



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro de Educação e Humanidades

Faculdade de Comunicação Social

Danielle Rezende da Silva

Mulheres em cozinhas profissionais: imaginário e conflitos de gênero no filme *Os sabores do Palácio*

Rio de Janeiro

2024

Danielle Rezende da Silva

**Mulheres em cozinhas profissionais: imaginário e conflitos de gênero no filme
*Os sabores do Palácio***

Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-Graduação em Comunicação, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: Comunicação Social.

Orientadora: Prof.^a Dra. Shirley Donizete Prado

Coorientador: Francisco Romão

Rio de Janeiro

2024

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CEH/A

S586 Silva, Danielle Rezende da.
Mulheres em cozinhas profissionais: imaginário e conflitos de gênero
no filme Os sabores do Palácio / Danielle Rezende da Silva. – 2024
118 f.

Orientadora: Shirley Donizete Prado.
Dissertação (Mestrado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
Faculdade de Comunicação Social.

1. Comunicação – Teses. 2. Gastronomia – Teses. 3. Equidade de
Gênero – Teses. I. Prado, Shirley Donizete. II. Universidade do Estado do
Rio de Janeiro. Faculdade de Comunicação Social. III. Título.

br CDU 316.77

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta dissertação.

Assinatura

Data

Danielle Rezende da Silva

**Mulheres em cozinhas profissionais: imaginário e conflitos de gênero no filme
*Os sabores do Palácio***

Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-Graduação em Comunicação, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: Comunicação Social.

Aprovada em 27 de fevereiro de 2024.

Banca Examinadora:

Prof.^a Dr.^a. Shirley Donizete Prado (Orientadora)

Instituto de Nutrição - UERJ

Prof. Dr. Francisco Romão Ferreira

Instituto de Nutrição - UERJ

Prof.^a Dr.^a. Larissa Escarce Bento Wollz

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Prof.^a Dr.^a. Denise da Costa Oliveira Siqueira

Faculdade de Comunicação - UERJ

Prof.^a Dr.^a. Fabiana Bom Kraemer

Instituto de Nutrição - UERJ

Rio de Janeiro

2024

DEDICATÓRIA

Dedico essa dissertação ao meu pai José Antonio (*in memoriam*) que não esteve presente fisicamente para ver esse novo caminho sendo trilhado, mas que foi um dos maiores responsáveis pelas minhas escolhas.

AGRADECIMENTOS

À FAPERJ pelo apoio financeiro através da Bolsa de Aluno nota 10 concedida a esta pesquisa científica.

À Orunmilá por me direcionar e aconselhar nos momentos difíceis e a cada dia me mostrar que sou uma mulher forte e capaz.

Ao meu pai José Antonio, por estar ao meu lado, por ter me ensinado o valor do trabalho e da organização, por ter lutado todos os esses anos para dar a mim e a minha irmã uma educação de qualidade.

À minha avó Zulma, que sempre tentou realizar todos os meus sonhos e foi uma das primeiras cozinheiras que conheci, me ensinando o amor pela cozinha e criando as melhores memórias afetivas da minha vida.

Ao meu companheiro de vida Fabrício, que me impulsiona a ser melhor cada dia e a mostrar ao mundo o meu valor. Amigo, professor e amor que compra as minhas ideias malucas e divide comigo a casa, os gatos e os cachorros. Obrigada por sempre ter acreditado em mim. Te amo.

À minha irmã Gabrielle, por ser minha cobaia nas primeiras experiências na cozinha. Desde as críticas até a indicação de restaurantes, passando pelas palavras de apoio e carinho durante toda nossa jornada.

À minha sogra Angela, que desde o início me tratou como uma filha, se preocupando comigo e me dando toda força, ajuda e incentivo em todos os meus projetos.

À Professora Shirley Donizete e ao Professor Francisco Romão que desde o primeiro contato se mostraram dispostos a embarcar nesse projeto. Seus apontamentos, observações e orientações durante toda a escrita foram fundamentais para que eu conseguisse expressar em palavras tudo que estava na minha cabeça.

À minha banca composta pelas professoras Denise Siqueira e Fabiana Kraemer que serviram de inspiração pela postura, pela didática, pelos ensinamentos, pela inspiração e força de duas mulheres que alcançaram posições que muitas de nós gostaríamos de conquistar, mesmo com todas as barreiras que nos são impostas.

À Daniela Minuzzo que desde as aulas de Francesa sempre se mostrou mais que uma professora e sim uma amiga. Obrigada por todas as trocas de ideias, as

críticas e os incentivos para não desistir. Você foi e é uma figura muito importante no meu desenvolvimento profissional e pessoal.

Aos meus colegas do mestrado e de vida que me apoiaram, ouviram e me incentivaram a continuar mesmo quando tudo parecia nebuloso e confuso.

A mulher, no momento em que se torna “mulher”, não é apenas um corpo físico: é um *signo* que conota um sistema de obrigações sociais.

Umberto Eco

RESUMO

SILVA, Danielle Rezende da. *Mulheres em cozinhas profissionais: imaginário e conflitos de gênero no filme Os sabores do Palácio*. 2023. 118 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Faculdade de Comunicação Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

O objetivo dessa dissertação é compreender as tensões entre o imaginário criado em torno da mulher como detentora dos saberes ligados à cozinha e a realidade das cozinhas profissionais repletas de homens, a partir do filme *Os sabores do Palácio* (*Les saveurs du Palais*, França, 2012), dirigido por Christian Vincent. Partindo das teorias de Castoriadis e Durand sobre o imaginário, conjugando com os conceitos de dominação masculina de Bourdieu e violência insidiosa de Claudine Haroche, desenvolvemos uma metodologia a partir de uma análise fílmica tanto semiótica, desenvolvida por Christian Metz, quanto estilística, proposta por David Bordwell, articulando juntamente com a pesquisa bibliográfica os conceitos de gênero, imaginário, trabalho, dominação masculina e gastronomia. Foi possível ver que ocorre uma disputa pelo campo (cozinha) e as relações de poder envolvidas nesse jogo, constituído por lutas por espaço, posições e interesses, que se camuflam em determinado tipo de conduta, num primeiro momento inofensiva, mas que, ao longo do tempo, se intensificam e escancaram as diferenças de visão entre homens e mulheres que ocupam posições de poder dentro dessas cozinhas.

Palavras-chave: Gastronomia. Gênero. Imaginário. Trabalho. Dominação masculina.

ABSTRACT

SILVA, Danielle Rezende da. *Women in professional kitchens: imaginary and gender conflicts in the film Haute Cuisine*. 2023. 118 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Faculdade de Comunicação Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

The aim of this dissertation is to understand the tensions between the imaginary created around women as holders of knowledge related to cooking and the reality of professional kitchens full of men, based on the film *Haute Cuisine (Les saveurs du Palais*, France, 2012), a film by Christian Vincent. Starting from the theories of Castoriadis and Durand about imaginary, combining with Bourdieu's concepts of male domination and Claudine Haroche's insidious violence, we develop a methodology based on a filmic analysis, both semiotic, developed by Christian Metz, and stylistic, proposed by David Bordwell, articulating together with the bibliographical research the concepts of gender, imaginary, male domination and gastronomy. It was possible to see that there is a dispute over the field (kitchen) and power relations involved in this game, consisting of struggles for space, positions and interests, which are camouflaged in a certain type of conduct, at first harmless, but which over time, the differences in vision between men and women who occupy positions of power within these kitchens are intensified.

Keywords: Gastronomy. Gender. Imaginary. Work. Male domination.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Lista das sequências escolhidas para a análise	67
Quadro 2 - Metodologia de análise da <i>mise-en-scène</i>	69

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Danièle destrinchando um frango	73
Figura 2 - Cartaz do filme “Os sabores do Palácio”	75
Figura 3 - Hortense tentando conversar com o funcionário do governo	77
Figura 4 - Hortense na cozinha principal	80
Figura 5 - Hortense entrando no almoço de recepção	83
Figura 6 - Chou Farci	85
Figura 7 - Saint Honoré	85
Figura 8 - Sr. Lepiq diz à Nicholas que não vai emprestar o <i>etamine</i>	87
Figura 9 - Discussão entre Sr. Lepiq e Hortense na cozinha particular	89
Figura 10 - Sr. Lepiq sai da cozinha privativa, discutindo com Hortense.	90
Figura 11 - Cozinha privativa espera a ordem de servir as ostras.	92
Figura 12 - Hortense vai até a cozinha central tirar satisfação com sr. Lepiq.	93

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
1 FEMININO E AS RELAÇÕES SOCIAIS COM A ALIMENTAÇÃO	16
2 GÊNERO, IMAGINÁRIO E DOMINAÇÃO MASCULINA	24
2.1 Gênero: contexto, definição e desdobramentos	25
2.2 Imaginário social pela ótica de Castoriadis e Durand	32
2.3 Influência dos arquétipos na construção do imaginário acerca do feminino	35
2.4 Construção do pensamento dominante sobre a mulher	36
2.5 Dominação masculina e violência simbólica no controle do feminino	38
2.6 Como a violência simbólica se apresenta e quais são suas formas?	43
3 DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO E AS MULHERES NAS COZINHAS PROFISSIONAIS	45
3.1 Trabalho e gênero	45
3.2 Práticas nas cozinhas profissionais e o domínio masculino	49
3.3 A dominação masculina nas cozinhas profissionais	53
3.4 Presença feminina na cozinha francesa e o exemplo das <i>mères lyonnaises</i>	55
4 METODOLOGIA	60
5 MULHERES EM CENA: ANÁLISE DA PRESENÇA FEMININA EM COZINHAS PROFISSIONAIS EM OS SABORES DO PALÁCIO	72
CONSIDERAÇÕES FINAIS	95
REFERÊNCIAS	99
APÊNDICE A - Análise das cenas da sequência 1 (diálogo entre laborie e o funcionário)	106
APÊNDICE B - Análise da sequência 2 (apresentação de hortense para os cozinheiros)	108
APÊNDICE C - Análise da sequência 3 (almoço de recepção)	110
APÊNDICE D - Análise da sequência 4 (primeiro almoço para o presidente)	112
APÊNDICE E - Análise da sequência 5 (briga para a definição do almoço de maio)	114

APÊNDICE F - Análise da sequência 6 (o caso das ostras)	116
ANEXO A - Ficha técnica do filme os sabores do palácio	118

INTRODUÇÃO

Este trabalho foi desenvolvido no Programa de Pós-graduação em Comunicação da Faculdade de Comunicação Social na Universidade do Estado do Rio de Janeiro, na linha de pesquisa “Cultura das Mídias, Imaginário e Cidade”, tendo como motivação compreender a atuação da mulher nas cozinhas profissionais e as pressões sofridas por ela em um ambiente permeado pela cultura machista a partir da análise de uma obra cinematográfica.

A ideia de aproximar dois campos do conhecimento – a Gastronomia e o Cinema – mostrou-se viável pela primeira vez para mim enquanto cursava a Faculdade de Cinema e Audiovisual na Universidade Federal Fluminense. Procurava um tema para a monografia no qual eu tivesse interesse em escrever. Na época, eu trabalhava com direção de arte e queria buscar novas temáticas dentro da minha graduação. Em uma mostra de cinema na *Caixa Cultural*, intitulada *Filmes à mesa*, percebi que poderia relacionar os dois universos e que isso seria uma oportunidade para aprender mais sobre o assunto, pois já tinha a intenção de cursar gastronomia nessa época.

Meu trabalho de conclusão se baseou numa análise comparativa dos filmes, *Estômago* (2007), de Marcos Jorge, e *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante* (1987), de Peter Greenaway, que buscava mostrar como a cozinha e seu universo mais amplo servem de fio condutor das tramas, articulando através dos pecados capitais da gula, luxúria e ira, três blocos narrativos apontando aproximações e distanciamentos entre as obras em questão. Durante a banca da monografia, ouvi de um dos professores que meu trabalho tinha uma vertente feminista. Num primeiro momento não compreendi aquela constatação, mas hoje entendo que surgia ali um embrião dos estudos futuros.

Com a conclusão do curso de graduação em Cinema, ingressei no ano seguinte no curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Durante essa trajetória, sempre me perguntava como poderia utilizar os ensinamentos que havia adquirido anteriormente e, após algum tempo, cheguei ao tema da nova monografia que seria de alguma forma o resgate do lado artístico que aprendi no curso de cinema.

Nesse trabalho, fiz uma relação entre a importância da identidade e da memória na construção do processo criativo gastronômico, tendo como estudo de caso o episódio da série *Chef's table* (CRENN, 2016), do canal de entretenimento *Netflix*, que narra a história de Dominique Crenn, uma *chef* francesa que confecciona cardápios em forma de poemas e cada estrofe se personifica em um prato de seu *menu*. A escolha de Dominique não foi aleatória, visto que durante a graduação percebi que as mulheres não tinham a mesma representatividade que os homens como *chef* de restaurantes de alta gastronomia. Fiquei ainda mais intrigada com o fato dela ter recusado o prêmio de melhor *chef* feminina da *The world's 50 best restaurants* – prêmio que cria um *ranking* dos 50 melhores restaurantes do mundo. Em 2016, eles tiveram a ideia de criar uma categoria à parte, melhor *chef* feminina, apenas com intuito de homenagear a *chef* Dominique, demonstrando que as mulheres não poderiam ser premiadas se concorressem numa disputa que engloba os melhores dos *chefs* do mundo. É preciso salientar que a maioria dos restaurantes premiados são liderados por homens e as mulheres praticamente não alcançaram as primeiras posições. Naquele momento entendi que meu trabalho deveria dar mais visibilidade para as mulheres que, assim como eu, trabalham nas cozinhas profissionais e precisam o tempo todo provar que são merecedoras do posto que ocupam.

Com a conclusão do curso de graduação em Gastronomia, ingressei no mercado de trabalho atuando como *chef* de cozinha em um bistrô. A rotina de trabalho era intensa e desgastante, mesmo tendo uma carga horária menor se comparada com cozinhas profissionais. Entrava às 9 horas da manhã e saía às 16 horas, quando não havia nenhuma intercorrência. Durante esse período me deparei com vários questionamentos em relação à profissão e a questão da mulher nesse setor. Ouvia histórias de amigas e colegas de trabalho sobre abusos morais e sexuais, como, por exemplo, o caso de uma moça que estava trabalhando em um hotel cuja equipe era majoritariamente masculina e eles tiveram diversas atitudes para expulsá-la do trabalho. Eu não passei por momentos complicados na cozinha, mas já fui confundida por uma cliente por achar que eu não era a *chef* do restaurante por ser mulher.

Após algum tempo trabalhando como *chef* de cozinha, ressurgiu a vontade de retornar ao ambiente acadêmico. Por não existirem até o momento cursos de pós-graduação em Gastronomia, já que o campo ainda está em construção, decidi uma aproximação com o campo da Comunicação que, na minha visão, possibilita um estudo das relações humanas e comunicacionais na área, além de colaborar para

consolidar a Gastronomia como um campo de saber acadêmico e transdisciplinar. Com o intuito de mesclar a minha experiência acadêmica e profissional, trouxe as minhas inquietações para o mestrado, visando relacionar a gastronomia e os estudos sobre o feminino, tendo o cinema como base para estudar as modificações nas estruturas sociais e culturais do século XXI.

1 FEMININO E AS RELAÇÕES SOCIAIS COM A ALIMENTAÇÃO

Desde nosso primeiro momento de vida a alimentação tem um papel fundamental em nossa existência, possibilitando nosso desenvolvimento físico e psicoemocional. Entretanto, é preciso levar em consideração não só seu caráter de subsistência biológica, mas também aspectos geográficos, históricos, culturais, sociais, religiosos e econômicos que atravessam e constituem os hábitos alimentares nas sociedades humanas, passando também por questões ligadas à representação, ao simbolismo e aos seus rituais intrínsecos (ÁLVAREZ, 2005; FRANCO, 2001).

O processo de transformação do alimento em comida faz com que, em primeira instância, ele “ocupe um lugar de expressão na estrutura social de um grupo” (CARVALHO, LUZ e PRADO, 2011, p. 157). Portanto suas diversas formas de preparo, o uso de ingredientes variados, normas de etiqueta e comensalidade constituem em si mesmas um conjunto, uma “linguagem” ou mesmo um código que cria formas de sociabilidades fundamentais para conhecermos profundamente um povo, sua cultura, sua civilização e suas práticas cotidianas. A gastronomia, por ser constituída por padrões de comportamento, crenças, conhecimentos e costumes, torna-se uma chave essencial para entendermos a própria estrutura social e cultural dentro da qual ela se insere, estabelecendo vínculos entre os membros de uma comunidade de pessoas (MONTANARI, 2008; OLIVEIRA, 2010).

Como aponta Brillat-Savarin (1985, p. 15): “O envolvimento afetivo do homem com o alimento, o gosto e a sociabilidade proporcionada por tais elementos fazem com que a alimentação invada o campo das ciências humanas.” Os laços sociais são atravessados por diversas formas de afeto, sendo a comensalidade uma das formas essenciais de estreitá-los ou expandi-los.

Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser família, mas também uma comunidade mais ampla: toda confraria, corporação, associação reafirma à mesa a própria identidade coletiva (MONTANARI, 2008, p. 159).

Partilhar momentos à mesa é compartilhar histórias, memórias e afetos, sejam eles positivos ou negativos. A comida tem o poder simbólico de nos remeter à lugares e ocasiões específicas através do gosto e do cheiro. Ela nos relembra familiares e as

situações que passamos com eles, resgata e cria a intimidade e o conforto com a cozinha (ALTOÉ e AZEVEDO, 2020).

Essa conexão entre afeto e alimentação, muitas vezes, é relacionada com a figura feminina, ora representada pela mãe, ora pela avó. Às mulheres cabem, historicamente, as tarefas domésticas; dentre elas, a preparação dos alimentos, sendo essa uma “condição que lhes foi imposta e fazer culinária de maneira quase automática não expressa falta de consciência neste saber, mas ao contrário, um profundo saber-fazer, que não lhes é dado por sua condição biológica, mas cultural” (FERREIRA e WAYNE, 2018, p. 108). Essa associação do sexo feminino com a cozinha do lar faz com que seu ofício seja visto como “não profissional”, constituindo um motivo de desmerecimento e diminuição quando ela se insere no mercado de trabalho na área da gastronomia (FERREIRA e WAYNE, 2018).

A construção do papel da mulher vem sendo discutida através dos estudos de gênero que buscam compreender a formação das identidades sexuais na sociedade, as representações simbólicas atribuídas ao feminino e ao masculino e as relações sociais entre gêneros a partir das contribuições das diversas ciências humanas, tais como a sociologia, antropologia, psicologia, filosofia etc. Tratá-la como sujeito de sua própria história e não refém do destino biológico socialmente construído pode ser um caminho para entendermos o que Simone de Beauvoir (1980) quer dizer quando afirma que “Não se nasce mulher, torna-se.”

Outro aspecto importante diz respeito aos arquétipos culturais relacionados ao feminino: na filosofia oriental, como, no taoísmo, onde os pólos do *Yin* e *Yang* representam um par de opostos complementares que pode ser aproximado dos conceitos de *Anima* e *Animus*, desenvolvidos por Carl Gustav Jung (2000). A abordagem junguiana desenvolve uma perspectiva fundamental para uma compreensão profunda da questão mais ampla da elaboração dos mitos e suas representações nas mais diversas culturas e suas distintas formas de manifestação, como na astrologia, por exemplo, servindo de base para a construção de analogias e alegorias míticas.

Dentre estes arquétipos, está a figura da mãe e sua capacidade de gerar. Em muitas tradições essa imagem está relacionada com a terra. Mônica Guerra da Rocha, ecofeminista e fundadora do *Instituto Comida do Amanhã*, em uma de suas palestras faz uma associação entre o mito de Coré e sua semelhança com o útero. Na mitologia, Coré é raptada por Hades, deidade dos infernos, e desce aos submundos. Sua mãe,

Deméter, deusa da agricultura, triste com a perda de sua filha deixa de produzir. Zeus então conversa com Hades e pede que ela retorne para que ninguém morra de fome. A jovem então retorna, agora como Perséfone, ficando uma temporada na superfície e outra no mundo subterrâneo. Origina-se então a noção de estações do ano, a época de colheita e de escassez. Assim como a mulher tem seus ciclos e gestações, o solo também possui seu tempo de dar os frutos e de descansar (ROCHA, 2018). Muitas vezes não temos essa dimensão, entendendo a sua real importância para a produção de alimentos e que através dele temos acesso a uma diversidade enorme de ingredientes.

Nesse sentido, a memória de uma culinária encontra-se ligada às suas origens na terra, bem como às festas, rituais, na forma de um prato-totem nacional que “coloca em ação o *savoir-faire* doméstico, artesanal ou industrial, [que] torna-se a área de uma continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum” (CSERGO, 2015, p. 811).

Na França existe uma forte relação entre os “produtos da terra” e suas respectivas regiões administrativas. Esses insumos são certificados e ganham selos de origem controlada, salvaguardando a memória e a biodiversidade local. A proteção desses gêneros alimentícios e dos pratos típicos de cada território favorece o incremento das cozinhas regionais. Pode-se perceber o surgimento dessa cultura no país desde a época medieval, porém após a Revolução Francesa isso se intensifica, sendo usada para o fortalecimento da imagem de unidade nacional. Austin de Croze, escritor e folclorista francês fundador do movimento da cozinha regionalista, chega a fazer a seguinte declaração: “A mais bela característica da cozinha francesa [...] é ser excelentemente regional; além disso, o conjunto constitui um todo homogêneo proteiforme e perfeito, ou seja, a cozinha francesa” (CSERGO, 2015, p. 821).

