto de sua caça, e os filhos adultos prestando a seguir o mesmo serviço a seus pais envelhecidos.” [415] Tais comunhões para se alimentar foram se expandindo aos familiares próximos e se estenderam progressivamente aos vizinhos e amizades. Com o crescimento populacional e o gênero

[414] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 50.
[415] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 168.

humano se espalhando pelo mundo nasceu à hospitalidade, essencial para a diferenciação entre o prazer de comer e o prazer da mesa:

> O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que se satisfaz.
>
> O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição.
>
> O prazer de comer, nós o temos em comum com os animais; supões apenas a forme e o que é preciso para satisfazê-la.
>
> O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.
>
> O prazer de comer exige, se não a fome, ao menos o apetite; o prazer da mesa, na maioria das vezes, independe de ambos. [416]

A diferença entre esses dois prazeres seria observada no correr da refeição, pois se num primeiro momento todos comem avidamente se comportando como "simples operários da grande fábrica da natureza" [417], num segundo momento, após a satisfação fisiológica alimentar, "a reflexão desperta, a conversação se estabelece" [418] transformando o mero consumidor em uma companhia que poderá ser agradável. O prazer da mesa para Savarin é essencial e dos mais duráveis, mesmo que menos intenso. Além disso, se distingue de todos os outros prazeres por nos predispor para todos os outros, ou, até mesmo, nos consolar pela perda dos mesmos,[419] pois "após uma boa refeição, o corpo e a alma gozam de um bem-estar especial"[420]

O prazer da mesa possui algumas dependências para seu bom funcionamento e o mais importante, além das boas iguarias, são os comensais serem pessoas agradáveis. A sociabilidade teria introduzido para Savarin "o amor, a amizade, os negócios, as especulações, o poder, as solicitações, o protetorado, a ambição, a intriga: eis por que a convivialidade tem a ver com tudo, eis por que produz frutos de todos os sabores".[421]Para mais, além de comensais agradáveis, o autor nos fala de acessórios industriais criados com intensão de aumentar a duração e a intensidade do prazer da mesa. Esses acessórios ligam-se diretamente ao conceito de "bom gosto" já argumentado aqui:

---

[416] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 170.
[417] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 170.
[418] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 170.
[419] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 171.
[420] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 171.
[421] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 171.

> Vasos e taças foram ornados com flores, os comensais coroados com grinaldas; passou-se a comer ao ar livre, nos jardins, nos bosques, em presença de todas as maravilhas da natureza.
>
> Ao prazer da mesa juntaram-se os encantos da música e o som dos instrumentos.
>
> [...] Com frequência, dançarinos, saltimbancos e bufões de ambos os sexos com as indumentárias mais diversas vinham distrair os olhos sem prejudicar os prazeres de paladar; os perfumes mais requintados se espalhavam no ar; às vezes até a beleza sem véus vinha servir à mesa, de modo que todos os sentidos eram chamados a um gozo que se tornou universal.[422]

Para não ter erros, Brillat-Savarin deixa uma instrução em sua obra de como uma refeição deve ser feita em seu tempo para que produza o maior grau de prazer. O que o aproxima bastante das sociedades dos *bons vivants* apresentadas no início dessa argumentação. Deixemos aqui sua indicação como finalização desse tópico:

> Que o número de comensais não exceda doze, a fim de que a conversação possa ser constantemente geral;
>
> Que eles sejam escolhidos de tal maneira que suas ocupações sejam variadas, seus gostos análogos, e com pontos de contato suficientes para não ser preciso recorrer à odiosa formalidade das apresentações;
>
> Que a sala de jantar seja iluminada com luxo, a toalha de mesa esteja impecavelmente limpa, e a temperatura ambiente varie entre 16°C e 20°C;
>
> Que os homens sejam espirituosos sem pretensão, e as mulheres amáveis sem serem demasiado coquetes;
>
> Que os pratos sejam escolhidos com requinte, mas em número pequeno; e os vinhos de primeira qualidade;
>
> Que a progressão, para os primeiros, seja dos mais substanciais aos mais leves, e, para os segundos, dos mais suaves aos mais perfumados;
>
> Que o desenrolar da refeição seja moderado, sendo o jantar a última tarefa da jornada; e que os comensais se comportem como viajantes que devem chegar juntos ao mesmo objetivo;
>
> Que o café seja servido bem quente, e os licores especialmente escolhidos por um conhecedor;
>
> Que a sala que deve receber os comensais seja bastante espaçosa para comportar um jogo de cartas aos que não podem passar sem ele, mas que sobre espaço suficiente para os colóquios pós-prandiais;
>
> Que os convidados sejam retidos pelo prazer da boa companhia, e animados pela esperança de que a noitada não se passará sem alguma satisfação ulterior;
>
> Que o chá não seja demasiado forte; que as torradas sejam artisticamente amanteigadas e o ponche preparado com cuidado;
>
> Que a retirada não comece antes das onze, mas que à meia-noite todos estejam deitados.

[422] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 171-172.

> Se alguém participou de uma refeição que reunia todas essas condições, pode se vangloriar de ter assistido à própria apoteose; inversamente, tanto menor será seu prazer quanto maior for o número daquelas refeições esquecidas ou ignoradas. [423]

2.7 – O médico amador: a relação íntima entre gastronomia e medicina

Jean Louis Flandrin nos fala de uma dissociação da cozinha com a dietética como uns dos princípios para a formação da gastronomia como discurso moderno alimentar. Sua afirmação denota que o gosto como bom gosto e a valorização do prazer deram à gastronomia um posto autônomo dissociado de questões dietético-médicas. Questiona-se essa afirmação de Flandrin a partir da obra de Brillat-Savarin, que se considerava um médico amador. Em sua obra, no espaço separado para "Biografia" fazia uma verdadeira Ode aos médicos de sua região de nascimento. Lá se encontra elogios ao barão de Richerand, um dos principais médicos fisiologistas de sua época, autor de importantes obras como *Noveaux élémens de physiologie* de 1801 e 1802 à qual Savarin tece enaltecimentos; encontramos também o nome de Marie François Xavier Bichat (1771-1808), importante médico e patologista que apesar de ter vivido pouco, deixou obras fundamentais para o progresso da medicina de sua época; e Joseph Récamier, seu afilhado, sobre o qual comentamos ter cuidado de Savarin em seu leito de morte.

Não percebemos uma dissociação da dietética com a alimentação como Flandrin defende, mas sim um incremento de considerações que até então a humanidade não havia feito, colocando o ato de se alimentar fora do âmbito da qualidade de comer para somente ter energia sem considerar os sabores e os prazeres que podiam ser ocasionados por meio da gastronomia. Inclui-se uma esfera crítica do bom gosto, mas não se exclui a qualidade medicinal da alimentação, e isto Savarin levou como proposta em sua obra, incluindo nela meditações que podemos conferir como elucidações médicas a partir do seu conhecimento e interesse para com essa ciência.

Um bom espaço de sua obra é reservado para discussões que se referem à dietética e ao trato medicinal que a gastronomia pode dar a vida do homem lhe oferecendo qualidade em sua vitalidade. Percebe-se que a Gastronomia de Brillat-Savarin se inicia com uma base medicinal muito forte e isso já em 1826. Rebeca Spang apresenta essa conexão medicina-culinária-arte,

[423] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 174.

afirmando que críticos médicos e filósofos concentravam "suas energias em refutar a noção de culinária como uma arte".[424] Rejeitavam o talento artístico na cozinha e consideravam "a variedade ostentada e a sutileza da arte culinária moderna"[425] como "mais um exemplo de "arte" levado desnecessariamente a extremos".[426] O autor aqui estudado não leva essa consideração como base para sua obra, pois partia para uma fusão entre medicina, gosto culinário e estética para a formação de sua teoria sobre a Gastronomia Moderna.

São dez meditações que consideramos que ele se preconiza medicinalmente para a Gastronomia. A importância da digestão é a primeira: por ela, demonstra conhecimento anatômico sobre os caminhos corporais introdutórios da ingestão, uma operação que começa na boca e termina quando entre no esôfago e, "cujo movimento peristáltico os conduz até o estômago."[427] A operação no estômago ele afirma como inteiramente mecânica com funções de reparar nossos corpos, além de "rejeitar os resíduos não animalizáveis".[428]

Não vamos nos prender a essas questões físicas a que Brillat-Savarin refere-se, mas sim a influência que a digestão tem no corpo dos humanos que demonstra seu alinhamento com as concepções médicas de sua época, sobre a influência desses aspectos físicos sobre o estado moral do indivíduo[429], principalmente sobre a obras dos frenologistas influenciados por Gall, como a obra *Rapports du physique et du moral de l'homme* do médico fisiologista Pierre Jean Geroges Cabanis. Faurer considera a medicina de Cabanis como antropológica, pois tenta conhecer a inteireza do homem para refletir sobre as relações entre o físico e o moral sob métodos de observações científicos.[430]

Vamos à obra de Brillat-Savairn para identificarmos esses aspectos medicinais presentes em sua produção. Antes de ele adentrar a meditação 20 que comenta sobre a influência da dieta sobre o repouso, o sono e os sonhos, ele deixará observações teóricas com base científica sobre o que é o sono e o sonho e quais suas utilidades para a humanidade, seguidas de suas importâncias para saúde e bem-estar. Porém, quando escreve acerca da influência da dieta sobre essas atividades humanas, ele demonstra entendimento e preocupações médicas: "Quem tem necessidade de comer não consegue dormir; o estômago vazio o mantém dolorosamente

[424] SPANG, 2003, p. 66.
[425] SPANG, 2003, p. 66.
[426] SPANG, 2003, p. 66.
[427] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 186.
[428] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 187.
[429] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 189.
[430] FAURER, 2012, p. 47.

desperto, e, se a fraqueza e o esgotamento o forçam a dormir, o sono é leve, inquieto e entrecortado”.[431]

Além disso, para ele, quem não opera sobre os princípios da moderação e come demasiadamente acaba por cair em sono absoluto e mesmo que tenha sonhos não conseguirá lembrar.[432] Sobre essa mesma condição, seu despertar será repentino com dificuldades de retorno à vida social sentindo as fadigas da digestão. Especificamente, Savarin afirma que certos alimentos excitam os sonhos como as carnes escuras, carne de pombo, de pato, de caça e, sobretudo, a lebre. Assim como o aspargo, o aipo, as trufas e a baunilha.[433] Seguindo procedimentalmente suas indicações referentes a uma boa prática gastronômica com moderação, discernimento, com os prazeres bem ocasionados por boas bebidas terá um sono tranquilo, bons sonhos e ainda evitará a fadiga, podendo retornar à sociedade sem lamentações ou perturbações.

Outro ponto que Brillat-Savarin toca em sua obra foi à obesidade: “Se eu tivesse sido médico diplomado, teria feito primeiro uma boa monografia sobre a obesidade; a seguir teria estabelecido meu império nesse recanto da ciência (...)”.[434] Ele define obesidade como um “estado de congestão gordurosa no qual, sem que o indivíduo esteja doente, os membros aumentam gradativamente de volume, perdendo sua forma e sua harmonia primitivas”.[435] Além desse conceito, nos concerne um outro tipo de obesidade que se limitaria ao ventre a qual chama de “gastroforia”, e quem sofre dela, ele nomeia como os “gastróforos”. Brillat-Savarin se inclui nessa categoria e dá a essa sua condição de “portador de um ventre bastante proeminente”[436] e sua luta pessoal para não ultrapassar esse estágio de estimuladores para um bom apetite que duraria trinta anos, e seria esse combate por não ultrapassar o que garantiu “o que há de bom no presente ensaio”.[437]

Como tratamento para obesidade ele recomenta três preceitos absolutos: comer de forma discreta, sono moderado, exercícios físicos a pé e a cavalo. Não nos parece muito diferente do que é recomendado hoje pelos médicos. Aqui vão suas recomendações práticas ligadas a um regime alimentar:

---

[431] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 212.
[432] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 213.
[433] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 213
[434] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 217.
[435] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 217.
[436] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 218.
[437] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 218.

> Bebam, durante o verão, trinta garrafas de água de Seltz, um grande copo ao despertar, dois antes do desjejum, e mais dois antes de dormir. Prefiram em geral vinhos brancos, leves e acidulados, como os de Anjou. Fujam da cerveja como da peste. Comam com frequência rabanetes, alcachofras, aspargos, aipos. Entre as carnes, prefiram a de vitela e aves domésticas; do pão, comam apenas a casca; nos casos duvidosos, deixem-se guiar por um doutor que adota meus princípios; e, seja qual for a idade em que começarem a segui-los, logo se sentirão renovados, bonitos, ágeis, bem de saúde e dispostos a tudo.[438]

Após essas recomendações diárias, também indica o uso de um "cinturão antiobêsico" que "consiste em usar, noite e dia, um cinturão que contém o ventre, comprimindo-o moderadamente". [439] Tal cinturão tem por função impedir o ventre de se expandir posteriormente ao peso atual dos intestinos, oferecendo a força necessária para ser contraído quando o peso diminui. Sua recomendação é usá-lo diariamente até chegar ao peso desejado.

Por último, assim como a obesidade, ele também tem uma recomendação para o tratamento da magreza, que pode ser acompanhada de saúde com todas as funções dos órgãos agindo de forma plena, como também pode ocasionar fraqueza a certos órgãos, podendo causar um aspecto miserável e doentio.[440] Para os homens, Savarin afirma não ser uma desvantagem desde que não esteja perturbando sua saúde, mas para as mulheres considera um infortúnio estético, pois para elas "a beleza é mais do que vida, e a beleza consiste, sobretudo na redondes das formas e na curvatura graciosa das linhas".[441]

Para essas, ele indica um regime de engorda baseado principalmente em uma regra geral: "comer muito pão fresco, feito no dia, sem desprezar o miolo".[442] Indica também o consumo de féculas, como macarrão e também de chocolate. Para mais, indica empadas, costeletas e ovos. No jantar - carne, peixe, arroz, macarrão, tortinhas doces e bolos, além do consumo de cerveja e vinho tinto, principalmente do sul da França. [443] Ele afirma que seguindo corretamente o regime indicado de engorda com exatidão e coragem, conseguirá reparar as "distrações da natureza; haverá ganhos na saúde e na beleza; o prazer virá tanto de uma como da outra".[444]

Consideramos essas as principais colocações de Brillat-Savarin sob o apanágio da Medicina, ciência que ele nunca tirou de mente em suas colocações, que principalmente defendia uma

---

[438] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 233.
[439] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 235.
[440] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 239.
[441] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 240.
[442] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 242.
[443] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 242.
[444] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 242.

vida com moderação com vias de alcançar o prazer e a felicidade. Exteriorizava, assim, que a Gastronomia não se limitaria somente ao bom gosto ou a acepção de reconhecer uma boa iguaria através de um sistema "degustativo" bem equipado, também coloca os valores medicinais como de grande importância para humanidade e que a alimentação é a via mais eficiente para a sua preservação.

***

Assim terminamos a análise do conteúdo da obra "A Fisiologia do Gosto". Tentou-se apresentar as principais indagações e motivações de Jean Anthelme Brillat-Savarin para o reconhecimento da Gastronomia como ciência que pode instruir o homem para a melhor alimentação. Percebemos que sua obra não se limita somente a pensar o alimento, mas toda a condição humana perante ele, principalmente através das sensações que eles nos causam traduzindo assim uma ciência do saber viver formado não só pelo ato de comer, mas pelo o que o forma nas diversas situações que nos colocamos. Também percebemos uma grande influência do capital social de um burguês com costumes nobres dos mais altos escalões da sociedade francesa. Mas não só, Brillat-Savarin intenciona ir além demonstrando todo um preparo e conhecimento científico atualizado com sua época, ratificando, assim, um verdadeiro capital científico também. Apesar de não ter exposto publicamente esse conhecimento gastronômico durante os setenta anos que viveu, fez questão de ao final de sua vida deixar essa obra que "tem por objetivo desenvolver, aos olhos de todos, os princípios da ciência da qual sois o ornamento e o sustentáculo".[445]

Brillat-Savarin acreditava fielmente na perfectibilidade da Gastronomia: "não desfrutareis das descobertas que as ciências preparam para o ano 1900, como esculências minerais, bebidas resultantes da pressão de cem atmosferas, não verei as importações que viajantes ainda não nascidos farão chegar daquela metade do globo ainda por descobrir ou explorar."[446] Suas previsões estariam certas quando fala da academia prometida a gastronomia pelos oráculos

[445] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 379.
[446] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 377.

com “bases imutáveis do prazer e da necessidade”[447] em que os gourmands esclarecidos seriam membros e correspondentes.

Com sua obra ponderamos nosso personagem como responsável por dar o pontapé inicial da Gastronomia como campo, por suas intenções objetivas de instrumentalizar os seus praticantes pra praticá-la produzindo uma obra que o propiciou ser reconhecido dentro de um campo intelectual. Com ele, a Gastronomia passa a ser uma instituição cultural reconhecida, formando um sistema de produção e circulação de bens simbólicos. Sua criação intelectual sendo lida e considerada como importante até os tempos atuais para cultura gastronômica, influenciou a formação do campo de produção e circulação da gastronomia dando a ela o grau de autonomia erudita que seria medido, conforme Bourdieu, pelo poder de “definir normas de sua produção, os critérios de avaliação de seus produtos e, portanto, para retraduzir e reinterpretar todas as determinações externas de acordo com seus princípios próprios de funcionamento”.[448] Mas isso só ocorreria mais concretamente no final do século XIX e início do século XX.

No próximo capítulo, terceiro e último desta dissertação, propomos uma análise póstuma da obra de Brillat-Savarin com intenções de perceber a sua circularidade analisando quem a citou, quem a comentou com o fim de depreendermos a potência dela para a formação futura da Gastronomia como um campo intelectual erudito e, assim, desvendar mais méritos da figura monumental de Brillat-Savarin.

[447] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 379.
[448] BOURDIEU, 2007a, p. 106

CAPÍTULO IIII

A CONSAGRAÇÃO DE JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN COMO GASTRÔNOMO

O Terceiro Capítulo tem por objetivo uma análise centrada no período pós-publicação de "A Fisiologia do Gosto", de Brillat-Savarin. Objetivamos, ainda, ampliar a compreensão das contribuições do autor e da obra para o surgimento da Gastronomia como um campo de saber a partir do século XIX. Para a análise da influência de Savarin, buscaremos como sua obra foi recepcionada em duas instâncias que participam do reconhecimento e consagração de seu nome: uma, os periódicos que tem como objeto específico a gastronomia; já a outra, a que envolve o círculo literário, principalmente como outros escritores reconheceram a obra de Brillat-Savarin e sua figura.

3.1 – A gastronomia como campo incipiente: os primeiros passos da imprensa gastronômica (1826-1860) e a influência de "A Fisiologia do Gosto".

A morte de Brillat-Savarin, em 1826, ocorreu após uma grave pneumonia com os primeiros sintomas surgindo em uma cerimônia na catedral de Saint-Denis em comemoração à execução de Luís XVI. Não aguentou as consequências de tal enfermidade, falecendo no dia 2 de fevereiro daquele mesmo ano. O jornal *Le Constitutionnel* – comandado por liberais, bonapartistas e membros anticlericais[449] – lançava no dia 3 de fevereiro uma nota com pesar: *"M. Brillat-Savarin, conseiller à la cour de cassation, vient de mourrir. C'était un bon citoyen et un homme de beaucoup d'esprit ; il sera généralement regretté."*[450]No mesmo ano, um *Mémorial Politique, Littéraire et Industriel*[451] foi publicado pelo historiador e editor francês Pierre-Joseph-Spiridion Dufey (1770-1854) com teores positivistas e com o explícito

[449] Cf. MELLO, C. M. M.. *As revistas literárias no romantismo francês:* a ilustração. Teresa: revista de Literatura Brasileira [12|13]. São Paulo, p. 144-159, 2013. Ver tabela de revistas relacionadas com o mapa da sociabilidade parisiense na página 150.

