



OS FRANCESES E SEUS CLICHÊS: UMA CRÔNICA GOIANIENSE

Christian Nicolas René Gouraud¹

Originário do *Pays de la Loire*, França, região conhecida pelos castelos do rio *Loire*, cheguei a Goiânia no mês de abril de 1989. Naquela época, pode-se dizer que a chegada de um estrangeiro caído de pára-quadras na capital do Estado de Goiás era parecida com a de um extraterrestre. Não era tão simples, como nos dias de hoje, aterrissar no aeroporto Santa Genoveva. Primeiramente, entrei no Brasil por Rio de Janeiro, não por São Paulo como é de costume nos dias de hoje, e passei o dia inteiro no aeroporto para embarcar, finalmente, por volta das 18 horas, no avião para Goiânia. Havia somente um vôo à noite naquela época; então, por que ficar das 7 da manhã às 6 da tarde no aeroporto? Bem, um dos clichês do Brasil na França era, e continua sendo, o perigo de ser roubado por algum taxista clandestino da capital carioca. Por que me arriscar, sendo que eu não falava uma palavra de português? Deixei então a minha mala no guarda-volumes e comecei um passeio pelo aeroporto na espera do meu vôo. Foi então que tive minha primeira surpresa em relação à culinária brasileira, a *churrascaria*. Para nós, franceses, *churrascaria* corresponderia a um restaurante que serve *barbecue*, isto é, carne assada. A diferença está no fato de que não há na França, ou melhor, não havia, restaurantes tipo *rodízio*, espécie de estabelecimento que serve *barbecue* à vontade por um preço único por pessoa (hoje, principalmente em Paris, quem pode pagar saboreia um *verdadeiro* churrasco brasileiro ao preço módico de 40 a

¹ Professor de língua francesa da Faculdade de Letras da Universidade Federal de Goiás.
E-mail: <christiangouraud@ig.com.br>.

190 euros por pessoa). Não estando com pressa, sentei-me à mesa de um restaurante para almoçar. O garçom anotou minha bebida e fiquei esperando o cardápio. Os outros clientes levantavam-se, serviam-se, voltavam à mesa e os garçons passavam cada um com espetos de churrasco. Eu, nada. Após várias tentativas de explicação do garçom, entendi que devia me servir e então os outros garçons passariam para me oferecer a carne. Estranho procedimento, considerando que, para mim e a maioria dos franceses, comemos tudo separado – entrada, prato principal, queijo e, por último, a sobremesa – religiosamente organizado para não misturar o frio com o quente, o salgado com o doce etc. No entanto, por medo de ver a *addition* (adição, isto é, a conta) se tornar uma *multiplication* e, não sabendo que podia comer à vontade, recusava quase sempre a carne que os garçons traziam, estes provavelmente pensando que eu era vegetariano. Soube mais tarde que o preço era fixo e que a quantidade consumida não influenciaria a conta total. Jurei, tarde demais, noutra igual não cair, como na fábula *O Corvo e a Raposa* de Jean de La Fontaine.

Hoje em dia, quando ensino francês, são várias as perguntas a respeito da França, principalmente no que diz respeito à gastronomia, bem como aos costumes de seus habitantes. Aparecem então os famosos clichês: “É verdade que os pratos vêm todos separados à mesa, a entrada, o prato principal e a sobremesa?”, “Os franceses não tomam banho?”, “Todo mundo na França usa uma boina e põe o pão debaixo do braço?” etc. Por isso venho esclarecer, de forma pessoal, alguns estereótipos, isto é, algumas ideias que os estrangeiros possuem a respeito dos franceses.

Os franceses e o banho

A relação pouco íntima com o sabonete não é peculiar ao francês, mas provavelmente ao europeu de forma geral. Os ingleses, os espanhóis, os italianos e os alemães, dentre outros, também não têm o hábito de tomar banho todos os dias, o que é um *sacrilégio* para muitos brasileiros. Para entender este costume, várias explicações podem satisfazer o leitor, ou não. A primeira é o clima. Comparada ao Brasil, principalmente à região Centro-Oeste, a França é um país no qual as quatro estações são bem definidas. Durante o inverno, isto é, do dia 21 de dezembro a 20 de março, as temperaturas externas podem atingir -20°C . Assim, mesmo que a temperatura dentro de casa seja 19°C , considerada ideal para os franceses, alguns cômodos, como o banheiro, continuam frios, principalmente de manhã. Tomar banho, nem pensar. Uma outra explicação seria o custo da água na França. Pessoalmente, não sei se os franceses pagam uma conta de água mais elevada do que a dos brasileiros. A diferença, a meu ver, é que cada casa ou apartamento possui seu próprio relógio, e não um medidor comum como nos antigos prédios de Goiânia, onde a conta era dividida entre todos os moradores, sem critérios de consumo. Uma família composta de 4 pessoas pagava o mesmo que uma pessoa morando sozinha. Por outro lado, as moradias francesas possuem poucos banheiros. As diversas casas em que morei durante meus 25 anos no *Hexagone*, por exemplo, só possuíam um banheiro, apesar de haver até oito pessoas residindo nelas. Além disso, cada residência tem só uma reserva de água quente para a casa toda, que é distribuída entre a garagem, a cozinha e o banheiro. Segundo o modo de aquecimento, seja eletricidade, gás, diesel ou energia solar, a reserva de água pode se esgotar rapidamente e, para obter uma outra quantidade de água quente, é preciso esperar um pouco, até mesmo uma noite inteira. Os chuveiros elétricos, isto é, esses aparelhos ligados no próprio chuveiro, são proibidos na França por razões de segurança (é proibido ter uma tomada elétrica perto de uma fonte de água). Todavia, os franceses que praticam esporte tomam banho duas, três, quatro vezes por semana, isto é, na terça e na quinta quando vão treinar, e no sábado e no domingo após a competição oficial. Quanto aos perfumes, apesar de que os melhores fabricantes do mundo são franceses, a grande maioria da população na França compra seus perfumes nos supermercados, pois neles a qualidade é também muito boa. Por outro lado, afirmar que os franceses não tomam banho porque possuem os melhores perfumes do mundo é tão insensato quanto dizer que os cariocas ou os baianos são preguiçosos porque moram na beira da praia e o sol é muito forte.