Mesmo contando com grande prestígio internacional pela sua qualidade e requinte, poucos sabem que a gastronomia francesa é composta por diversos estilos. De acordo com Franco, ela pode ser dividida em, pelo menos, quatro categorias principais: “a *haute cuisine*, a cozinha burguesa, a cozinha regional e a cozinha camponesa” (FRANCO, 2001, p. 232).

A *haute cuisine* teria seu surgimento no século XVII através da importância dada pelo rei Luís XIV em receber com banquetes suntuosos. Os cozinheiros responsáveis pelo preparo desses jantares começam a ganhar notoriedade devido a exuberância dos pratos que eram servidos. Essa imagem contribuiu para demonstrar

o poder da monarquia e consolidar a gastronomia francesa. Com a ascensão da burguesia e a Revolução Francesa, esses *chefs* perdem seus cargos e começam a oferecer seus serviços para a nova elite ou abrir seus próprios restaurantes, iniciando um processo de “democratização da culinária” (cozinha burguesa). Já nos anos 1960, a *Nouvelle cuisine* traz uma revolução nos modos de preparo e na estética, colaborando para a concepção atual de alta gastronomia (FRANCO, 2001; MYHRVOLD, 2011).

Na contramão do luxo e do *status*, as cozinhas regionais e camponesas buscam valorizar os produtos locais com suas características determinadas de acordo com o solo, clima, geografia e colonização, que ressaltam suas qualidades específicas e únicas. A exaltação desses insumos, num primeiro momento, não se dava por uma questão ideológica, mas sim por uma capacidade produtiva do território visto que havia uma dificuldade de trocas inter-regionais por conta da distância espacial. Esse traço acabou servindo de norte para construir as identidades gastronômicas desses lugares, tornando-as conhecidas por *cozinha de terroir*. Seu foco sempre está voltado para a tradição, o rústico, o resgate da memória e a valorização das receitas e dos ingredientes. Com o surgimento do turismo e dos guias de viagem, sendo o maior exemplo deles o *Guia Michelin*, ocorre um aumento das trocas culturais e a disseminação da cultura regionalista por todo país (FRANCO, 2001).

Cabe aqui mostrar a importância das mulheres na construção e manutenção da história culinária francesa, tendo nas *mères lyonnaises* um marco na história de Lyon e da França de uma maneira mais ampla.

Cidade extremamente reverenciada pela sua gastronomia, sua fama é atribuída à contribuição da cozinha doméstica das *mères* que fizeram reputação da cidade e foram ícones dos primeiros movimentos em torno da valorização da cozinha local, uma resposta ao incentivo político que desejava valorizar as diferenças regionais como base da identidade nacional francesa (COLLAÇO, 2008, p. 161).

Contudo, durante todo o processo de formação profissional da cozinha, a questão de gênero sempre esteve presente. As mulheres dominavam as cozinhas domésticas e burguesas, mas o mesmo não acontecia nas cozinhas profissionais. Um entrecruzamento de questões históricas e sociais colaboravam para que esse campo fosse impregnado por um imaginário que separava as noções de tradição e inovação

e os significados relacionados à figura feminina. Como esses conceitos estão sedimentados na cultura, é fundamental que eles sejam trabalhados.

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas (MONTANARI, 2008, p. 26-27).

Ao assistir ao filme *Os sabores do Palácio*, constatamos que nele eram dramatizados aspectos centrais que estruturam as relações de poder entre os gêneros no mundo do trabalho e, sobretudo, muito especificamente, no universo da gastronomia, universo esse em que a dominação masculina (BOURDIEU, 2008) ainda pauta as relações hierárquicas desse campo de atuação profissional, surgindo a vontade de refletir como isso se dava na realidade das cozinhas profissionais.

No que diz respeito às mulheres, por mais que ainda tenham sua imagem vinculada à cozinha, esta imagem se refere a um imaginário ligado ao ambiente doméstico, que, geralmente, não está vinculada com aquela que é esperada no mercado de trabalho gastronômico. Mesmo com o aumento do número de mulheres cursando gastronomia e concluindo a formação, isso não se reflete em mais profissionais atingindo altos cargos e visibilidade na carreira.

Assim, observamos que, apesar de um número cada vez mais expressivo de mulheres no mercado de trabalho, esse cenário não está necessariamente acompanhado por inclusão ou equidade de gênero, persistindo inúmeras barreiras no espaço social do trabalho para as mulheres, quando em comparação aos homens (MINUZZO, 2023, p. 34)

Todo esse contexto contribuiu para que este trabalho tivesse como objeto as mulheres e a imagem que se tem delas ainda hegemônica em nossa sociedade. Esse imaginário influencia também a chegada das mulheres nesse mercado de trabalho gastronômico, criando tensões em relação ao que é esperado dos trabalhadores desse setor: força, agilidade e frieza, aspectos valorizados enquanto características predominantemente masculinas.

Nas últimas décadas, foi possível perceber o aumento da visibilidade da Gastronomia tanto como carreira promissora quanto como um assunto popular: “A intensa midiaticização da gastronomia expressa um aumento do número de veículos

como livros, revistas, cadernos de grandes jornais, programas televisivos com chefes celebridades e sítios eletrônicos” (RIBEIRO, MARQUES e FLORES FILHO, 2016, p. 272). Tal fato fez com que os *chefs* de cozinha começassem a fazer parte do cotidiano e a serem reconhecidos. Seus pratos passam a ser entendidos enquanto obras de arte e suas imagens viralizam pelas redes sociais.

Devido à grande presença masculina na área e pelos estereótipos criados em torno dos *chefs*, ser mulher nesse setor ainda se mostra desafiador. Apesar de já estarem inseridas de forma significativa nesse mercado de trabalho, apenas com algumas exceções que ganham destaque na mídia, “as mulheres não alcançam o mesmo reconhecimento ou aclamação da crítica que seus colegas homens”¹ (DRUCKMAN, 2010, p. 24, tradução nossa). Isso não é uma questão somente no cenário brasileiro, mas mundial. Fazendo uma pesquisa na lista dos *50 melhores restaurante do mundo* do ano de 2019, apenas cinco restaurantes eram comandados por mulheres, comprovando os abismos entre os gêneros na profissão (PETRI, 2021).

O trabalho terá como base a análise do filme *Os sabores do Palácio* (*Les saveurs du palais*, França, 2012), dirigido por Christian Vicent, que narra a história de Hortense Laborie (Catherine Frot), uma cozinheira da região do Périgord que é convidada para ser a *chef* pessoal do presidente da França. Seu trabalho é pautado por uma cozinha regional e caseira que resgata as memórias afetivas, tendo como característica principal a exaltação dos produtos locais e os modos de preparo tradicionais. A película coloca em questão a alta gastronomia e seus códigos, principalmente no que se refere à forte presença masculina nas cozinhas profissionais. A inveja dos cozinheiros, aliada ao fato dela ser uma mulher, dificulta seu cotidiano, assim como retrata os bastidores da política e do poder.

O filme é baseado na vida de Danièle Mazet-Delpeuch, professora de gastronomia e pioneira do turismo gastronômico em sua região. Seu trabalho chama a atenção de Joël Robuchon, famoso *chef* francês. Ele a recomenda para a presidência que buscava alguém que resgatasse os sabores familiares em sua cozinha pessoal. Ela é contratada e se torna a cozinheira do presidente François Mitterrand entre os anos de 1988 e 1990. Dez anos após sua saída, ela vai trabalhar na Antártida em uma base francesa de pesquisa por um ano. Um fato curioso sobre

¹ O texto em língua estrangeira é: “[...] the female chefs do not attain the same recognition or critical acclaim as their male peers.”

esse trabalho foi o anúncio da vaga, que procurava um homem, *chef* de cozinha de 25 anos e não uma mulher na faixa dos 60 anos (demonstrando como o setor tem uma preferência pela manutenção dos homens, com destaque para os jovens) e mesmo assim ela se candidatou à vaga. “Em uma entrevista concedida para SBS, Danièle disse que precisou lutar pela vaga mesmo já tendo um histórico como cozinheira do presidente” e “acabou persuadindo os recrutadores” de que ela era capaz de realizar as mesmas tarefas que um jovem do sexo masculino faria². Ela acabou passando na entrevista.

Ao observar a história de Danièle retratada no filme *Os sabores do Palácio* (2012), que será objeto de um recorte empírico para esse estudo, é possível perceber como o ambiente das cozinhas ainda é permeado pelas disputas de gênero e pelo preconceito com os saberes tradicionais. Se levarmos em consideração o momento em que Danièle trabalha de fato no Palácio, final dos anos 80, ou se situarmos a trama na época de seu lançamento em 2012, podemos perceber que mesmo após diversas mudanças na visão sobre a posição da mulher no mercado de trabalho - num contexto mais amplo e na gastronomia, ainda estamos nos debruçando sobre um tema que precisa ser discutido e elaborado para que no futuro essa situação não seja mais vista dessa forma.

No “inconsciente coletivo” (JUNG, 2000) existe uma relação entre a figura feminina e o ato de preparar alimentos no ambiente doméstico. Contudo, quando observamos as cozinhas profissionais a presença feminina não condiz com essa imagem/ realidade. Ao analisarmos o filme *Os sabores do Palácio* nos questionamos: Como o imaginário criado em torno da figura feminina e sua relação com a cozinha doméstica influencia sua presença nas cozinhas profissionais?

Ao longo da constituição da sociedade ocidental, as mulheres tiveram sua atuação mais restrita ao ambiente doméstico (privado) e ocupando a posição de cuidadoras do lar, sendo a cozinha um de seus domínios. Como aponta Jung (2000, p. 92), a construção desse papel social se deve em grande parte ao arquétipo da grande mãe e aos atributos do maternal: sua autoridade, a sabedoria, a que cuida, sustenta e que proporciona o crescimento, a fertilidade e o alimento. Enquanto isso, os homens firmaram seu papel como provedores e detentores dos espaços públicos.

² Informação retirada do artigo publicado no site: <https://www.myfrenchlife.org/2017/08/17/daniele-mazet-delpeuch/> Escrito por Kate Morris em 17 ago. 2017. Acesso em: jul. 2023.

Esse imaginário criado a partir da junção de questões históricas e sociais alimentou a sociedade, fazendo com que se firmasse uma “imagem da mulher” que dificulta a presença das mulheres nas cozinhas profissionais, as quais acabam sofrendo preconceitos por conta dos estereótipos criado em torno da sua figura. Esse contraponto acontece, em grande parte, porque durante a história da gastronomia os homens foram vistos como detentores dos conhecimentos e da arte culinária, além de possuir características valorizadas nesse ambiente: resistência física, a capacidade de suportar a pressão e condições adversas, frieza e concentração.

O objetivo desse estudo é compreender as tensões entre o imaginário criado em torno da mulher como detentora dos saberes ligados à cozinha e a realidade das cozinhas profissionais repletas de homens, a partir do filme *Os sabores do Palácio* (2012). Ao explorar a temática central, outros objetivos acabam ganhando destaque: (a) compreender como a noção de feminino e o imaginário social participam na criação do lugar da mulher na Gastronomia profissional e (b) discutir relações entre trabalho e gênero nas cozinhas profissionais.

2 GÊNERO, IMAGINÁRIO E DOMINAÇÃO MASCULINA

Todo mundo alguma vez na vida já ouviu a frase “Lugar de mulher é na cozinha”. Mas será que isso de fato é a realidade? As mulheres, muitas vezes, são relacionadas com as atividades domésticas e dentre elas o ato de cozinhar, muito envolto em uma aura afetiva e acolhedora. Porém quando observamos as cozinhas profissionais, a presença de homens é maciça, ainda mais se considerarmos os cargos de chefia (BRIGUGLIO, 2022; COLLAÇO, 2008).

Contudo, o que está no cerne dessa questão é a relação entre gênero e sexo, expressões que, muitas vezes, são usadas “como ferramenta cultural inicial para organizar as relações sociais” (BLACK, 2021, p. 31) e estão permeados por questões históricas e sociais que impactam/ influenciam na construção do lugar da mulher na gastronomia profissional e nos problemas enfrentados por elas nessas cozinhas. Tais “discursos culturais sobre o trabalho culinário moldam, e são moldados pelo, nosso pensamento sobre o gênero, a feminilidade, e a habilidade nesse local de trabalho”³ [projetando] “significações de gênero nas quais estão incrustadas noções de desigualdade”⁴ (BLACK, 2021, p. 30, tradução nossa).

Para compreendermos como as mulheres são vistas nas cozinhas profissionais, fizemos uma breve elaboração sobre o conceito de gênero, abordando desde a origem do termo até as expectativas criadas em torno de homens e mulheres. Depois, procuramos entender a noção de imaginário presente na obra de Castoriadis e Durand, mostrando como ele se constitui e a importância dos símbolos e dos arquétipos nesse processo. Em seguida, buscamos construir o olhar da sociedade sobre as mulheres e as transformações sofridas por elas ao saírem do ambiente privado para público. Concluímos, observando que ao participarem do mercado de trabalho, as mulheres acabam sofrendo com as relações de poder desiguais e a dominação masculina.

³ O texto em língua estrangeira é: “[...] cultural discourses about culinary work shape, and are shaped by, our thinking about femininity, and ability in this workplace.”

⁴ O texto em língua estrangeira é: “[...] spreads gendered meanings, which are embedded with notions of inequality.”

2.1 Gênero: contexto, definição e desdobramentos

O termo gênero voltou a ser um assunto comentado nos últimos anos. Contudo, para que possamos compreendê-lo sem ruídos, é preciso visitar a origem desse conceito, suas definições, seus desdobramentos e suas implicações. Esse tema é de extrema importância nessa dissertação, pois nossa análise se centrará na figura feminina e como ela se relaciona com os personagens e com o ambiente das cozinhas profissionais que a cerca durante o filme.

O primeiro momento em que se desenha a noção histórica e emergência política da categoria mulher, onde podemos perceber um movimento consistente para a mudança do *status quo* da sociedade, acontece no final do séc. XIX com o movimento sufragista. O foco do que se convencionou chamar de “primeira onda” feminista tinha como tônica a busca por igualdade entre os sexos e o desejo de uma emergência civil do reconhecimento da mulher através da concessão dos primeiros direitos civis, dentre eles o direito ao voto, o reconhecimento de algumas leis trabalhistas e do trabalho feminino em si e do acesso à educação e à determinadas profissões. Esses movimentos ganharam corpo e se intensificaram principalmente na Europa e nos Estados Unidos. Podemos dizer que essa primeira fase se conclui com a Segunda Guerra Mundial, que marcará tanto a modificação da noção de mulher e da sociedade quanto a acomodação do movimento (LOURO, 1997; SCOTT, 1989).

Apesar das conquistas de alguns direitos reivindicados na “primeira onda”, as mulheres ainda eram tidas como submissas aos homens, já que muitos viam isso como algo natural, ligado à hierarquia entre os sexos. O período entre a década de 60 e 80 traz consigo a chamada “segunda onda” feminista, levando um questionamento sobre o que é ser mulher. As mulheres ainda estavam muito condicionadas ao ambiente doméstico e seus afazeres, regidas pelas regras estabelecidas por uma sociedade patriarcal. A publicação do livro de Simone de Beauvoir *O segundo sexo* se torna um marco dessa época e se mostra fundamental para pensar conceitos essenciais como patriarcado, dominação e a emergência da noção de gênero que permeiam as lutas, as discussões epistêmicas e a produção teórica de várias mulheres (LOURO, 1997; SCOTT, 1989).

Apesar de gerar controvérsias dentro dos estudos feministas, o termo *patriarcado* é bastante utilizado para designar o sistema social e estrutural de

dominação masculina que se manifesta nas esferas familiar, trabalhista, midiática e política. Nesse modelo, os homens detêm o poder que é exercido através da liderança e da autoridade, obtendo diversos privilégios graças à sua posição. Algumas autoras subordinam o sistema patriarcal ao capitalismo, enquanto outras o compreendem como uma ideologia (MORGANTE; NADER, 2014).

Já na “terceira onda” feminista, que se inicia por volta dos anos 80, percebe-se que o foco da discussão se dá pela cisão dentro do próprio pensamento de unidade entre as mulheres. Nesse momento, o gênero já se mostra como um conceito a ser discutido e trabalhado por autoras como Judith Butler (2022). Os textos publicados nessa época possibilitam a constituição e a configuração de determinados regimes de políticas e movimentos sociais importantes que abriram caminho para as disputas e a busca por direitos civis para gays, lésbicas e negros. O foco se mostra na diversidade entre as mulheres e a necessidade por demandas específicas, trazendo a força do movimento negro e das pautas LGBTQIAPN+ com a produção de teorias que pensam a sexualidade, ajudando a alargar o conceito e o reconhecimento das identidades de gênero e sexuais que estão além do binarismo historicamente construído a partir da visão heterossexual/ heteronormativa (LOURO, 1997; SCOTT, 1989).

Por volta dos anos 2007/2008, o conceito de gênero volta a ressurgir como assunto a ser discutido. Se antes o conceito serviu de embasamento teórico para os estudos sobre as mulheres, nesse novo momento ele é usado com outra conotação, sendo configurado e entendido de maneira distinta daquela imaginada no surgimento desse conceito. Os setores mais conservadores da sociedade acabam deturpando seu significado e enxergando como uma ameaça os avanços e conquistas obtidos pelo movimento LGBTQIAPN+.

O primeiro a falar sobre essa noção de gênero foi o médico Robert Stoller em 1968. Seu trabalho científico abordava a questão sobre padrões sexuais, diferenciando sexo de gênero. O sexo estaria mais vinculado à dimensão binária e biológica, enquanto o gênero, abordaria a dimensão cultural e nossa percepção dentro do nosso grupo social. Esse texto publicado por Robert seria o arcabouço teórico dessa noção, sendo usado por outros/as autores/as. A noção de gênero chega até as Ciências Sociais e se consolida como um conceito a partir dos estudos de Gayle Rubin, em 1975, que ao discutir trechos de outras obras renomadas, aborda a ideia de opressão e como essa se relaciona a um *modus operandi* social.

A definição de gênero usada por Teresa de Lauretis (1994) parte da ideia que ficou conhecida como sistema sexo-gênero inicialmente veiculada por Robert Stoller:

O sistema sexo-gênero, enfim, é tanto uma construção sociocultural quanto um aparato semiótico, um sistema de representação que atribui significado (identidade, valor, prestígio, posição de parentesco, status dentro da hierarquia social etc.) a indivíduos dentro da sociedade. Se as representações de gênero são posições sociais que trazem consigo significados diferenciais, então o fato de alguém ser apresentado ou se representar como masculino e feminino subentende a totalidade daqueles atributos sociais (LAURETIS, 1994, p. 212).

Muitas autoras como Simone de Beauvoir, Joan Scott e Judith Butler se debruçaram sobre o estudo do conceito de gênero, trazendo abordagens distintas e aproximações com várias áreas de conhecimento: história, antropologia, cinema, educação, entre outras. Podemos perceber um ponto de interseção nesses estudos cujo “O núcleo essencial da definição baseia-se na conexão integral entre duas proposições: o gênero é um elemento constitutivo de relações sociais baseado nas diferenças percebidas entre os sexos, e o gênero é uma forma primeira de significar as relações de poder” (SCOTT, 1989, p. 21).

As feministas americanas começam a utilizar o termo por demonstrar um caráter mais “social das distinções baseadas no sexo”, além disso o “gênero sublinhava também o aspecto relacional das definições normativas das feminilidades” (SCOTT, 1989, p. 3). Entre as estudiosas do tema haviam aquelas que estavam preocupadas com o fato desses estudos estarem centrados de “forma muito estreita e isolada” nas mulheres, sem levar em consideração que existe uma implicação social entre o mundo masculino e o feminino e nos papéis designados a cada um deles, como nos lembra Scott (1989). Então, o termo “gênero” passa a ser usado como substituto de mulheres, já que “o mundo das mulheres faz parte do mundo dos homens, que ele é criado dentro e por esse mundo” (SCOTT, 1989, p. 7).

Nessas circunstâncias, o uso do termo “gênero” visa indicar a erudição e a seriedade de um trabalho porque “gênero” tem uma conotação mais objetiva e neutra do que “mulheres”. O gênero parece integrar-se na terminologia científica das ciências sociais e, por consequência, dissociar-se da política – (pretensamente escandalosa) – do feminismo. Neste uso, o termo gênero não implica necessariamente na tomada de posição sobre a desigualdade ou o poder, nem mesmo designa a parte lesada (e até agora invisível) (SCOTT, 1989, p. 6).

De maneira geral, esse conceito não trata apenas da diferença sexual e biológica, mas também dos “códigos linguísticos e representações culturais” (LAURETIS, 1994, p. 208), já que gênero está fortemente vinculado a ideia de construção social do indivíduo, levando em consideração “arranjos sociais, na história, nas condições de acesso aos recursos da sociedade, nas formas de representação” (LOURO, 1997, p. 22). Essas relações sociais, contudo, demonstram a desigualdade na construção e na sua reprodução entre os sujeitos (LOURO, 1997, p. 22), criando uma espécie de ruído entre eles.