[450] Tradução nossa: "Sr. Brillat-Savarin, conselheiro do tribunal de cassação, acabou de morrer. Era um bom cidadão e um homem de grande intelecto. Será lamentado por todos.". In: *Le Constitutionel: jornal du commerce, politique et littéraire.* Paris (1815-1914). Nº 34. 3 de fevereiro de 1826. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6518790>> . Acesso em: 19/12/2018.

[451]DUFEY, Pierre-Joseph-Spiridion. *Mémorial politique, littéraire et industriel, ou Annales de l'histoire, des sciences et des arts, publié par P.-J.-S. Dufey (de l'Yonne),...* Février [-mars] 1826. Paris : Raymond, 1826. P. 8. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6545008c?rk=21459;2>>. Acesso em: 19/12/2018.

objetivo de ordenar em uma linha do tempo, cronologicamente datada, os acontecimentos ligados a invenções, descobertas úteis, leis e decretos de utilidade geral.[452]

No mês de fevereiro, anunciado na cronologia, tinha-se o nome de Brillat-Savarin e a notícia de sua morte acompanhada de uma exaltação, retratando-o como um homem de virtudes, de imparcialidade legislativa e um influenciador do progresso das manufaturas francesas. Exaltava também sua erudição intelectual e já considerava "A Fisiologia do Gosto" como sua principal publicação, definindo-a como uma obra prima: *"on reconnaissait le cachet de son talento dans son dernier ouvrage (la physiologie du goût), auqueul il n'avait pas attaché son nom".* [453] Além disso, em sua última linha sobre Brillat-Savarin, o Memorial deixava registrado que numerosos amigos participaram do cortejo fúnebre do venerável magistrado.[454]

Nesse ponto da história, com sua obra tornada pública e entrando em circulação no mercado editorial de Paris, iniciava-se um processo de recepção e reconhecimento literário de Brillat-Savarin, como demonstrava a notícia do *Le Constitutionnel*. Reconhecimento esse, provocador do que nos parece uma ruptura seguida de certo 'esquecimento' da figura pública de Brillat-Savarin como magistrado do tribunal de cassação francês, uma vez que a partir de 1826, percebe-se uma consagração gastronômica que fora importada ao seu nome, causando uma transformação em sua figura pública, que foi de jurista a gastrônomo, prevalecendo nessa última colocação.

"A Fisiologia do Gosto" se juntava a outras duas publicações, as quais os principais historiadores que abordam a temática da gastronomia nesse período consideram como fundadoras de uma literatura específica para o tema[455]: o conjunto de poesias *Gastronomie ou l'homme des champs à table*, de Berchoux, publicado em 1801, que inaugura o uso do termo gastronomia na França[456], e a Grimod de la Reynière com seus almanaques gastronômicos publicados na primeira década do século XIX. [457] Enquanto Berchoux apresentava um ineditismo do uso do termo também como literatura, já que entonava toda sua obra em poesias, Grimod e Brillat-Savarin representavam a formação de um campo gastronômico crítico, de

[452] Rf. DUFEY, 1826.
[453] Tradução nossa: "a marca de seu talento foi reconhecido em seu último trabalho (a fisiologia do gosto), ao qual ele não havia anexado o seu nome." In: DUFEY, 1826, p. 8.
[454] DUFEY, 1826, p. 8.
[455] C.f.: DROUARD, 2009; FLANDRIN, 2009b; SPANG, 2003.
[456] DROUARD, 2009, p. 264.
[457] SPANG, 2003, p. 185.

discussão, lançando o início de uma ideia moderna que começava a caminhar para uma especialização.[458]

Salienta-se aqui que, apesar desses três personagens serem responsáveis cruciais para as publicações que se efetivaram a partir década de 30 do século XIX, daremos ênfase a Brillat-Savarin, tendo como foco de observação a sua influência direta para a formação de uma imprensa especializada na temática gastronômica. Para um exame dessa intervenção e das formas de adjetivações que o personagem Brillat-Savarin recebeu personificado em sua obra gastronômica, analisaremos a formação da imprensa gastronômica até o final da década de 1850, em vista do seu importante papel como instância de legitimação.

Primeiro, atentamo-nos para a "revolução da leitura"[459] ocorrida na segunda metade do século XVIII e que Roger Chartier afirma seu acontecimento com limites recorrentes na Inglaterra, França e Alemanha. Suas características foram à melhoria dos modos de impressão junto com um aumento na produção de livros e de leitores, que levaram a multiplicação e a transformação de periódicos ao surgimento de sociedades literárias, além de livrarias.[460] Especificamente na França, em paralelo a essa revolução da leitura, o historiador francês Daniel Roche denota uma atuação da censura do Antigo Regime até a Revolução Francesa, momento que inexistia liberdade de imprensa, pois a Coroa aplicava um sistema de vigilância "sobre impressores e livreiros e um mecanismo de controle da disseminação das ideias"[461], o que dificultava, mas não conseguia evitar por completo publicações em condições de clandestinidade.

A liberdade de imprensa conquistada com a Revolução Francesa transformaria, de acordo com a historiadora norte-americana Carla Hesse, para além da abolição da censura real e a destruição de seu sistema, "(...) completamente a realidade legal, institucional e econômica da impressão e da edição e, em última análise, o caráter da cultura literária francesa" [462], sendo colocada como direito na Declaração dos Direitos do Homem e do Cidadão de 1789, artigo décimo primeiro. Da mesma forma, resistiu e sobreviveu com bastante dificuldade ao governo Napoleônico e sua censura, e também, à Restauração, chegando a ser suspensa por

---

[458] SPANG, 2003, p. 246.
[459] CHARTIER, Roger. *Formas e Sentido*. Cultura escrita: entre distinção e apropriação. Campinas, SP: Mercado de Letra; Associação de Leitura do Brasil (ALB), 2003. p. 37.
[460] CHARTIER, 2003, p. 37.
[461] ROCHE, Daniel. A Censura e a Indústria editorial. In: DARNTON, Robert; ROCHE, Daniel (Org.). *Revolução impressa:* a imprensa na França, 1775-1800. São Paulo, SP: EDUSP, 1996. P. 21.
[462] HESSE, Carla. Transformações Econômicas na Edição. In: DARTON; ROCHE (Org.), 1996, p. 99.

Carlos X em 1830, uma de suas atitudes que provocaram a reação de políticos liberais levando a sua destituição e exílio.

A Revolução de Julho de 1830 e a instauração da monarquia constitucional, reestabelece a liberdade de imprensa amplamente em seu momento inicial, intensificando a transformação da cultura literária francesa por conta do surgimento de profusas "revistas de cultura, de informação em geral e de debates de ideias articulado com discussões estéticas e artigos de crítica literária".[463] Nessa esteira de transformações e ampliação em diversidade temática da imprensa francesa, o debate gastronômico não ficaria de fora, já que em 1830 surgia a primeira tentativa de periodizá-lo com o *Le Gastronome*, primeiro sinal de uma imprensa gastronômica.

Com o objetivo de compreender a formação dessa imprensa interligada a Brillat-Savarin, recorremos a um recente artigo, publicado em 2017, escrito pelo literato francês Bertrand Marquer, intitulado "*Pratiques gastronomiques, pratiques journalistiques (1830-1865)"*.[464] Para o autor, a imprensa gastronômica desse período assinalado, ou a pretensão dela, ainda estava em desenvolvimento, num estado de "*petite presse"*[465] marcado por uma escassez quantitativa de publicações e uma descontinuidade na existência dos jornais que se propuseram a discutir o assunto.

Além desse caráter impreciso de publicações contínuas, também percebido em nossas pesquisas, Marquer demarca duas características principais: a *"gastronomie polymathique"*[466], baseada no que ele chama de ambição polimática, aspecto relacionado à Brillat-Savarin, significando que falar sobre a gastronomia é falar sobre tudo que se passa na vida humana ou como cita o próprio Savarin: "A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta"[467].

Depois desse apelo polimático, a outra característica seria a crítica teatral de Grimod de La Reynière com *o "point de vue digestif"*,[468] apoiado numa relação entre "*les "mets" et les "mots""*[469] pelo uso massivo de metáforas para expressar um juízo de gosto nas artes. Essas

---

[463] MELLO, 2013, p. 150.
[464] MARQUER, Bertrand. *Pratiques gastronomiques, pratiques journalistiques (1830-1865).* Médias 19 [En ligne], Les genres médiatiques, Guillaume Pinson et Marie-Ève Thérenty (dir.), Les journalistes : identités et modernités. 2017. Disponível em: <<http://www.medias19.org/index.php?id=23146>>. (Artigo on-line, sem paginação). Acesso em: 19/12/2018.
[465] MARQUER, 2017.
[466] MARQUER, 2017.
[467] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57.
[468] MARQUER, 2017.
[469] MARQUER, 2017.

características gerais possuíam um pano de fundo relacionado a uma antiga influência de François Rabelais (1494-1553), a qual Marquer assinala sua importância para a consideração do "*rire physiologique*", no caso a importância da diversão para digestão, em que atividades como teatro, música, jogos possuíam o poder de colaborar nos prazeres encarregados de auxiliar a digestão e assim favorecer o acontecimento gastronômico. Essa característica "rabelesiana" trazia para Marquer tanto uma influência em "A Fisiologia do Gosto", pois, sim, percebe-se esse tom de humor, muitas vezes até satírico, que Brillat-Savarin implantou em diversos momentos de sua obra.

Aqui para a nossa análise trazemos quatro periódicos, considerados os pioneiros desse tipo de imprensa por Marquer e nos quais investigaremos as referências à Brillat-Savarin: *Le Gastronome: jornal universel du goût* (março de 1830 a agosto de 1831); *La Gastronomie*: *revue de l'art culinaire ancien et moderne* (novembro a dezembro de 1840); *L'entr'acte du gastronome : nouvelliste des théatres et des plaisirs de Paris* (novembro a dezembro de 1851); e o *Le Gourmet: journal des intérêts gastronomiques* (de fevereiro a agoso de 1858); todos disponíveis na plataforma digital da Biblioteca Nacional da França, *Gallica*.

Antes de adentrarmos nessa seara, precisamos assinalar o periódico *Revue Trimestrielle*[470] (1828-1830), que contava com suas publicações dirigidas pelo historiador francês Jean Alexandre Buchon (1791-1846). Na edição de julho de 1828, compunha a revista uma diversidade de artigos, dos quais nos chama atenção o intitulado *De l'influence reciproque de la Gastronomie et de la civilisátion*.[471] Até esse momento não se tinha um periódico que tratasse especificamente da gastronomia como temática editorial antes do *Le Gastronome* em 1830. Trazemos a *Revue Trimestrielle,* pois o artigo assinalado reivindicava a criação de um jornal, ou revista, que tivesse conteúdo gastronômico como objetivo principal e não só como apêndice.

De modo geral, seu conteúdo traz uma exaltação da gastronomia com uma forte presença conceitual e discursiva de Brillat-Savarin, pois afirmava o que Marquer denominou como "ambição polimática": "*Ce que l'art gastronomique a de particulier, c'est qu'il comprend des sciences qui semblent s'exclure. Destiné à la restauration quotidienne de notre frêle machine,*

[470] *Revue trimestrielle*. Paris: au bureau de la "Revue trimestrielle". Tome II, nº3. 1828. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64331505>; Acesso em: 11/01/2018.
[471] *Revue trimestrielle,* 1828, p. 231.

il exerce une influence nécessaire sur toutes les fonctions de la vie."[472] Nesse artigo, sua opinião era de que a imensidão de objetos gastronômicos devia ser englobado em um tratado completo de gastronomia transcendente definida como um instrumento político, literário, filosófico, ou somente como entretenimento já incorporado aos costumes franceses.[473]

Para chegar ao ponto da recomendação da criação de uma revista temática, a figura de Brillat-Savarin e a "A Fisiologia do Gosto" servia como alavanca para tal empreendimento. O artigo classificava sua obra como notável e distinta para o assunto em referência as que a precederam[474] e não economizava nos elogios à figura gastronômica de Savarin, como: *"le gastronome-modèle du-siècle"*[475]*;* "*Le livre de M. Brillat est um veritable trésor d'erudition et de philosophie"*[476]*;* ou "*M. Brillat est le Montaigne de la gastronomie."*[477]Nessa esteira de elogios ao nosso personagem, a *Revue Trimestrielle* indicava então a criação de uma revista, ou jornal, especializada para que se pudesse ampliar e divulgar os benefícios da gastronomia para a sociedade, pois dizia que, assim como a *Gazette de Santé* foi criada para a medicina, devia-se criar uma para a gastronomia, e isso não tardou a acontecer.

Dois anos após a recomendação feita pela revista supracitada, em 1830, o *Le Gastronome*[478] era fundado pelo erudito e polígrafo francês Paulo Lacroix (1806-1884), que pode ser considerado o pioneiro nesse tipo de publicação.[479] Logo em sua capa de abertura, observa-se a influência de Brillat-Savarin, pois um de seus aforismos surgia como epígrafe, se traduzindo numa máxima filosófica observada pelo jornal em suas publicações. Essa epígrafe ocorria da primeira a última publicação e tinha-se gravado (veja na imagem na próxima página): *"Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger"*, traduzindo "Os animais se repastam; o homem come; somente o homem de espírito sabe comer." Esse aforismo serve ao jornal como base essencial de suas publicações e uma influência declarada de Brillat-Savarin.

Já o caráter polimático, apontado por Marquer como uma das características herdadas de Brillat-Savarin, apresentava-se logo na seção nomeada "*Prospectus"*, que assinalava o

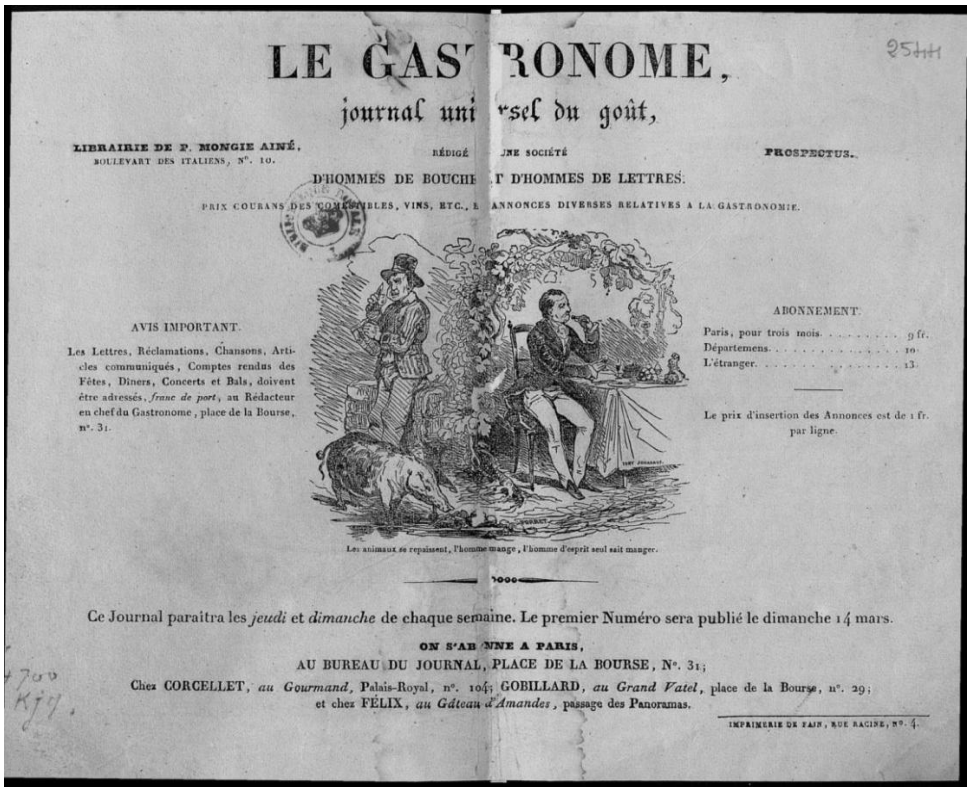
---

[472] Tradução nossa: "O que a arte gastronômica tem de especial é que ela inclui ciências que parecem se excluir. Destinado à restauração diária da nossa máquina frágil, exerce uma influência necessária em todas as funções da vida." In: *Revue Trimestrielle*, p. 238.
[473] Revue Trismetrielle, 1828, p. 242.
[474] Revue Trimestrielle, 1828, p. 239.
[475] Tradução nossa: "o gastrônomo modelo do século." In: Revue Trimestrielle, 1828, p. 239.
[476] Tradução nossa: "O livro do Sr. Brillat é um verdadeiro tesouro de erudição e filosofia." In: Revue Trimestrielle, 1828, p. 240.
[477] Tradução nossa: "O Sr. Brillat é o Montaigne da gastronomia". In: Revue Trimestrielle, 1828, p. 240.
[478] Le Gastronome: journal universel du goût. Paris (31 place de la Bourse) : [s.n.], 1830-1831. Todas as edições Disponíveis em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb32779843z/date>; acesso em: 15/01/2019.
[479] MARQUER, 2017.

programa que o jornal se propunha a seguir. Logo no início dessa seção, constata-se o reconhecimento de Grimod de La Reynière e Brillat-Savarin para os progressos da Gastronomia. Afirmava-a no principal lugar entre *"les jouissances sensuelles et spirituelles*"[480] e a extensão das temáticas que a Gastronomia deveria dar conta surgia assim nessa seção inicial:

> *Ce jornal peut prétendre à um succès universel, puisque le sujet dont il traite se rattache à tout généralement. La chimie, l'histoire naturelle, l'hygiène, la chasse, la péche, etc., etc., ont des rapports intimes avec la gastronomie, qui est un des liens de la société actuelle.*[481]

Figura 4 – Capa da primeira tiragem do jornal "*Le Gastronome"*.



LE GAS RONOME,

journal uni rsel du goût,

LIBRAIRIE DE P. MONGIE AINÉ, BOULEVART DES ITALIENS, N°. 10.

RÉDIGÉ JNE SOCIÉTÉ D'HOMMES DE BOUCHE T D'HOMMES DE LETTRES.

PROSPECTUS.

PRIX COURANS DES COMESTIBLES, VINS, ETC., E ANNONCES DIVERSES RELATIVES A LA GASTRONOMIE.

AVIS IMPORTANT.

Les Lettres, Réclamations, Chansons, Articles communiqués, Comptes rendus des Fêtes, Diners, Concerts et Bals, doivent être adressés, *franc de port*, au Rédacteur en chef du Gastronome, place de la Bourse, n°. 31.

ABONNEMENT.

Paris, pour trois mois. . . . . 9 fr.
Départemens. . . . . 10.
L'étranger. . . . . 13.

Le prix d'insertion des Annonces est de 1 fr. par ligne.

Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger.

Ce Journal paraîtra les *jeudi* et *dimanche* de chaque semaine. Le premier Numéro sera publié le dimanche 14 mars.

ON S'AB NNE A PARIS,
AU BUREAU DU JOURNAL, PLACE DE LA BOURSE, N°. 31;
Chez CORCELLET, *au Gourmand*, Palais-Royal, n°. 104; GOBILLARD, *au Grand Vatel*, place de la Bourse, n°. 29;
et chez FÉLIX, *au Gâteau d'Amandes*, passage des Panoramas.

IMPRIMERIE DE FAIN, RUE RACINE, N°. 4.

Extraído de: Le Gastronome, 1830. Disponível em: https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55042449

[480] Tradução nossa: "Entre os prazeres sensuais e espirituais". In: *Le Gastronome*, 14 de março de 1830, p. 1.
[481] Tradução nossa: "Este jornal pode reivindicar o sucesso universal, já que o assunto do qual lida está conectado com tudo em geral. Química, história natural, higiene, caça, pesca, etc., têm uma relação íntima com a gastronomia, que é um dos elos da sociedade atual". In: *Le Gastronome*, 14 de março de 1830, p. 2.