Os franceses são chiques, esnobes e cultos

Primeiramente, é preciso saber que, apesar de sua pequena superfície territorial ser, comparada ao Brasil, dezessete vezes menor, a França é extremamente variada, tanto em relação às línguas regionais faladas (bretão, alsaciano, provençal, basco etc.), quanto aos costumes, à cultura e à maneira de se vestir. O clichê do francês bem vestido corresponde melhor aos parisienses e, principalmente, às *parisiennes*. Talvez isto se deva ao fato de que Paris continua sendo um dos principais centros da moda e da *haute couture*, com seus famosos costureiros, franceses ou não, instalados na capital hexagonal: *Dior, Saint-Laurent, Givenchy, Chanel, Cardin, Nina Ricci, Kenzo*, dentre outros. Isto faz com que o contato dos parisienses com o *prêt-à-porter* de luxo seja mais constante do que nas outras cidades, o que não significa que os provincianos (moradores da *province*, interior da França) não sabem se vestir. Estes, na verdade, não dão a mesma importância à aparência que os moradores da capital ou os turistas brasileiros com alto poder aquisitivo que, antes da democratização das viagens ao exterior, ficavam somente em Paris. Ainda hoje, a maioria das viagens organizadas só inclui capitais européias em seus roteiros, o que leva à fama de *chiques* conferida aos franceses. Este chique é considerado *esnobe* pela população mais simples que, há mais ou menos dez anos, começou a se aventurar fora do Brasil, destino até então reservado aos mais abastados em razão do preço elevado das passagens de avião, dos hotéis e dos restaurantes parisienses.

A imagem do francês *culto* (atenção, pois a palavra *culte* em francês refere-se à religião e não à cultura) é também uma visão falsa do francês comum. É preciso novamente distinguir o *parisien* do *provincial*. Paris é conhecida por seus museus, seus teatros, seus *cafés littéraires*, em suma, por sua atividade cultural intensa. Provavelmente este contato cultural faz com que o parisiense ocupe boa parte de seu tempo livre a ler, a se informar, se *cultiver* em todos os lugares disponíveis da capital. O menor momento livre, até no trânsito (ao sinaleiro), no ponto de ônibus, na plataforma do metrô, no café, é uma razão para pegar um livro, um jornal, uma revista, um romance, um gibi, qualquer impresso, e ler (Deus sabe quanto tempo *livre* os parisienses têm!) – principalmente nas horas de pique, nas quais a espera pode ser demorada. Quanto às peças teatrais, concertos de música variados e espetáculos em geral, o parisiense só precisa escolher. Alguns interioranos podem também desfrutar de espetáculos culturais de boa qualidade, mas eles têm que pagar mais por eles, exceto no caso dos inúmeros festivais que florescem ao longo do ano no território: festival de Avignon, no sul; festival intercéltico de Lorient, Bretanha, no oeste; as *francofolies* de La Rochelle etc.