Ao afirmar que o gênero institui a identidade do sujeito (assim como etnia, a classe, ou a nacionalidade, por exemplo) pretende-se referir, portanto, a algo que transcende o mero desempenho de papéis, a ideia é perceber o gênero *fazendo parte* do sujeito, constituindo-o. [...] Nessa perspectiva admite-se que as diferentes instituições e práticas sociais são constituídas pelos gêneros e são, também, constituintes dos gêneros (LOURO, 1997, p. 25).

Colocar o foco nas diferenças biológicas entre homens e mulheres “serviu para justificar as mais variadas distinções” entre eles, sejam elas “físicas, psíquicas, comportamentais”, indicando “habilidades sociais, talentos ou aptidões; para justificar os lugares sociais” correspondentes a cada gênero, como nos mostra Louro (1997, p. 45). Esse tipo de pensamento serviu por muito tempo para “compreender e justificar as desigualdades”, “seja no âmbito do senso comum, seja revestido de linguagem científica” (LOURO, 1997, p. 20-21). Os movimentos feministas que colocaram o tema em pauta, não queriam colocá-los como sujeitos “idênticos, mas como equivalentes” (LOURO, 1997, p. 46).

A elevação do gênero ao *status* de categoria analítica decorre do trabalho produzido por Joan Scott. Escrever uma nova história, incluindo as mulheres como participantes, fez com que os pesquisadores precisassem levar em consideração que as desigualdades de poder estão alicerçadas em três eixos principais: classe, raça e gênero. Sendo a categoria “classe” preocupada com aspectos econômicos e históricos, “raça” baseada em aspectos étnicos e culturais e a categoria “gênero” permitindo identificar um tipo de relação social que se estabelece entre homens e mulheres, levando em consideração o grupo social ao qual pertencem e o tempo histórico em que estão inseridos (SCOTT, 1989). Esses eixos possibilitaram o discernimento da categoria mulher, percebendo as nuances dentro desse grande balaio, tirando o caráter universal que os estudos apontavam até então.

Como salienta Louro (1997, p. 21), “O conceito serve, assim, como uma ferramenta analítica que é, ao mesmo tempo, uma ferramenta política”. Lembrando também um lema muito utilizado na “segunda onda” feminista que dizia que “o pessoal é político”. Esse seria o novo modo de enxergar “as relações entre subjetividade e a sociedade, entre os sujeitos e as instituições” e mesmo trocando a ordem do enunciado para “o político também é pessoal”, constituem uma nova percepção de que “– nossas experiências e práticas individuais não apenas são constituídas no e pelo social, mas constituem o social” (LOURO, 1997, p. 148-149).

Nos estudos de Stuart Hall (2006, p.38). sobre a construção da identidade, compreendemos que ela é “algo formado ao longo tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento”. A identidade está sempre em processo e em construção, já que somos seres relacionais e esse contato com o outro a partir das trocas, possibilita a elaboração de um sujeito “múltiplo em vez de único, e contraditório em vez de simplesmente dividido” (LAURETIS, 1994, p. 208).

“É necessário demonstrar que não são propriamente as características sexuais, mas é a forma como essas características são representadas ou valorizadas [...] em uma dada sociedade e um dado momento histórico” e entender que essas concepções de gênero “diferem não apenas entre as sociedades ou os momentos históricos, mas no interior de uma dada sociedade, ao se considerar os diversos grupos (étnicos, religiosos, raciais, de classe) que a constituem” (LOURO, 1997, p. 21-23).

A característica fundamentalmente social e relacional do conceito não deve, no entanto, levar a pensá-lo como se referindo à construção de papéis masculinos e femininos. Papéis seriam, basicamente, padrões ou regras arbitrárias que uma sociedade estabelece para seus membros e que definem seus comportamentos, suas roupas, seus modos de se relacionar ou de se portar... Através do aprendizado de papéis, cada um/a deveria conhecer o que é considerado adequado (e inadequado) para um homem ou para uma mulher numa determinada sociedade, e responder a essas expectativas. Ainda que utilizada por muitos/as, essa concepção pode se mostrar redutora ou simplista (LOURO, 1997, p. 23-24).

Cria-se então uma “narrativa convencional”, definindo “uma conduta e sentimentos apropriados para os homens”, caracterizados numa figura forte, enérgica, corajosa e dotada de liderança com “todos os adjetivos que lhe são agregados estão carregados de representações ligadas à virilidade” (LOURO, 1997, p. 72) e aliados à repressão dos aspectos femininos, de acordo com Scott (1989). Essa masculinidade

se dá em relação e em comparação com outras masculinidades como aponta Louro (1997).

No caso das mulheres também encontramos uma espécie de norma de conduta criada pelo “patriarcado com uma série de características que correspondem à feminilidade (doçura, modéstia, subserviência, humildade, etc.)”. Essa imposição de “certos padrões sociais de feminilidade impostos a todas as mulheres, no sentido biológico, de forma a nos fazer acreditar que esses padrões pré estabelecidos de feminilidade são naturais”⁵, e as “mulheres que se recusam a seguir essa cartilha são taxadas de não femininas e não naturais”⁶ (MOI, 1989, p. 122-123, tradução nossa).

A expectativa criada em torno dessas masculinidades e feminilidades pré-determinadas não abre a possibilidade para que se “compreendam e incluam as diferentes formas de masculinidade e feminilidade que se constituem socialmente” (LOURO, 1997, p. 34), além de não permitir uma análise das “complexas redes de poder que (através das instituições, dos discursos, dos códigos, das práticas e dos símbolos...) constituem hierarquias entre os gêneros” (LOURO, 1997, p. 24).

Homens e mulheres certamente não são construídos apenas através de mecanismos de repressão ou censura, eles e elas se fazem, também, através de práticas e relações que *instituem* gestos, modos de ser e de estar no mundo, formas de falar e de agir, condutas e posturas *apropriadas* (e, usualmente, diversas). Os gêneros se produzem, portanto, nas e pelas relações de poder (LOURO, 1997, p. 41).

Construir uma identidade sexual implica em compreender que isso passa por uma “invenção social”, ou seja um compilado de discursos de ordem natural, “de processos inconscientes e culturais”, que ajudam a criar “discursos que regulam, que normalizam, que instauram saberes, que produzem ‘verdades’”. Viver a sexualidade escolhendo seu parceiro/a seja do “mesmo sexo ou não, de ambos os sexos ou sem parceiros/as”, permite que os sujeitos se identifiquem social e historicamente, “como masculinos ou femininos e assim construam suas identidades de gênero”, como nos mostra Louro (1997, p. 26).

⁵ O texto em língua estrangeira é “[...] certain social standards of femininity on all biological women, in order precisely to make us to believe that the chosen standards for ‘femininity’ are natural.”

⁶ O texto em língua estrangeira é “[...] a woman who refuses to conform can be labelled both *unfeminine* and *unnatural*.”

Todas essas hierarquias implicam em códigos a serem seguidos e dentro desse pensamento ocorre uma confusão entre as definições de gênero e sexualidade. Contudo, é preciso salientar que existe um limiar na concepção desses dois conceitos. De acordo com Weeks (apud LOURO, 1997, p. 80), esse ruído entre eles se dá porque vinculamos gênero à sexualidade, porém o primeiro seria definido como “a condição social pela qual somos identificados como homem ou como mulher”, enquanto o segundo se refere “a forma cultural pela qual vivemos nossos desejos e prazeres corporais”. Assim como no conceito de identidade, a sexualidade está fortemente vinculada à noção de construção e “profundamente interrelacionada com nossa linguagem e nossas práticas”, como nos lembra Louro (1997, p. 27). Ainda de acordo com Weeks (apud LOURO, 1997, p. 26), “a sexualidade tem tanto a ver com as palavras, as imagens, o ritual e a fantasia como com o corpo”.

Dentro desse assunto, um ponto importante a ser mencionado é a questão da “heterossexualidade compulsória” que Butler questiona ao elaborar seus estudos sobre o tema. “Esse mecanismo de significação entre os sujeitos a partir da repetição de valores heteronormativos” (BROSIN, 2019, p.12), entendido como “normal, natural” (LOURO, 1997) e praticamente inquestionável, que impõe às mulheres um desenho de futuro, condicionando-as ao casamento e à reprodução da espécie humana. De acordo com Federici (2019, p. 57), essa “subordinação da nossa sexualidade à reprodução da força de trabalho significa que a heterossexualidade nos tem sido imposta como o único comportamento sexual aceitável”.

A relação entre gênero e sexualidade possibilita um debate ainda mais extenso dentro dessa discussão e por se tratar de algo bastante complexo, não será um tema trabalhado nessa dissertação. Entretanto, era impossível deixar de pontuar essa questão, mesmo que de forma simplificada.

Mesmo com toda evolução do pensamento, ainda hoje podemos perceber uma cisão entre homens e mulheres, criando duas categorias distintas onde claramente vemos a superioridade de um em detrimento do outro. Essa supremacia masculina, a qual denominamos machismo, utiliza o argumento do sexo para mistificar, representar e articular as relações reais e imaginárias entre os sexos e reduzi-los a categorias hierarquizadas, ou seja, em polos opostos que acabam se relacionando “dentro uma lógica invariável de dominação – submissão”, gerando um desequilíbrio nas relações de poder, inferiorizando o gênero feminino e provocando diversas formas de violência (LOURO, 1997; DRUMONT, 1980).

Os sujeitos que constituem a dicotomia não são, de fato, apenas homens e mulheres, mas homens e mulheres de várias classes, raças, religiões, idades etc. e suas solidariedades e antagonismos podem provocar os arranjos mais diversos, perturbando a noção simplista e reduzida de “homem dominante versus mulher dominada”. Por outro lado, não custa reafirmar que os grupos dominados são, muitas vezes, capazes de fazer dos espaços e das instâncias de opressão, lugares de resistência e de exercício de poder (LOURO, 1997, p. 33).

Através de uma análise feita por Joan Scott, a constante compreensão e análises das sociedades por meio desse pensamento dicotômico e polarizado entre os gêneros precisa ser implodido (LOURO, 1997). Esse processo de desconstrução só será possível a partir do levantamento histórico e da hierarquia presente entre esses polos, problematizando essa oposição e compreendendo que os polos masculino e feminino são formados por sujeitos “fragmentados, divididos”, em constante construção e cada polo contém um pouco das características do outro “(de modo desviado, postergado, reprimido)” (LOURO, 1997).

2.2 Imaginário social pela ótica de Castoriadis e Durand

É bastante comum que certa tradição de reflexão crítica acerca das desigualdades estruturais, que estão na base de nossas sociedades, fundamentando a sua “lógica social”, tome como foco central e determinante apenas as relações sociais em suas manifestações materiais. Em tal perspectiva reducionista, compreende-se as manifestações culturais – ou o plano da ideologia – em termos de um determinismo mecânico e unidirecional, em que a “superestrutura” ideológica seria tão somente um “reflexo” passivo de uma “base” material fundamentada em determinada divisão do trabalho que, por sua vez, estrutura todas as demais relações sociais presentes em determinadas sociedade.

Contudo, em uma sociedade baseada em relações desiguais de classe, raça e gênero tais clivagens estruturam tanto a divisão social do trabalho quanto as representações presentes no imaginário social. Representações essas que também são fundamentais para estruturar a sociedade, construindo o que Castoriadis chama de instituição imaginária da sociedade, em que a ressignificação do conceito de imaginário cumpre um papel axial em sua construção teórica.

Em sua obra *A Instituição Imaginária da Sociedade*, Cornelius Castoriadis constrói uma definição conceitual de *imaginário* a contrapelo de seu entendimento mais corrente que geralmente é compreendido apenas enquanto “falso, como invenção, como engano”. Partindo de tal perspectiva teórica, “tudo de que se fala, tudo o que se apresenta para e pelos indivíduos está associado a uma rede simbólica, um simbólico que obviamente está na linguagem, mas que também está nas instituições” (CARVALHO, 2002, p. 26), criando uma trama imensamente complexa de significações que absorvem, orientam e dirigem toda a vida em sociedade e os indivíduos que a compõem.

De acordo com a definição de Castoriadis (1982), a instituição seria a própria rede simbólica que é “socialmente sancionada” e conjuga em “proporções e em relações variáveis de um componente funcional e um componente imaginário” (CASTORIADIS, 1982, p. 159), buscando manter uma unidade superficial através do apoio e legitimação de crenças, valores e normas aceitos e validados pela sociedade, tendo o imaginário o papel de criação e alienação na história.

A funcionalidade toma de empréstimo seu sentido fora de si mesma; o simbolismo refere-se necessariamente a alguma coisa que não é simbólica, e que também não é somente real-racional. Este elemento, que dá a funcionalidade de cada sistema institucional sua orientação específica, que sobredetermina a escolha e as conexões das redes simbólicas, criação de cada época histórica, sua singular maneira de viver, de ver e de fazer sua própria existência, seu mundo e suas relações com ele, esse estruturante originário, esse significado-significante central, fonte do que se dá cada vez como sentido indiscutível e indiscutido, suporte das articulações e das distinções do que importa e do que não importa, origem do aumento da existência dos objetos de investimento prático, afetivo e intelectual, individuais ou coletivos – este elemento nada mais é do que o *imaginário* da sociedade ou da época considerada (CASTORIADIS, 1982, p. 175).

Para Durand (2004), o imaginário poderia ser definido como uma “representação incontornável de todos os medos” e “todas as esperanças”, seria uma espécie de “conector obrigatório” pelo qual se articulam simbolicamente todo pensamento humano e cujos “seus frutos culturais jorram continuamente desde os cerca de um milhão e meio de anos que o *homo erectus* ficou em pé na face da Terra” (DURAND, 2004).

As estruturas verbais primárias representam, de alguma forma, os moldes ocultos que aguardam serem preenchidos pelos símbolos distribuídos pela sociedade, sua história e situação geográfica. Reciprocamente, contudo, para sua formação todo símbolo necessita das estruturas dominantes do comportamento cognitivo inato do *sapiens*. Assim, os níveis da educação se sobrepõem na formação do imaginário [...] (DURAND, 2004, p. 91).

A formação desse imaginário resulta nos “conteúdos imaginários” de uma sociedade que se originam durante um “percurso temporal” e de forma não linear, e ao passar pelo processo de racionalização, convertem-se em símbolos positivos ou negativos, recebendo “estruturas e valores” presentes na sociedade, configurando um “museu de imagens possíveis” produzidas pelo ser humano, sendo impossível de separar a psiquê individual desse contínuo social (DURAND, 2004, p. 96).

Tanto nos textos de Castoriadis, quanto nos de Durand, pode-se perceber a importância do simbólico na interpretação das imagens e na construção do imaginário. De acordo com Castoriadis (1982), esse simbolismo não é constituído a partir de algo totalmente livre, mas se baseia em algo pré-existente e se constrói a partir “das ruínas dos edifícios simbólicos precedentes”, possuindo “conexões naturais e históricas ilimitadas” cujo significante não está atrelado a um significado preciso. A sociedade cria seu simbolismo de maneira distinta do indivíduo, unindo os componentes natural e histórico, dando origem a “encadeamentos de significantes, relações entre significantes e significados, conexões e consequência” que determinam os aspectos da vida social (CASTORIADIS, 2021, p. 147-152). Contudo, para que exista uma significação social imaginária é preciso que esses “significantes estejam coletivamente disponíveis” (CASTORIADIS, 1982, p. 175).

As profundas e obscuras relações entre o simbólico e o imaginário aparecem imediatamente se refletimos sobre o seguinte fato: o imaginário deve utilizar o simbólico, não somente para “exprimir-se”, o que é óbvio, mas para “existir”, para passar do virtual a qualquer coisa a mais. O delírio mais elaborado bem como a fantasia mais secreta e mais vaga são feitos de “imagens”, mas essas “imagens” lá estão como representando outra coisa; possuem, portanto, uma função simbólica. Mas também, inversamente, o simbolismo pressupõe a capacidade imaginária. Pois pressupõe a capacidade de ver em uma coisa o que ela não é, de vê-la diferente do que é. Entretanto, na medida em que o imaginário se reduz finalmente à faculdade originária de pôr ou de dar-se, sob a forma de representação, uma coisa e uma relação que não são (que não são dadas na percepção ou nunca o foram), falaremos de um imaginário último ou radical, como raiz comum do imaginário efetivo e do simbólico. É a capacidade elementar e irreduzível de evocar uma imagem (CASTORIADIS, 1982, p. 154).

2.3 Influência dos arquétipos na construção do imaginário acerca do feminino

O estudo sobre os arquétipos foi desenvolvido por Carl Gustav Jung ao perceber padrões universais de comportamento observados a partir de características similares entre mitos, religiões, sonhos e histórias de diferentes povos, mas que possuíam uma correspondência com personagens ou papéis sociais associados a determinadas figuras e símbolos do inconsciente. Entendidos como uma espécie de “elemento vazio”, mas que tinham a possibilidade de ser preenchidos através da sua capacidade simbólica (JUNG, 2000). Esse simbolismo é o modo como ele se apresenta “sob a forma de imagens psíquicas específicas, que são percebidas pela consciência e peculiares a cada arquétipo” (NEUMANN, 2021, p. 20).

A atuação dinâmica do arquétipo estende-se mais além da reação instintiva inconsciente e desenvolve-se como determinação inconsciente da personalidade, que vai influenciar de maneira definitiva sua disposição, suas inclinações, suas tendências e, por fim, suas opiniões, suas intenções e seus interesses, bem como sua consciência e a forma e direção específicas do seu intelecto (NEUMANN, 2021, p. 20).

De acordo com Durand (2004), é no que Jung convencionou chamar de “inconsciente coletivo” que são formados esses esquemas arquetípicos baseados em “imagens primordiais” cuja representação utiliza uma “linguagem figurativa”, ou seja, simbólica, “uma espécie de linguagem original do inconsciente e da humanidade”, como aponta Neumann (2021, p. 29).

As imagens simbólicas do inconsciente são a fonte criativa do espírito humano em todas as suas realizações. Não são só a consciência e os conceitos referentes à sua compreensão filosófica do mundo que têm origem no símbolo; a religião, o rito e o culto, a arte e os costumes também nascem dele. E, mais ainda, considerando-se que o processo de formação dos símbolos no inconsciente é a origem do espírito humano, a língua, cujo nascimento e desenvolvimento histórico é quase idêntico à gênese e à evolução da consciência humana, também é, a princípio, uma linguagem simbólica (NEUMANN, 2021, p. 31).

Essas imagens simbólicas podem ser vistas em um dos arquétipos elaborados por Jung: o da Grande Mãe. Este se baseia na primeira imagem que o bebê tem contato e acaba representando na sua mente a ideia de nutrição, proteção, conforto,

cuidado e segurança. Além da experiência individual que o arquétipo carrega, ele traz consigo também as imagens culturais e históricas presentes nos mitos e nas religiões em nossa sociedade. Além da simbologia citada anteriormente, Jung relaciona a figura materna com a fonte de vida, fertilidade e criatividade. (JUNG, 2000; NEUMANN, 2021).

2.4 Construção do pensamento dominante sobre a mulher

Durante muito tempo (e até os dias atuais em diversos lugares e segmentos sociais) o pensamento vigente era de que as mulheres nasceram para cuidar da casa e dos filhos, isso as impedia muitas vezes de ter uma educação formal como a dos homens, sendo ensinadas apenas as tarefas manuais, as operações básicas de gramática e as quatro operações, como nos lembra Oliveira (2012). Características como a pureza, o cuidado e a bondade colaboravam para criar um imaginário em torno da mulher “como responsável pelo bom funcionamento da vida doméstica” (OLIVEIRA, 2012). Elas eram moldadas através de construções socioculturais e históricas para cumprirem os papéis sociais de acordo com o que se pensava sobre o gênero na época, relegando-o ao sexo biológico e reduzindo “as práticas sociais a papéis sexuais” de acordo com Kergoat (apud BRIGUGLIO, 2017, p. 3).

Além desse fator do espaço doméstico, as mulheres também supostamente seriam mais emotivas, atuando a partir de sentimentos e não em prol da razão. Elas, portanto, serviriam para os cuidados da família e do lar, mas não para o mundo público. No lar ela seria o tal “anjo que daria conforto e ampararia a família”, seria a companheira afetuosa de seu marido. É interessante notar justamente esse esforço de se criar o modelo, repetindo supostas aptidões naturais femininas, ao mesmo tempo em que se argumenta que determinados direitos não devem ser dados às mulheres para não desvirtuá-las. Isso demonstra a contradição desses argumentos que reivindicam diferenças naturais para fundamentar as diferenças de gênero (OLIVEIRA, 2012, p. 122).

Em parte considerável do Ocidente, a Revolução Industrial no século XIX trouxe um aumento do desenvolvimento tecnológico e da produção nas fábricas, alavancando o crescimento urbano e uma necessidade maior de mão de obra. As

mulheres começaram então a ocupar mais postos de trabalho, o que se intensifica e se estabelece ainda mais no período das Grandes Guerras Mundiais, onde os homens são enviados para lutar e deixam vagas ociosas que acabam sendo preenchidas por elas. Essa transferência das mulheres do ambiente privado para o público impactou o pensamento da sociedade que precisou se adaptar a essa nova realidade, apesar de encarar certa resistência por parte do senso comum que acreditava que elas não deviam deixar suas casas. Ao conquistar certa autonomia e novas possibilidades, a mulher começa a romper determinados paradigmas.