Assim como no trecho acima, o *Le Gastronome* demonstrava a influência e adesão ao polimatismo de Brillat-Savarin em seu artigo de abertura nomeado "*Profession de Foi; ouvrez la bouche et les oreilles!*". [482] Era uma espécie de manifesto em prol da gastronomia influenciado pela "A Fisiologia do Gosto" e seu valor transcendental, isso porque na interpretação do jornal as ciências, as artes, os governos, tudo dependia dela.[483] Do mesmo modo, a apreciação desse periódico também estava envolvida com a ciência do saber viver, explicitada e argumentada na obra de Brillat-Savarin, ao afirmar que: *"La civilisation n'est autre chose que le perfectionnement des plaisirs de la vie : la civilisation est donc essentiellement gastronomique"*[484], uma vez que estaria relacionada à história natural, à física, à química, à culinária, ao comércio, à economia política[485] e ao seu posicionamento como um defensor da superioridade gastronômica perante as outras atividades humanas. Esses pontos estão presentes em um trecho que consideramos a máxima desse manifesto *"profession de foi"*:

> *La cuisine est l'alpha et l'oméga ! La chimie ? cuisine . L'histoire naturelle et la botanique ? cuisine. La médecine et l'hygiène ? cuisine. L'économie politique, le commerce, la charte constitutionelle ? cuisine ! cuisine ! cuisine ! On comprend qu'une nation puisse subsister sans lois, sans impôts, sans gaz hydrogène, mais nom jamais sans cuisine ! C'est le culte universel des vivans et des bons vivans.*[486]

Os elogios do *Le Gastronome* são recorrentes nesse jornal e assinalam um tom profético à Brillat-Savarin, quando na edição de 17 de junho de 1830 fica noticiado o encerramento de um concurso gastronômico em que cozinheiros e seus pratos seriam julgados e premiados por um grupo seleto de críticos. Não encontramos informações mais precisas da chamada desse concurso, mas, sim, um texto sobre o encerramento das inscrições, que após alguns comentários sobre a quantidade de inscritos (57) e a importância do concurso, trazia uma passagem de Brillat-Savarin para relacionar o acontecimento como uma *"prophéties de feu"* dos efeitos da gastronomia sobre a sociedade: "*Il est impossible qu'avant le laps de peu d'années la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professeurs et ses*

---

[482] *Le Gastronome,* 14 de março de 1830, p. 3.
[483] *Le Gastronome,* 14 de março de 1830, p. 4.
[484] Tradução nossa: "A civilização nada mais é do que o aperfeiçoamento dos prazeres da vida: a civilização é, portanto, essencialmente gastronômica." In: *Le Gastronome,* 14 de março de 1830, p. 4.
[485] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58.
[486] Tradução nossa: "A cozinha é o alfa e o ômega! A Química? cozinha. A história natural e a botânica? cozinha. A medicina e a higiene? cozinha. A economia política, o comércio, a carta constitucional? cozinha! cozinha! cozinha! Entendemos que uma nação pode subsistir sem leis, sem impostos, sem gás hidrogênio, mas jamais sem cozinha! Ela é o culto universal dos vivos e dos *bons vivans*." In: *Le Gastronome,* 14 de março de 1830, p. 4.

propostitions de prix.”[487] Esta era uma preocupação de Brillat-Savarin, a qual deixa claro em sua terceira meditação, no sost ubtítulo “Academia dos gastrônomos”, a ambição para uma futura formação de um campo gastronômico com suas instituições mantenedoras:

> Primeiro, um gastrônomo rico e zeloso realizará em sua casa encontros periódicos, onde os pesquisadores teóricos se reunirão aos artistas para discutir e aprofundar as diversas partes da ciência alimentar.
> Em seguida (e é a história de todas as academias) o governo irá intervir, regularizar, proteger, instituir e aproveitar a ocasião para compensar o povo de todos os órgãos que o canhão produziu, por das as Ariadnes que uma convocação à guerra fez chorar. Feliz o homem público que ligar seu nome a essa instituição tão necessária! Esse nome será repetido de geração em geração com os de Noé, Baco, Triptolemo e outros benfeitores da humanidade; ele será, entre os ministros, o que Henrique IV é entre os reis, e seu louvor estará em todas as *bocas*, sem que nenhum regulamento torne isso obrigatório.[488]

Sua posição como mestre e grande instrutor apareciam novamente em dois textos que tratam sobre uma temática peculiar: o chocolate. Na edição de 30 de dezembro de 1830, o jornal elogiava e indicava a chocolataria de dois franceses, a *MM. Debauve et Gallais*. O senhor Debauve foi citado por Brillat-Savarin: “Como fã do chocolate, percorremos praticamente toda a gama dos fabricantes e nos fixamos no Sr. Debauve”[489] e o jornal seguia sua indicação, pois ao falar sobre as melhorias que esse produto sofreu nos últimos tempos e o seu consumo como um culto ao cacau, a publicação se remete ao nosso personagem: *“Brillat-Savarin, qui entendait mieux que ce diable à quatre le vrai bonheur de l’humanité; faisait des vouex sincères pour le progrès des lumières, de l’appétit et du chocolat”.*[490]

Já o outro é de 18 de agosto de 1831, na seção *“dessert”* intitulado *“chocolat au soconusco”*, originário da região de Soconusco no México e famosa pela qualidade superior de seu cacau para produção de chocolate. Nesse último artigo era afirmado como mestre: “*Le Gastronome,*

---

[487] *Le Gastronome,* 17 de junho de 1830, p. 2. Tradução de acordo com a edição brasileira 1995 da Companhia das Letras: “pois é impossível que, dentro de poucos anos, a gastronomia não conte com seus acadêmicos, seus cursos, seus professores e sua indicações de prêmios.”.
[488] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 61.
[489] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 116.
[490] Tradução nossa: “Brillat-Savarin, que entendeu melhor que o diabo a quatro a verdadeira felicidade da humanidade; fez desejos sinceros para o progresso das luzes, do apetite e do chocolate.” In: *Le Gastronome,* 30 de dezembro de 1830, p. 2.

qui à l'exemple de son maître, Brillat-Savarin, distingue toujours les admirables produits des magasins de MM. Debauve et Gallais(...)".[491]

Ficava, assim, demarcada nessa revista a importância de Brillat-Savarin para a criação da primeira publicação de um jornal gastronômico, colocando em circularidade as ideias que estavam sendo produzidas nesse protótipo de campo. Seu funcionamento foi curto, mas suficiente para dar o pontapé inicial, já que outras publicações vieram a surgir tentando dar continuidade à temática. De acordo com Bertrand Marquer, os impressos sucessores seguiram a mesma linha editorial do *Le Gastronome*, vindo a ter uma especialização técnica de forma mais séria a partir da década de 1860. Vejamos, então, como Brillat-Savarin foi tratado nos outros três periódicos que propomos analisar.

O segundo criado chama-se *La Gastronomie, revue de l'art culinaire ancien et moderne*[492], revista publicada de 6 de outubro de 1839 a 29 de dezembro de 1840 e, assim como o *Le Gastronome*, também com curta duração de publicações. Nessa, percebe-se a forte influência de Brillat-Savarin também logo em sua capa, que após o título vinha inscrito: *"Rédaction: Une Société de Gens de Lettres et de Gastronomes formés à l'école de Grimod de La Reynière et de Brillat-Savarin"*. Essa capa irá se repetir em todas as tiragens da revista, demonstrando a forte base retirada das publicações desses autores promovendo e reiterando a consagração do nome de Savarin para o impulso da gastronomia como campo cultural autônomo. Havia, também, um reconhecimento por parte dessa revista sobre a falta de um periódico com temática gastronômica como objeto,[493] pois curta duração do *Le Gastronome* deixava uma lacuna na imprensa local que era reconhecida pela revista *La Gastronomie*:

> *C'est cette lacune dans la presse périodique que nous avons résolu de faire disparaîte em publiant La Gastronomie; et nous espérons que le public ne tardera pas à comprendre toute l'utilité de notre entreprise.*[494]

---

[491] Tradução nossa: "*Le Gastronome*, que a exemplo de seu mestre, Brillat-Savarin, sempre distingue os admiráveis produtos das lojas da MM. Debauve e Gallais (...)" In: *Le Gastronome*, 18 de agosto de 1831, p. 6.

[492] *La Gastronomie*: revue de l'art culinaire ancien et moderne... / rédigée par une société de gens de lettres et de gastronomes formés à l'école de Grimod de La Reynière et de Brillat-Savarin ; oct. 1839-6 oct. 1840 [I-II, n° 1-59]. 29 déc. 1840 [2e s. I, n° 1]-[...]. Paris (3bis rue Coq-héron): 1839-1840. Publicações disponíveis em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb32779845n/date>. Acesso em: 10/01/2019.

[493] *La Gastronomie*, 6 de outubro de 1839, p. 1.

[494] Tradução nossa: "É essa lacuna na imprensa periódica que resolvemos acabar com a publicação de *La Gastronomie*; e esperamos que o público em breve compreenda o valor do nosso negócio." In: *La Gastronomie*, 6 de outubro de 1839, p. 1.

Para mais, nessa primeira edição, seu texto de abertura se inicia com forte influência das ideias de Savarin:

> *La Gastronomie, ainsi que nous l'apprend l'étymologie du mot, est la grande loi des estomacs. Brillat-Savarin la définit : « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. »*
>
> *Elle a donc por but de veiller à la conservation de l'espèce humaine, en lui enseignant l'art de se nourrir le mieux possible. On voit dès lors qu'elle est liée d'une manière intime à l'hygiène ; elle tient en outre à la cuisine, à la physique, à la chimie, au commerce et à l'économie politique.*[495]

Percebe-se pelo trecho acima como a "A Fisiologia do Gosto" representava uma referência para se pensar e escrever sobre gastronomia, essencialmente do ponto de vista polimático. Algumas colocações feitas por essa revista com o nome de Brillat-Savarin nos fornecem substância de sua consagração por meio de uma imprensa que objetivava a especialização, mesmo que tenha sido efêmera. Como exemplos, temos a revista de número 5, sem data, que apresentava um artigo sobre Brillat-Savarin que afirmava sua obra como inimitável e o apelidava de "*Voltaire des Gastronomes"*.[496] Também na edição de 24 de novembro de 1839, em que Grimod de La Reynière e Brillat-Savarin são considerados como "*ilustres et à jamais regrettables patrons"*.[497]

Na edição de 12 de julho de 1840 tem-se certa veneração a personagens considerados distintos para a gastronomia em uma seção criada e intitulada como *"Panthéon Gourmand"*, em que Brillat-Savarin, assim como Grimod, estariam presentes sob a seguinte alegação: *"ne sont pas morts tout entiers.*"[498], afinal, suas ideias continuavam a ecoar. Nessa mesma seção, a figura de Brillat-Savarin era tratada como inestimável e só pela sua obra gastronômica, sem precisar acessar mais nada de sua vida, podia-se classificá-lo dentro do templo sagrado da gastronomia como um intocável. A mesma colocação e reafirmação de Brillat-Savarin no *Panthéon gourmand* foi lançada na edição de 30 de agosto de 1840, dessa vez acompanhado do predicado "*grand-maître*".

---

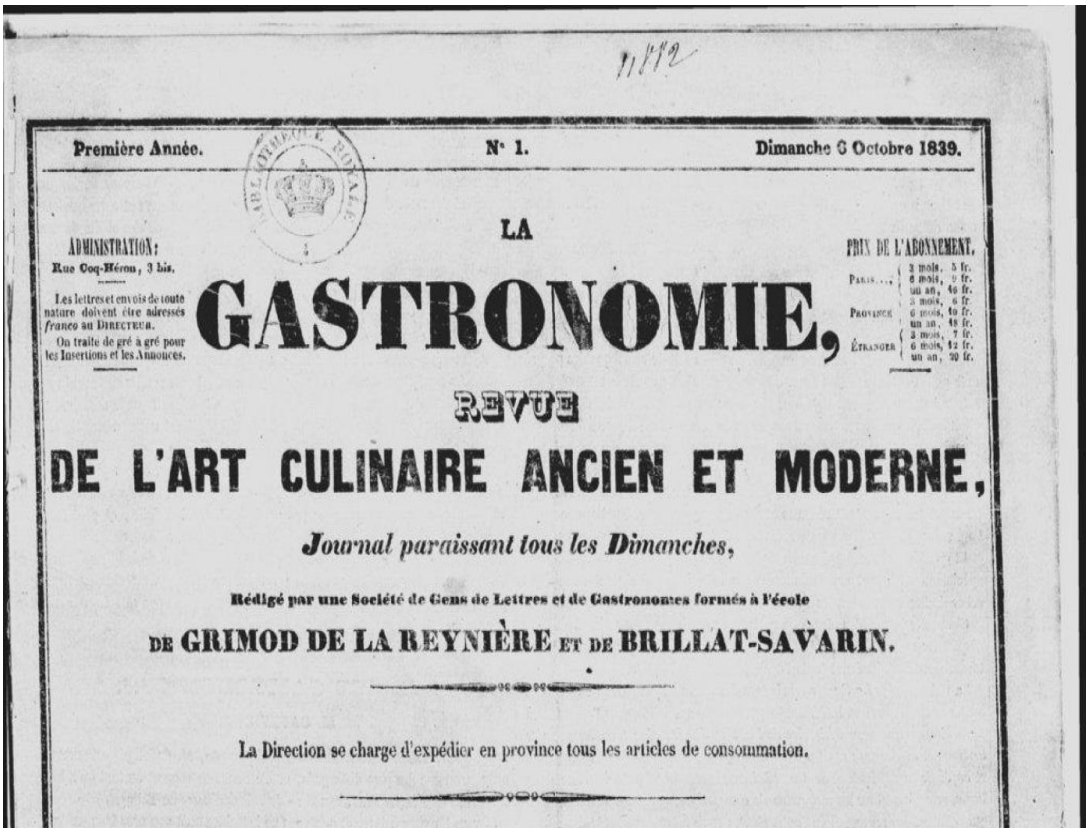
[495] Tradução nossa: "A gastronomia, como nos diz a etimologia da palavra, é a grande lei dos estômagos. Brillat-Savarin a define: "o conhecimento fundamentado de tudo que se relaciona ao homem na medida em que ele se alimenta." É, portanto, destinado a garantir a conservação da espécie humana, ensinando-lhe a arte de comer o melhor possível. Vemos, então, que está intimamente ligado à higiene; também se preocupa com a culinária, coma física, com a química, com o comércio e com a economia política". In: La *Gastronomie,* 6 de outubro de 1839, p. 1.

[496] *La Gastronomie,* n. 5, sem data, p. 2.

[497] Tradução nossa: "ilustres e chefes eternamente lembrados." In: *La Gastronomie,* 24 de novembro de 1839, p. 1.

[498] Tradução nossa: "não estavam mortos por inteiro". In: *La Gastronomie,* 12 de julho de 1840, p. 2.

Figura 5 – Recorte da capa da primeira tiragem da revista *La Gastronomie* de 1839



Première Année. N° 1. Dimanche 6 Octobre 1839.

ADMINISTRATION: Rue Coq-Héron, 3 bis.

Les lettres et envois de toute nature doivent être adressés *franco* au DIRECTEUR.

On traite de gré à gré pour les Insertions et les Annonces.

LA GASTRONOMIE,

PRIX DE L'ABONNEMENT.

PARIS... 3 mois, 5 fr. 6 mois, 9 fr. un an, 16 fr.

PROVINCE 3 mois, 6 fr. 6 mois, 10 fr. un an, 18 fr.

ÉTRANGER 3 mois, 7 fr. 6 mois, 12 fr. un an, 20 fr.

REVUE

DE L'ART CULINAIRE ANCIEN ET MODERNE,

Journal paraissant tous les Dimanches,

Rédigé par une Société de Gens de Lettres et de Gastronomes formés à l'école

DE GRIMOD DE LA REYNIÈRE ET DE BRILLAT-SAVARIN.

La Direction se charge d'expédier en province tous les articles de consommation.

Extraído de: La gastronomie, 1839. Disponível em: https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6279242f

Naquela edição de 12 de julho de 1840, a revista *La Gastronomie* também trazia o caráter transcendente do conceito de gastronomia apresentado por Brillat-Savarin em um artigo intitulado *"Les chemins de fer. Considérés sous les rapports gastronomiques"*, sem autoria indicada. Esse artigo apresentava uma relação de recíproca positiva para a sociedade entre a expansão das ferrovias, a melhoria da velocidade dos trens, e a gastronomia.

Argumentava que a expansão ferroviária e o encurtamento do tempo nos transportes comerciais, por conta da maior potência das locomotivas, trouxeram modificações em relação à comercialização e às trocas culturais relacionadas aos alimentos e, consequentemente, à gastronomia: "*Si les chemins de fer sont appelès à exercer une influence immense sur la politique, s'ils sont destinés à acélérer la marche de la civilisation, ils ne doivent pas agir d'une manière moins efficace sur la Gastronomie".*[499] Para fundamentar tal colocação, a

[499] Tradução nossa: "Se as ferrovias são chamadas a exercer uma influência imensa na política, se estão destinadas a acelerar o curso da civilização, não devem agir de maneira menos eficiente na gastronomia." In: *La Gastronomie*, 12 de julho de 1840, p. 3.

revista trazia uma alegação baseada nas ideias de Brillat-Savarin que se relacionam tanto com a meditação "Da gastronomia"[500] quanto com "Da *gourmandise*"[501] em "A Fisiologia do Gosto", como indica o trecho abaixo:

> *C'est la Gastronomie qui, suivant l'expression de Brillat-Savarin, inspecte les hommes et les choses, pour transporter d'um pays à un autre toute ce qui mérite d'être connu ; elle est le lein commun qui unit les villes aux campagnes, les peuples aux peuples, par l'échange réciproque des objets qui servent à leur alimentation, en remplissant nos boutiques de comestibles de toute espèce, de toute saison, de tout climat : elle a fait à Paris comme um abrégé du monde où change partie comparaît par ses plus agréables productions*.[502]

A revista *La Gastronomie* enunciava a gastronomia como a responsável pela maior revolução comercial dos tempos modernos, pois seu papel era o de manter as relações duradouras no mundo e ser responsável pela transição de um lugar para o outro de produtos como o café, o vinho e os cereais. Sem ela, o açúcar não existiria, produto que Brillat-Savarin alegava ser umas das grandes descobertas do dito "novo mundo". Como tudo dependeria da Gastronomia, o que teria então a ver com as ferrovias em específico? O artigo afirmava, que diferentemente do meio marítimo, restrito em transportar produtos com possibilidade de serem conservados, por conta do longo tempo de viagem, as ferrovias poderiam transportar alimentos para serem consumidos com seu frescor, que fosse do reino animal ou vegetal.

Com as ferrovias, anunciava-se que tudo mudaria para Paris com sua capacidade de velocidade seis vezes maior[503], além do que nada escaparia de sua descoberta, por ser o centro das estradas de ferro, podendo, assim, expandir e acelerar a chegada de novos produtos para a capital. Para fundamentar essa relação, os princípios de Brillat-Savarin em sua reflexão denominada "Objetos diversos dos quais se ocupa a gastronomia"[504] são essenciais e trazem legitimação para a elucidação dessa relação recíproca entre expansão dos produtos que trazem benfeitorias à gastronomia e a melhoria do seu meio de transporte.

Saindo da *La Gastronomie* e avançando até a década de 50 do século XIX, temos o terceiro periódico que tratava a gastronomia como temática específica: o *L'Entr'Acte du*

---

[500] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 55.
[501] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 137.
[502] Tradução nossa: "É a Gastronomia que, segundo a expressão de Brillat-Savarin, inspeciona os homens e as coisas, para transportar de um país para outro tudo o que merece ser conhecido; é o fio comum que une as cidades ao país, os povos aos povos, pela troca recíproca dos objetos que servem de alimento, enchendo nossas lojas de comestíveis de todo tipo, de todas as estações, de todos os climas; fez Paris como um resumo do mundo, onde cada parte é representada por suas produções mais agradáveis." In: *La Gastronomie*, 12 de julho de 1840, p. 3.
[503] *La Gastronomie*, 12 de julho de 1840, p. 3.
[504] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58.

Gastronome.[505] Este, teve sua duração curtíssima com somente quatro publicações no ano de 1851; a primeira no dia 30 de novembro e a última no dia 28 de dezembro do mesmo ano. Em sua direção estava o bibliotecário francês André-François-Joseph Borel d'Hauterive (1812-1896). Publicava poucos artigos, e não só de gastronomia, envolvia também teatro e música, principalmente ópera, além de um espaço extenso de publicidade.