O francês tem a seu dispor uma grande variedade de produções artísticas às quais ele pode assistir. Entretanto, o lazer mais popular ainda é o cinema, não somente pelo preço das entradas, mas também pela quantidade de filmes lançados toda semana, dentre os quais uma grande parte é francesa. Os filmes estrangeiros, principalmente *made in USA*, são geralmente dublados, e não legendados, como acontece no Brasil. Pode-se ver aqui a valorização da língua de Molière pelos descendentes de *Astérix*. Na década de 90, Jacques Toubon (Jack Allwell para os ingleses), ministro da cultura, chegou ao ponto de propor um projeto de lei que proibia as palavras estrangeiras, principalmente inglesas, na linguagem cotidiana, se houvessem vocábulos correspondentes a elas em francês. Não se poderia comer *pop-corn*, mas *maïs soufflé* (milho que pula), escutar-se-ia música com o *baladeur* e não mais com o *walkman*, assistir-se-ia à última *vignette audiovisuelle* de Michael Jackson e não a seu último *clipe* e o *casse-croûte* voltaria a seu lugar predileto, expulsando o simples *sandwich* desses restaurantes rápidos, e não *fast-food* multinacionais. Obviamente, não deu certo. Como controlar mais de 60 milhões de habitantes, dentre os quais uma grande parte é de origem estrangeira (magrebina, portuguesa, vietnamita etc.), considerando também o fato de que, hoje, um dos cônjuges, em cada dez casamentos, é de nacionalidade diferente à francesa? Além disso, quem controlaria? A polícia? A experiência comprova que um simples agente de trânsito não teria, em hipótese alguma, condições necessárias para fiscalizar a língua francesa. De qualquer forma, o francês ainda é apaixonado por sua língua materna e a prova disso está também no programa de televisão *Des chiffres et des lettres* (“Números e letras”), que continua popular até os dias de hoje, assim como diversos jogos que existem no mercado, tais como o *Trivial pursuit* (“Master”), o *Scrabble* (“palavras cruzadas”), presentes em todos os lares e muito jogados durante as tardes frias do inverno.

A culinária francesa é a melhor do mundo

Nesta área, os clichês são comuns: todos os franceses sabem cozinhar, bebem vinho, são *gourmets* etc.. É verdade que a *bonne bouffe*, isto é, a boa comida, é sagrada na França, porém afirmar que a culinária francesa é a melhor do mundo é um pouco de exagero, pois um prato pode ser delicioso para uns e péssimo para outros. Uma coisa é certa: o francês valoriza o que é nacional: seus escritores, seus filósofos, seus engenheiros, o TGV, a seleção *francesa* de futebol vencedora da copa do mundo de 1998, além de sua culinária. No entanto, como acontece com a culinária brasileira, não há uma, mas várias culinárias francesas. Cada região possui suas especialidades; assim, por exemplo, os pratos típicos da Bretanha, região oeste da França, não são necessariamente apreciados pelos *provençaux* (habitantes da Provença, no sul da França). Surpreendentemente, o prato preferido dos franceses, de norte a sul e de leste a oeste, não é o *bœuf bourguignon*, nem o *steack frites*, nem mesmo o *caviar*, mas o *pot-au-feu* (carne de panela cozida durante horas, acompanhada de legumes, cujo caldo gorduroso é consumido como entrada). Alguns pratos são internacionalmente conhecidos: *foie gras*, *coq au vin*, *canard à l'orange*, *crêpe Suzette* e muitos outros. Contudo, somos considerados *dégoûtants* (nojentos) principalmente pelos *Rosbifs* (ingleses) que nos chamam de *Froggies* (sapos), porque comemos coxinhas de rãs, *escargots*, queijos com sabor e cheiro muito fortes, às vezes de cores estranhas (para um queijo), como o *roquefort*, azul, verde, preto.

Quanto a mim, estou totalmente integrado à culinária brasileira. O arroz e o feijão fazem parte das

refeições com minha família, tendo *feijoada*, *pamonha*, *tapioca*, *galinhada* lugar garantido na nossa mesa, assim como o *steack frites*, *hachis parmentier*, *crêpes*, *tomates farcies*, pratos de origens diversas como a *paella*, os *spaghetti* ou até uma mistura de várias comidas, a *paella do Cerrado*. Em suma, sendo francês de sangue e brasileiro (goiano) de coração, tento conservar as tradições francesas, especialmente em relação à culinária, pois meus pais, durante muito tempo, possuíam dois restaurantes na França, um popular e o outro gastronômico. Meu irmão mais velho possui um restaurante gastronômico perto do aeroporto Charles de Gaulle em Paris, estrategicamente situado nas proximidades do parque *Astérix* e do castelo de *Chantilly* e minha irmã mais velha também geriu seu próprio *bar-restaurant-hôtel*, na região *Vendée*, no oeste da França. Durante as viagens que organizamos todos os anos no mês de julho para a Europa, há mais de quinze anos, minha esposa e eu tentamos mostrar às nossas filhas – e às pessoas que nos acompanham – as diversas facetas da França, bem como dos vários países europeus, como a Itália, a Suíça, a Espanha, a Inglaterra e os países nórdicos (Noruega, Suécia, Finlândia, Estônia) e até mesmo, na Ásia, da Rússia. Graças à globalização, à internet e às diferentes mídias disponíveis, tornamo-nos cidadãos do mundo. A atual facilidade de viajar faz com que nos sintamos à vontade em qualquer parte do mundo e, provavelmente, nossas filhas não passarão por situações embaraçosas como as que eu vivenciei quando cheguei ao Brasil e que hoje merecem até relatos humorísticos, apesar de que, como tantas outras, pertencem às *experiências de vida* de todos nós.