Sem dúvida, desde há muito tempo, as mulheres das classes trabalhadoras e camponesas exerciam atividades fora do lar, nas fábricas, nas oficinas e nas lavouras. Gradativamente, essas e outras mulheres passaram a ocupar também escritórios, lojas, escolas e hospitais. Suas atividades, no entanto, eram quase sempre (como são ainda hoje, em boa parte) rigidamente controladas e dirigidas por homens e geralmente representadas como secundárias, “de apoio”, de assessoria ou auxílio, muitas vezes ligadas à assistência, ao cuidado ou à educação (LOURO, 1997, p. 17).

É preciso ter em mente que a realidade das mulheres nunca foi a mesma, existindo claramente um recorte de raça e classe social. As mulheres mais pobres, e em grande parte negras, precisavam trabalhar porque seu dinheiro era fundamental para o sustento da família, não possuindo as mesmas condições de manter a casa, os filhos e o marido bem cuidados como era esperado dela, já que seu tempo e dedicação eram destinados ao trabalho (OLIVEIRA, 2012).⁷

Os movimentos feministas começam a se espalhar pelo mundo, lutando por direitos iguais em relação ao voto, à educação e à igualdade nos salários, por exemplo. Durante a “segunda onda” do pensamento feminista, o trabalho doméstico foi bastante criticado pelas pensadoras do movimento que o mostravam como “algo injusto e um fardo”, já que era uma responsabilidade apenas feminina, de acordo Black (2021).

Conseguir um segundo emprego nunca nos libertou do primeiro. Ter dois empregos apenas significou para as mulheres possuírem ainda menos tempo e energia para lutar contra ambos. Além disso, uma mulher, trabalhando em

⁷ No Brasil, a presença de mulheres negras nesse segmento do mercado de trabalho é marcante, o que o caracteriza como uma atividade na qual a dupla discriminação de gênero e raça contribui para perpetuar as desigualdades enfrentadas pelas mulheres (ÁVILA, 2011; NEVES, 2011a). Em 2008, o trabalho doméstico representava 15,8% do total das ocupações femininas. No conjunto dos trabalhadores domésticos, 93,6% eram mulheres e 61%, negras. Apenas 26,8% tinham carteira de trabalho assinada, sendo que, entre as negras, esse percentual era ainda menor, 24%, e só 30,4% contribuíam para a Previdência Social (OIT, 2011). (NEVES, 2013)

tempo integral fora ou dentro de casa, casada ou solteira, tem que gastar horas de trabalho na reprodução da sua própria força de trabalho, e as mulheres bem sabem a tirania dessa tarefa, pois um vestido bonito e um cabelo arrumado são condições para arranjar um emprego, tanto no mercado conjugal quanto no mercado de trabalho assalariado (FEDERICI, 2019, p. 69).

Deve-se levar em consideração que mesmo com todas as mudanças históricas (relativamente recentes) sobre os direitos da mulher e sua emancipação, ainda existe uma forte diferenciação entre a noção de público e privado ligados aos gêneros e o tipo de comportamento adequado para cada um deles. Isso pode ser visto nos estudos de Roberto da Matta (1997) sobre “a casa e a rua” como categorias sociológicas fundamentais que não visam apenas abordar questões acerca dos espaços geográficos, mas também sobre a dominação cultural, impregnada pelo patriarcado, manifestando-se de maneira sutil e simbólica através da comunicação e do conhecimento, como aponta Bourdieu (2002).

2.5 Dominação masculina e violência masculina no controle do feminino

A estruturação da sociedade implica no aprendizado de determinadas condutas sociais, culturais e institucionais mediada pelos indivíduos que dela participam. Nesse processo, chamado de socialização, diversas visões de mundo são apresentadas através do convívio e interação com os membros da sociedade em esfera micro (família e amigos, por exemplo) e macro (escola, trabalho e entidades religiosas, por exemplo), sendo esses os responsáveis pela construção dos comportamentos e pela noção de realidade que guiará as escolhas, os costumes e as atitudes de cada um (SANTOS et al., 2017).

Dentro dessa estrutura e para que ela funcione conforme determinados padrões, cabe a cada indivíduo a responsabilidade de exercer seu papel e sua função social, operada a partir de um recorte de gênero, classe e raça. Um dos aspectos mais marcantes dessa organização social é a divisão entre os sexos masculino e feminino, onde os primeiros são associados ao domínio dos espaços públicos e as mulheres às atribuições da esfera privada (BOURDIEU, 2012).

Essa construção social alicerçada nos gêneros organiza também a divisão do trabalho, cabendo às mulheres as tarefas domésticas, dentre elas a preparação dos alimentos. Seja pelo destino biológico ou por uma construção social, dentro do ambiente doméstico ela se firmou como peça-chave para difusão dos saberes tradicionais durante as gerações. Como nos lembra Janine Collaço, “O trabalho feminino ainda permanece preso a hierarquias da esfera doméstica transpostas ao domínio público” (COLLAÇO, 2008, p. 145) e os vestígios dessa dinâmica são percebidos no universo das cozinhas profissionais onde os restaurantes liderados por mulheres não recebem o mesmo prestígio que os dos homens, que, no decorrer da história da gastronomia, sempre estiveram atrelados ao fazer artístico e ao domínio das técnicas apuradas.

Para contextualizar a relação entre homens e mulheres em nossa sociedade ocidental e como ela se manifesta em todas as esferas da vida pública, inclusive nas cozinhas profissionais, serão utilizados alguns conceitos de Pierre Bourdieu e Claudine Haroche para demonstrar que um dos principais elementos que influenciam na pressão exercida sobre as mulheres nesse setor é o conceito de violência simbólica.

As noções de corpo biológico e sexo juntamente com a distinção entre masculino e feminino são socialmente construídas. Entretanto, apesar das diferenças visíveis entre os respectivos corpos, a visão criada em torno do que eles representam é androcêntrica, ou seja, permeada por significados e valores atribuídos pelos homens que, de maneira geral, “impõe-se como neutra e não tem necessidade de se enunciar em discursos que visem a legitimá-la” (BOURDIEU, 2012, p. 18).

Para Bourdieu (2012), essas categorias sexuais se encontram revestidas de “significação social” onde instâncias práticas e metafóricas, operadas por um sistema de oposições (dentro/fora, privado/público, por exemplo) tanto a nível objetivo quanto subjetivo, orientam a divisão de todas as atividades exercidas assim como os seus comportamentos. Isso possibilita a criação de “esquemas de pensamento de aplicação universal”, que ao mesmo tempo que permitem mostrar as características e variações naturais de traços próprios de cada sexo, acaba naturalizando-as, inscrevendo-as em um “sistema de diferenças” e criando “duas essências sociais hierarquizadas”.

A construção simbólica em torno dos gêneros orienta e estrutura representações, implicando em determinados códigos de conduta e estimulando “as

práticas que convém a seu sexo, proibindo ou desencorajando as condutas impróprias, sobretudo na relação com o outro sexo” (BOURDIEU, 2012, p. 35). Esse processo de diferenciação ressalta signos exteriores que possibilitam uma distinção entre os sexos, definindo quais características são esperadas em cada um deles, modificando profundamente os corpos e marcando assim uma oposição clara entre eles (BOURDIEU, 2012).

Cria-se então uma identidade em torno desses agentes sociais, produzindo “um artefato social que é um homem viril e uma mulher feminina” (BOURDIEU, 2012, p. 33). Esse ideal construído em torno da virilidade, tem no falo seu símbolo máximo.

Qualquer que seja o momento histórico, a virilidade é sinônimo de força, ou pelo menos ela a supõe: força física, simbólica, mas também moral – fala-se de força de caráter –, considerada e valorizada como um traço essencial do masculino. Isso se traduziria por algumas capacidades: a aptidão para o comando e a aptidão para a decisão racional vista como necessária para o exercício de poder (HAROCHE, 2003, p. 16).

Essa virilidade serviria como “uma espécie de mecanismo capaz de liberar as pulsões agressivas masculinas” (HAROCHE, 2003, p. 25), além de ser considerada “o elemento central da memória da dominação masculina” (HAROCHE, 2013, p. 17), pois cria um modelo de ordem sagrada onde o homem figura como dominador e a mulher como submissa.

Dominação essa que “cria, organiza, expressa e dirige o desejo” (BOURDIEU, 2012, p. 31) masculino, exercendo um “poder invisível”, que relembra aos sujeitos dominados seu lugar de subalternidade e faz com que eles se enxerguem nessa posição, internalizando-a. Esse poder simbólico, que é exercido através da “cumplicidade” desses sujeitos, constrói uma nova realidade e estabelece uma ordem social, que integra as esferas lógicas e morais, legitimando essa cultura dominante através de símbolos que imbuídos de “sentido e representações contribuem para a reafirmação e reprodução de paradigmas e ideias” (BOURDIEU, 1989, p. 10).

Por meio desse poder simbólico e da dominação que ele exerce, as mulheres são colocadas como objetos simbólicos, existindo apenas através do olhar do outro e permanecendo em constante estado de insegurança e dependência, segundo Bourdieu (2012). Esse sistema operado e fortificado através de dois princípios básicos: a noção de inferioridade e a exclusão, permite a manutenção dessa estrutura onde as mulheres são “reduzidas à condição de instrumentos de produção ou de

reprodução do capital simbólico e social.” (BOURDIEU, 2012, p. 56), sendo, muitas vezes, excluídas e inferiorizadas de momentos decisivos.

As mulheres permanecem de fato como alvo de uma desigualdade nos fatos, por intermédio de uma dominação muitas vezes insidiosa, que é exercida em locais privados, assim como nos locais de trabalho, nas instituições e nas empresas. Essas formas de poder são difíceis de decifrar, enfrentar e limitar: elas permitem, no entanto, compreender largamente a permanência da dominação masculina (HAROCHE, 2003, p. 17).

A permanência dessa dominação coloca as mulheres como sendo responsáveis pela própria opressão que sofrem, tendo como resultado a incorporação do “preconceito desfavorável” contra o feminino, não restando a elas outra alternativa senão a de confirmar esse preconceito (BOURDIEU, 2012).

A justificativa ideológica para essa dominação se deve ao que Bourdieu chamará de violência simbólica. De acordo com sua teoria, essa violência se dá de forma “suave, insensível, invisível, para as próprias vítimas, que se exerce essencialmente pelas vias puramente simbólicas da comunicação e do conhecimento, ou mais precisamente, do desconhecimento, do reconhecimento ou, em última instância, do sentimento” (BOURDIEU, 2012, p. 7-8) e sem coação física da vítima, mas acarretando danos morais e psicológicos em que a sofre.

Esta se daria a partir da “criação contínua de crenças no processo de socialização, que leva os indivíduos a se posicionar no espaço social, seguindo os padrões e costumes do discurso dominante” (JUBÉ et al. 2016, p. 3). Essa violência simbólica seria a manifestação desse discurso reconhecido como legítimo pela sociedade que a reproduz quase que inconscientemente, criando um “campo de produção simbólica”, ou seja, um lugar de disputa de interesses entre as classes dominantes e dominadas onde o poder advém de um capital específico (econômico, cultural ou simbólico), que possibilita sua posição dentro da hierarquia (BOURDIEU, 1989, p. 12).

Esses preconceitos enfrentados se confirmam quando observamos a evolução das conquistas feministas ao longo dos anos. Houve avanços nos setores jurídicos e políticos, mas não nos sociais e econômicos, como nos relembra Haroche (2003). A desigualdade no mercado de trabalho ainda se mostra como um elemento importante da máquina simbólica na qual se funda essa dominação.

Na divisão sexual do trabalho, de acordo com Bourdieu (2012), as atividades atribuídas aos sexos masculino e feminino são bastante estritas, funcionando a partir de uma lógica que determina os locais adequados, as posições e as ocupações de cada um deles, além de normalmente os homens estarem associados às “atividades produtivas e oficiais com a manutenção do capital, enquanto às mulheres cabem a participação como objetos de troca”.

As regularidades da ordem física e da ordem social impõem e inculcam as medidas que excluem as mulheres das tarefas mais nobres [...], assinalando-lhes lugares inferiores [...], ensinando-lhes a postura correta do corpo [...] atribuindo-lhes tarefas penosas, baixas e mesquinhas, [...] enfim, em geral tirando partido, no sentido dos pressupostos fundamentais, das diferenças biológicas que parecem assim estar à base das diferenças sociais (BOURDIEU, 2012, p. 34).

Assim como aponta Bourdieu (2012), mesmo com o aumento da participação das mulheres⁸ no mercado de trabalho, ainda hoje elas passam por uma distinção em relação à remuneração e aos tipos de trabalho exercidos, mesmo levando em consideração critérios como raça/ cor, faixa etária, classe social e nível de escolaridade. Muitas vezes são submetidas a trabalhos inferiores quando comparadas aos homens, recebendo inclusive salários inferiores aos deles⁹. O trabalho acaba se tornado um ambiente permeado por várias formas de violência simbólica, de leves e/ou dissimuladas até as mais pesadas e explícitas, tema que será aprofundado mais à frente.

8 Também não podemos esquecer que mesmo dentro da categoria “feminino” existem diferenças de acordo com os critérios citados, sendo as mulheres negras/ pardas, com baixo nível de escolaridade e mais pobres as que mais sofrem com essas desigualdades.

9 Em 2019, as mulheres receberam em média, 77,7% do montante auferido pelos homens. A desigualdade atinge proporções maiores nas funções e nos cargos que asseguram os maiores ganhos. Entre diretores e gerentes, as mulheres receberam 61,9% do rendimento dos homens. O percentual também foi alto no grupo de profissionais da ciência e intelectuais: 63,6%. Disponível em: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2021-03/estudo-revela-tamanho-da-desigualdade-de-genero-no-mercado-de-trabalho>> Acesso em 20 dez. 2022.

2.6 Como a violência simbólica se apresenta e quais são suas formas?

A violência simbólica, como foi dito anteriormente, possui um caráter psicológico e moral muito forte. Entretanto, ainda não discutimos de que forma essa violência pode ser vista na sociedade e quais são os mecanismos que reforçam sua atuação.

Em princípio, é preciso ter em mente que dar visibilidade à violência simbólica não diminui o papel da violência física, pois é impossível

[...] esquecer que há mulheres espancadas, violentadas, exploradas, ou, o que é ainda pior, tentar desculpar os homens por essa forma de violência. O que não é, obviamente, o caso. Ao se entender 'simbólico' como o oposto de real, de efetivo, a suposição é de que a violência simbólica seria uma violência meramente "espiritual" e, indiscutivelmente, sem efeitos reais (BOURDIEU, 2012, p. 46).

Existem diversos tipos de expressão da violência simbólica, entretanto o enfoque dado nessa dissertação será baseado no conceito de formas insidiosas trabalhado por Claudine Haroche, que, na sua opinião, é uma das formas mais difíceis de serem combatidas por aumentar a desigualdade entre os sexos na busca pelo poder. Essas formas insidiosas da dominação masculina

[...] estabelecem assim, no sistema de troca de conversas, uma dissimetria inconfessada no emprego mesmo das palavras. Ela acrescenta então que é a autoconfiança das mulheres que, por esse tipo de procedimento, se acha atingido e corroído (HAROCHE, 2003, p. 21).

Estas se baseiam em julgamentos de valor conotativo e implícito, fundadas "[...] na permanência de modelos de comportamentos desvalorizadores, de desqualificações infinitas e sutis" (HAROCHE, 2003, p. 18), muito comuns em relações de assédio moral e sexual que revelam traços de arrogância e paternalismo exagerados.

Alguns exemplos dessas formas insidiosas são:

[...] proximidade deslocada, familiaridade torturante, grosseria calculada: todas as narrativas apresentam situações manifestas de desqualificação sub-reptícia. Outras formas de desqualificação estão presentes na ambivalência: falsa cortesia, cordialidade insistente, excesso de polidez (HAROCHE, 2003, p. 20).

Outro tipo bastante comum da demonstração dessa violência acontece quando “[...] dirige-se à mulher excluindo-a sutilmente, ou pelo menos ignorando a sua qualidade profissional, ela é lembrada do seu estatuto de mulher, e ela é reduzida a isso” (HAROCHE, 2003, p. 20).

De fato, está claro que a perpetuação das formas insidiosas de desqualificação que atingem as mulheres nas instituições contemporâneas só pode ser exercida quando se conserva um núcleo de solidariedades mecânicas entre os homens. Na organização e nas empresas atuais, se percebe ainda o bafo das fraternidades de outrora (HAROCHE, 2003, p. 22).

Essa fraternidade, de acordo com Haroche (2003), se constrói através dos laços criados pela afirmação da virilidade que visam manter a integridade masculina (física, psíquica, sexual e corporal), reforçando as características esperadas de um homem (rigidez, força, disciplina e firmeza, por exemplo) e pelo medo da impotência, ou seja, o medo de perder sua posição de poder.

3 DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO E AS MULHERES NAS COZINHAS PROFISSIONAIS

3.1 Trabalho e gênero

Ao longo do desenvolvimento do capitalismo, formou-se um “[...] conjunto de disposições e práticas que foram, historicamente, criadas e acionadas para controlar homens e mulheres. Nelas é possível identificar estratégias e determinações que, de modo muito direto, instituíram lugares socialmente diferente para os gêneros” (LOURO, 1997, p. 41). Essas “instituições e práticas sociais que são constituídas pelos gêneros”, “não somente ‘fabricam’ os sujeitos como também são, elas próprias, produzidas (ou engendradas)” também “por representações étnicas, sexuais, de classe, etc.” (LOURO, 1997, p. 88), compondo um quadro onde as hierarquias de gênero e a relação entre a divisão social do trabalho encontram-se unidas numa dialética orgânica indissociável.

O conceito de divisão social do trabalho oriundo da sociologia tem como intuito analisar as tarefas e funções que os indivíduos exercem dentro da sociedade e de que maneira essas são distribuídas, garantindo a dinamização do processo de produção. A partir dos extensos estudos feitos por Marx que relaciona as relações sociais, mostrando que elas são fundamentadas pelo trabalho e como funciona a combinação entre força para produzir as mercadorias e quem de fato é dono desses meios de produção. Todo esse *corpus* possui um efeito social significativo, contribuindo para relações desiguais, discriminatórias, exploratórias, onde as relações de poder implícitas nessa dinâmica influenciam a distribuição das tarefas designadas a cada indivíduo.

Essa distribuição de tarefas, como dito anteriormente, baseou-se em alguns critérios sendo eles: habilidade na atividade exercida, educação, idade, classe social, gênero etc. Os homens ficaram principalmente responsáveis pela produção dos bens e serviços e as mulheres ficaram responsáveis pela reprodução e tudo que concernia ao ambiente da casa (BOURDIEU, 2012). Essa divisão propiciava, de acordo com Federici (2019, p. 69), “A disponibilidade de uma força de trabalho estável e

disciplinada” como “uma condição essencial da produção em cada um dos estágios do desenvolvimento capitalista”.

Algumas teóricas feministas conseguiram enxergar que essa divisão do trabalho estava muito embasada na questão de gênero, dividindo em dois polos a força de trabalho. Esse movimento impulsionou uma enorme quantidade de “trabalhos que utilizaram a abordagem da divisão sexual do trabalho para repensar o trabalho e suas categorias, suas formas históricas e geográficas, a inter-relação de múltiplas divisões do trabalho socialmente produzido (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 598).

A divisão sexual do trabalho é a forma de divisão do trabalho social decorrente das relações sociais entre os sexos; mais do que isso, é um fator prioritário para a sobrevivência da relação social entre os sexos. Essa forma é modulada histórica e socialmente. Tem como características a designação prioritária dos homens à esfera produtiva e das mulheres à esfera reprodutiva e, simultaneamente, a apropriação pelos homens das funções com maior valor social adicionado (políticos, religiosos, militares etc.) (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 599).

O termo foi criado na França no início dos anos 70 pelo movimento feminista (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 597) e tinha como premissas estudar “a distribuição diferencial de homens e mulheres no mercado de trabalho, nos ofícios e nas profissões, e as variações no tempo e no espaço dessa distribuição; e se analisa como ela se associa à divisão desigual do trabalho doméstico entre os sexos” (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 596); além disso queriam mostrar como essas desigualdades são a base do nosso sistema, articulando com a ideia de que essa “diferenciação é utilizada para hierarquizar as atividades, e portanto os sexos, em suma, para criar um sistema de gênero” (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 596).

Essa forma particular da divisão social do trabalho tem dois princípios organizadores: o princípio de separação (existem trabalhos de homens e trabalhos de mulheres) e o princípio hierárquico (um trabalho de homem “vale” mais que um trabalho de mulher). Esses princípios são válidos para todas as sociedades conhecidas, no tempo e no espaço. Podem ser aplicados mediante um processo específico de legitimação, a ideologia naturalista. Esta rebaixa o gênero ao sexo biológico, reduz as práticas sociais a “papéis sociais” sexuais que remetem ao destino natural da espécie (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 599).