Nesse jornal, novamente um dos aforismos de Brillat-Savarin surgia como epígrafe: "*L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce que vit se nourrit."* (O universo nada significa sem a vida, e tudo o que vive se alimenta). Outro elemento que aparece nessas quatro edições, demonstrando o respeito e a admiração por Savarin, são os seus vinte aforismos declarados na abertura de "A Fisiologia do Gosto". Em todas as publicações Borel d'Hauterive faz questões de estampá-los, como uma forma de sempre serem lidos e observados como máximas de princípios morais e práticos que envolvem a gastronomia.

Curioso observar que na primeira publicação de 30 de novembro de 1851, uma espécie de anunciação do lançamento da revista, não continha um artigo que tratava da gastronomia em específico ficando essa edição mais voltada para o teatro e ópera. Isso remete-nos ao seu título com o termo *entr'acte*, utilizado no universo dos teatros musicais para representar um intervalo entre os atos de uma peça, que nesse caso referia-se ao gastrônomo e à importância daquele riso fisiológico comentado para a prática da gastronomia.

Já a segunda tiragem, em 14 de dezembro de 1851, percebemos de fato o viés gastronômico em seu artigo de abertura, "*Des diverses espèces de gastronomes"*[506], que propunha uma definição mais precisa de termos da gastronomia, como a distinção entre a *gourmandise* e a gula, entre o *gourmand* e o glutão, assunto que foi tratado por Brillat-Savarin com o fim de descortinar a confusão léxica que havia com esse termos. O artigo também apresenta forte influência de suas ideias, de modo específico em referência à vasta influência que a gastronomia possuía na humanidade como a declaração seguinte: *"Elle a toujours exercé une influence énorme sur les destinées du monde"*[507], que me parece uma alusão ao aforismo número três de Savarin que afirmava "O destino das nações depende da maneira como elas se alimentam".

---

[505] *L'Entr'acte du gastronome* : nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris. 1re année, n° 1 (14 décembre 1851)-n° 3 (28 décembre 1851) ; Avec un spécimen du 30 novembre 1851 Paris (boulevart Beaumarchais, 84) : [s.n.], 1851. Publicações disponíveis em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb327675214/date>. Acesso em: 11/01/2019.

[506] *L'Entr'acte du Gastronome,* 14 de dezembro de 1851, p. 1.

[507] Tradução: "Ela sempre exerceu uma influência enorme sobre os destinos do mundo." In: *L'Entr'Acte du Gastronome*, 14 de dezembro de 1851, p. 1.

Esse influxo totalizante na vida humana, Borel d'Hauterive chamou de "*gastrocratie (gaster, ventre; cratos, pouvoir)*", o qual oferecerá um artigo na edição de número 3, datada de 21 de dezembro de 1851.[508] Seu título levava o nome *"De la Gastrocratie"*, ou seja, o poder do ventre, ou melhor, da gastronomia e iniciava-se praticamente transcrevendo o terceiro aforismo que citamos de Brillat-Savarin: *"La gastronomie a toujours exercé une action puissante et universelle sur les destinées des hommes et des nations. Il n'est rien de plus incontestable que ce pouvoir* (...)"[509] Borel de Hautevire discorre sobre esse poder e sua influência na vida humana e em seus momentos mais marcantes, que resumidamente o autor assim definia: "*Por le citoyen, les trois grands actes de la vie civille, ce sont les actes de naissance, de mariage et de décès. On déjeune au baptême, on dîne au repas de noces, on mange et boit à la santé du mort en revenant du convoi*."[510]

Figura 6 – Cabeçalho da primeira edição da revista *L'Entr'Acte du Gastronome*, 1851

Première année. SPECIMEN. 30 Novembre 1851.

L'ENTR'ACTE DU GASTRONOME

NOUVELLISTE DES THÉATRES ET DES PLAISIRS DE PARIS.

L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.
BRILLAT-SAVARIN.

ABONNEMENT : Six mois ..... 3 fr. » Un an ..... 5 » Prix du numéro ..... » 10

DIRECTION GÉNÉRALE : Boulevart Beaumarchais, 84. Rédacteur en chef : A. BOREL D'HAUTERIVE.

TARIF DES INSERTIONS : Par semaine : Annonces ..... 2 fr. 50 la ligne. Réclames ..... 5 » id.

Fonte: L'Entr'Acte du Gastronome, 1851. Disponível em: https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55307525

Diante dessa importância e poder da gastronomia, o artigo lamentava a demora para desempenhar um papel relevante como literatura: "*L'antiquité ne nous a pas légué le moindre*

[508] *L'Entr'Acte du Gastronome*, 21 de dezembro de 1851, p. 1.
[509] Tradução nossa: "A gastronomia sempre exerceu uma ação poderosa e universal sobre os destinos dos homens e das nações. Não há nada mais indiscutível do que esse poder." In: *L'Entr'Acte du Gastronome,* 21 de dezembro de 1851, p. 1.
[510] Tradução nossa: "Para o cidadão, os três grandes atos da vida civil são atos de nascimento, casamento e morte. Almoçamos no batismo, jantamos no jantar de casamento, comemos e bebemos para a saúde dos mortos retornando do comboio. In: *L'Entr'Acte du Gastronome*, 21 de dezembro de 1851, p. 1.

écrit culinaire."[511] Afirmava, então, que essa relevância só viria a ser contemplada com os tempos modernos por trabalhos que garantiam toda experiência literária do gênero, como: a *Gastronomie* de Berchoux, "A Fisiologia do Gosto" de Brillat-Savarin, os trabalhos do importante chefe francês Marie-Antoine Carême (1783-1833) e os chamados *Cuisinières-bourgeoises*.

Por fim, temos o quarto periódico analisado, o jornal *Le Gourmet*[512], publicado de 21 de fevereiro de 1858 a primeiro de agosto de 1858, comandado pelo francês Charles Monselet (1825-1888) – jornalista, escritor, romancista, poeta e dramaturgo francês. Apelidado por alguns de seus contemporâneos como o "*le roi des gastronomes"*, pois adorava envolver sua literatura e poesia com elementos da gastronomia, foi também responsável pelo prefácio de "A Fisiologia do Gosto", numa edição de 1879. Diferentemente dos outros periódicos, nesse jornal, Brillat-Savarin não aparecia com destaque, não surgia em capa epigrafado ou citado como mestre a ser seguido, como foi verificado nos outros três. A primeira vez que aparecia citado foi em uma seção que o *Le Gourmet* tinha para publicar notas de outros jornais, com textos que reconheciam a importância desse tipo de periódico gastronômico para a imprensa francesa. Uma dessas notas, particularmente a da edição de 4 de abril de 1858 foi escrita por Eugène Chaups, considerado o primeiro jornalista esportivo francês e fundador do jornal "*le Sport"*. Chaups elogiava Charles Monselet e a criação do *Le Gourmet*, interligando seus princípios com as ideias de Brillat-Savarin e recomendando que suas qualidades deviam ser seguidas:

> *(...) ; à une époque où les traditions de la grande cuisine s'effacent et se perdent, le Gourmet comme le Sport appartiennent à la même famille : ce sont deux prédestinés de la presse dont le succès dans le monde se justifie par le motif de leur existence. Le Gourmet a pour objet de disserter sur l'art de manger, d'établir des principes certains, de rédiger des menus à l'égal des Brillat-Savarin par l'esprit, et, mieux encore que lui, par le savoir gastronomique ; de ramener enfin la cuisine française au grand art de nos pères de la France de qualité.*[513]

---

[511] Tradução nossa: "A antiguidade não nos deixou nenhuma escrita culinária". In: *L'Entr'Acte du Gastronome,* 21 de dezembro de 1851, p. 1.

[512] *Le Gourmet :* journal des intérêts gastronomiques. 1re année, n° 1 (21 février 1858)-n° 24 (1er août 1858). Paris: [s.n.], 1858. Publicações disponíveis em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb327831475/date>. Acesso em: 18/01/2019.

[513]Tradução nossa: Numa época em que as tradições da alta gastronomia estão apagadas e perdidas, tanto o *Gourmet* quanto o *Sport* pertencem à mesma família: eles são duas prensas predestinadas cujo sucesso no mundo é justificado pelo motivo de sua existência. O propósito do Gourmet é dissecar a arte de comer, estabelecer certos princípios, escrever cardápios iguais ao Brillat-Savarin pelo espírito e, até melhor do que ele, pelo conhecimento gastronômico; para finalmente trazer de volta a cozinha francesa para a grande arte de nossos pais de qualidade França. In: *Le Gourmet,* 4 de abril de 1858, p. 2.

Para mais, mesmo que não seja citado em página de abertura, ou com alguma de suas máximas como princípios editoriais e literários para essa publicação de Charles Monselet, Brillat-Savarin aparecia sempre como um célebre autor para a Gastronomia. Isso ocorria na tiragem de 11 de abril de 1858, na seção *Correspondence* em que um leitor, nomeado como Senhor Lea, um *cuisinière amateur*, agradecia o surgimento de tal periódico e não se esquecia de estimá-lo sob a legitimação de Brillat-Savarin e Grimod de La Reynière: *"Je Vous félicite, monsieur, d'avoir consacré à la gastronomie les aménités d'um talento littéraire, où l'on retrouve l'esprit des Brillat-Savarin et des Grimod de la Reynière.*"[514]

Percebe-se também essa estima em uma crônica formatada em diálogo assinada por Alfred de Martonne[515], publicada em 25 de abril de 1858, em que trazia uma exaltação da importância do surgimento do *le Gourmet* através da descrição de uma conversa em que dois personagens discorriam sobre tal periódico. Um deles afirmava que não havia na França um jornal que se ocupava especialmente com "*l'art de Brillat-Savarin"*[516], denotando ao nosso personagem uma posição de autoridade como se nele estivesse a origem da gastronomia.

Por fim, temos a edição de 6 de junho de 1858, contendo duas referências à figura de Brillat-Savarin. A primeira surge em um artigo do francês dramaturgo, escritor, jornalista e compositor Eugène Woestyn (1813-1861), conhecido por suas participações em importantes periódicos franceses como o *Le Fígaro* e *Journal du Dimanche*. Nessa edição, Woestyn publicou um texto denominado "*Physiologie Dineur"*, no qual faz uma lista classificatória dos tipos distintos de comensais existentes na sociedade, usando-se de nomenclaturas como *"classique"; "romantique"; "indifférent"; "grognon"; "parasite"; "gluton"; "égoïste"*, dentre outros. Em tal publicação observa-se, inicialmente, o título, utilizando o termo *Physiologie*, clara alusão à obra de Brillat-Savarin.

Além disso, o artigo abre com uma pequena transformação do célebre aforismo de Savarin, "*Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu és"* (Diz-me o que comes e te direi quem és), para *"Dis-moi comment tu dînes, je te dirai qui tu es*"[517](Diga-me como você come e lhe direi quem você é.). Ao invés de 'o que' se come, o Woestyn afirmava o "como" se come para dizer quem era o comensal dentro de sua classificação; fazia isso comentando que Brillat-

[514] Tradução nossa: "Felicito-o, senhor, por ter dedicado à gastronomia as amenidades de um talento literário, onde encontramos o espírito de Brillat-Savarin e Grimod de la Reynière." In: *Le Gourmet,* 11 de abril de 1858, p. 3.

[515] No jornal o nome vem como "Alfred de Marton". Parece-me que ele assinava assim algumas publicações, como nessa edição do jornal citada e em uma obra também de Charles Monselet, *La cuisinière poétique*, com um texto nomeado *Um diner du noveau monde.*

[516] *Le Gourmet,* 25 de abril de 1858, p. 4.

[517] *Le Gourmet,* 6 de junho de 1858, p. 1.

Savarin conhecia e explanava sobre tal máxima, mas sem formular tal colocação, que para Woestyn era mais assertiva.

Esses foram os quatro primeiro periódicos que tentaram colocar em circulação o discurso gastronômico na França. Nenhum deles vingou no tempo, não ultrapassando a duração de dois anos, o que nos faz supor uma não adesão ainda a essa leitura, ou melhor, não possuíam o código necessário para decifrá-los como consumidores potenciais.[518] Para Bertrand Marquer o caráter transcendental da obra de Brillat-Savarin, influenciador desses periódicos, juntamente com o caráter teatral trazido por Grimod de la Reynière seriam causas de uma falta de especialização real[519] e, assim, uma efemeridade da circulação do discurso gastronômico. Marquer denota o efeito transcendental como uma *paradoxale spécialisation*, já que falar da gastronomia é falar de tudo que envolve a humanidade e, dessa forma, não se teria um foco, um objeto real. Porém, como demonstramos no segundo capítulo, Brillat-Savarin segue certos princípios para compor sua ideia de ciência gastronômica, e mesmo que o objeto seja amplo e diverso, deviam-se seguir preceitos essenciais para o seu estudo e aperfeiçoamento.

Talvez o que explique a falta de especialização seja o que a francesa Marie-Ève Thérenty comenta em seu artigo *"Por une histoire littéraire de la presse au XIXe siècle"*[520], de que a imprensa no século XIX seguia muitas das vezes uma matriz de gênero literário para elaborar um estilo genérico para um jornal ou revista. Muitos eram desenvolvidos como um projeto pessoal de certos redatores e escritores, havendo uma constante troca de formas e temas baseados em tipos diversos de gêneros literários.[521] A inconstância de publicações de muitos desses periódicos prevalecia a exemplo do estilo gastronômico. Neste, encontramos poemas, crônicas, diálogos, conversações, contos de viagens, ficção, peças teatrais produzidas por autores de campos diversos da literatura que incorporaram à temática gastronômica uma ampla gama de assuntos. Isso demonstraria um caráter incipiente em que principiantes ainda tentavam formar e introduzir o discurso gastronômico para um público multiplicá-lo e colocá-lo em circulação. Estavam buscando encontrar uma forma específica de escrever sobre a gastronomia e como elucidar seu pensamento em uma literatura.

---

[518] BOURDIEU, 2007a, p. 198.
[519] MARQUER, 2017, n.p..
[520] THERENTY, Marie-Ève. *Pour une histoire littéraire de la presse au XIXe siècle*. Revue d'histoire littéraire de la France, 2003/3 (Vol. 103), p. 625-635. Disponível em: <<https://www.cairn.info/revue-d-histoire-litteraire-de-la-france-2003-3-page-625.htm>>. Acesso em: 8 de janeiro de 2019.
[521] THERENTY, Marie-Ève, 2003, p. 625-626.

Sobre esse caráter incipiente, concorda-se com Marquer e sua afirmação sobre o princípio errante desses periódicos[522] envolvidos num parâmetro de tentativa e erro para conseguir consolidar a circularidade das ideias gastronômicas. Nessas tentativas, observamos a forte influência de Brillat-Savarin para o pontapé inicial dessas publicações e a constatação de um retrato exaltado e consagrado de nosso personagem. Homem do panteão gastronômico, o Voltaire dos gastrônomos e o Montaigne da literatura gastronômica. Surgia epigrafado, atestando a relevância de seus escritos para os primeiros periódicos da gastronomia, além de citado por diversos artigos como grande mestre, patrão e legitimador dos assuntos gastronômicos.

Ainda não podemos falar de uma formação consolidada de um campo cultural tal qual nos ampara a sociologia de Bourdieu pelo processo de autonomização da produção intelectual que é "correlato à constituição de uma categoria socialmente distinta de artistas ou de intelectuais profissionais".[523] O caráter fragmentário dos periódicos analisados até o final da década de 1850 – que não mantêm uma frequência contínua no tempo – impede que afirmemos a Gastronomia como campo intelectual consistente nesse tempo até a década de 50 do século XIX, pois ainda não há um corpo de produtores consolidado. Mas, considerando Brillat-Savarin e "A Fisiologia do Gosto" como tradição intelectual para essas primeiras publicações da gastronomia, poderíamos estabelecê-lo com predecessor, como aquele, nos termos de Pierre Bourdieu, "que lhes forneceu um ponto de partida ou um ponto de ruptura."[524]

3.2 O círculo de consagração literário no século XIX: das *physiologies* literárias a Alexandre Dumas

A outra instância de recepção e consagração das ideias de Brillat-Savarin que analisaremos será a da literatura e seus escritores da época, para constatarmos a consideração que esses pares tinham de sua pessoa como um gastrônomo, autor de "A Fisiologia do Gosto". O primeiro efeito expressivo a ser verificado nessa instância será uma curiosa implicação no uso do termo "fisiologia" dada por Brillat-Savarin com sua obra: um novo gênero literário chamado de *physiologies*, que foram efêmeras em sua duração histórica, mas com um quantitativo alto de publicações no segundo quartel do século XIX.

[522] MARQUER, 2017.
[523] BOURDIEU, 2007, p. 101.
[524] BOURDIEU, 2007, p. 101.

Para apresentá-las, nos apoiamos nos estudos da pesquisadora belga Valérie Stiénon, que se debruçou recentemente sobre o tema.[525] Tais *physiologies* foram publicações em série que tiveram seu auge na década de 1840 na França, sobretudo nos dois primeiros anos, tendo muitas tiragens em um curto período de tempo. Possuíam o formato pequeno, normalmente com ilustrações e títulos genéricos, com toques satíricos em seus conteúdos, além do preço baixo visando atingir um grande público e se tornar uma espécie de moda, contudo ficaram como uma literatura marginal perante os tipos canonizados da época.[526] De forma geral pretendiam uma literatura que tratasse de temas cotidianos representados em uma vasta gama de práticas socioculturais:

> *Contextuelles et référentielles, entées sur la petite actualité de l'époque de leur production et de leur diffusion, les Physiologies sont em effet utiles à la connaissance d'un état de la société parisienne, situant les contemporains dans leur biotope métropolitain et procédant à une micro-sociologie par consignation des us et coutumes des classes sociales saisies à travers le prisme de l'observation quotidienne. Satirique et caricaturale, il en irait même d'une grammaire de la modernité employée à décoder parlures, postures et surtout impostures*.[527]

Apesar de heterogêneas e muitas vezes heteróclitas em seus temas, essas *Physiologies*, segundo Stiénon, possuíam uma base retratada em três parâmetros sócios históricos.[528] O primeiro deles é a "*ambition panoramique"*, que significa a amplitude temática e sua variedade junto com uma ambição totalizadora da representação do real; a segunda característica seria a aposta em um paradigma científico para fundamentar os textos em formatos classificatórios, normativos com formas do tipo taxonômico para organizar algum tema; e a terceira delas, o desenvolvimento de um tipo de redação jornalística, pois tratavam

---

[525] Para mais informações sobre esse fenômeno literário na França ver artigos da pesquisadora Valérie Stiénon, disponíveis em sua página da Academia.edu, acesso em: <<https://univ-paris13.academia.edu/Val%C3%A9rieSti%C3%A9non>>

[526] R.f.: STIÉNON, Valérie. *Le canon littéraire au crible des physiologies*. Revue d'histoire littéraire de la France. 2014/1. Vol. 114, p. 131-141. Disponível em: <<http://www.cairn.info/revue-d-histoire-litteraire-de-la-france-2014-1-page-131.htm>>. Acesso na data 12/01/2019.

[527] Tradução nossa: "Contextuais e referenciais, inscritas na pequena realidade do tempo de sua produção e sua difusão, as fisiologias são úteis para o conhecimento de um estado da sociedade parisiense, situando os contemporâneos em seu biótopo metropolitano e realizando uma microssociologia, registrando os hábitos e costumes das classes sociais apreendidas pelo prisma da observação cotidiana. Satírica e caricatural, poderia ser uma gramática da modernidade usada para decodificar expressões, posturas e principalmente imposturas." In: STIÉNON, Valérie. *Lectures littéraires du document physiologique. Méthodes et perspectives.* Methis, 2 (2009). P. 72-73. Disponível em: <<https://popups.uliege.be/2030-1456/index.php?id=273>>. Acesso em: 20/01/2019.