Esses dois princípios mediam (e ainda medeiam) a nossa relação com o trabalho. Ao separá-lo em formal, onde ter “um salário significa fazer parte de um contrato social”, e doméstico, que no “fortalecimento do senso comum não é

considerado trabalho”, institui-se “um estado recíproco de dependência entre os sexos” cuja organização se deu baseada na “heterossexualidade compulsória e na imposição de restrições à sexualidade feminina” na visão de Rubin (MONCAU, 2018). Devemos partir do princípio que esses significados dados a essas representações “não preexistem no mundo, mas eles têm que ser criados, e são criados socialmente, isto é, são criados através de ‘relações sociais de poder’” (LOURO, 1997, p. 102).

A lógica do poder baseada nas relações de gênero parte do pressuposto que os homens são os dominadores e as mulheres são submissas. Entretanto, é preciso perceber as nuances do exercício do poder: que ele “se constitui por ‘manobras’, ‘técnicas’, ‘disposições’, as quais são, por sua vez, resistidas e contestadas, respondidas, absorvidas, aceitas ou transformadas” e que não é algo centralizado, mas sim composto por várias figuras, em várias direções, criando uma “rede” que “se constituiu por toda a sociedade” (LOURO, 1997, p. 38-39). Esse exercício implica na estreita relação entre fatores como força, persuasão, controle, regulação e autoridade.

É importante também ressaltar a falsa ideia de igualdade entre os sexos.

Curiosamente, num campo teórico onde a diferença é um conceito central, faz-se de conta que não há diferenças, simula-se que todos os sujeitos são iguais, que todos exercitam o poder com a mesma intensidade, dominam saberes que são igualmente legitimados e reconhecidos socialmente, etc. (LOURO, 1997, p. 117).

A sociedade moderna ao mesmo tempo que tende a criar a noção abstrata de cidadania e igualdade entre todos, ainda mantém a distinção da esfera pública e privada como algo dominante. A esfera pública e as suas instituições são fundadas na noção de racionalidade, excluindo “desejo, a empatia, afetividade, sentimentos”, tido como “manifestações irracionais e, portanto inferiores” e “associadas ou identificadas com as mulheres” (LOURO, 1997, p. 146-147), mostrando que a esfera privada ainda continua sendo segregada e renegada como um trabalho inferior.

O trabalho doméstico carrega consigo a noção de ser algo que “não é imposto às mulheres”, mas sim “um atributo natural da psique e da personalidade femininas”, “vinda das profundezas da natureza feminina” (FEDERICI, 2019, p. 42) e essa profunda correlação que o feminino possui com a alcunha “dona de casa”, faz com que “as mulheres carreguem consigo essa identidade e as ‘habilidades domésticas’ que adquirem ao nascer” (FEDERICI, 2019, p. 74). Contudo, “não existe nada natural em ser dona de casa”, já que “são necessários pelo menos vinte anos de socialização

e treinamentos diários, realizados por uma mãe não remunerada, para preparar a mulher para esse papel” (FEDERICI, 2019, p. 43).

Esse papel que combina “serviços físicos, emocionais e sexuais” é fundamental para que o capitalismo possa manter a sua força de trabalho masculina sempre alimentada e em condições para exercer seu trabalho, assim como gerar novas vidas que no futuro também farão parte dessa mão de obra necessária para continuar girando a roda do capital (FEDERICI, 2019).

Ao “convencer que o trabalho doméstico é uma atividade natural”, ele “manipula” e “dissemina uma violência sutil na classe trabalhadora” (FEDERICI, 2019), mas que ao “tomar consciência dessa opressão”, conseguem perceber que “uma enorme massa de trabalho é efetuada gratuitamente pelas mulheres, que esse trabalho é invisível, que é realizado não para elas mesmas, mas para outros, e sempre em nome da natureza, do amor e do dever materno” (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 597).

O fato das mulheres conseguirem alçar postos de trabalho no ambiente formal, não fez com que elas se libertassem do seu “primeiro emprego”, ou seja, os afazeres domésticos, pelo contrário só significou que elas teriam menos tempo e energia para se ocupar com outros assuntos ou mesmo pensar na sua própria realidade. A família seria uma espécie de “institucionalização desse trabalho não assalariado” (FEDERICI, 2019). Essa “dupla jornada” sempre foi vista como “um apêndice do trabalho assalariado” (HIRATA; KERGOAT, 2007), sendo a função principal a preocupação com o casamento e com os filhos.

Também está claro que, na ausência de remuneração monetária, as mulheres encaram sérios obstáculos na tentativa de ganhar “independência econômica”, sem mencionar o preço alto que pagam por isso: a incapacidade de escolher se querem ter filhos ou não, baixos salários e o peso de uma jornada dupla quando ingressam no mercado de trabalho (FEDERICI, 2019, p. 89).

Quando analisamos a inserção das mulheres no mercado de trabalho, percebemos que mesmo com um aumento significativo na sua participação, elas ainda possuem taxas de aproveitamento no setor privado mais baixas que os homens (FEIJÓ, 2023). Apesar dos indicadores mostrarem que elas possuem maior nível de escolaridade que os homens, sua absorção é menor. Ainda existe “um forte contingente feminino concentrado no trabalho doméstico, caracterizado por situações

de precariedade, baixa proteção social, condições inadequadas de trabalho, baixos salários e informalidade” (NEVES, 2013).

Mesmo com todos os estudos que possibilitaram compreender as relações sociais de sexo/ gênero, as mulheres mesmo as com alto nível educacional, dotadas de conhecimento político e feminista que enxergam as desigualdades entre essas duas esferas ainda permanecem encarregadas do trabalho doméstico e continuam exercendo-o (HIRATA; KERGOAT, 2007). De acordo com Hirata e Kergoat (2007, p. 608), existem duas razões para essa manutenção que estão fortemente vinculadas ao “âmbito psicológico da dominação e a dimensão da afetividade”.

3.2 Práticas nas cozinhas profissionais e o domínio masculino

A cozinha doméstica e a cozinha profissional apesar de terem basicamente a mesma estrutura física e produzirem o mesmo produto final, a comida, elas se encontram envolvidas de dimensões simbólicas diferentes e a presença da figura feminina está no cerne dessas diferenças que separam esses ambientes em duas categorias distintas. Partindo da discussão sobre o imaginário social a partir do pensamento de Castoriadis, a cozinha doméstica é considerada um espaço social que na estrutura simbólica da sociedade é vista como um lugar subalterno e sem remuneração (em se tratando das “donas de casa”). Já a cozinha profissional é envolta de uma aura de *status* e prestígio, principalmente nos últimos anos com destaque dado ao campo da gastronomia. O espaço, a estrutura física, os utensílios, os ingredientes em tese são os mesmos, o que muda no espaço público é a organização da produção, o tempo de preparo, a cobrança dos pedidos pelo *chefs* e clientes e a rotina de trabalho.

Separar a cozinha em duas categorias distintas não consegue dar conta das nuances que fazem parte desse universo. Além dos restaurantes que seriam a primeira imagem que vem em nossas mentes quando o assunto é a produção e venda de alimentos, outros serviços de alimentação fora do lar como as servidas nos refeitórios escolares, empresariais e hospitalares, nos mercados públicos, as comidas de rua com seus *food trucks*, barracas e carrinhos que vendem diversos tipos de alimentos por mais que possuam “dinâmicas distintas de consumo, serviço, trabalho

e abastecimento, para citar algumas das atividades que giram em torno da realização de sua atividade-fim, que é fornecer alimentos” (MINUZZO, 2023, p. 56). Contudo, nesse trabalho o nosso foco principal é na estrutura e organização encontrada nos restaurantes, mais especificamente nos especializados em alta gastronomia.

Esse tipo de estabelecimento comercial começou a se difundir no século XV na França em lugares que ficaram conhecidos por vender caldos restauradores e se diferenciavam de outros estabelecimentos “por terem mesas individuais e por seu caráter urbano e moderno” (MINUZZO, 2023, p. 58). Esses restaurantes foram se diversificando e produzindo outros tipos de refeições e se tornaram uma “instituição cultural” na Europa no século XIX, ditando novas regras e modos de preparação que com o tempo também se espalharam ao redor do globo (MINUZZO, 2023).

Um dos pontos principais na organização da cozinha profissional é a hierarquia. A ideia de padronizar os processos, uniformizar os funcionários, separar a cozinha em praças, delegando um responsável para cada atividade, sendo o *chef* o principal orchestrador, foi de Auguste Escoffier, que por volta de 1889, após sua estada no exército, percebeu que essa divisão facilitaria a produção e daria mais agilidade ao serviço, criando o que seria chamado de sistema de brigada (BRIGUGLIO, 2022).

A cozinha dos restaurantes é caracterizada como um espaço que mistura ordem e caos, que é orquestrado a partir de disciplinas e hierarquias militares. O trabalho é classificado como árduo, fisicamente e emocionalmente extenuante, com frequência e jornadas intensas e não convencionais, sendo realizado sob muita pressão. Para se sair bem, os cozinheiros precisam adquirir resistência física e emocional e incorporar o gesto, o movimento e o tempo adequados à lógica de organização deste espaço (GALVÃO apud BRIGUGLIO, 2022, p. 86).

Como dito anteriormente, o responsável por gerir essas cozinhas é o *chef*. Seu trabalho necessita da parte técnica (preparar o cardápio e cozinhar), mas também precisa gerenciar toda a parte operacional da cozinha desde a compra dos insumos até os funcionários (cuidando das demandas pessoais, folgas, férias e eventuais problemas) e coordenar o trabalho de toda equipe para que o resultado seja satisfatório, minimizando qualquer equívoco na entrega dos pedidos e reclamações por parte dos clientes (BRIGUGLIO, 2022).

A evolução da gastronomia como modelo de refinamento começou a surgir no século XVII através da importância pelo rei Luís XIV em receber com banquetes suntuosos. Alguns cozinheiros se tornam muito famosos nessa época como Vatel, La

Varenne e Carême. Esses chefes fundaram um movimento de renovação dos costumes medievais e o surgimento de uma cozinha preocupada com a estética e um paladar requintado (FRANCO, 2001). Entretanto, nessa época havia uma preocupação mais estética voltada para a apresentação dos pratos que ficavam expostos à mesa durante todo o jantar e serviam para mostrar a exuberância e o poder da monarquia (MYHRVOLD, 2011, p. 15).

Com a Revolução Francesa e a mudança de conjuntura, os cozinheiros que eram funcionários de reis e nobres perdem seus postos de trabalhos e precisam buscar novas alternativas. Alguns foram contratados pela burguesia, que queria replicar os gostos da nobreza e demonstrar seu poder e outros “aproveitaram algum prestígio de que ainda gozavam e abriram estabelecimentos para vender comida” (BRIGUGLIO, 2022, p. 38). Entre os séculos 18 e 19, como aponta Briguglio (2022), “a grande maioria passa a trabalhar em hotéis, restaurantes e clubes” provavelmente pelo crescimento da indústria do turismo, tendo o *Guia Michelin* uma forte influência no desenvolvimento desse setor, principalmente na França.

A autora sustenta a tese de que a disseminação das técnicas e receitas da culinária francesa se espalham pelo mundo e se tornam dominante precisamente porque elas são profissionais, um tipo de culinária associada à esfera profissional, e não doméstica. Mais que isso, ela afirma que, desde o começo, a cozinha profissional dependia de patronagem internacional e lugares ao redor do mundo para sobreviver e florescer (BRIGUGLIO, 2022, p. 51).

Entretanto mesmo com toda a predileção da boa mesa por parte da população francesa, principalmente desde o Antigo Regime, já era possível perceber a distinção de gênero quando o assunto era o preparo da comida.

Para os membros da nobreza e do novo mundo das finanças ter uma cozinheira significava poder oferecer a seus convivas pratos que eles nunca tivessem provado. Nota-se, desde então, a distinção entre a cozinha de cozinheira, feita de conhecimentos práticos e de tradição familiar e a cozinha de cozinheiro, com ênfase na invenção e na reflexão” (FRANCO, 2001, p. 175).

Ficando restrita a cozinha da própria casa ou das famílias burguesas, as mulheres se mantinham em um trabalho “sem prestígio e nem visibilidade” e nunca atingiriam “o nível da *haute cuisine* que pertence exclusivamente aos chefs” (BRIGUGLIO, 2022). Além disso, outra ideia bastante disseminada na época pelo próprio Escoffier era que de “o homem é mais rigoroso no seu trabalho, que mulher não acerta medidas e não dá atenção a detalhes”, acreditando assim que a “mulher

não pertencia ao mundo da alta gastronomia” (FRAGA *apud* CARVALHO e SORLINO, 2017). Esse tipo de visão sobre as mulheres era uma espécie de consenso desde o século XIX (BRIGUGLIO, 2022), que já mostrava a divisão de gênero em outras atividades manuais, separando claramente as obrigações e as responsabilidades masculinas das femininas (BLACK, 2021).

Desde o início da consolidação da gastronomia é possível perceber razões históricas que excluía as mulheres do treinamento formal e da profissão, “impedindo-as de ter acesso aos treinos e fechando o mercado de trabalho para elas”, como aponta Black (2021). Para conseguir que as mulheres não fizessem parte desse ambiente profissional, a Sociedade dos Cozinheiros, fundada em 1840 na França, proibia a contratação de mulheres em restaurantes e restringia a participação delas nas escolas com o intuito de proteger o conhecimento e a profissionalização, iniciando assim um processo de separação entre a cozinha doméstica e a profissional alicerçada no domínio da técnica.

Nesse sentido, como uma estratégia para constituir um coletivo profissional e valorizar seu *métier*, os cozinheiros procuraram se afastar e se dissociar o máximo possível da cozinha doméstica, pois receavam uma desvalorização de sua profissão e uma baixa de seus salários, à medida que mulheres fossem reconhecidas como profissionais, e seu trabalho, portanto, equiparado ao delas (BRIGUGLIO, 2022, p. 47).

Essa separação entre as cozinhas e a valorização do masculino como principal responsável fez com que as mulheres fossem excluídas das cozinhas profissionais. Desde o processo de formação, como é chamado na França, possuindo uma ideia de “molde do estudante” com uma estrutura orquestrada a partir de uma disciplina e produção militar onde “não há dúvida que o sistema de brigada procura formar, treinar e estabelecer uma hierarquia dos corpos masculinos”¹⁰. Tendo nesses corpos um padrão a ser seguido, o feminino acaba sendo, muitas vezes, “incongruente com o espaço da cozinha”¹¹ (BLACK, 2021, p. 30-33, tradução nossa).

Quando desconstruímos as experiências de treinamento e as rotinas dos lugares de trabalho, é necessário olhar como as relações sociais se encontram no centro da desigualdade de gênero e sua persistência. É através

¹⁰ O texto língua estrangeiro é: “Modeled after the French military, there is no doubt that the brigade system seeks to shape, train, and establish a hierarchy of male bodies.”

¹¹ O texto em língua estrangeira é: “[...] incongruent to the space of the kitchen.”

da relação cotidiana, das ações e das palavras, que as pessoas se definem e negociam suas identidades (BLACK, 2021, p. 30, tradução nossa)¹².

3.3 A dominação masculina nas cozinhas profissionais

Nas últimas décadas foi possível perceber o crescente interesse pelos estudos de gênero e a relação de desigualdade entre os sexos no mercado de trabalho. Na gastronomia essa problematização não é diferente: as mulheres ainda não possuem as mesmas condições de trabalho que os homens, enfrentando diversos desafios durante sua carreira - seja pelas barreiras e preconceitos socialmente construídos, seja financeiramente. De acordo com Collaço, “mesmo a força de trabalho feminina na cozinha representando 65% do total de empregos no setor” (COLLAÇO, 2008, p. 144) seus cargos ainda estão vinculados a restaurantes que servem refeições cotidianas, enquanto os homens possuem funções de chefia ou possuem mais representatividade nos restaurantes requintados (COLLAÇO, 2008).

É muito difícil olhar para o lugar da mulher dentro da gastronomia e não refletir sobre uma estrutura patriarcal e machista que constrói sua posição dentro desse sistema, envolvendo toda uma lógica social que determina que as figuras de destaque e poder, via de regra, sejam homens, o que reflete em como elas são vistas e no desmerecimento do seu conhecimento, além de reforçar alguns estereótipos socialmente hegemônicos.

A compreensão da questão de gênero nas cozinhas deve levar em consideração a “separação entre o âmbito público e o privado, acompanhada da criação de estereótipos e papéis para cada gênero” e como isso impacta e cria obstáculos para a participação das mulheres no mercado de trabalho (MINUZZO, 2023, p. 33). Essa divisão sexual do trabalho também está presente nas cozinhas profissionais, se analisarmos os trabalhos normalmente designados para mulheres

¹² O texto em língua estrangeira é: “When breaking down the experiences of training and workplace routines, it is necessary to look at how social relations lie at the center of gender inequality and its persistence. It is through everyday relations, actions and words, that people define themselves and negotiate their identities.”

como a cozinha fria¹³ e a confeitaria e tarefas destinada aos homens, como a cozinha quente¹⁴. (BRIGUGLIO, 2022; MINUZZO, 2023).

Para serem aceitas, elas precisam romper diversas barreiras, inclusive as criadas pelo imaginário em torno da figura feminina que ainda relaciona as características arquetípicas do materno (cuidado, delicadeza, bondade e fragilidade, por exemplo) a elas. “Apesar de alguns *chefs* me falarem que a atenção aos detalhes e a criatividade femininas são apreciadas nas cozinhas, fica claro que esses estereótipos sobre como a mulher trabalha também são usados para deixá-las de lado em posições secundárias”¹⁵ (BLACK, 2021, p. 30, tradução nossa). Além disso, “os talentos femininos são com frequência vistos como habilidades naturalizadas que não possuem o mesmo valor das técnicas e as performances treinadas pelos homens”¹⁶ (BLACK, 2021, p. 33).

Segundo Roscoe, as habilidades mais respeitadas na cozinha são a capacidade de trabalhar por longas horas, sacrificar o tempo pessoal, suportar dor física e competir “com os meninos”, características muito associadas à masculinidade. Às mulheres que pretendem sobreviver nesse espaço só lhes resta se tornarem mais fortes, em alguma medida, se masculinizarem, sob pena de sofrerem assédio, pois o assédio assume diversas formas e é naturalizado de distintas maneiras dentro da cozinha (BRIGUGLIO, 2022, p. 175).

Todas as características ou traços tidos como femininos acabam sendo vistos de forma negativa nas cozinhas profissionais. As mulheres precisam controlar seus comportamentos e se mimetizar entre os homens, vestindo-se de forma mais andrógina, prendendo o cabelo e o escondendo com toucas, não podendo usar brincos, maquiagem ou unhas pintadas. Essa tentativa de neutralizar o gênero

¹³ Área da cozinha destinada à preparação de alimentos que não necessitam de métodos de calor para sua confecção e que podem ser servidos em temperatura ambiente ou fria como por exemplo as saladas, molhos frios, antepastos, terrines e conservas. Também é conhecida pelo termo em francês *garde-manger*.

¹⁴ Área da cozinha que utiliza calor em suas preparações como por exemplo assados, guisados e grelhados feitos à base de carnes, peixes e frutos do mar, massas, risotos, caldos, entre outros.

¹⁵ O texto em língua estrangeira é: “Although some chefs told me that feminine attention to detail and creativity were prized in their kitchens, it was clear that these stereotypes about the way that women work were also used to sideline women into secondary positions.”

¹⁶ O texto em língua estrangeira é: “[...] women’s talents are often seen as a naturalized ability that does not have the same value as the skilled, trained performances of men.”

significa, na verdade, uma ocultação das mulheres nesse ambiente (BRIGUGLIO, 2022).

3.4 Presença feminina na cozinha francesa e o exemplo das *mères lyonnaises*

Uma empresa de estatística francesa fez uma pesquisa entre os anos de 2012 e 2014 e mostrou que “38% de todos os empregados como cozinheiros [na França] eram mulheres”¹⁷ (BLACK, 2021, p. 21, tradução nossa). As mulheres estão estudando e se aperfeiçoando profissionalmente na gastronomia mais que os homens, de acordo com o *Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse* como mostra Black (2021). “Contudo, as poucas que conseguem atingir um nível elevado nas premiações da área, por exemplo, não são reconhecidas pelas suas habilidades e conquistas”¹⁸ (BLACK, 2021, p. 21-22, tradução nossa).

As mulheres têm uma limitada ascensão profissional na gastronomia francesa. De acordo com minhas observações e entrevistas, ocorre uma clara segregação de gênero em muitas cozinhas (BOURELLY, 2010). Essa divisão do trabalho segue estereótipos que constroem uma imagem das mulheres como criativas com habilidades artísticas e *finesse*, mas com frequência também são vistas como menos competentes e sem força suficiente para aguentar o trabalho físico exigido nas cozinhas”¹⁹ (BLACK, 2021, p. 22, tradução nossa).

Além do fato de ficarem na encruzilhada de não serem aptas para o trabalho, mas possuírem características que são valorizadas nesse ambiente, as mulheres também possuem pouca representatividade, um modelo de sucesso que as inspire. Um dos questionamentos de Black (2021, p. 31, tradução nossa) é: “Se a representação dominante do chefe de cozinha é sempre masculina, como as mulheres

¹⁷ O texto em língua estrangeira é: “38 percent of all people employed as *cuisiniers* (cooks) were women.”

¹⁸ O texto em língua estrangeira é: “However, of the few women who reach the highest ranks in the kitchen, not many are recognized for their skill and achievements.”

¹⁹ O texto em língua estrangeira é: “Women have limited upward mobility in the culinary arts in France. From my observations and interviews, a clear gender segregation happens in most kitchens (BOURELLY, 2010). These divisions of labor follow stereotypes that construct women as creative thinkers with artistic skill and *finesse*, but often also as less competent or not strong enough to stand the physical labor required of kitchen work.”

imaginam a si mesmas como líderes na cozinha?”²⁰ Para ela, a história e o legado das *mères lyonnaises* seriam um bom exemplo a ser seguido e ajudaria a normalizar a presença da mulher nesse ambiente.

Mas o que há de especial na história dessas mulheres? Quem elas são? Para quem pouco conhece a história, as *mères lyonnaises* foram um grupo de mulheres da cidade de Lyon que alcançaram fama e reconhecimento com restaurantes locais que produziam uma comida utilizando os ingredientes locais, com um toque de regionalidade e utilizando toda a experiência adquirida nas cozinhas burguesas, onde trabalhavam antes de serem demitidas no período entre guerras (década de 30). Elas são aclamadas até hoje na história local como lendas. Contudo, atualmente existem poucas mulheres que seguiram o legado dessas *mères* e muito pouco foi estudado sobre esse assunto, de acordo com Black (2021).

A *mère Brazier* foi a representante mais proeminente desse movimento, uma figura excepcional e “a epítome das características que representam as *mères lyonnaises*: uma excelente cozinheira, severa, porém bastante maternal”²¹ (BLACK, 2021, p. 52, tradução nossa). O que começou como um bar, logo se tornou um restaurante que “servia refeições simples para artesãos, trabalhadores e donos de pequenos negócios da vizinhança”, como nos fala Black (2021). Com o crescimento da economia local, seu público vai se transformando ao longo dos anos 30, tendo como frequentadores assíduos “políticos locais, empresários, a burguesia rica e os viajantes que queriam conhecer a reputação do restaurante de *mère Brazier*”²² (BLACK, 2021, p. 15, tradução nossa). A mudança de perfil também traz consigo um refinamento nas preparações. Sua fama se espalha dentro e fora de Lyon graças ao desenvolvimento do turismo e das publicações literárias sobre gastronomia. Em 1933, o *Guia Michelin* lhe concede o título de três estrelas *Michelin*, prêmio recebido por poucos *chefs* e principalmente em se tratando de mulheres (BLACK, 2021).

²⁰ O texto em língua estrangeira é: “If the dominant representation of a chef de cuisine is always a man, how women imagine themselves at the head of a kitchen?”

²¹ O texto em língua estrangeira é: “[...] the epitome of the *mère lyonnaise* character – an excellent cook, stern but also motherly.”

²² O texto em língua estrangeira é: “[...] local politicians, business people, the rich bourgeois, and travelers flocked to *mère Brazier*’s restaurant.”

A mais famosa dessas mulheres foi a *mère* Brazier. Ela tinha dois restaurantes com três estrelas *Michelin*. Ela era uma mulher forte que falava concisamente com sua equipe, mas que os a amavam como uma mãe. Ela foi provavelmente a mulher mais importante da história da culinária francesa. Seu *poularde en demi deuil* e *fonds d'artichaut with foies gras* foram lendários. Quando Édouard Herriot foi o prefeito de Lyon, ele era um cliente assíduo de Brazier. Tinham outras mulheres também”²³ (BLACK, 2021, p. 50, tradução nossa).

Esses restaurantes foram emblemáticos, pois “mantinham as tradições culinárias regionais em um momento da história onde a identidade regional era importante para construir uma noção forte, porém diversa de nacionalidade”²⁴ que a França tanto buscava (BLACK, 2021, p. 26, tradução nossa). Além disso, não podemos esquecer que essas mulheres enfrentaram diversos desafios para abrir seus empreendimentos (apenas homens podiam ser proprietários, já que as mulheres tinham limitações legais no direito à propriedade privada) e manter esses lugares funcionando numa época em que isso não era comum, aliado ao fato delas trabalharem da sua maneira, indo contra o sistema de brigada que era dominante nos restaurantes (BLACK, 2021).

As *mères lyonnaises* tiveram um papel fundamental também para explicar como “a maternidade era compatível com a carreira profissional na culinária e como esses atributos maternais podiam inclusive ser vistos como positivos no sentido de alimentar pessoas como uma espécie de trabalho cuidadoso não muito diferente do trabalho doméstico de muitas mães”²⁵ (BLACK, 2021, p. 47-48, tradução nossa). Outro ponto importante era que essas mulheres se tornaram uma espécie de “modelo numa profissão aonde poucas mulheres chegaram num alto patamar”, sendo premiadas pelo seu trabalho (BLACK, 2021).

Depois da Primeira Guerra Mundial, a economia estava muito ruim. Muitas das grandes casas burguesas aqui em Lyon tiveram que despedir seus

²³ O texto em língua estrangeira é: “The most famous of all these women was la mère Brazier. She had two restaurants with three Michelin stars. She was a sturdy woman who spoke tersely to her kitchen staff, but her clients loved her like a mother. She is perhaps the most important woman in French culinary history. Her *poularde en demi deuil* (chicken in half mourning) and *fonds d'artichaut with foie gras* (artichoke hearts with goose liver) were legendary. When Édouard Herriot was the mayor of Lyon, he used to be regular chez Brazier. There were other women too.”

²⁴ O texto em língua estrangeira é: “[...] keepers of regional culinary traditions at a time when regional identities were importante for constructing a sense of a strong but diverse nation.”

²⁵ O texto língua estrangeira é: “[...] motherhood is compatible with a professional culinary carrer and how the atributes of mothering could even be seen as positive in light of feeding people as a sort of care work not all that dissimilar from domestic work of many mothers.”

cozinheiros pessoais. Esses cozinheiros eram mulheres que vieram do interior, nos arredores de Lyon para procurar emprego na cidade. Essas mulheres não tinham outro lugar para ir e cozinha era o que elas realmente sabiam fazer, então elas começaram a procurar emprego nos restaurantes. Nenhum deles queriam contratar mulheres para cozinhar nesses estabelecimentos. Muitas dessas *mères* abriram restaurantes com seus companheiros, maridos ou Charles²⁶. Esses pequenos restaurantes ganharam reputação por servir comida honesta – um tipo de comida que lembrava muito aos clientes a comida que eles costumavam comer em suas casas quando eles tinham uma cozinheira. Eles rapidamente ganharam admiradores. Essa também foi a era em que o *Guia Michelin* começou. Os avaliadores louvavam as mulheres como guardiãs das tradições culinárias de Lyon. Elas cozinhavam com produtos locais, como o *poulet de Bresse* e um peixe como do rio Saône²⁷ (BLACK, 2021, p. 51-52, tradução nossa).

Mesmo com o ensino primário sendo obrigatório na França no século XX, as pessoas não tinham uma alfabetização apropriada naquela época, somando-se a isso o fato de que “as crianças do interior e da classe trabalhadora acabavam dando prioridade ao trabalho ao invés do estudo”²⁸ (BLACK, 2021, p. 25, tradução nossa). Isso dificultava a anotação das receitas feitas por essas mulheres, que além da baixa escolaridade, “não tinham tempo suficiente para anotá-las”²⁹ devido à carga de trabalho e sem contar que “os pratos e as técnicas eram aprendidos no decorrer do processo de profissionalização e passados de um cozinheiro para outro”³⁰, de acordo com Black (2021).

A história das mulheres quase sempre são histórias orais por conta do que a sociedade considera importante de gravar (P. THOMPSON & BORNAT, 2017, 6-7) e, especificamente nesse caso, os tipos de trabalho que as mulheres estavam fazendo nas cozinhas deixou poucos rastros a não ser

²⁶ O termo “Charles” significa companheiro ou namorado.

²⁷ O texto em língua estrangeira é: “After the First War, the economy was very bad. Many of the big bourgeois houses here in Lyon had to let their cooks go. These cooks were women who had come from the countryside around Lyon to find work in the city. These women had no other place to go and cooking was really all they knew to do, so they started to look for work in restaurants. No one wanted to hire a woman to cook in a restaurant. A lot of these *mères* opened restaurants with their companions, husbands, or Charles. These little restaurants gained a reputation for serving honest food – the kind of food they used to eat at home when they had cooks. They quickly gained a following. This was also the era in which the *Guide Michelin* started. The reviewers praised these women as the guardians of Lyonnais culinary traditions. They cooked with local products, such as *poulet de Bresse* and the fish like perch from the Saône River.”

²⁸ O texto em língua estrangeira é: “[...] children in the countryside and from the working classes, for whom earning one’s keep was more important than going to school.”

²⁹ O texto em língua estrangeira é: “[...] did not have the time to take notes.”

³⁰ O texto em língua estrangeira é: “[...] techniques and dishes were learned through apprenticeship and passed on from one cook to the next.”

algumas fotos, artigos de jornal, e cardápios³¹ (BLACK, 2021, p. 24, tradução nossa).

Uma outra questão que não pode ser negligenciada é o caráter interseccional que atravessa também o ser mulher. Além do gênero, raça, classe, imigração e emigração são outros componentes da identidade de um indivíduo que influenciam a maneira como ele é visto e todas as entraves que ele precisa driblar para ser aceito na sociedade. Quando falamos sobre esse assunto, precisamos levar em consideração as estruturas da sociedade estudada, no caso a francesa, assim como a lógica da diferença e das identidades políticas. Sendo esse um tema bastante delicado na França, principalmente quando falamos sobre o quesito raça, já que é considerado uma espécie de tabu:

A noção de raça na França não pode ser comparada com nenhum outro país europeu ou com os Estados Unidos. Não existe nenhuma estatística oficial na França sobre raça porque a lei francesa proíbe que o governo faça qualquer distinção entre os cidadãos baseada na raça ou na religião. Em parte, isso se deve ao mito fundador da República que enfatiza a unidade, a universalidade, e inclusive a natureza da República. Esse mito está fundado na lei através da *Declaração do direito do homem (Déclaration des droits de l'homme)*³² (BLACK, 2021, p. 35, tradução nossa).

³¹ O texto em língua estrangeira é: "Women's histories are often oral histories because of what Society deemed important to record (P. Thompson and Bornat, 2017, 6-7) and, specifically in this case, the types of work that women were doing in kitchens left a scant paper trail beyond a few fotos, chatty newspaper articles, and menus."

³² O texto em língua estrangeira é: "The notion of race in France cannot be compared to that in other European countries or the United States. There are no official statistics in France on race because French law prohibits the government from making any distinction among citizens based on race or religion. This is partly due to the founding myth of the Republic that emphasizes the unitarian, universalist, and inclusive nature of the Republic. This myth was cemented into law through the *Déclaration des droits de l'homme* (Declaration of the Rights of Man)."

4 METODOLOGIA

Nessa dissertação buscamos problematizar temas atuais como gênero, imaginário e trabalho relacionados com a gastronomia. Pensamos que como o cinema possui um enorme poder comunicacional e a capacidade de levar a sociedade a discutir sobre assuntos que podem ser delicados, de uma forma mais indireta, a escolha por um filme gastronômico para servir de estudo de caso seria interessante para refletirmos melhor sobre os temas centrais citados acima.

“Um filme é um produto cultural inscrito em um determinado contexto sócio-histórico” e que não pode “ser isolado” da sociedade em que é produzido, como nos lembra Vanoye e Goliot-Lété (2005, p. 54). Além disso, ele “preenche uma função nessa sociedade que o produz: testemunha o real, tenta agir nas mentalidades, regula as tensões ou faz com que sejam esquecidas” (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 58).

Em um filme, qualquer que seja seu projeto (descrever, distrair, criticar, denunciar, militar), a sociedade não é propriamente mostrada, é encenada. Em outras palavras, o filme opera escolhas, organiza elementos entre si, decupa no real e no imaginário, constrói um mundo possível que mantém relações complexas com o mundo real: pode ser em parte seu reflexo, mas também pode ser sua recusa (ocultando aspectos importantes do mundo real, idealizando, amplificando certos defeitos, propondo um ‘contramundo’ etc.). Reflexo ou recusa, o filme constitui um ponto de vista sobre este ou aquele aspecto da sociedade em espetáculo, em drama (no sentido geral do termo), e é essa estruturação que é objeto dos cuidados do analista (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 56).

Christian Metz (1977, p. 81) mostra que o cinema possui um caráter universal, contudo diz que esse fenômeno é constituído por duas faces, sendo uma positiva e outra negativa. Essa universalidade se dá em grande parte porque a “percepção visual varia menos que os idiomas”, entretanto sua visualidade implica em uma “aderência do significante ao significado que torna impossível seu desligamento”, ou seja, por mais que a imagem tenha uma leitura inteligível, a compreensão do significado de determinado assunto, objeto ou até mesmo a imagem dentro da trama de um filme, implica em um conhecimento anterior que muitas vezes está vinculado a determinada cultura ao qual o filme foi produzido e qualquer ruído nessa compreensão do significado acaba prejudicando sua interpretação.

Para Metz (1977, p. 64), “Não é por ser uma linguagem que o cinema pode nos contar tão belas histórias, é porque ele nos contou tão belas histórias que se tornou uma linguagem”. O que se convencionou chamar de linguagem cinematográfica, nada mais é que uma estrutura comunicacional, capaz de explorar a percepção e a subjetividade do espectador. Através da justaposição de imagens e sons, constrói uma realidade ou cria uma ficção dotadas de um sentido, utilizando artefatos técnicos para esse fim. Direção, roteiro, fotografia, arte, som, montagem combinados acabam resultando num produto audiovisual capaz de propiciar emoções, sentimentos e reflexões.

Por outro, o roteiro estrutura uma narrativa (uma sequência lógica de eventos, de relações entre personagens, de conflitos, um conjunto de informações a serem distribuídas pelo filme para garantir a compreensão e a verossimilhança) e uma progressão dramática (de acordo com as regras de alternância entre tempos fortes e tempos fracos e as da progressão contínua da tensão até o desenlace, passando pelo ‘clímax’). Por outro, e simultaneamente, propõe um ponto de vista (moral, estético, político, filosófico, poético) sobre a história e os personagens, assim como imagens do mundo possível representado, imagens mais ou menos carregadas de conotações afetivas, fantasísticas, simbólicas (VANOYE; GOLLOT-LÉTÉ, 2005, p. 63).

As características narrativas presentes nos filmes culminaram na ideia de gênero cinematográfico, que seria uma espécie de “categoria classificativa que permite estabelecer relações de semelhança ou identidade entre as diversas obras”, encontrando “os sinais de uma partilha morfológica e ontológica”, permitindo “compreender melhor o seu processo criativo e efetuar a arqueologia das ideias fundamentais que veiculam ou das situações que retratam” (NOGUEIRA apud YASOSHIMA, 2012, p. 304). Na visão de Vanoye e Goliot-Lété (2005, p. 27), o gênero “comporta, com efeito, características específicas no plano dos conteúdos (tipo de personagens, de intrigas, de cenários, de situações) e no das formas de expressão (iluminação, tipos de planos privilegiados, cores, música, desempenho dos atores, etc.)”

De acordo com Yasoshima (2012, p. 303), “Um filme gastronômico pode ser definido como aquele em que a gastronomia é o tema principal ou está presente em um dos principais temas secundários”, ou seja, “filmes cujo enredo principal girem em torno da temática da comida, da comensalidade, das suas relações sociais e antropológicas, pertencem a um gênero que podemos chamar de filmes gastronômicos” (YASOSHIMA, 2012, p. 304).

Como dito anteriormente, para que esses filmes gastronômicos sejam considerados um gênero, assim como os filmes de ação, comédia ou musical, por exemplo, é preciso que algumas características recorrentes estejam presentes nessas obras como: “tipo de personagens retratados, tipo de situações encenadas, temas correntemente abordados, elementos cenográficos e iconográficos, princípios estilísticos ou propósitos semânticos, por exemplo” (YASOSHIMA, 2012, p. 304).

É bem comum encontrarmos nesses roteiros subtemas recorrentes: personagens retratados (quase sempre *chefs* de cozinha ou alguém que cozinha), cenários mais comuns (normalmente cozinhas de restaurantes ou ambiente de cozinha domésticas), a comensalidade, a figura do crítico gastronômico, a comida como estrela principal, imagens das artes e técnicas culinárias, a preservação de culturas culinárias, a exposição de distúrbios alimentares (anorexia, bulimia, vigorexia, por exemplo), disputas culinárias (programas de competição como *Masterchef* ou *The Taste*) e história de vida dos *chefs* (como os episódios da série *Chef's table* do canal de entretenimento *Netflix*) (YASOSHIMA, 2012).

O artigo feito por Yasoshima em 2012 é uma referência nos estudos sobre cinema e gastronomia. Ele faz um panorama da produção cinematográfica de filmes gastronômicos compondo uma lista de 120 obras produzidas entre 1970 até os anos 2010, mostrando como essa produção foi aumentando gradativamente com o passar dos anos. Se fôssemos estender o estudo iniciado por ele por mais uma década (2010-2020), perceberíamos que esse gênero se tornou cada vez mais popular, possibilitando um crescimento exponencial nesses últimos anos, o que pode ser comprovado por uma rápida busca pelos canais de *streamings*. Esse crescimento vertiginoso pode ser explicado por diversos fatores como o aumento da visibilidade da gastronomia na mídia de maneira geral, a consolidação da profissão, a curiosidade sobre o meio, o surgimento de outros canais de distribuição, como é o caso dos *streamings* etc.

As representações da comida no cinema conseguem envolver um amplo leque de subtemas e servem para valorizar a gastronomia e suas relações sociais e culturais, conseguindo despertar o interesse dos envolvidos com a cozinha e do público em geral. A figura do chefe de cozinha no cinema quase sempre é criada a partir de um estereótipo feito de poder e de glamour, o que não corresponde muito à realidade dos cozinheiros que vivem em ambientes não tão glamorosos e muito tensos. Talvez a divulgação dessa imagem do chefe de cozinha seja responsável pela popularização da profissão e da atração cada vez maior de jovens que buscam os cursos de gastronomia (YASOSHIMA, 2012, p. 310).

Podemos citar alguns filmes da lista de Yasoshima (2012) que demonstram a centralidade da comida e seus subtemas como temáticas importantes nas seguintes tramas: *A festa de Babette* (1987), *Como água para chocolate* (1992), *Toast* (2010), *Comer, beber e viver* (1994), *Delicatessen* (1991), *Comer, rezar e amar* (2011), *Românticos Anônimos* (2010), *Chocolate* (2000), *Amor à flor da pele* (2000), *Ratatouille* (2007), *Sem reservas* (2007), *Sob o sol da Toscana* (2003), *Tomates verdes fritos* (1991), *Tampopo - Os Brutos Também Comem Spaghetti* (1985) e *Volver* (2006). A comida é usada como “metáfora” ou “metonímia” para nos revelar mais sobre os sentimentos e as atitudes humanas frente à vida, tratando de questões psicológicas e sociológicas. Como Yasoshima (2012, p. 301) nos explica: “E ao se indagar o que se come, onde se come, como se come, com quem se come, as respostas vão nos levar a descobrir as relações sociais e culturais que são criadas e os importantes significados que elas têm.”

Além de permitir uma reflexão sobre as questões sociais, culturais, históricas e psicológicas acerca da alimentação e da gastronomia, podemos concluir o poder do cinema em representar a comida na tela e as implicações presentes no ato de comer. Por mais que “um filme gastronômico não possa substituir uma refeição real”, ele tem a capacidade de gerar interesse, entusiasmo, emoções e a busca pela felicidade à mesa (YASOSHIMA, 2012).

Discutido todos esses elementos que permeiam o universo do cinema e como ele pode ser uma importante ferramenta para analisar a sociedade e consequentemente a gastronomia, conseguimos esboçar o que será tratado no presente estudo. Pensando em um filme que pudessem ser um solo fértil para análise e transitasse entre os campos da gastronomia, comunicação e do cinema, permitindo a observação e discussão de questões atuais e pertinentes a esses campos do conhecimento. Escolhi o filme *Os sabores do Palácio* (2012), de Christian Vicent, para servir como estudo de caso e para minha surpresa, relendo a lista confeccionada por Yasoshima, percebi que o filme estava enquadrado com um dos filmes gastronômicos.

O filme *Os sabores do Palácio* (*Les saveurs du palais*, França, 2012), narra a história baseada na vida de Danièle Mazet-Delpeuch, cozinheira do presidente da França no final dos anos 80. Enfrentando diversas burocracias e adversidades pelo fato de ser uma mulher num ambiente extremamente competitivo e machista, a protagonista não esquece suas raízes e influências gastronômicas, seu amor pela cozinha e é capaz de construir laços de afeto através da comida nessa temporada em

que trabalha no Palácio. Porém, os constantes enfrentamentos com os cozinheiros da cozinha central e com os altos funcionários do Palácio, a quem ela deveria se dirigir, começam a tornar sua presença nesse ambiente insustentável.