[528] STIÉNON, 2009, p. 82.

de temas da atualidade cotidiana, em um momento que a informação ainda não possuía uma sistematização, profissionalização e verificação de fontes.[529]

Observa-se, em termos de importância, a variabilidade de temas colocados nesse formato fisiológico, que vai desde objetos materiais do cotidiano humano até ao próprio indivíduo e seus tipos retratados, como nos exemplos seguintes: *Physiologie du mariage (1829); Physiologie de l'homme aliéné : appliquée à l'analyse de l'homme social (1833); Physiologie de l'étudiant (1840); Physiologie du franc-maçon (1841); La physiologie du fumeur (1840) ; Physiologie du député (1841) ; Physiologie de l'électeur (1842 ; Physiologie du créancier et du débiteur* (1842) ; *Physiologie du Jesuíte* (1844) ; *Physiologie du Séducteur* (1845). Em termos quantitativos foram 173 publicações desse tipo até o ano de 1845[530], com somente 13 publicações de 1826 a 1839 frente às 159 publicadas de 1840 a 1845. Por esses números, temos a dimensão que tomou o estilo criado por Brillat-Savarin.

Tabela 1 – Obras do gênero *physiologies littéraires* de 1826 a 1839[531]

Ano	Autor	Título	Tradução do Título
1826	Baron Jean-Louis Alibert	*Physiologie des passions ou Nouvelle Doctrine des sentiments moraux*	Fisiologia das paixões ou a Nova Doutrina dos sentimentos morais
1826	Saint-Cirq	*Physiologie de l'écriture mise à la portée de tout le monde*	Fisiologia da escrita disponível para todos
1830	Honoré de Balzac	*Physiologie du mariage*	Fisiologia do Casamento
1830	Morel de Rubempre	*Physiologie de la liberté ou Tableau médicophilosophique des droits naturels et des facultés physiques et morales de l'homme*	Fisiologia da Liberdade ou Lista Medico-filosófica dos Direitos Naturais e das Faculdades Físicas e Morais do Homem
1832	Louis Benoît, jardinier	*Physiologie de la poire*	Fisiologia da pêra
1833	Sophie Gay	*Physiologie du ridicule*	Fisiologia do ridículo
1834	Reveille-Parise	*Physiologie et Hygiène des hommes livrés aux travaux de l'esprit ou Recherches sur le*	Fisiologia e higiene de homens entregues ao trabalho do espírito ou Pesquisa sobre o

[529] STIÉNON, 2009, p. 82.
[530] Cf. LHERITIER, 1957.
[531] Acesso à lista completa do extenso levantamento feito pela francesa Andrée Lhéritier (1924-2013) In: LHÉRITIER, Andrée. *Les Physiologies*. In: Institut français de presse (Paris). *Études de presse*. Paris: Études de presse. Vol. IX, nº 17, 1957. P. 13- Disponível em:<<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k97668031>>. Acesso em: 20/01/2019.

		physique et le moral, les habitudes, les maladies et le régime des gens de lettres, artistes, savants, hommes d'Etat, jurisconsultes, admiistrateurs...	físico e o moral, os hábitos, as doenças e o regime das pessoas de letras, artistas, cientistas, estadistas, jurisconsultos, administradores...
1836	Hyacinthe Azais	*Physiologie du bien et du mal, de la vie et de la mort, du passé, du présent, de l'avenir.*	Fisiologia do bem e do mal, da vida e da morte, do passado, do presente, do futuro
1837	Touchard-Lafosse	*Chroniques des Tuileries et du Luxembourg. Physiologie des cours modernes.*	Crônicas das Tulherias e Luxemburgo. Fisiologia dos cursos modernos.
1837	E.F. Vidocq	*Les Voleurs, physiologie de leurs moeurs et leur langage*	Ladrões, fisiologia de suas maneiras e sua linguagem.
1839	Hippolyte Auger	*Physiologie du théâtre*	Fisiologia do teatro

Se voltarmos brevemente à metade do século XVIII, encontraremos estudos de fisiologia moderna baseados no conhecimento da natureza humana, em especial, estudos anatômicos acerca do funcionamento e organização dos seres vivos em suas funções mecânicas, físicas e bioquímicas. Situando um ponto de partida, temos o suíço Albrecht von Haller (1708-1777) considerado criador da fisiologia experimental, com estudos relevantes e pioneiros sobre temas como nossas artérias e circulação do sangue no corpo humano.

Em 1757 publicava o primeiro tomo de sua célebre obra *Elementa physiologiae corporis humani* (1757-1766), que se completaria ao final de oito tomos. Além dele, na França tinha-se o jovem médico Jean-Ferapie Dufieu (1732-1769), que em nossas pesquisas percebemos certo anonimato ou desconhecimento amplo de sua figura, mas que publicara em 1763 seu *Traité de physiologie, dans lequel, après avoir établi des theses sur le méchanisme de nos fonctions, on donne une explication courte des phénomenes du corps humain* e também em 1766 seu *Dictionnaire raisonné d'anatomie et de physiologie*, sendo umas das primeiras publicações fisiológicas.

Ao final do século XVIII e início do XIX verifica-se uma multiplicação de estudos fisiológicos na França, principalmente com os desenvolvimentos da química e da própria medicina que capacitam melhores técnicas e métodos para a fisiologia experimental. Constata-se essa progressiva multiplicação ao pesquisarmos títulos que recebem essa temática, concorrentes na produção material e especialização desse assunto, tanto tratando do reino

animal quanto no vegetal. Dentre as mais de cem obras publicadas, verificadas através da plataforma de acervo da Biblioteca Nacional da França, *Gallica*, todas se mantêm dentro das variações do campo biológico com assuntos que variam entre patologia, sistema nervoso, assuntos que relacionam o físico e o moral humano, além de estudos que também operam no reino vegetal. Todas escritas por médicos, anatomistas, autores que tinham a fisiologia como procedimento experimental profissional. Esse era um assunto que Brillat-Savarin admirava e era influenciado por autores como Geroges Cabanis e de seu amigo íntimo o médico Barão de Richerand, assunto o qual já comentamos, e, percebe-se, que tal uso literário do termo *physiologie* demonstrava a influência desse assunto para nosso personagem que se considerava um médico amador.

Em meio a esse montante de obras nessa transição para o século XIX, surgia Brillat-Savarin e "A Fisiologia do Gosto", em 1826, oferecendo um novo sentido à nomenclatura *physiologie*, que não vai alterar as publicações e estudos de médicos, anatomistas, fisiólogos, químicos e outros, mas, como afirmamos, provocou a produção de um novo estilo literário que se distinguia de questões dos médicos e dos naturalistas. De acordo com a belga Valérie Stiénon, na esteira e em conjunto com o nosso personagem, Honoré de Balzac seria o outro precursor desse estilo com sua obra *Physiologie du mariage* em 1829.[532] Torna-se importante, então, para os resultados do nosso trabalho, verificarmos a relação literária entre Balzac e Brillat-Savarin, uma vez que essa relação concretizava o reconhecimento e a consagração de "A Fisiologia do Gosto" como uma importante obra.

Balzac deixava às claras já na introdução a influência de Savarin para a concretização de sua obra ao refletir sobre o possível cansaço que suas análises e observações poderiam causar no leitor. Para solucionar essa possibilidade, fornecia pausas com anedotas e humor para tranquilizá-los e afirmava:

> *Ce système a été consacré par un écrivain qui faisait sur le gout un travail assez semblable à celui dont il s'occupait sur le mariage, et auquel il se permettra d'emprunter quelques paroles pour exprimer une pensée qui leur est commune. Ce sera une sorte d'hommage rendu à son devancier dont la mort a suivi de si près le succès.*[533]

---

[532] Cf.: STIÉNON, Valérie. *La consécration à l'envers.* Quelques scénarios physiologiques (1840-1842). COnTEXTES, 7. 2010. Disponível em:<<https://www.academia.edu/3359467/La_cons%C3%A9cration_%C3%A0_lenvers._Quelques_sc%C3%A9narios_physiologiques_1840-1842_>>. Acesso em: 22/01/2019.

[533] BALZAC, Honoré. *Physiologie du mariage, ou Méditations de philosophie éclectique, sur le bonheur et le malheur conjugal*. Paris: Levavasseur: U. Canel, 1830. P. XXXIV. Tradução nossa: "Este sistema foi consagrado por um escritor que, sobre o 'gosto', fez um trabalho bastante semelhante ao que aqui se ocupa sobre o

Observa-se essa mesma preocupação em "A Fisiologia do Gosto", como no trecho a seguir: "Pensando às vezes nas graves elucubrações a que a amplitude de meu tema me arrastou, tive sinceramente o temor de ter podido chatear; pois eu também de vez em quando bocejo sobre os livros de outrem"[534], o que mostra a preocupação de Brillat-Savarin em prender a atenção do leitor. Para isso, justificava-se e apresentava as seguintes soluções:

> Fiz o que estava em meu poder para escapar a esse reproche; apenas rocei de leve os assuntos que poderiam não interessar: espalhei anedotas por todo o meu livro, algumas das quais de experiência pessoal; deixei de lado um grande número de fatos extraordinários e singulares que a razão manda descartar; chamei a atenção para certos conhecimentos que pareciam reservados aos entendidos, tornando-os inteligíveis a um grande público. Se, apesar de tantos esforços, não apresentei a meus leitores ciência fácil de digerir, ainda assim dormirei tranquilo, na certeza de que a maioria me absolverá pela intenção. [535]

As similitudes não paravam por aí e percorriam também aspectos estruturais de suas obras, como o título completo de Brillat-Savarin, *Physiologie du goût , ou Méditations de gastronomie transcendante* que dava base para o título de Balzac, *Physiologie du Mariage, ou Méditations de philosophie écletique, sur le bonheur et le malheur conjugal*; além disso a repartição capitular seguia o mesmo modelo das *méditations* aplicadas por Brillat-Savarin, porém com origem em Descartes, como expomos no segundo capítulo deste trabalho. Ficaria assim inaugurado um novo gênero literário na França, as *physiolgoies* literárias, que com publicações dispersas durante a década de 1830 conseguiram atingir um auge em termos quantitativos, de variabilidade temática e de sucesso nos anos de 1840 e 1841, diminuindo após esse período até praticamente desaparecer a partir da década de 1860.

O auge dessas publicações acompanhava a propagação mais intensa das chamadas *bibliothèques,* isto é, das coleções, a partir da década de 1830.[536] Segundo o historiador francês Jean-Yves Mollier, o que permitiu essa multiplicação de publicações de coleções foram à boa quantidade de editores que se encontravam em Paris no início do século XIX:

'casamento', e ao qual ele emprestou algumas palavras para expressar um pensamento comum entre eles. Esse será uma espécie de homenagem ao seu antecessor, cuja morte acompanhou de perto o sucesso".

[534] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 26.

[535] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 26.

[536] MOLLIER, Jean-Yves. *A história do livro e da edição*: um observatório privilegiado do mundo mental dos 5homens do século XVIII ao século XX. Varia Historia, Belo Horizonte, vol. 25, nº 42: p. 521-537. 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-87752009000200008&lng=pt&tlng=pt>>. Acesso em: 20/12/2018.

"Homens novos, sem laços com o meio da livraria tradicional, (...), e desesperados para ter sucesso, eles tinham que inovar constantemente para imprimirem seus nomes na capa dos livros e manterem-se no centro da agitação parisiense".[537]

Dentre esses homens novos, destaca-se o editor francês Gervais Charpentier (1805-1871), que após fracassar com algumas publicações, apostou na tentativa de diminuição do custo de produção economizando no formato, melhorando a diagramação com atitudes de diminuir o tamanho total da obra com ações com a redução da espessura das letras, além do estreitamento dos espaços entrelinhas.[538] Segundo Mollier, Charpentier tentava disputar com os belgas, que estavam dominando o mercado editorial, pois tinham conseguido baratear a produção dos impressos.[539] Em 1838, esse editor lança a *Bibliothèque Charpentier*, ou "Coleção Charpentier", com pequenos volumes compactados de 18,5 X 11,5 cm e de três a quatro vezes mais barato que os volumes que eram publicados, trazendo uma nova aparência para as publicações e apresentando um novo modelo de coleção moderna.

Mas por que esse destaque à Charpentier? A motivação aqui ensejada deve-se ao fato de a edição de 1839 da "A Fisiologia do Gosto" ter sido a obra inaugural de sua coleção. Continha nessa edição uma notícia biográfica de Brillat-Savarin escrita pelo médico fisiologista Barão de Richerand e um apêndice textual de Balzac intitulado *"Traité sur les excitans modernes"*.[540] Neste texto, Balzac demonstrava novamente sua admiração por Brillat-Savarin, afirmando que a colocação de seu tratado sequencial à obra de Brillat-Savarin era como uma sobremesa, após seu *"livre aimé"*, que seria o prato principal, visto que Charpentier considerava esse tratado a completude da obra de Brillat-Savarin[541], como em um jantar completo.

Balzac discorria sobre assuntos que foram tratados de formas breves ou não examinadas em "A Fisiologia do Gosto", apresentando colocações principalmente sobre o perigo dos excessos do álcool, do café, do açúcar e do tabaco, que produziriam *"désordres graves, et conduisent à une mort precoce"*[542] Os excessos dos produtos citados realmente não foram verificados com profundidade por Brillat-Savarin, como sobre o tabaco, assunto não abordado e que Balzac considerava de suma importância. Para mais, o texto comparava os títulos (*Physiologie do*

---

[537] MOLLIER, 2009, p. 525.
[538] Cf. MOLLIER, 2009.
[539] MOLLIER, 2009, p. 527.
[540] BALZAC, Honoré. *Traité sur les excitans modernes*. In: BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du Goût* Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Nouvelle édition. Paris: Charpentier, 1839. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k28089w>>. Acesso em: 12/12/2018.
[541] BALZAC, 1839, p. 448.
[542] BALZAC, 1839, p. 451.

goût e *Physiologie du Mariage)* e os conteúdos pela forma que os assuntos eram tratados: codificar as leis do objeto que for – o casamento em Balzac e o gosto em Brillat-Savarin -, buscar sua expressão filosófica, além de perceber suas irregularidades.[543]

Tal edição de 1839 trazia sucesso para a obra e influência decisiva para a popularidade das *physiologies*[544], que como vimos, aumentaram em grande número a partir de 1840. Damos aqui uma intepretação baseada em encadeamentos: primeiramente, como se Balzac dependesse intelectualmente da transformação precedida de Brillat-Savarin para produzir sua *physiologie*, algo que percebemos a influência determinada pelo próprio autor; e, segundamente, o efeito que essas duas publicações compiladas por Charpentier causaram nos anos seguintes.

O principal sinal dessa legitimidade literária fora a coleção *Physiologies-Aubert*, publicadas a partir de 1841 pelo jornalista, cartunista e litógrafo francês Charles Philipon (1800-1862), responsável por importantes periódicos políticos e satíricos na França, como o *La Caricature* (1830-1835) e o *Le Charivari* (1832-1893), além de ser precursor das ilustrações político-satíricas. Em 1829, fundou *Maison Aubert*,[545] editora responsável por lançar a maior coleção desse gênero literário com 24 volumes editados sob uma fórmula que triunfou muito rapidamente e conquistou um público com sua abundância de vinhetas no texto, na capa e na página de título.[546]

É de grande valia observarmos a posição de Balzac e a sua sociabilidade entre Charpentier e Philipon: o primeiro editor o convidara para escrever aquele apêndice de "A Fisiologia do gosto" de 1838, edição que pode ser considerada crucial e responsável para o sucesso efêmero desse gênero na década de 1840[547]; com o segundo editor, Balzac mantinha uma amizade íntima, pois antes, na década de 1830, trabalharam juntos em jornais como o *La Silhouette* (1830) e o *La Caricature.* Ademais, junto à coleção *Physiologies-Aubert*, Balzac lançou a *Physiologie de l'employé* em 1841 e trocava cartas com Philipon, nas quais o chamava de "*Mon cher Ponpon, Duc de la Lithographie, Marquis du Desssin, Comte de Bois grave,*

---

[543] BALZAC. 1839, p. 445.
[544] LHERITIER, 1957, p. 4.
[545] HUON, Antoinette. Ch. Philipon et la Maison Aubert. In: Institut français de presse (Paris). *Études de presse*. Paris: Études de presse. Vol. IX, nº 17, 1957. P. 71. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k28089w>. Acesso em: 20/01/2019.
[546] LHERITIER, 1957, p. 6.
[547] PICHOIS, Claude. Le succès des "Physiologies". In: Institut français de presse (Paris). *Études de presse*. Paris: Études de presse. Vol. IX, nº 17, 1957. P. 59. Disponível em: <<https:/gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k28089w>>. Acesso em: 20/01/2019.

Baron de Charge, Chevalier de Caricature et autres lieux"[548], mostrando uma intimidade que supõe a influência balzaquiana na *Physiologies-Aubert*. Isso nos leva indiretamente à obra de Brillat-Savarin, predecessor do gênero e nos permite visualizar a amplitude que tomou a expressão de seu título para esse gênero literário.

Nessa mesma década de 1840, o nome de Brillat-Savarin, além de influenciar essas fisiologias, ocorria também em periódicos que possuíam a literatura como mote de suas publicações. Temos como exemplo o *Journal des Débats politiques et littéraires*[549] de 26 de dezembro de 1846, que na seção de avisos, trazia um comentário sobre a *Bilbiothéque-Charpentier*, elogiando seus serviços em publicações de importantes autores do século XVI, XVII e XVIII e contemporâneos da época. Dentre estes, trazia o nome de Brillat-Savarin, colocando-o ao lado de autores como Victor Hugo, Alfred de Vigny, Sainte-Beuve, Saint-Marc Girardin, Balzac, entre outros.

Também surgia na obra *La littérature française contemporaine*[550], de 1842, organizada pelo bibliógrafo francês Joseph-Marie Quérard em uma espécie de dicionário, com seus verbetes formados por nomes de literatos em que nosso personagem e sua obra gastronômica surgiam como um tipo clássico literário da mesa. Ou como no *Le muséum littéraire*[551], publicado em 1841, contendo o que considerava como obras-primas da literatura francesa, ordenadas por gênero. Nela, Brillat-Savarin aparecia na seção *Narrations badines* – "Narrativas divertidas" – com a publicação na íntegra de uma de suas anedotas intitulada "*l'Asperge"*[552], encontrada na seção "Variedades" de sua produção, para depois ser citado na seção *Notices biographiques*, que abarcava pequenas biografias sobre os autores referenciados. Ao lermos o espaço reservado à Savarin, temos a consideração de sua distinção literária em qualidades incomuns e a afirmação do sucesso de seu livro em estado gradativo:

> *BRILLAT-SAVARIN, conseiller à la cour de Cassation, né à Belley en 1755, mort à Paris en 1826, a laissé un ouvrage, la Physiologie du goût , qui se recommande par des qualités littéraires peu communes. Plein d'idées justes, de choses exactes,*

---

[548] Tradução nossa: "Meu querido 'Ponpon', Duque da Litografia, Marquês do Desenho, Conde da Gravura em Madeira, Barão da Charge, Cavaleiro de Caricatura e outros lugares". In: *Lettre de 1841; citée par J. Adhémar, Daumier*, Paris, Tisné, 1954, p. 17. Apud: HUON, 1957, p.71.

[549] *Journal des débats politiques et littéraires*. Paris: 1er avr. 1814-19/20 août 1944. Edição de 26 de dezembro de 1846. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k4475088>>. Acesso em: 22/01/2019.

[550] BOURQUELOT, Félix (1815-1868); LOUANDRE, Charles (1812-1882); QUERARD, Joseph-Marie (1796-1865). *La littérature française contemporaine.* Paris: Daguin frères. Tome I, 1842. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k209395s?rk=21459;2>>. Acesso em: 23/01/2019.

[551] MAIRET, Emmanuel Bousson de (1796-1871). *Le muséum littéraire, ou Chefs-d'oeuvre de la littérature française depuis la renaissance des lettres jusqu'à ce jour.* Lons-le-Saunier: Escalle aîné, 1841. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k97565593?rk=21459;2>>. Acesso em: 23/01/2019.

[552] MAIRET, 1841, p. 102.