Como nos lembra Vanoye e Goliot-Lété (2005, p. 23), “Analisar um filme é também situá-lo num contexto, numa história”. No caso de *Os sabores do Palácio* (2012), o filme se situa no contexto mais amplo da política francesa e do longo governo de Mitterrand, das questões da formação e consolidação da gastronomia como um ofício masculino, aborda uma época (final dos anos 80) onde as mulheres ainda lutavam para alcançar melhores condições de trabalho e tendo como base a própria história de vida de Danièle Mazet-Delpeuch que revolucionou a estrutura do Palácio ao trazer uma culinária regional, feita por uma mulher que ainda era vista como uma provinciana e sem conhecimento teórico.

Compreendamos por isso que posso usar um filme para escrever a biografia de um ator ou de um diretor, ou para escrever a biografia de um ator ou de um diretor, ou para esboçar o quadro de uma sociedade, ou ainda para descrever os contornos de um movimento estético (...) Nesse caso, tiro informações parciais, isoladas, do filme para relacioná-las com informações extratextuais (biográficas, sociológicas ou históricas, estéticas) a fim de construir minha história, minha descrição, minha tese. (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 53).

Da mesma forma que em uma pesquisa etnográfica um pesquisador vivencia determinadas experiências dentro de um grupo ou comunidade para melhor compreendê-los, o mesmo ocorre na análise de um filme. De acordo com Vanoye e Goliot-Lété (2005, p. 17), “A relação entre o analista e o filme determina a riqueza da análise”. Como dito no texto de abertura dessa dissertação, minha formação em cinema e gastronomia, assim como meu trabalho nas cozinhas profissionais me colocou num lugar de “observadora participante”, possibilitando um olhar atento para o filme escolhido para essa análise.

Para Vanoye e Goliot-Lété (2005, p. 18), o analista tem um olhar ativo, com certo distanciamento e com um pensamento estruturado para observar, examinar e ouvir o filme, submetendo-o a seus instrumentos de análise e suas hipóteses, procurando indícios para comprovar sua teoria. Esse trabalho de análise fílmica implica não só em ver o filme, mas “revê-lo e, mais ainda *examiná-lo tecnicamente*” (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 12).

Analisar um filme ou um fragmento é, antes de mais nada, no sentido científico do termo, assim como se analisa, por exemplo, a composição

química da água, decompô-lo em seus elementos constitutivos. É despedaçar, descosturar, desunir, extrair, separar, destacar e denominar materiais que não se percebem isoladamente ‘a olho nu’, pois é tomado pela totalidade. Parte-se, portanto, do texto fílmico para ‘desconstruí-lo’ e obter um conjunto de elementos distintos do próprio filme. Através dessa etapa, o analista adquire um certo distanciamento do filme. Essa desconstrução pode naturalmente ser mais ou menos aprofundada, mais ou menos seletiva segundo os desígnios da análise (VANOYE; GOLLOT-LÉTÉ, 2005, p. 15).

O processo inicial de desconstrução do filme, que também pode ser chamado de descrição, implica em separá-lo em suas unidades básicas: planos, cenas e sequências, depois observar os aspectos formais, narrativos, imagéticos, sonoros, entre outros. Em seguida, é necessário “estabelecer elos entre esses elementos isolados [...], fazendo surgir um todo significativo: reconstruir o filme ou fragmento” (VANOYE; GOLLOT-LÉTÉ, 2005, p. 15). Nessa fase de reconstrução, cabe ao analista uma espécie de “liberdade criativa”, que “corresponde ao que se chama com frequência a ‘interpretação’” (VANOYE; GOLLOT-LÉTÉ, 2005, p. 15). Contudo, essa capacidade criativa deve ser limitada ao que concerne o filme e os elementos que o cercam, como por exemplo, seu contexto, sua época de lançamento e outras questões que pareçam ser pertinentes, mas que nos fazem não perder nunca de vista o centro da análise: o filme em si.

Contudo, questões do tipo ‘como o filme conseguiu produzir em mim este ou aquele efeito?’, ‘como o filme me conduziu a simpatizar com determinado personagem e a achar outro odioso?’, ‘como o filme gerou determinada ideia, determinada emoção, determinada associação em mim?’, questões centradas no *como* e não no *por que*, conduzem a considerar o filme com maiores detalhes e a interagir, em um outro momento, os ‘primeiros movimentos’ do espectador (VANOYE; GOLLOT-LÉTÉ, 2005, p. 14).

Para esmiuçar esse tema através de uma abordagem qualitativa e exploratória, é fundamental uma articulação a partir da pesquisa bibliográfica juntamente com a análise do filme (*Os Sabores do Palácio*, França, 2012) para trazer as questões presentes na obra, utilizando-a como um recorte do espaço amostral das cozinhas profissionais, além do intuito de mostrar o caráter sociológico e comunicacional da sétima arte.

A escolha por uma metodologia que permitisse um enfoque tanto temático quanto visual se mostrou bastante desafiadora, visto que analisar um produto audiovisual implica em “transladar” os componentes narrativos, imagéticos, técnicos e sonoros para a forma textual, de modo que seja possível a compreensão do que é

visto na tela. Esse processo implica em fazer escolhas, decidindo o que descrever e o que abandonar como nos aponta Rose (2011).

Na tentativa de conciliar duas estratégias analíticas do universo do cinema, será utilizada uma abordagem de análise semiótica criada por Christian Metz (1977) mais voltada para as características textuais (diálogos e ações dos personagens), buscando compreender os códigos perceptivos, culturais e específicos presentes na obra, aliado à proposta de análise do estilo desenvolvida por David Bordwell (2013), cujo foco é a *mise-en-scène* (cenário, iluminação, figurino, maquiagem e atuação dos atores). Esses dois métodos de pesquisa cinematográfica serão fundamentais para decodificar o caráter simbólico do filme e compreender como o gênero, o imaginário e a gastronomia, levando em consideração principalmente o trabalho nas cozinhas profissionais se constroem dentro do espaço fílmico, porém servindo de base para fazer um contraponto em relação ao contexto social e cultural no qual se insere a obra cinematográfica em questão.

Como esses dois tipos de análise fílmica não são muito comuns em outras áreas de conhecimento, pensamos em que seria necessário explicar alguns termos muito recorrentes nas análises para facilitar a compreensão e demonstrar como a metodologia poderia ser aplicada ao filme para trazer os resultados e embasar a discussão com base nos textos utilizados.

As unidades básicas de qualquer filme são: o plano, a cena e a sequência. O plano é a menor porção de uma película que é “impressionada pela câmera” e que pode ser percebida quando o filme está concluído através das “colagens que ligam um plano anterior ao seguinte”; a cena seria um conjunto de planos que acontecem no mesmo lugar e no mesmo momento e a sequência seria um “conjunto de planos que constituem uma unidade narrativa definida de acordo com a unidade de lugar ou de ação”, criando uma continuidade lógica (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 37-38). Sendo que o “encadeamento das cenas e sequências se desenvolve de acordo com uma dinâmica de causas e efeitos clara e progressiva” (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 27), criando uma coesão entre espaço e tempo e permitindo a compreensão do desenvolvimento da narrativa.

Segundo Vanoye e Goliot-Lété (2005, p. 85), “A sequência pode, então, ser analisada por si mesma ou com relação ao filme inteiro. Pode igualmente ser analisada com respeito a uma rede de sequências em relação umas às outras, o que pode permitir colocar em evidência uma rede de significação”. Por uma questão de

delimitação e tempo não abordamos todos os aspectos relativos a uma análise fílmica e nem seria possível analisar todo o filme. Para isso, escolhemos sequências que pudessem se relacionar com o referencial teórico escolhido e que reforçassem as questões trabalhadas no primeiro e no segundo capítulos dessa dissertação. Decidimos enfatizar a relação entre as tensões enfrentadas por Hortense Laborie (Catherine Frot), a protagonista, exercidas principalmente pelos cozinheiros da cozinha central, os antagonistas (*chef* e *souschef*).

Essas sequências foram escolhidas a partir da noção de estrutura narrativa clássica: equilíbrio inicial ou apresentação dos personagens, incidente inicial, início dos conflitos/ obstáculos impostos a protagonista (pontos de tensão ou *plot point*), triunfo da protagonista, clímax e resolução da questão, que criam um arco dramático dentro de um roteiro e possibilitam a imersão dentro da jornada do herói. Para melhor compreensão, fizemos um quadro com a correlação das sequências e a fase correspondente.

Quadro 1 - Lista das sequências escolhidas para a análise

Sequência 1	Saída de hortense da fazenda e chegada ao palácio (apresentação)
Sequência 2	Apresentação de Hortense para os cozinheiros da cozinha central (incidente inicial)
Sequência 3	Almoço de recepção (início dos conflitos)
Sequência 4	Primeiro almoço para o Presidente (triunfo da protagonista)
Sequência 5	Briga para a definição do almoço de maio (clímax)
Sequência 6	O caso das ostras (resolução da questão)

Fonte: A autora, 2023.

Após a separação das sequências, iniciamos o processo de análise propriamente dito. Para a análise, dividimos em duas etapas: uma focada nos aspectos da *mise-en-scène* e depois a análise semiótica desses elementos. Nesse momento, retornamos ao filme algumas vezes para fazer a decupagem, separando essas sequências em cenas e planos. Observamos características específicas de cada uma delas e depois organizamos os componentes da *mise-en-scène* de acordo com a abordagem de David Bordwell (2013):

Em francês, originalmente *mise-en-scène* (pronuncia-se miz-an-cene) significa “pôr em cena”, uma palavra aplicada, a princípio, à prática de direção teatral. Os estudiosos de cinema, estendendo o termo para direção cinematográfica, o utilizam para expressar o controle do diretor sobre o que aparece no quadro fílmico. Como seria o esperado, *mise-en-scène* inclui aspectos do cinema que coincidem com a arte do teatro: cenário, iluminação, figurino e comportamento dos personagens. No controle da *mise-en-scène*, o diretor encena o evento para a câmera (BORDWELL; THOMPSON, 2013, p. 205).

Para facilitar a análise e dar uma dimensão mais metodológica para a dissertação, decidimos pela construção de um quadro com todos os elementos que serão analisados em cada sequência (cenário, figurino e maquiagem, iluminação, encenação, além da dimensão sonora- diálogos, ruídos ou músicas que estejam presentes e que ajudam a criar a densidade dramática das sequências). Após o preenchimento do quadro com as informações principais, analisaremos em texto, explicando melhor o que concerne cada um desses pontos e como isso aparece na trama. Munidos dos termos técnicos e da análise da *mise-en-scène*, decodificaremos esses elementos através da análise semiótica. Como bem explica Vanoye e Goliot-Lété (2005, p. 42), “O conteúdo e a expressão formam um todo. Apenas sua combinação, sua associação íntima é capaz de gerar a significação. Não é possível pretender trabalhar sobre o sentido de um filme sem convocar de imediato e em sincronia a história e a maneira”.

Quadro 2 - Metodologia de análise da *mise-en-scène*

Sequência	Plano	Som	Cenário	Figurino e maquiagem	Iluminação	Encenação
-externa/ interna -dia /noite -visuais/ dialogadas -ação e movimento -íntimas/coletivas -quantos personagens estão presentes?	-Duração: -Quantidade de planos: -Ângulo: -Posição de câmera: -Escala: -Enquadramento: -Profundidade de campo:	Diálogos Ruídos Música	Tipo de cenário: Como se encaixa na trama? Paleta de cores:	-Motivação para o figurino: -Cores -Destaques -Relação figura/fundo:	Relação entre claro e escuro Quantidade de luz: Direção da luz:	-Expressão facial (gestos e olhares) -Posição do corpo e entonação: -Personalidade e atitude dos personagens

Fonte: Elaborado pela autora baseado em Bordwell (2013) e Vanoye e Golliot-Lété (2005), 2023.

Como dito anteriormente, esse processo de desconstrução do filme, é bastante descritivo. Escrevemos o que vemos na tela (ação dos personagens), depois descrevemos os elementos fílmicos e chegamos então no momento de reconstrução, ou seja, a interpretação desses elementos que aliados à criatividade do analista, aos dados do próprio filme e ao referencial teórico utilizado para a discussão dos temas centrais, tornam a análise rica e aumentam a compreensão de um “simples filme”.

Isso se deve em parte ao que Christian Metz (1977) diz sobre o filme ter uma “materialidade extralinguística”, diferente do romance que é “basicamente verbal”. Por ser “uma arte da representação” e “gerar produções simbólicas que exprimem um ou mais ponto(s) de vista sobre o mundo real” (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 61), isso corrobora para que diversas interpretações sejam feitas com base em um mesmo material cinematográfico. Quando essa interpretação não é feita por um leigo, ela pode ser tanto semântica quanto crítica. A semântica remete “aos processos pelos quais o leitor dá sentido ao que lê ou ao que vê e ouve quando se trata de um filme” (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 52); e a crítica seria (baseada na concepção de Eco):

A interpretação *crítica* já remete (segundo Eco) à atitude do analista que estuda por que e como, no plano de sua organização estrutural, por exemplo, o texto (literário ou fílmico) produz sentido (ou interpretações semânticas). Em outras palavras, a interpretação crítica (o termo *criticar* não comporta aqui conotação avaliativa, nada tem a ver, ou pouco tem a ver com a crítica) interessa-se pelo sentido e pela produção do sentido, tenta estabelecer conexões entre o que se exprime e o ‘como isso se exprime’, conexões sempre conjecturais, hipóteses que exigem todo o tempo serem averiguadas pela volta ao texto (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2005, p. 52).

Em resumo, seguimos os seguintes passos para a construção dessa metodologia: fizemos o levantamento bibliográfico dos conceitos abordados: gênero, imaginário, trabalho e gastronomia. Depois, separamos as sequências do filme *Os sabores do Palácio* baseados na estrutura narrativa clássica. Analisamos as sequências através da análise estilística proposta por David Bordwell (2013) e para facilitar a organização criamos um quadro com todos os elementos que seriam analisados. Preenchemos os quadros para cada sequência e descrevemos as sequências, especificando cada um dos itens explicitados nos quadros. Analisamos esses dados, interpretando-os de forma semântica e crítica com um olhar semiótico proposto por Christian Metz (1977). Depois, unimos os dados obtidos através da

análise com o referencial teórico para gerar uma discussão sobre os conceitos chaves dessa dissertação, tentando comprovar nossa hipótese e objetivos.

5 MULHERES EM CENA: ANÁLISE DA PRESENÇA FEMININA NAS COZINHAS PROFISSIONAIS EM OS SABORES DO PALÁCIO

O recorte empírico dessa pesquisa é o filme *Os sabores do Palácio* (2012) que narra a história, baseada em fatos reais, da primeira mulher a comandar a cozinha pessoal do presidente da França, François Mitterrand, no final dos anos 80. Por indicação Joël Robuchon, famoso *chef* francês, Danièle Mazet Delpeuch que era cozinheira, produtora de *foie gras* e professora de gastronomia, sendo a pioneira do turismo gastronômico em sua região (Périgord), acaba sendo contratada com intuito de resgatar a cozinha de *terroir* repleta de sabores tradicionais e familiares dentro do Palácio. Dez anos após sua saída do Élysée, ela vai trabalhar na Antártida em uma base francesa de pesquisa por um ano.

Durante toda sua trajetória fica muito claro o papel transgressor de Danièle e sua coragem para enfrentar os desafios impostos. Em uma de suas entrevistas, ela conta que o anúncio da vaga para cozinheiro na Antártida procurava um homem, *chef* de cozinha de 25 anos e não uma mulher na faixa dos 60 anos. Mesmo não preenchendo os requisitos, ela se candidatou a vaga e passou na entrevista. Esse episódio só confirma o que vemos nos dias atuais nas chamadas de emprego do setor, onde a busca por funcionários jovens e do sexo masculino é uma constante, utilizando argumentos como força física, resistência a pressão e concentração no trabalho para a manutenção da seleção desse perfil.

Christian Vincent conhece a história de Danièle através de Etienne Comar, amiga e roteirista, e percebe sua originalidade e a possibilidade de transformá-la em filme. Após descobrir que a cozinheira também tinha trabalhado na Antártida, vislumbrou a ideia de misturar os dois universos diferentes na trama. A narrativa centrada na personagem principal que ganha o nome de Hortense Laborie (Catherine Frot) mostra como ela não fazia parte daquele mundo cheio de regras da cozinha profissional e por ser mulher. Mesmo mantendo algumas particularidades da história original, Vincent coloca sua interpretação sobre os fatos e constrói uma trama onde os sentimentos e as relações humanas permeadas pelas alegrias e pelas tensões vividas por Danièle ganham foco por meio da dramaticidade criada pela disputa de território com os cozinheiros da cozinha central, pela escolha da paleta de cores (laranja e azul), dos atores e figurantes que mais se encaixavam nos papéis e o

cuidado com os planos detalhe das cenas de comida com pratos extremamente bem confeccionados que fazem o filme ser um elogio à gastronomia.

Figura 1 - Danièle destrinchando um frango



Fonte: Site do jornal Vozpopuli³³

É preciso também situar o contexto histórico no qual a história se passa. No final dos anos 80, François Mitterrand era o presidente da França. Ele ficou conhecido por ter o mandato mais longo, governando o país entre 1981 e 1995 após ser eleito pelo Partido Socialista. De origem provinciana (oriundo da região de Charente que faz parte do departamento de Nouvelle Aquitaine, localizado no sudoeste da França) e com fama de *gourmet*, François sentia falta dos sabores da cozinha regional, caseira e familiar que sua avó fazia que destoava bastante da cozinha de alta gastronomia servida por *chefs* renomados no Palácio Ellysée. Então, no seu segundo mandato, ele faz uma “pequena revolução”, declarando que gostaria de uma mulher da *campagne* para sua cozinha pessoal³⁴. Escolher uma mulher era uma espécie de afronta, já que

³³Disponível em: < https://www.vozpopuli.com/altavoz/cultura/cultura-cine-literatura-gastronomia_0_738826122.html > Acesso em: jun. 2023.

³⁴Referência retirada da reportagem publicada no jornal Le Monde por Raphaëlle Bacqué em 23 dez. 2008. Disponível em: <https://www.lemonde.fr/vous/article/2008/12/23/daniele-delpeuch-la-cuisiniere-de-mitterrand_1134433_3238.html > Acesso em: jul. 2023.

elas não eram reconhecidas como *chefs* na França, sendo esse um trabalho masculino.

Na época dessa mudança, o presidente já se encontrava debilitado por um câncer de próstata que ele havia descoberto desde o início de seu primeiro mandato, mas que escondera da população até 1992, sendo essa a doença que o levaria a óbito em 1996³⁵. Evocar as memórias afetivas através da comida seria uma forma de acolhimento num meio tão hostil como o da política, além de uma maneira de lidar com toda a questão de saúde que ele enfrentava. Uma peculiaridade que também demonstra seu apreço pela boa mesa foi a última reunião da família e amigos próximos antes de sua morte para uma “última ceia”.

Ao observar a trajetória de Danièle retratada na obra cinematográfica, é possível perceber que o filme dá voz a figura feminina e nos leva a refletir como o ambiente das cozinhas ainda é permeado pelas disputas de gênero e pelo preconceito. Desde sua chegada até seu último dia de trabalho para o presidente da França, Hortense Laborie, nome dado a personagem que interpreta Danièle, passa por situações complexas pelo fato de ser uma mulher num lugar dominado pelos homens. A escolha do filme para análise não se deu ao acaso. Diversas sequências ilustram as relações de poder na cozinha, o imaginário presente nesse meio profissional que, muitas vezes, desqualifica o trabalho feminino e como a violência simbólica se faz presente na trama. Nessa parte da pesquisa, faremos uma análise fílmica a partir de uma perspectiva semiótica e com foco nos elementos da *misé-en-scène* que ajudam a compreender os pontos mais importantes, relacionando com a parte teórica que embasa esse estudo.

³⁵Referência retirada da reportagem publicada pela BBC Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/noticias/2012/04/120410_mitterrand_rc#:~:text=Jo%C3%A3o%20Fellet%20tenta%20entender%20como%20brasileiros%20chegaram%20ao%20grau%20atual%20de%20divis%C3%A3o.&text=Mitterrand%2C%20que%20presidiu%20a%20Fran%C3%A7a,revelada%20aos%20franceses%20em%201992> Acesso em: jul. 2023.

Figura 2 - Cartaz do filme “Os sabores do Palácio”



Fonte: Site de cinema Adorocinema³⁶

³⁶ Disponível em: <<https://www.adorocinema.com/filmes/filme-193921/>> Acesso em: jun. 2023.

Para iniciarmos a análise precisamos falar do filme como um todo primeiro. Com duração de 95 minutos, seguimos a história de Hortense Laborie (protagonista) desde sua saída da fazenda no Périgord até o Palácio Élysée, seu novo local de trabalho. Durante esse trajeto temos o que podemos considerar o primeiro momento da narrativa onde somos apresentados à personagem principal e já percebemos um ligeiro atrito entre ela e o funcionário responsável por conduzi-la. Ao chegar em Paris, um outro funcionário Sr. David Azoulay (Hippolyte Girardot) fica encarregado de mostrar todos os protocolos e situá-la dentro da sede do governo. Inicia-se então o segundo momento da narrativa. Ela é apresentada para os funcionários responsáveis pela cozinha central, o *chef* Sr. Lepiq (Brice Fournier) e o *sous chef* (Sr. Moncoulon).