> *exprimées dans un style gracieux, pétillant, et comique par sa solennité , ce livre a obtenu un succès qui, loin de s'affaiblir ne fait que s'augmenter*.[553]

Outra maneira de percebemos essa distinção literária juntamente com elogios relevantes está ao levarmos em conta os personagens que prefaciaram as edições de "A Fisiologia do Gosto", entre 1841 e 1851, e os seus discernimentos sobre a obra de Brillat-Savarin. O primeiro desses personagens do meio literário que comentaremos é o francês Eugène Bareste (1814-1861), importante escritor e biógrafo, responsável pelo prefácio de 1841. Bareste abria seus escritos sobre Brillat-Savarin o superestimando de forma bastante decorosa com essa frase: *Nous ne connaissons pas de livres plus savants, plus spirituels, plus aimables, plus coquets, plus profonds, plus charmants, plus utiles, que la Physiologie du Goût par Brillat-Savarin.*[554] Comentava também de sua morte, sentida entre "*les gens de lettres et les gens d'esprit*"[555] , e classificava como "*l'immortel auteur"*, pois dele a gastronomia havia recebido importantes avanços para a sociedade. A despeito desses avanços, colocava Brillat-Savarin como superior a Galileu Galilei: "*Le jour où Galilée annonça au monde que la terre tourne fut certainement un grand jour ; mais l'année qui vît naître la Physiologie du Goût sera sans aucun doute considérée par nos neveux comme le commencement d'une nouvelle ère.*"[556] Sua justificativa para essa proposição, de certa forma descabida, era assim fundamentada:

> *Nous nous prosternons devant le génie de Galilée ; nous sommes très enchanté de savoir que c'est la terre et non pas le soleil qui se meut ; mais nous sommes aussi forcé d'accorder quelque estime a la science qui veille à la conservation de notre espèce, à la science qui fait vivre les cultivateurs, les pêcheurs, les chasseurs et toute cette immense famille de préparateurs d'alliments ; à la science qui se lie à l'histoire naturelle, à la physique, à la chimie, à la cuisine, au commerce, à l'économie politique ; à la science qui influe d'une manière toute particulière sur les décisions de nos grands prêtres politiques et sur les jugements de nos critiques modernes ; à la science enfin qui nourrit les hommes et qui vaut bien, comme le dit notre auteur, celle qui enseigne à les faire tuer.*[557]

---

[553] Tradução nossa: "BRILLAT-SAVARIN, conselheiro do Tribunal de Cassação, nascido em Belley em 1755, morreu em Paris em 1826. Deixou um livro, a Fisiologia do Gosto, que é recomendado por qualidades literárias incomuns. Repleto de ideias justas, de coisas exatas, expressas em um estilo gracioso, cintilante e cômico por sua solenidade, esse livro obteve um sucesso que, longe de enfraquecer, está apenas aumentando.". In: MAIRET, 1841, p. 692.

[554] BARESTE, Eugène. Notice. In : BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie* transcendante. Paris: Lavigne, 1841. P. I. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8530277c?rk=21459;2>>. Acesso em: 18/11/2018.

[555] BARESTE, 1841, p. II.

[556] Tradução nossa: "O dia em que Galileu anunciou ao mundo que a Terra girava foi certamente um grande dia; mas o ano que deu origem à Fisiologia do Gosto será, sem dúvida, considerado pelos nossos sobrinhos como o início de uma nova era.". In: BARESTE, 1841, p. III.

[557] Tradução nossa: "Nós nos curvamos diante do gênio de Galileu; estamos muito satisfeitos em saber que é a terra e não o sol que se move; mas também somos forçados a dar alguma estima à ciência que está cuidando da preservação de nossa espécie, à ciência que dá vida aos fazendeiros, aos pescadores, aos caçadores e a toda essa

E não parava por aí, Brillat-Savarin ficava superestimado perante importantes nomes da filosofia e literatura francesa, como Nicolas Boileau-Despréaux, Jean Baptiste Racine, colocado acima de Buffon, de Voltaire e de Rousseau, pois entre todos esses, teria sido o único capaz de falar sobre as preparações culinárias de forma erudita, filosófica, espirituosa e original[558], sendo assim, pelas palavras de Bareste, um dos maiores reformadores da humanidade com um livro que tinha por intenção a melhoria da espécie.[559]

O segundo prefácio que trazemos é da edição de 1848, escrito pelo importante romancista e jornalista francês Alphonse Karr (1808-1890), participante de periódicos e inserido dentre os grupos mais respeitados de escritores franceses. Karr trazia a importância de Brillat-Savarin para sua percepção do que era a verdadeira *gourmandise*, pois antes de ler "A Fisiologia do Gosto", sempre tratava tal assunto com desprezo.[560]Lamentando não ter recebido da natureza as faculdades essenciais para a apreciação dos prazeres da mesa, via em nosso personagem sagacidade, delicadeza, felicidade e filosofia presentes em um "*gourmand de profession*"[561] com o poder de oferecer tais faculdades apreciativas. Para ele, a importância de "A Fisiologia do Gosto" consistia em discutir sobre o tema da gastronomia com inteligência e naturalidade combinada com requinte, possuindo uma inspiração artística que se traduzia em um estilo "*simples sans vulgarité*"[562] para tratar dos temperos de um bom jantar com bom humor e bom gosto.[563]

O terceiro prefácio que abordaremos fora escrito pelo francês Émille de Labédollière em 1851 e publicado dentro de uma extensiva série chamada *Le Panthéon populaire ilustre* editada pela editora de Gustave Barba (1803-1867) durante a década de 1850. Labédollière fora um jornalista, escritor e tradutor francês, também se portava como um *goguettier*, participante de grupos *goguette* – como a *Lice chansonnière* e a *société du Caveau* – em que pessoas se reuniam para festejar e cantar, semelhantes àquelas sociedades epicuristas comentadas no

---

imensa família de pessoas que preparam os alimentos ; à ciência, que liga a história natural, física, química, culinária, comércio e economia política; à ciência que tem uma influência particular nas decisões de nossos grandes sacerdotes políticos e nos julgamentos de nossos críticos modernos; à ciência, enfim, que alimenta os homens e vale a pena, como diz o autor, aquele que os ensina a serem mortos." In: BARESTE, 1841, p. III.

[558] BARESTE, 1841, p. VII.

[559] BARESTE, 1841, p. XI.

[560] KARR, Alphonse. *Introduction*. In: BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Physiologie du goût. Paris: G. de Gonet, 1848. P. II. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6381231p?rk=85837;2>>. Acesso em: 19/11/2018.

[561] Tradução nossa: "*gourmand* profissional". KARR, 1848, p. II.

[562] Tradução nossa: "simples sem vulgaridade". In: KARR, 1848, p. IV.

[563] KARR, 1848, p. IV.

segundo capítulo, já que para um *goguettier* os prazeres em um momento de festejo com boa bebida e boa comida eram de suma importância.

Em relação à Brillat-Savarin, seu texto introdutório a essa edição de 1851, se inicia com um parágrafo revelador de sua admiração: "*La Physiologie du Goût, dont nous offrons au public une nouvelle et complète édition, est un des monuments littéraires du dix neuvième siècle.*"[564] Para Labédollière tal obra possuía duas grandes qualidades que a salvavam do esquecimento e que nenhuma outra possuía: "*la perfection du style et l'originalité de la forme*"[565], uma vez que nada lhe faltava para estar entre os escritos mais importantes da língua francesa. Em sua descrição de Brillat-Savarin em relação ao seu comportamento em vida, dizia, por terceiros, que ele não era muito comunicativo e não demonstrava a fineza e os conhecimentos demonstrados em "A Fisiologia do Gosto". Em referência a essa postura e a tratando como irrelevante, Emille de Labodellière assim fechava o seu texto: *"Quant à nous, qui ne sommes point ses contemporains, nous devons nous féliciter de ce qu'il ait économisé son esprit pour en concentrer les trésors dans le livre qu'il nous a légué.*"[566]

Esses três prefácios trazem elementos e considerações de uma recepção positiva durante o século XIX dessa obra gastronômica, como observamos nas exaltações que fazem da figura de Brillat-Savarin. São importantes personagens que se portam a prefaciá-lo, com capital social e cultural, além de envergadura para o meio literário francês por suas sociabilidades e participações em importantes grupos difusores de ideias, com publicações nos principais periódicos que faziam circular opiniões e indicações literárias, principalmente pela cidade de Paris.

Constata-se por esses prefácios um personagem célebre e precursor intocável da gastronomia moderna com distinções relevantes ao saber humano. Entretanto, não só de reconhecimentos positivos ou de influências precursoras para um campo demonstra-se o sucesso de um autor, mas também de sua negação, de sua crítica, de seu incomodo causado em seus leitores literatos. Dentre estes, tinha quem combatia "A Fisiologia do Gosto" como Charles Baudelaire (1821-1867), que separou seus parágrafos iniciais de *O poema do haxixe*[567], em 1858, para criticá-la veemente. Se o gastrônomo o incomodava tanto a ponto de Baudelaire

---

[564] LABODELLIÈRE, Emille de. *Notice sur Brillat-Savarin*. In : *Physiologie du Goût.* 1851. Le Panthéon populaire illustré; 6e série, livraisons 101-105. Paris: G. Barba, DL. 1851. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5832730x?rk=128756;0>>. Acesso em: 23/11/2018.
[565] Tradução nossa: "a perfeição do estilo e a originalidade da forma". In: LABODELLIÈRE, 1851, p. 1.
[566] Tradução nossa: "Quanto a nós, que não somos seus contemporâneos, devemos nos congratular por ele ter economizado sua mente para concentrar os tesouros no livro que nos deixou.". In: LABODELLIÈRE, 1851, p. 2.
[567] BAUDELAIRE, Charles. *O poema do haxixe.* Rio de Janeiro: Newton Compton Brasil, 1996.

abrir sua obra o criticando, mostra que reconhecia o seu sucesso e a positiva recepção recebida até os meados do século XIX, porém repudiava e contra indicava. Trazemos aqui o longo trecho para percebermos o teor de suas discordâncias:

> Um homem muito famoso que também era um grande imbecil, coisas que, ao que parece, combinam muito bem entre si como talvez tenha o doloroso prazer de demonstrá-lo mais de uma vez, num livro sobre a Gastronomia, elaborado do duplo ponto de vista da saúde e do prazer, ousou escrever o que segue no verbete VINHO: "O patriarca Noé passa por ser o inventor do vinho; é um licor feito com o fruto da videira."
>
> Que mais? Mais nada: é só. Por mais que folheiem o volume, o manuseiem em todos os sentidos, o leiam de trás para frente, de cabeça para baixo, da direita para a esquerda e da esquerda para a direita, não encontrarão mais nada sobre o vinho na *Physiologie du Goût* do mui ilustre respeito Brllat-Savarin: "O patriarca Noé..." e "é um licor...".
>
> Suponhamos que um habitante da Lua ou de algum planeta longínquo, viajando no nosso mundo e cansado das longas etapas, queria refrescar a goela e esquentar o estômago. Faz questão de inteirar-se dos prazeres e dos costumes da nossa terra. Ouviu falar por alto de licores deliciosos nos quais os cidadãos dessa bola encontravam fonte inesgotável de coragem e alegria. Para acertar na escola, o habitante da lua abre o oráculo do gosto, o célebre e infalível Brillat-Savarin e encontra, o verbete VINHO, esta preciosa informação: O *patriarca Noé...*e *este licor é feito...* Isto é extremamente digestivo. É muito explicativo. Impossível, após a leitura desta frase, não ter uma ideia justa e clara de todos os vinhos, das diferentes qualidades, de seus inconvenientes, de seu poder sobre estomago e o cérebro.
>
> Ah! Caros amigos, não leiam Brillat-Savarin. *Deus preserve aqueles aos quais quer bem das leituras inúteis*; esta é a primeira máxima de um livrinho de Lavater, um filósofo que amou os homens mais que todos os magistrados do mundo antigo e moderno. Nenhum bolo foi batizado com o nome de Lavater; mas a memória desse homem angélico permanecerá viva entra os cristãos, quando até os bons burgueses terão esquecido o Brillat-Savarin, espécie de brioche insípido cujo menor defeito é servir de pretexto para uma verborreia de máximas bobamente pedantescas extraídas da famosa obra-prima.
>
> Se uma nova edição desta falsa obra-prima ousar desafiar o bom senso da humanidade moderna, todos vocês, bebedores melancólicos, bebedores alegres, que procuram no vinho a lembrança ou o esquecimento e que, não o achando nunca tão completo quanto queriam, passaram a só contemplar o céu pelo fundo da garrafa, vocês bebedores esquecidos e desconhecidos, será que comprarão um exemplar, pagando assim o mal pelo bem, a indiferença pela boa ação?[568]

Baudelaire, com seu sarcasmo, definia Brillat-Savarin como uma "espécie de brioche insípido", demonstrando o quanto condenava os escritos de "A Fisiologia do Gosto", principalmente no que concerne ao vinho. Não obstante, no que verificamos de forma quase unanime, a memória e as ideias de Brillat-Savarin são tratadas com imenso respeito no século XIX e não encontramos qualquer aderência, em conjunto ou paralela, ao embate preterido por Baudelaire. Em acordo com esse modal respeitoso, temos o exemplo de Alexandre Dumas

[568] BAUDELAIRE, 1996, p.1-2.

(1802-1870), o pai, quando pensamos em mais importantes literatos franceses que se remetem a Brillat-Savarin. Dumas fez questão de lembrar-se durante 30 anos de publicações, mesmo que pontualmente, a figura do gastrônomo em suas obras, até consagrá-lo mais veemente em 1873, com a publicação de seu *Grand dictionnaire de cuisine*[569] após seu falecimento em coautoria do cozinheiro francês Denis-Joseph Vuillemot (1811-1876), no qual nosso personagem aparece frequentemente para fundamentar seus verbetes.

O primeiro exemplo que temos de Dumas remetendo-se à Brillat-Savarin pode ser encontrado no livro de ensaios *La Ville Palmieri*[570] de 1843, escrito após passar uma temporada nessa vila perto de Florença, na Itália. Mesmo que em uma única aparição, Dumas citava Brillat-Savarin ao comentar sobre seu sentimento e julgamento permeados por um bom gosto ao ver a Vênus de Médici em Florença, a qual dizia ser uma escultura acima de qualquer elogio.[571] Essa referência à Brillat-Savarin pode ser dada pela relação com sua trigésima meditação, "Mitologia gastronômica", em que a deusa Gastérea era inventada como uma musa, a que "preside aos prazeres do gosto".[572]

Ao descrever a beleza dessa deusa inventada para ser a deusa da gastronomia – e é considerada hoje dessa forma nas mídias especializadas –, afirma-a "tão bela como Vênus", a deusa da beleza. Já no ano seguinte, em 1844, Dumas publicava *Sylvandire*[573], um romance ficcional passado durante o reinado de Luís XIV, que descrevendo as habilidades de seu personagem principal – chamado Roger –, relatava que ao preparar um jantar, esse personagem utilizara ideias instintivas sobre a arte culinária ou, "*soit comme le dit Brillat-Savarin, de "gastronomique mémoire"*".[574] Isso é outro ponto que podemos relacionar com Savarin, pois o mesmo denotava que o fundamento de sua obra encontrava-se em suas memórias pessoais de alguém que muito tinha observado a sociedade francesa sob uma visão gastronômica.[575]

Adentrando a década de 1850, percebe-se que Dumas o citava em breves passagens de diálogos entre seus personagens nos jornais de seu comando, como o *Le Mosquetaire*, lançado em 1855, e no *Le Monte-Cristo*, publicado entre 1857 e 1862, que serviam para publicações

---

[569] DUMAS, Alexandre VUILLEMOT, Denis-Joseph. *Grand dictionnaire de cuisine*. Paris: A. Lemerre, 1873. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k125701k?rk=42918;4>>. Acesso em: 12/01/2019.
[570] DUMAS, Alexandre. *La Ville Palmieri*. Paris: Dolin, 1843. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k105904v?rk=21459;2>>. Acesso em: 14/01/2019.
[571] DUMAS, 1843, p. 20.
[572] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 299.
[573] DUMAS, Alexandre. *Sylvandire*. Paris: Dumont, 1844. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k57970485?rk=42918;4>>. Acesso em: 17/01/2019.
[574] Tradução nossa: "como diz Brillat-Savarin, de memória gastronômica". In: DUMAS, 1844, p. 29.
[575] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 26.

de ensaios e romances de sua autoria. Contudo, foi em seu *Grand dictionnaire de cuisine* lançado em 1873, após sua morte, com mais de mil páginas e diversos verbetes que envolvem a cozinha e gastronomia, que Dumas consagrava Brillat-Savarin colocando-o como um dos alicerces desse dicionário para legitimar seus conteúdos.

A admiração e o respeito por Brillat-Savarin surgem antes iniciar os seus verbetes, em um pré-texto intitulado "*Encore um mot au public*", no qual comentava a dificuldade de produzir uma obra com o tema culinário, que decidido a escrevê-la, via-se atrapalhado não quanto ao conteúdo, mas sim pela forma textual que deveria utilizar.[576] Temia fazer um trabalho como o de Brillat-Savarin, que ele chama de "*livre de fantasie et d'esprit"*[577], pois corria o risco de não receber atenção ao tentar concorrer com o mesmo, pela distinção e superioridade que Dumas considerava à "A Fisiologia do Gosto", que aparece em pelo menos 20 verbetes, em alguns deles trechos completos de sua obra são citados como explicação para o assunto e autoridade para a discussão. Vejamos alguns casos.

O primeiro deles identificado encontra-se no verbete *"Bec-figue"*, ou papafigo, conhecida no Brasil como toutinegra, um pequeno passarinho parecido com a codorna. Dumas, quando traz sua definição dessa ave e sua melhor forma de preparo cita a meditação seis - "Especialidades", especificamente a parte que trata dos animais de caça. Ao comentar sobre os passarinhos, coloca a toutinegra como o primeiro em ordem de excelência quanto ao sabor que pode oferecer, pois tinha um leve amargor e perfume único que estimulavam *"toutes les puissances digestives"*.[578] Outra ave em que a autoridade da classificação foi dada ao nosso personagem é o faisão, o qual Dumas afirma ser objeto de uma das melhores meditações de Brillat-Savarin.[579] Citava o texto *Le Faisan* inteiro que se encontra na parte final de "A Fisiologia do Gosto", na seção "Variedades", no décimo segundo tópico reservado exclusivamente para exaltar as propriedades saborosas do faisão e para recomendar uma receita dele recheado.

Na parte sobre os caldos, no verbete *bouillon*, Dumas afirmava a assertiva "*il n'y a pas de bonne cuisine sans bon bouillon*" [580], admitindo que a culinária francesa devia sua superioridade à excelência do caldo francês, preparado a partir do cozimento de alguma carne e vegetais que se extrai o caldo concentrado para utilização na preparação de pratos e iguarias

[576] DUMAS, 1873, p. 104.
[577] DUMAS, 1873, p. 104.
[578] Tradução nossa: "todas as potências digestivas". In: DUMAS, 1873, p. 220.
[579] DUMAS, 1873, p. 547.
[580] Tradução nossa: "não existe boa cozinha sem um bom caldo". In: DUMAS, 1873, p. 286.

gastronômicas. Dumas divide as bases do caldo em substâncias específicas – *fibrine, gélatine, osmazôme, graisse e albumine* – e traz a definição e importância de cada uma para uma boa receita. No ponto sobre a *osmazôme* – sobre o qual Brillat-Savarin separava um subtítulo inteiro para explicá-la e exaltá-la como a principal substância responsável pelos bons caldos – Dumas extraía na íntegra a explicação contida em "A Fisiologia do Gosto" para definir seu verbete. O mesmo acontece com o item sobre o verbete *potage*, 'sopa', considerado em seu dicionário como elemento para abrir a refeição e que encontramos em sua definição a íntegra do item sobre cozido e sopa[581] que Brillat-Savarin se remete na meditação 6, "Especialidades", de sua obra.

Por fim, trazemos o exemplo das trufas, tão admiradas e enaltecidas por Brillat-Savarin e que Alexandre Dumas trazia a máxima dita por ele: *La truffe, dit Brillat-Savarin, est le diamante de la cusine*. Dumas afirmava as propriedades eróticas dessa iguaria assim como nosso personagem, que possui dois tópicos em sua sexta meditação para refletir sobre as trufas, sendo um deles intitulado "Virtude erótica das trufas" refletindo os efeitos sensuais que ela pode causar.

Será por aqui, em Alexandre Dumas, que terminamos nossa análise, por consideramos sua monumental obra, ou melhor, dicionário, um marco para a culinária e gastronomia francesa e que segue sendo publicado no Brasil. Dessa forma, através desse resgate no meio literário francês durante o século XIX, trazendo à luz influências, comentários, classificações, adjetivos e definições que permeiam a figura de Jean Anthelme Brillat-Savarin vitalizada em seu livro gastronômico, identificamos que seus pares, no caso os produtores de literatura, o tinham com estima e distinção literária. Conquistou uma posição singular não só na gastronomia, que ainda galgava seu espaço e construía seu arcabouço de estudo, mas também na literatura da França, pois através de autores e produtores obteve reconhecimento e consagração *post mortem* com "A Fisiologia do Gosto", que se concretizou tanto como referência singular para a gastronomia como para a literatura em si, obtendo lugar cativo nessas duas instâncias.

[581] BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 78.

***

Pierre Bourdieu em "A Economia das Trocas Simbólicas" afirmava que "Todo ato de produção cultural implica na afirmação de sua pretensão à legitimidade cultural".[582] Além disso, essa legitimidade e a sua concretização dependiam da qualidade do escritor, do artista ou de um erudito revelada a partir da autoimagem construída e "(...) da imagem que os outros e, em particular, os outros escritores e artistas, têm deles e do que eles fazem".[583] Isso atestaria certa posição junto à legitimidade cultural do produtor em questão – artista, escritor ou erudito – na hierarquia de seus pares concorrentes, dando-lhe maiores possibilidades de consagração na formação e consolidação de um campo intelectual de saber. Foi a partir dessa proposição que nos portamos a verificar a qualidade de Jean Anthelme Brillat-Savarin coadunado com "A Fisiologia do Gosto", através da consideração que recebeu de outros escritores e mídias, ou seja, sua recepção a partir dessas duas "instâncias de legitimação".[584]

Por intermédio das duas discussões apresentadas nesse terceiro capítulo, focadas na recepção e influência da obra de Brillat-Savarin, trazemos algumas conclusões sobre sua consagração para a formação de um campo gastronômico. Primeiro sua figura transformada: de jurista da corte de cassação em gastrônomo legitimador das discussões postas nos primeiros periódicos que se pretenderam como gastronômicos; percebe-se que, até hoje, pensar em Brillat-Savarin é pensar em gastronomia e não em assuntos jurídicos.

Ademais, nossas análises mostram que as tentativas preambulares de sistematizar e tornar permanente a difusão da gastronomia em uma mídia impressa o consideravam como um ícone, como ser superior para sua formação, aceitação e prática na sociedade. Isso se revela no processo de circulação e consumo de sua obra, movimento que de acordo com Pierre Bourdieu constitui o "sentido público"[585], ou as "propriedades de recepção"[586], que surgem somente na publicação do produto cultural em questão. Nesse processo um autor se define e é definido num encadeamento de relações sociais entre autores, editores e críticos, "comandadas pela posição relativa que tais agentes ocupam na estrutura do campo de produção erudita".[587] Compreender seu sentido público e ilustrar sua posição nesse encadeamento de relações a partir dos periódicos gastronômicos e dos autores representativos do círculo literário da época, foi nosso objetivo nesse terceiro momento do trabalho.

---

[582] BOURDIEU, 2007a, p. 108.
[583] BOURDIEU, 2007a, p. 108.
[584] BOURDIEU, 2007a, p. 118.
[585] BOURDIEU, 2007a, p. 112.
[586] BOURDIEU, 2007a, p. 112.
[587] BOURDIEU, 2007a, p. 112-113.

Outra conclusão advém das ideias de "A Fisiologia do Gosto", ainda prematuras, se perpetuarem para além do meio gastronômico, pois reconhecida no meio literário, foi uma influência primordial para a formação de um gênero da literatura, além de receber uma leitura positiva, aceite e admirada por importantes autores de sua época, demonstrando o que Pierre Bourdieu coloca como "notoriedade fora do corpo de produtores",[588] essencial para percebermos a posição hierárquica de Brillat-Savarin dentro da formação de um campo e o seu reconhecimento como um escritor erudito, reverência que não possuía antes de sua composição gastronômica atestada por muitos como uma obra-prima.

Porém, nos fica um questionamento: a gastronomia moderna defendida por Brillat-Savarin pode ser denotada como um campo de produção cultural neste período do século XIX até 1873, ano da publicação do dicionário de Alexandre Dumas? Podemos afirmar um campo gastronômico, tal qual Pierre Bourdieu alega[589] com um público consumidor permanente, formado por um grupo mais numeroso e diferenciado de produtores que podem atestar legitimidade cultural? Como vimos no primeiro tópico sobre os periódicos, não podemos atestar por completo a formação do campo, mas somente a sua tentativa, todas elas com uma base forte nas ideias de Brillat-Savarin.

Com publicações fragmentárias, sem uma permanência de circulação duradoura até a década de 1860, os periódicos especializados que analisamos demonstravam um público ainda em formação quando levamos em conta a relação de que se tivessem tido sucesso e caído nas graças de um público, haveria mais chance de manutenção dessas publicações. Talvez a novidade das ideias gastronômicas ainda estivesse sendo digeridas pelos franceses consumidores das produções culturais.

Embasado no pesquisador Bertrand Marquer, evidencia-se que uma especialização técnica e mais duradoura da imprensa gastronômica ocorreu especificamente em 1864 com a revista *La Salle à manger* comandada por Baron Brisse (1813-1876), considerado um dos primeiros jornalistas especializados exclusivamente em gastronomia.[590] Marquer afirma que Brisse apresentava uma proposta mais técnica em relação àqueles periódicos apresentados, que exploravam questões divertidas, jogos de palavras e poesias baseados no "*rire physiologique*" *rabelaisiano* como pano de fundo para as discussões. A declaração de Brisse, feita na abertura

[588] BOURDIEU, 2007a, p. 119.
[589] R.f. BOURDIEU, 2007a, p. 100.
[590] MAQUIER, 2017.

da revista, era ser uma associação entre o espírito literário e a ciência gastronômica,[591] o que nos remete a Brillat-Savarin demasiadamente citado em seus números publicados.

O *La Salle à manger* dava, assim, origem a revistas de longa duração, que conseguiram perdurar no tempo trazendo mais autonomia para o campo gastronômico, que teria maior precisão e profissionalização com a *belle époque* francesa[592], conjuntura de intenso fortalecimento dessa autonomia. Porém, tal debate traria um alongamento que não cabe em nosso trabalho, já que nosso intento foi perceber os primórdios da formação desse campo e o papel de Brillat-Savarin como precursor na delimitação temporal apresentada, o que não excluí uma possível discussão póstuma, em outro momento e em outro trabalho. Aqui, nossa intenção foi sobre a trajetória de Brillat-Savarin, que não termina em sua morte, pois se prolonga em suas ideias.

[591] *La Salle à manger :* chronique de la table : revue anecdotique, recettes culinaires, menus de saison, approvisionnement. Paris: (A1,N1). 01 de junho de 1864.
[592] Cf. DROUARD, 2009.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O nosso principal objetivo neste trabalho foi contar a história de Jean Anthelme Brillat-Savarin e a nossa crucial motivação em grafar a sua vida foi incitada por sua obra "A Fisiologia do Gosto", responsável por deixar seu nome conhecido pelo mundo. Pensar a sua vida envolveu refletir sobre esse livro e o que ele implicou para a História da Alimentação e, mais especificamente, como ela contribuiu para o surgimento de um fenômeno mundial: a Gastronomia Moderna, tema que, na História, é pouco estudado academicamente no Brasil. Dessa forma, quando refletimos sobre Brillat-Savarin, o assunto Gastronomia é obrigatório, e quando pensamos sobre a História da Gastronomia, o seu papel é imprescindível.

Contudo, como escrever a história de Brillat-Savarin para analisar a formação da Gastronomia Moderna? Essa gastronomia pensante, materializada em uma literatura específica, com seus primeiros lampejos para além da base físico-gástrica e sua transformação em uma discussão estética e crítica do gosto, que funciona e se expande até hoje em nosso mundo contemporâneo. Para responder àquela pergunta ou, ao menos, clarear a formação inicial desse campo de conhecimento, perpassar pela vida de Brillat-Savarin possui uma conotação forte, por ser considerado um dos pioneiros dessa construção da Gastronomia Moderna surgida no início do século XIX. Assim, chegamos a algumas considerações que serão dadas a seguir.

Em nosso primeiro capítulo, nos portamos a compreender o Savarin fora da figura de um gastrônomo e a implicação lógica que isso podia trazer: pensá-lo como um homem envolvido, por toda sua vida, com alguma atividade que remetesse à gastronomia – cozinheiro profissional, *chef* ou qualquer outra atividade profissional que remetesse à alimentação – até publicar sua grande teoria em 1826. Mas não, Brillat-Savarin foi uma figura política, um jurista por profissão e, até os últimos momentos de sua vida, não tinha produzido ou deixado algum tipo de vestígio que o pudesse ser considerado sobre alguma representação gastronômica em vida.

Assim, para percebê-lo fora de sua figura gastronômica nessa primeira parte do trabalho, nos preocupamos com seu capital social e as implicações do acúmulo desse capital para a sua trajetória e a construção de sua obra. Para isso, buscou-se examinar alguns aspectos tais como a formação familiar de Brillat-Savarin e sua inserção nas configurações de existência de uma burguesia enobrecida, a sua participação política na Revolução Francesa, sua fuga da

guilhotina até o seu retorno, e sua atuação no recém-criado à época Tribunal de Cassação, de 1797 a 1826, onde participou e contribuiu com diversos casos e discussões, período em que também escreveu três obras de cunho jurídico. Além desses aspectos, outros que mostram seu elevado capital social e distinção perante a maioria da população francesa foram suas participações em *sociétés* como na Legião de Honra de Napoleão e na *Société pour l'encouragement de l'industrie*, atestando que estava em importantes círculos sociais de Paris.

Constatamos por esse exame que Brillat-Savarin, através de uma trajetória de burguês-enobrecido com acessos a possibilidades distintas - como educação formal e altos postos políticos e jurídicos -, pôde experenciar uma posição privilegiada na sociedade francesa, vivenciando costumes requintados, tão importantes e presentes em suas ideias. Para mais, por seu capital social, obteve a chance de estar imerso também em um ambiente intelectual, de troca de ideias, debates e com acesso às produções dessa intelectualidade de sua época. Em nossa análise, auferimos que ele morreu como um jurista do governo francês e não como um gastrônomo. Porém, deixava em seu último ano de vida sua principal obra escrita, "A Fisiologia do Gosto", reconhecida *post-mortem* e responsável por transformá-lo em mestre da gastronomia, controvertendo, de certa forma, os prováveis resultados finais de uma vida levada à lógica e a constância de sua trajetória pública como um jurista.

Em nosso segundo capítulo, desenvolvemos sobre o capital intelectual-científico de Brillat-Savarin a fim de compreender sobre que assuntos ele se interessava e se aprofundava em seus estudos pessoais, a respeito de quais observações fazia de sua sociedade e sobre quais produções intelectuais e científicas estava envolvido em seu âmbito mais particular, no caso fora de seu *métier* principal de jurista. "A Fisiologia do Gosto" pode ser considerada uma espécie de autobiografia e a sua análise serviu para identificarmos esse capital intelectual de Brillat-Savarin para realizar sua ideia gastronômica.

Nela, sua principal discussão é o sentido do gosto e sua perfectibilidade em direção ao efeito do "bom gosto", fundamental para a construção de suas ideias. A despeito desse sentido, Brillat-Savarin afirmava sua superioridade sobre todos os outros órgãos e, que através de seu aperfeiçoamento pelos séculos, foi que os franceses puderam chegar à dedução do que ele chama de grande teoria gastronômica. Em termos intelectuais, para a construção de sua obra, mostrava-se conectado e atualizado aos avanços das ciências de sua época – se considerava um *lavateriano e gallista* –, deixando claro que a gastronomia dependia para ele de aspectos variáveis como a química, a física, a culinária, o comércio e, também, à economia política, assuntos que estavam em intenso desenvolvimento no início do século XIX.

Também constatamos em sua produção intelectual a importância que Brillat-Savarin dava a sensação do prazer, refletida por ele como devidamente necessária para a completude do ato gastronômico; sem a consideração do prazer não poderíamos nem falar de gastronomia moderna, por ser o principal objetivo e pilar que sustenta a sua prática. É necessário não esquecer-nos da Medicina tão considerada por ele, um "médico amador" por suas palavras. O conhecimento desse campo foi de suma importância para construção de sua teoria: discutiu sobre processos digestivos demonstrando conhecimento médico-científico sobre o mesmo e sua influência tanto no físico quanto no moral do homem; seu olhar sobre a medicina serviu para a abordagem de suas ideias sobre a influência da dieta no repouso, no sono e nos sonhos, também serviu para sua proposta de tratamentos sobre a obesidade e a magreza, indicando procedimentos essenciais ligados à gastronomia, principalmente ao aspecto da moderação para uma boa saúde aproveitada com prazer.

Já em nosso terceiro capítulo, consideramos o Brillat-Savarin *post-mortem* que não chegou a participar em vida da repercussão de "A Fisiologia do Gosto". Nessa última parte, nos portamos a analisar a recepção de sua obra para perceber a formação de sua figura monumental. Fizemos isso através dos periódicos gastronômicos que surgiram influenciadas por suas ideias, além de identificar seu impacto para a literatura e seus autores da época.

Primeiramente, constatamos o prestígio que sua obra conquistou no século XIX, entre 1826 e 1860, nos jornais e revistas especializados na temática gastronômica, ponto importante para os passos iniciais em direção a uma autonomia para produção de um campo de saber intelectual. Por mais que tenham sido periódicos sem uma permanência longa no tempo, foram com eles que uma mídia especializada pôde se iniciar em grupos com o propósito de discutir, informar e circular ideias gastronômicas. O segundo ponto foi sobre o âmbito da literatura, em que verificamos a importância de Brillat-Savarin para autores como Balzac e Alexandre Dumas, além de percebermos sua influência para o surgimento de um estilo literário, as *physiologies*, demonstrando que o alcance de suas ideias foi para além de círculos que começavam a se voltar exclusivamente para o objeto gastronômico.

Ademais do que foi sobreposto, reconhecemos que não se pode alegar a gastronomia como um campo intelectual formado até o final do século XIX. A obra de Brillat-Savarin no período investigado neste trabalho, de 1826 a 1873, com o *Grand dictionnaire de cuisine* de Alexandre Dumas, faz parte da literatura que iniciou este processo de autonomização do campo como a primeira a querer discutir a gastronomia de forma teórica e científica. O processo foi gradual, a partir das bases primitivas formadas por discussões críticas que

envolviam a alimentação e suas formas de consumo sob o critério do gosto, o interesse pelo debate gastronômico foi se ampliando. Uma profissionalização da gastronomia, tanto em suas formas de divulgação através de um periódico quanto na produção de um cenário gastronômico mais debatido e divulgado, ocorreria mais precisamente no final do século XIX e início do século XX, momento histórico para uma póstuma discussão.

Em termos de circulação de um periódico, de uma imprensa divulgadora, tão importante para um processo de autonomização de um campo intelectual, verificou-se que esse movimento começa, com mais concretude, no caminhar para o final do século XIX, através da revista *La Salle à manger* (1864). Porém, mais ainda, e de forma mais perene, com a revista *L'Art culinaire*, criada em 1883, que tinha como um dos seus fundadores o famoso *chef* de cozinha e escritor francês Auguste Escoffier (1846-1935), que foi decisivo para a Gastronomia, sendo um dos nomes mais importantes para a profissionalização da cozinha francesa trazendo de vez um elevado destaque internacional para ela. Assuntos esses que traçam perguntas para um próximo trabalho.

Por fim, através de nossa investigação, confiamos ter alcançado nosso objetivo em escrever sobre a vida de Brillat-Savarin e sua importância elementar para a formação da Gastronomia Moderna, campo de conhecimento que hoje conta com seus pesquisadores, movimentos, suas faculdades, cursos e descobertas, com equipamentos inovadores, com *chefs* renomados, além de uma diversidade de programas de televisão e concursos premiados. A lista é enorme das atividades que giram em torno dessa prática, sendo a gastronomia francesa considerada como parte do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, estabelecida pela UNESCO em 2010.

Esperamos então, com este trabalho, ter esclarecido conhecimentos históricos sobre Jean Anthelme Brillat-Savarin, trazendo à luz elementos que acreditamos terem sido essenciais para construção de sua obra "A Fisiologia do Gosto", contribuindo, assim, para os estudos que versam sobre a História da Alimentação e, mais especificamente, sobre a Gastronomia, assunto ainda pouco explorado por historiadores brasileiros.

REFERÊNCIAS

Fontes

ALLARD, P.-J.-H. Almanach de Paris, capitale de l'Empire, et annuaire administratif et statistique du département de la Seine. Paris, impr. de la compagnie des notaires, 1808.

BALZAC, Honoré. *Physiologie du mariage, ou Méditations de philosophie éclectique, sur le bonheur et le malheur conjugal*. Paris: Levavasseur: U. Canel, 1830.

_____. *Traité sur les excitans modernes*. In : BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du Goût* Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Nouvelle édition. Paris : Charpentier, 1839. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k28089w>. Acesso em: 12/12/2018.

BARESTE, Eugène. Notice. In : BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie* transcendante. Paris: Lavigne, 1841.

BAUDELAIRE, Charles. *O poema do haxixe.* Rio de Janeiro: Newton Compton Brasil, 1996.

BAUX, Jules (1806-1890). *Nobiliaire du département de l'Ain (XVII et XVIIIe siècles)*. Bourg en Bresse : F. Martin-Bottier, 1862-1864.

BAVOUX, François-Nicolas (1774-1848). *Le praticien français*. Paris : Clament frères, 1806-1807

BÉGIN, Louis-Jacques. *Dictionnaire des termes de médecine, chirurgie [Texte imprimé], art vétérinaire, pharmacie, histoire naturelle, botanique, physique, chimie, etc. ; par Bégin, Boisseau, Jourdan, [et al.]*. Paris : Béchet : Baillière : Crevot [etc.] ; [puis] Bruxelles : Dépôt de la Librairie médicale française, 1823-1830.

Biographie moderne, ou Galerie historique, civile, militaire, politique et judiciaire. Paris : A. Eymery, 1815.

BOISTE, Pierre-Claude-Victor (1765-1824). *Dictionnaire universel de la langue française, avec le latin, et manuel d'orthographe et de néologie.* Paris : Desray, 1803.

BOURQUELOT, Félix (1815-1868); LOUANDRE, Charles (1812-1882); QUERARD, Joseph-Marie (1796-1865). *La littérature française contemporaine.* Paris: Daguin frères. Tome I, 1842. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k209395s?rk=21459;2>. Acesso em: 23/01/2019.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

_____. *De la Cour suprême : deuxième fragment d'un ouvrage de théorie judiciaire.* Paris : impr. de Testu, 1814.

_____. *Essai historique et critique sur le duel d'après notre législation et nos moeurs.* Paris : Caille et Ravier, 1819.

_____. *Fragment d'un ouvrage manuscrit, intitulé Théorie judiciaire*. Paris : impr. de Hacquart, 1808.

BROUSSAIS, François-Joseph-Victor. *De l'irritation et de la folie* : ouvrage dans lequel les rapports du physique et du moral sont établis dans les bases de la médecine physiologique. J.-B. Baillière ; (Paris); H. Baillière ; (Londres) ; Ch. Savy (Lyon), 1839.

CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis (1769-1821). *Cours gastronomique ou Les dîners de Manant-ville* [Texte imprimé]ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Seconde édition dédiée à la Société épicurienne du Caveau moderne. Paris : Capelle et Renand, 1809.

COFFINIÈRES, Antoine-Siméon-Gabriel (1786-1862). *Jurisprudence des cours souveraines sur la procédure.* Paris : Gamery, 1812.

CONDILLAC, Etienne Bonnot de. Resumo selecionado do tratado das sensações. In: CONDILLAC, Etienne Bonnot de; GERANDO, Joseph-Marie baron de. *Textos Escolhidos*. São Paulo : Nova Cultural, 1989. (Os Pensadores).

De l ' enseignement philosophique de M . l ' abbé Bautain ,... : dans ses rapports avec la Certitude. Paris : Gaume frères, 1833.

Dictionnaire chronologique et raisonné des découvertes. Paris: L. Colas, 1822-1824.

Dictionnaire de l'Académie française. Tome 1. J. J. Smits (Paris). 1798.

Dictionnaire de l'Académie française. Nouvelle édition [Texte imprimé]. Gaude, 1777.

DIDEROT, Denis ; ALEMBERT, Jean Le Rond d'. *Encyclopedie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*. A Genève : chez Pellet imprimeur-libraire, 1777-1779.

DUFEY, Pierre-Joseph-Spiridion. *Mémorial politique, littéraire et industriel, ou Annales de l'histoire, des sciences et des arts, publié par P.-J.-S. Dufey (de l'Yonne),...* Février [-mars] 1826. Paris : Raymond, 1826. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6545008c?rk=21459;2>>. Acesso em: 19/12/2018.

DUMAS, Alexandre VUILLEMOT, Denis-Joseph. *Grand dictionnaire de cuisine*. Paris: A. Lemerre, 1873. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k125701k?rk=42918;4>. Acesso em: 12/01/2019.

_____. *La Ville Palmieri.* Paris: Dolin, 1843. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k105904v?rk=21459;2>. Acesso em: 14/01/2019.

_____. *Sylvandire*. Paris: Dumont, 1844. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k57970485?rk=42918;4>. Acesso em: 17/01/2019.

EPICURO. *Carta sobre a felicidade*: (a Meneceu). São Paulo: Editora UNESP, 2002. P. 43.

FÉRAUD, Jean-François (1725-1807). *Dictionnaire critique de la langue française*. Paris: France-expansion, 1787.

_____. *Dictionnaire critique de la langue française*. Marseille : J. Moss, père et fils, 1787.

FRANCE, Cour de cassation. *Bulletin des arrêts de la Cour de cassation rendus en matière civile*. Paris : Imprimerie de la République, 1804-1942.

GARDETON, César (1786-1831). *Dictionnaire des Alimens*. 1826.

GIRARDIN (17..-18..; libraire). *Table alphabétique du "Moniteur", de 1787 jusqu'à l'an 9 de la République (1799)*. A Paris : Chez Girardin, 1802.

GUICHARD, Auguste-Charles (1760-18**). *Code et memorial du tribunal de cassation*. Paris: l'éditeur : Rousseau, an VI (1797-1798).

Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français. Paris, Capelle et Renand, 1806-1807.

KARR, Alphonse. *Introduction.* In: BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Physiologie du goût. Paris: G. de Gonet, 1848. P. II. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6381231p?rk=85837;2>. Acesso em: 19/11/2018.

L'Entr'acte du gastronome : nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris. 1re année, n° 1 (14 décembre 1851)-n° 3 (28 décembre 1851) ; Avec un spécimen du 30 novembre 1851 Paris (boulevart Beaumarchais, 84) : [s.n.], 1851. Publicações disponíveis em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb327675214/date>. Acesso em: 11/01/2019.

La Décade philosophique, littéraire et politique. Paris : [s.n.], an II-an XII [1794-1804].

La Gastronomie: revue de l'art culinaire ancien et moderne... / rédigée par une société de gens de lettres et de gastronomes formés à l'école de Grimod de La Reynière et de Brillat-Savarin ; oct. 1839-6 oct. 1840 [I-II, n° 1-59]. 29 déc. 1840 [2e s. I, n° 1]-[...]. Paris (3bis rue Coq-héron): 1839-1840. Publicações disponíveis em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb32779845n/date>. Acesso em: 10/01/2019.

La Salle à manger : chronique de la table : revue anecdotique, recettes culinaires, menus de saison, approvisionnement. Paris : (A1,N1). 01 de junho de 1864.

LABODELLIÈRE, Emille de. *Notice sur Brillat-Savarin*. In : *Physiologie du Goût.* 1851. Le Panthéon populaire illustré; 6e série, livraisons 101-105. Paris: G. Barba, DL. 1851. Disponível em: https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5832730x?rk=128756;0. Acesso em: 23/11/2018.

LAVEAUX, Jean-Charles (1749-1827). *Nouveau dictionnaire de la langue française* : où l'on trouve le recueil de tous les mots de la langue usuelle... les étymologies... Deterville (Paris), 1820.

LE BUGEY. Bulletin de la Société Le Bugey . Belley: Société Le Bugey, 1919.

Le Caveau moderne ou le Rocher de Cancalle : chansonnier de table, composé des meilleures chansons de l'ancien Caveau, des Dîners du Vaudeville, de la Société épicurienne, dite des gourmands, etc. etc. etc. / par les auteurs du Journal des gourmands et des belles. Paris : au bureau du Journal des gourmands : Capelle et Renand, 1807-1817.

LE DUC, Philibert. *Histoire de la Revolution dans l'Ain*. Bourg-en-Bresse, 1879.

Le Gastronome: journal universel du goût. Paris (31 place de la Bourse) : [s.n.], 1830-1831. Todas as edições Disponíveis em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb32779843z/date>; acesso em: 15/01/2019.

Le Gourmet : journal des intérêts gastronomiques. 1re année, n° 1 (21 février 1858)-n° 24 (1er août 1858). Paris: [s.n.], 1858. Publicações disponíveis em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb327831475/date>. Acesso em: 18/01/2019.

LE TELLIER, Constant (1768-1846). *Nouveau dictionnaire portatif de la langue françoise, ou Vocabulaire rédigé d'après le Dictionnaire de l'Académie*. Paris : Le Prieur, l'auteur, 1814.
L'*Épicurien français, ou les Dîners du Caveau moderne*. Paris, Capelle et Renand. 1808-1815.

LOISEAU, Jean Simon ; DUPIN, André-Marie-Jean-Jacques ; LA PORTE, J.-B.. *Dictionnaire des arrêts modernes en matière civile et criminelle , de procédure et de commerce*. Paris : Nève, 1814.

MADIVAL, J. And LAURENT, E. *Archives parlementaires de 1789 à 1860: recueil complet des débats législatifs & politiques des Chambres françaises.* Paris: Librairie administrative de P. Dupont, 1862. Acesso em : <https://purl.stanford.edu/sh669sk9602>. Data : 12/05/2018.

MAIRET, Emmanuel Bousson de (1796-1871). *Le muséum littéraire, ou Chefs-d'oeuvre de la littérature française depuis la renaissance des lettres jusqu'à ce jour.* Lons-le-Saunier: Escalle aîné, 1841. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k97565593?rk=21459;2>. Acesso em: 23/01/2019.

MERLIN, Philippe-Antoine (1754-1838). *Recueil alphabétique des questions de droit qui se présentent le plus fréquemment dans les tribunaux.* Paris : Garnery, 1819-1827.

_____. *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence.* Paris : Garnery, 1812-1825.

MOUCHON, Pierre. *Table analytique et raisonnée des matieres contenues dans les XXXIII volumes in-folio du "Dictionnaire des sciences, des arts et des métiers" et dans son "Supplément".* Paris : Panckoucke ; Amsterdam : M. M. Rey, 1780.

PEUCHET, Jacques. *Encyclopédie méthodique, ou par ordre de matières ; par une société de gens de lettres, de savans et d'artistes.* A Paris, chez Panckoucke, imprimeur-libraire, hôtel de Thou, rue des Poitevins. M. DCC. XCII, 1792.

RÉCAMIER, Joseph Claude Anthelme. *Recherches sur le traitement du Cancer, par la compression méthodique simple ou combinée, et sur l'histoire générale de la même maladie*. Paris, Gabon, 1829. Acesso em : <http://pi.lib.uchicago.edu/1001/cat/bib/3262573>.

Revue trimestrielle. Paris: au bureau de la "Revue trimestrielle". Tome II, nº3. 1828. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64331505>; Acesso em: 11/01/2018.

ROBESPIERRE, Maximilien de. Société des Amis de la Constitution, séante aux Jacobins, à Paris [Texte imprimé]. *Discours de Maximilien Robespierre sur la guerre, prononcé à la Société des amis de la Constitution, le 2 janvier 1792a.* [S.l.] : [s.n.]. 1792 a.

_____. Société des Amis de la Liberté et de l'Égalité, séante aux Jacobins.... *Discours de Maximilien Robespierre sur l'influence de la calomnie sur la Révolution*, prononcé à la Société, dans la séance du 28 octobre 1792b.

_____. Société des amis de la liberté et de l'égalité . Second discours de Maximilien Robespierre , *sur le jugement de Louis Capet* ; prononcé à la Convention nationale, le 28 décembre, l'an premier de la république. Impr. de L. Potier de Lille (Paris), 1793.

ROBINET, Jean-Baptiste-René (1735-1820) ; BOYER, Abel (1664?-1729). *Nouveau dictionnaire françois-anglois et anglois-françois de M. A. Boyer...* corrigé et considérablement augmenté, par MM. Louis Chambaud et J.-B. RobinetParis : C. Panckoucke, 1785.

Obras de apoio

BOFFA, Massimo. Emigrados. In: FURET, François; OZOUF, Mona. *Dicionario critico da Revolução Francesa***.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.

BOISSEL, Thierry. *Brillat-Savarin (1755-1826): le chevalier candide*.

BOURDIEU, Pierre. *A Distinção:* crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2007b.

_____. *A economia das trocas simbólicas.* São Paulo: Ed. Perspectiva, 2007 a.

_____. A ilusão biográfica. In: FERREIRA, Marieta de Morais; AMADO, Janaina. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2006.

_____. Le capital social. In: *Actes de la recherche en sciences sociales*. Vol. 31, janvier 1980.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exostismo.* A arte de viver na época das Luzes. Tradução Gilson CésarCardoso de Souza. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1996.

Cf. BERGSON, Henri. *A filosofia francesa*. Revista de Filosofia Transformação. São Paulo : Unesp, v. 29, n.2, 2006. P. 257-271. Acesso em : <http://www2.marilia.unesp.br/revistas/index.php/transformacao/article/view/926>, Data: 09/07/2018.

CHARTIER, Roger. *Formas e Sentido*. Cultura escrita: entre distinção e apropriação. Campinas, SP: Mercado de Letra; Associação de Leitura do Brasil (ALB), 2003.

_____. *Origens culturais da Revolução Francesa*. São Paulo: UNESP, 2009.

CHAUÍ, Marilena. *O que é ideologia.* 13. ed.. São Paulo: Brasiliense, 1983.

CHAUNU, Pierre. *A civilização da Europa das Luzes.* 2.ed. Lisboa: Estampa, 1995.

COBBAN, Alfred. *A interpretação social da Revolução Francesa.* Rio de Janeiro: J. Zahar, 1989.

CROYET, Jérôme. *Dictionnaire des revolutionnaires de l'Ain*. Société des Etudes Historiques Révolutionnaires et Impériales. France, 2012.

_____. *Sous le bonnet rouge :* politisation, idéologie et sociologie des militants révolutionnaires de l'Ain : 1788-1800. Thèse de Doctorat d'histoire – Faculté de géographie, Histoire, histoire de l'art et tourisme. 2003. Acesso em: http://assosehri.fr/labibliothequesc/sous-le-bonnet-rouge.pdf.

DORTIER, Jean-François. *Uma história das ciências humanas*. Lisboa: Edições Texto e Grafia, 2009.

DOSSE, François. *O desafio biográfico*: escrever uma vida. São Paulo: EDUSP, 2009.

DROUARD, Alain. A cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: Freeman, Paul (org.) *A História do Sabor* São Paulo: SENAC, 2009.

ELIAS, Norbert. *A Sociedade de corte:* investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

_____. *O processo civilizador*. Tradução Ruy Jugmman; revisão, apresentação e notas, Renato Janine Ribeiro. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1994.

FAURER, Olivier. O olhar dos médicos. In: CORBIN, Alain; COURTINE, Jean-Jacques; VIGARELLO, Georges (Dir.). *História do corpo*. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

FLANDRIN, Jean-Louis Flandrin. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da alimentação.* 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009b.

_____. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger (Org.). *História da vida privada.* São Paulo: Companhia de Bolso, 2009a.

FROMOND, E. (18..-19.. ; abbé). *Le voyage de Brillat-Savarin dans le Jura* (octobre 1793). Lons-le-Saunier : impr. de L. Declume, 1900.

GAY, Peter. *A experiência burguesa da Rainha Vitória a Freud.* O cultivo do ódio. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

GIDDENS, Anthonny. *A transformação da intimidade*: sexualidade, amor e erotismo nas sociedades modernas. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1993.

GOUBERT, Pierre. *Un problème mondial: la venalité des offices*. Annales, v. 8. 1953.

GOUBERT, Pierre; ROCHE, Daniel. *Les français et l'ancien regime.* 2. ed. -. Paris: Armand Colin, 1991.

GOY, Joseph. Código Civil. In: FURET, François; OZOUF, Mona. *Dicionario critico da Revolução Francesa***.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.

GUMBRECHT, Hans Ulrich. *As funções da retórica parlamentar na Revolução Francesa:* estudos preliminares para uma pragmática histórica do texto. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2003.

Guia de música clássica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007.

HESSE, Carla. Transformações Econômicas na Edição. In: DARNTON, Robert; ROCHE, Daniel (Org.). *Revolução impressa:* a imprensa na França, 1775-1800. São Paulo, SP: EDUSP, 1996.

HUNT, Lynn Avery. *Política, cultura e classe na Revolução Francesa.* São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

_____. Revolução Francesa e vida privada. In: PERROT, Michelle (org.). *História da vida privada*. São Paulo: Companhia das Letras, 1991

HUON, Antoinette. Ch. Philipon et la Maison Aubert. In: Institut français de presse (Paris). *Études de presse*. Paris: Études de presse. Vol. IX, nº 17, 1957. P. 71. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k28089w>. Acesso em: 20/01/2019.

JOUANNA, Arlette. “O imaginário do sangue e de sua pureza na antiga França”. In: Revista Tempo, v. 30, p. 21- 40, 2011. Acesso em: https://www.researchgate.net/publication/262722013_The_imaginary_of_blood_and_its_purity_in_old_France.

KOSELLECK, Reinhart. *Historias de conceptos :* estudios sobre semántica y pragmática des languaje político y social. Madrid: Trotta, 2012.

LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 1990.

LE GOFF, Jacques; CASTRO, Marcos de. *São Luis:* biografia. 3. ed. - Rio de Janeiro: Record, 2002.

LEFEBVRE, Georges. *A revolução francesa.* São Paulo: IBRASA, 1966.

LEVI, Giovanni. Usos da Biografia. . In: FERREIRA, Marieta de Morais; AMADO, Janaina. Usos e abusos da história oral. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2006.

LHÉRITIER, Andrée. *Les Physiologies*. In : Institut français de presse (Paris). *Études de presse*. Paris : Études de presse. Vol. IX, nº 17, 1957. P. 13. Disponível em:< https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k97668031>. Acesso em: 20/01/2019.

LOPES, Marcos Antônio Lopes. *O imaginário da realeza*: cultura política ao tempo do absolutismo. Londrina: Eduel, 2012.

LORIGA, Sabina. *O pequeno x:* da biografia à história. Belo Horizonte: Autêntica, 2011.

MARQUER, Bertrand. *Pratiques gastronomiques, pratiques journalistiques (1830-1865).* Médias 19 [En ligne], Les genres médiatiques, Guillaume Pinson et Marie-Ève Thérenty (dir.), Les journalistes : identités et modernités. 2017. Disponível em: <<http://www.medias19.org/index.php?id=23146>>. (Artigo on-line, sem paginação). Acesso em: 19/12/2018.

MELLO, C. M. M.. *As revistas literárias no romantismo francês:* a ilustração. Teresa: revista de Literatura Brasileira [12|13]. São Paulo, p. 144-159, 2013.

MOLLIER, Jean-Yves. *A história do livro e da edição*: um observatório privilegiado do mundo mental dos 5homens do século XVIII ao século XX. Varia Historia, Belo Horizonte, vol. 25, nº 42: p. 521-537. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-87752009000200008&lng=pt&tlng=pt>. Acesso em: 20/12/2018.

OLIVEIRA, J. M.. MERLO, P.M.S.. *A época moderna e a construção da dicotomia entre o público e o privado.* Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, Secretaria de Ensino a Distância, 2017.

ONFRAY, Michel; SCHERER, Ana Maria. *A razão gulosa:* filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

OZOUF, Mona. Federalismo. In: FURET, François; OZOUF, Mona. *Dicionario critico da Revolução Francesa***.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.

PICHOIS, Claude. Le succès des “Physiologies”. In : Institut français de presse (Paris). *Études de presse*. Paris : Études de presse. Vol. IX, nº 17, 1957. P. 59. Disponível em: <https:/gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k28089w>. Acesso em: 20/01/2019.

PIRES, Edmundo Balsemão. *A individuação da sociedade moderna:* investigações semânticas sobre a diferenciação da sociedade moderna. Imprensa da Universidade de Coimbra. 2011.

REGALDO, Marc. La *Décade* et les philosophes du XVIIIe siècle. In: *Dix-huitième Siècle*, n°2, 1970.

REVEL, Jacques. Os usos da civilidade. In: CHARTIER, Roger (org.). *História da vida privada*. São Paulo: Companhia de Bolso, 2009.

REYNIÈRE, Grimod de La. *Manual dos Anfitriões*. São Paulo, SP: Editora Degustar Ltda, 2005.

ROCHE, Daniel. A Censura e a Indústria editorial. In: DARNTON, Robert; ROCHE, Daniel (Org.). *Revolução impressa:* a imprensa na França, 1775-1800. São Paulo, SP: EDUSP, 1996.

ROSA, Carlos Augusto de Proença. *História da ciência*: a ciência moderna. 2 ed. Brasília: FUNAG, 2012.

ROSSI, Paolo. *A ciência e a filosofia dos modernos:* aspectos da revolução científica. São Paulo: UNESP, 1992.

SCHMIDT, Benito Bisso. *Os múltiplos desafios da biografia ao /à historiador/a*. Diálogos (On-line), v. 21, p. 44, 2017. Acesso em: <http://www.periodicos.uem.br/ojs/index.php/Dialogos/article/view/39527> Data: 20/06/2018.

SPANG, Rebecca. *A invenção do Restaurante.* Rio de Janeiro: Record, 2003

STIÉNON, Valérie. *La consécration à l'envers.* Quelques scénarios physiologiques (1840-1842). COnTEXTES, 7, 2010.

_____. *Le canon littéraire au crible des physiologies*. Revue d'histoire littéraire de la France. 2014/1. Vol. 114, p. 131-141. Disponível em: <http://www.cairn.info/revue-d-histoire-litteraire-de-la-france-2014-1-page-131.htm>. Acesso na data 12/01/2019.

_____. *Lectures littéraires du document physiologique. Méthodes et perspectives.* Methis, 2 (2009). P. 72-73. Disponível em : <https://popups.uliege.be/2030-1456/index.php?id=273>. Acesso em: 20/01/2019.

TENDRET, Lucien, *La Table au pays de Brillat-Savarin*. Belley: L. Baily fils, 1892.

THERENTY, Marie-Ève. *Pour une histoire littéraire de la presse au XIXe siècle*. Revue d'histoire littéraire de la France, 2003/3 (Vol. 103), p. 625-635. Acesso em : https://www.cairn.info/revue-d-histoire-litteraire-de-la-france-2003-3-page-625.htm. Data: 8 de janeiro de 2019.

TULARD, Jean. *Napoleão.* O mito do salvador. Niterói, Rj : Casa Jorge Editorial, 1996.

VOVELLE, Michel. *Jacobinos e jacobinismo.* Bauru, SP: EDUSC, 2000.