A primeira sequência de apresentação da personagem principal narra a saída de Hortense de sua fazenda no interior da França (Périgord). Lindas imagens feitas da região por uma espécie de drone nos situam, mostrando o lugar onde ela mora. Vemos uma despedida rápida dela com o tio e a chegada do funcionário responsável pelo trajeto de carro até a estação de trem, que a levará para Paris. Na sua chegada à capital, ela é recebida por um outro funcionário. Finalmente ela conhece o Palácio e tem uma breve reunião com o chefe do gabinete do Ministro da Cultura que esclarece o porquê de sua convocação: o presidente gostaria de uma cozinheira para resgatar uma *cuisine de mère* (que pode ser traduzida como cozinha de mãe, mas que também se refere à cozinha feita pelas *mères lyonnaises*, significando uma cozinha regional, com ingredientes frescos e de *terroir*). Hortense fica reticente achando que não é a pessoa indicada para o cargo e precisa tomar uma rápida decisão se aceita ou não o cargo, deixando para trás sua fazenda e seu tio.

Nessa sequência (00:05:31- 00:12:11) com duração total de aproximadamente sete minutos, conseguimos sentir toda a apreensão e nervosismo que Hortense sente. Cortes rápidos, mudança de cenários, mudança de personagens que muitas vezes não ouvimos nenhuma palavra ser dita por eles, trajeto que precisa ser feito em tempo recorde para cumprir os prazos e compromissos “políticos”, entrada no trem, chegada na estação, outro trajeto de carro, chegada no Palácio. Enfim, toda essa agitação misturada com uma incerteza criam o clima dessa parte da narrativa.

Figura 3 - Hortense tentando conversar com o funcionário do governo



Fonte: *print screen* da cena do filme, 2023.

Escolhemos dar um enfoque especial no ponto alto dessa sequência que são as cenas da conversa dentro do carro entre Hortense e o funcionário que a leva até a estação de trem (00:07:38 – 00:08:53). Para compreender melhor a análise da sequência, recuperar a informação (APÊNDICE A). A construção das cenas é feita através de uma mistura de planos entrecortados: planos e contraplanos mostram as expressões faciais dos dois e dão destaque para a reação e os diálogos, recurso muito usado em cenas em que dois personagens conversam; plano conjunto dos personagens situando a posição deles na cena (Figura 3) e plano ponto de vista de Hortense, que observa assustada o carro quase batendo no caminhão à frente, que impede a passagem. Na composição da imagem construída através de índices de profundidade, percebemos que o homem ocupa o primeiro plano na ação, enquanto a mulher ocupa o plano de fundo. Essa escolha permite uma interpretação semiótica sobre a posição de poder que homens assumem na trama.

Por estarem “presos” no carro, que balança bastante ao tentar uma ultrapassagem, Hortense tenta “puxar assunto” com o funcionário, buscando entender quem teria interesse em contratá-la como cozinheira. Ela demonstra bastante apreensão e preocupação por conta da condução do carro pelo motorista e por não saber aonde ela está indo. Ele, sem dar muita atenção a ela, pois parece preocupado em não perder o horário da viagem de trem, irritado com o caminhão que fecha o trânsito e em passar as coordenadas para o motorista, não dá a menor atenção para o que a cozinheira diz. Na tentativa de chamar atenção, ela recorre a um estereótipo

dizendo que os recrutadores estavam interessados em “*uma mulher que soubesse cozinhar e que tivesse seios grandes, se possível*”. Ele não escuta o que foi falado e não responde à provocação. Ela ri sem graça, desconversa e eles seguem viagem.

O diálogo e a encenação são os dois recursos de *mise-en-scène* que mais contribuem para observarmos as questões abordadas nessa dissertação. Essa tentativa de contato entre os dois, elucida um ponto importante na construção acerca do feminino: a objetificação do corpo feminino, contribuindo para um olhar erotizado e que, em algumas situações, desqualifica o seu trabalho e sua inteligência, já que a resume através de seus atributos físicos como “objeto do desejo” masculino que existe apenas para ser contemplado e/ou consumido. Isso corrobora com a visão de Bourdieu (2012), quando ele diz que a mulher cumpre um “estatuto social de objeto de troca”. Além disso, podemos notar também a importância da aparência para as mulheres na obtenção de um emprego. De acordo com Federici (2019, p. 60), “É da aparência do próprio corpo que depende se vamos conseguir um emprego bom ou ruim (no casamento ou fora de casa), se poderemos conquistar algum poder social, alguma companhia para enfrentar a solidão que nos espera na velhice – e, muitas vezes, também na juventude”.

Após o trajeto até o Palácio, Hortense é recebida por um outro funcionário que a orienta sobre os trajetos e os protocolos apropriados (00:12:11 – 00:15:19). Para compreender melhor a análise da sequência, recuperar a informação (APÊNDICE B). Inicia-se então o segundo momento da narrativa. Eles percorrem um longo caminho pelos túneis internos do Palácio que são usados pelos funcionários. Sr. Azoulay a leva até a cozinha central com a intenção de mostrar o ambiente e apresentá-la aos principais responsáveis, o *chef* Sr. Lepiq (Brice Fournier) e o *sous chef* Sr. Moncoulon (Roch Leibovici). Nessa sequência temos o incidente inicial que marcará toda a narrativa, vemos um estranhamento em sua recepção.

Enquanto Sr. Azoulay continua dando as coordenadas e indicações de como deve se portar dentro do Palácio, eles chegam até a cozinha central. Ele tenta apresentá-la ao *chef* Sr. Lepiq, que estava ao telefone no momento de sua chegada. O *chef* faz um gesto para que eles aguardem um minuto, fechando a porta na frente dela, num sinal claro de que não quer ser perturbado e como se a presença dela fosse insignificante. Sr. David Azoulay continua a tentar apresentá-la para os outros membros da equipe, seguindo para o *sous chef* que a olha com certo desdém. Ela estende a mão e o olha nos olhos, enquanto isso ele faz apenas um gesto com a

cabeça como se desculpando e as mãos dele estão envoltas em um pano, mostrando que ele não vai cumprimentá-la porque está com as mãos sujas e sem falar uma palavra, retorna ao trabalho. Hortense fica ligeiramente sem graça e sr. Azoulay tenta contornar a situação novamente, dizendo que todos são muito ocupados ali e que vai procurar o sr. Coche-Dury, evitando mais constrangimento. Eles andam desviando dos cozinheiros que parecem estar ocupados com a preparação de alguma refeição. Enquanto sr. Azoulay sai da cozinha, ele a deixa por um instante sozinha. A cozinha está repleta de homens e todos os olhares se voltam para ela, alguns a olham de cima a baixo. Ela se encosta em uma bancada, no canto esquerdo da tela, encolhida, sentindo-se incomodada com a situação.

Nessa sequência com duração de aproximadamente três minutos observamos poucos cortes. A câmera percorre o espaço seguindo o caminho de sr. Azoulay e Hortense, numa espécie de *travelling*, gerando uma sensação de desorientação pela qual a cozinheira passa por não conhecer esses ambientes e estar perdida com tantas informações novas. Eles descem e tem acesso a uma área restrita aos funcionários do Palácio, um dos poucos lugares durante todo o filme onde temos a presença de algumas mulheres. Essa descida ao subterrâneo pode ser comparada a uma espécie de descida aos infernos de Hades, abordados na introdução dessa dissertação. Ao chegar na cozinha central, percebemos claramente a tensão instaurada.

Um estranhamento inicial com a presença de uma pessoa desconhecida é sempre comum em cozinhas profissionais, principalmente com mulheres. Contudo, a atmosfera criada nesse primeiro encontro entre eles, já demonstra como ela será tratada por eles durante todo o filme. No decorrer de toda a sequência Hortense fala apenas três vezes, apontando de alguma forma a relação entre silêncio e a imposição de poder. De acordo com Foucault (apud LOURO, 1997, p. 43). “Da mesma forma, o silêncio e o segredo dão guarida ao poder, fixam suas interdições; mas, também, afrouxam seus laços e dão margem a tolerâncias mais ou menos obscuras”.

Figura 4 - Hortense na cozinha principal



Fonte: Site de cinema Adorocinema³⁷

Essa é uma das cenas em que a construção da *mise-en-scène* é fundamental para compreendermos esse embate. Mais uma vez a encenação se destaca, porém aqui vemos a importância da escolha da paleta de cores dando o tom desse desconforto pelo qual Hortense passa. A personagem principal está vestida com casaco e vestido em tons terrosos e quentes com um salto alto fica. Ela fica alguns minutos sozinha numa cozinha toda branca e com uma iluminação azulada, dando um aspecto de frieza e deslocamento, rodeada por vários homens usando uniforme branco (característico dos *chefs* de cozinha), que ficam de certa forma, confundidos com o fundo da cozinha que também é branca, formando um bloco.

A cor da roupa dela cria um contraste bastante acentuado nesse ambiente, como se ela fosse um corpo estranho naquele lugar (Figura 4). Apenas na cena da despensa os atores principais estão num ambiente mais escuro e a luz está no fundo da cena, dando profundidade e destaque para os cozinheiros que passam e tentam observar Hortense. Ela continua caminhando pela despensa e uma porta, também

³⁷ Disponível em: <https://www.adorocinema.com/filmes/filme-193921/criticas-adorocinema/> Acesso em: jun. 2023.

bastante iluminada surge, com Sr. Lepiq o *chef*, que até então não tinha nem dado um oi para ela em sua recepção, encostado em uma das bancadas e rodeado de cozinheiros também curiosos para ver a nova cozinheira.

Na construção dessa sequência foi possível perceber como a chegada de Hortense compromete o andamento da cozinha (que produz 70. 000 refeições e é composta por 24 homens) como se ela estivesse atrapalhando o exercício da profissão desses homens, cujo trabalho sempre é “vinculado à ideia de obrigação e responsabilidade”. Isso demonstra que socialmente o valor atribuído ao gênero masculino é sempre maior (BORDIEU, 2012, p. 15). Além disso, podemos confirmar essa ideia pela própria escolha do figurino da personagem, em contraponto com a vestimenta dos chefs.

Enquanto que, para os homens, a aparência e os trajes tendem a apagar o corpo em proveito de signos sociais de posição social (roupas, ornamentos, uniformes etc.), nas mulheres, eles tendem a exaltá-la e a dele fazer uma linguagem de sedução. O que explica que o investimento (em tempo, em dinheiro, em energia) no trabalho de apresentação seja muito maior na mulher (BOURDIEU, 2012 p. 118).

Além disso outro ponto importante é a questão da aparência que endossa a fala de Bourdieu (2012), citada acima. De acordo com Harris e Giufre (apud BRIGUGLIO, 2022, p. 171):

[...] as mulheres *chefs* precisavam cuidar de sua aparência para não parecerem muito femininas. Elas precisam se vestir de forma andrógina, disfarçando seu corpo (como seios e cintura, para que pudessem se misturar melhor com os colegas, ou seja, para que elas não se diferenciassem. Tal esforço se justifica, segundo os depoimentos colhidos pelas pesquisadoras, porque uma mulher que não esconde seu corpo pode perturbar a atmosfera de trabalho ou o sentimento de camaradagem entre os homens. A ideia de que as mulheres poderiam distrair os homens e prejudicar o trabalho coletivo explica o porquê de algumas mulheres receberem críticas por serem atraentes *demais*.

A escolha do figurino não foi ao acaso. Na trama sempre vemos Hortense com roupas bastante femininas compostas por vestido ou saia, saltos e avental, nos momentos em que ela cozinha. Seu cabelo sempre está preso num coque estilo banana, bastante elegante e alinhado. Em se tratando de uma cozinha profissional essa não é a indumentária mais indicada, porém como o filme precisa reforçar determinadas imagens para compor e ativar um imaginário presente na memória dos

espectadores, acreditamos que tenha sido uma escolha acertada. Hortense nos lembra uma mãe acolhedora preparando uma refeição cheia de sabores que despertam nossa memória afetiva. Ao invocar esse imaginário fica claro a tensão entre a cozinha caseira e a cozinha profissional, marcando claramente que ela não é um deles, não faz parte deste universo.

Após o episódio da sua recepção pelos cozinheiros da cozinha central, Hortense é levada até a cozinha pessoal do presidente, local onde cumprirá a tarefa de cozinhar para o chefe de Estado da França, seus familiares e amigos, outros chefes de Estado e altos funcionários do governo. Lá ela encontra seu ajudante, Nicolas Bauvois (Arthur Dupont) *chef pâtissier*, que foi destacado da cozinha central para ajudá-la e também o *maître*, Jean-Marc Luchet (Jean-Marc Roulot) que serão seus aliados nessa jornada.

Hortense e Nicolas são convidados para um almoço de recepção feito pela cozinha central (00:18:02 – 00:19:32). Para compreender melhor a análise da sequência, recuperar a informação (APÊNDICE C). Quando eles se aproximam do refeitório, dois cozinheiros dizem: “*Eles estão vindo*”, como duas crianças que esperam alguém cair em uma armadilha. Eles correm, sentam-se em seus lugares e todos ficam calados à espera das suas presas. A cozinheira e seu ajudante caminham até seus respectivos lugares (Figura 5). Ela se senta na mesa com o *chef* e o *sous chef* da cozinha central, enquanto Nicholas se senta numa mesa com outros funcionários. Um deles faz um comentário sobre Hortense: “*mulherzinha metida, mas é bonita*”, e o ajudante pede para que eles parem com os comentários.

Enquanto isso na outra mesa, Hortense fala sobre seu currículo e os trabalhos que fez antes de estar ali, os *chefs* parecem não ter muito interesse no que ela fala e ao comentar que seu trabalho foi noticiado em alguns jornais e revistas famosos, Sr. Lepiq diz que eles não têm tempo de ler notícias. Também fazem comentários reducionistas sobre a vida na região de Dordogne, interior da França, mostrando um certo ar preconceituoso. Ao sair do refeitório, Hortense fala com Nicholas que nunca mais almoçaria com aqueles machistas. Nicolas tenta aliviar a situação dizendo que não são más pessoas e Hortense completa falando que são grosseiros.

Nesse sentido, a constituição da cozinha como ambiente masculino e masculinizante também opera uma pressão sobre os homens, obrigando-os a estarem constantemente engajados na performance da masculinidade como é esperada pelos seus pares: carregar peso sem reclamar, negar

qualquer tipo de lesão ou dor, suportar o insuportável, reproduzir os comportamentos de discriminação contra as mulheres e de homofobia, entre outros (BRIGUGLIO, 2022, p. 180).

Figura 5 - Hortense entrando no almoço de recepção



Fonte: *print screen* da cena do filme, 2023.

Fica ainda mais claro na sequência de início dos conflitos que a *mise-en-scène* tem o papel de corroborar para uma compreensão dessa tensão. Na cena mostrada abaixo, que transcorre durante aproximadamente um minuto e meio, conseguimos ver que Hortense entra atrás de Nicolas (mesmo ele sendo um ajudante, ele é o homem e sustenta sua posição como tal). A relação entre claro-escuro na escolha de vestido azul escuro e um fundo claro realçam a presença dela como um elemento estranho no ambiente. As trocas de olhares entre os *chefs*, as conversas paralelas e os olhares dos outros cozinheiros são como uma provação (ou intimidação) para entender quem é a cozinheira nova e onde estão “pisando”.

Para um olhar pouco treinado esses episódios não passam de brincadeiras ou falta de atenção pelo cansaço da rotina de trabalho, porém esse é um dos exemplos de como as formas insidiosas de violência simbólica se desenvolvem nas relações interpessoais, como mostra Haroche (2003). Seja desqualificando, depreciando, diminuindo ou até mesmo usando um tom paternalista e cuidadoso ao extremo, o intuito é calar a voz feminina e impedir que ela alcance determinados cargos ou se sobressaia em determinados ambientes, ostentando suas conquistas pessoais.

Esse tipo de assédio, infelizmente bem comum nas cozinhas, tem como objetivo reforçar a hierarquia, exaltar a figura do/a chef como autoridade e reiterar que esse local de trabalho é para 'os fortes', e não para qualquer pessoa. Nesse sentido, o assédio reforça esse aspecto masculinizante do ambiente das cozinhas profissionais, a dimensão masculina, bruta, violenta (BRIGUGLIO, 2022, p. 119).

Em outra sequência, a cozinheira entra na despensa da cozinha central para separar os ingredientes da preparação do primeiro almoço para o presidente (00:21:26 – 00:27:22). Para compreender melhor a análise da sequência, recuperar a informação (APÊNDICE D). O *chef* a segue com o olhar, enquanto ela olha os ingredientes disponíveis no estoque e define o *menu* com o *maître* e o ajudante Nicolas. Depois se dirigem para a cozinha privativa e começam a produção dos pratos, mas ela percebe que precisa de um *etamine*, pedaço de tecido bem fino muito usado em algumas preparações, mas eles não possuem. Ela então pede que o ajudante pergunte ao *chef* se eles poderiam emprestar. Quando o ajudante faz o pedido, o *chef* e o *sous chef* fazem dezenas de perguntas do porquê e para que eles necessitam do tecido. Nicolas explica que eles vão fazer um *chou farci* - repolho recheado com salmão (Figura 6). Alguns tiram sarro do cardápio escolhido, por se tratar de um prato simples, e dele, implicando com o fato dele ser ajudante de uma mulher.

Depois de todo questionamento, o *chef* diz que não vai emprestar, pois todos os pedidos devem passar pelo superior e a “*cozinha não é nenhuma feira e nenhum bazar*”, demonstrando um início de disputa entre eles que se estenderá até sua saída do Palácio. Essa atitude é uma tentativa dos antagonistas para arruinar os planos da protagonista. Contudo, Hortense não se dá por vencida: deixa Nicolas cuidando da preparação da sobremesa, um *Saint Honoré* - sobremesa feita com bombas recheadas com creme e caramelizadas na parte de cima, um clássico francês e que dá nome a rua onde fica instalado o Palácio Élysée (Figura 7) e vai até sua casa para pegar seu próprio *etamine*. Ela retorna e finaliza o almoço que é servido ao Presidente e aos seus convidados. Hortense pergunta para Jean-Marc qual foi a reação dele e se ele gostou do cardápio. O *maître* diz que o Presidente pareceu gostar bastante, comprovando que Hortense venceu a primeira disputa apesar dos empecilhos criados pela cozinha central. Ela e Jean-Marc brincam e riem juntos como uma espécie de comemoração. A música instrumental presente nessa sequência também corrobora com o tom de vitória.

Figura 6 - Chou Farci



Fonte: *Site de restaurante*³⁸

Figura 7 - Saint Honoré



Fonte: *Site de receitas Monpetitfour*³⁹

A primeira questão que chama atenção na sequência são os olhares dos *chefs* seguindo Hortense dentro da despensa na escolha do cardápio. A confirmação do

³⁸ Disponível em: ["Sabores do Palácio" traz a cozinha da realeza para o Cinema na Mesa de setembro | Estação Marupiara Restaurante \(estacaomarupiara.com.br\)](https://estacaomarupiara.com.br) Acesso em: 13 jan. 2024.

³⁹ Disponível em: [Gateau St. Honore with Salted Caramel - Mon Petit Four®](https://monpetitfour.com) Acesso em: 13 jan. 2024.

cardápio através da conversa com Nicolas para saber o que ela vai fazer de tão especial que não poderia ser feito por eles demonstra a curiosidade encenada durante esse primeiro momento. Quando o ajudante confirma o cardápio, eles ironizam as escolhas, diminuindo o trabalho de Hortense, que, como ela mesma diz ao ser contratada, tem um conhecimento mais empírico, voltado para uma cozinha mais regional e focada em ingredientes locais usados na região de onde ela é oriunda. Conforme Briguglio (2022, p. 160):

Tirar o gênero da técnica é tirar as mulheres da técnica. Ela aparece racionalizada, finalizada, como a maneira ótima, mais eficiente, de fazer alguma coisa, e isso se contrapõe ao conhecimento empírico, doméstico, e, ao valorizar-se como técnica racional 'neutra', desvaloriza esse outro tipo de conhecimento, feminino.

Fica claro que nesse ponto começa a ocorrer uma disputa pelo poder simbólico dentro da cozinha com intuito de atrapalhar o crescimento profissional de Hortense. O *chef* e o *sous chef* ficam incomodados com a presença dela, com todo apoio e os elogios que ela recebe do presidente e começam a dificultar a vida dela, não emprestando equipamentos ou manipulando outros setores para que ela perca força. Essa construção da realidade dissimula as relações de força, transformando em verdade absoluta tudo que é dito ou executado pelos agentes dentro desse campo e tendo como resultado o mesmo que poderia ser obtido através de força física ou econômica, constituindo-se como um dos poderes da violência simbólica, de acordo com Bourdieu (1989).

Figura 8 - Sr. Lepiq diz à Nicholas que não vai emprestar o *etamine*



Fonte: *print screen* da cena do filme, 2023.

A tentativa de desestabilizar Hortense no primeiro almoço feito para o Presidente é velada. O embate não é feito na frente dela. Os *chefs* da cozinha central usam Nicolas como mediador dessa relação. Na cena (Figura 8) vemos os dois homens no mesmo nível e no mesmo quadro, demonstrando uma certa paridade na conversa. Contudo, Nicolas é um chef *pâtissier* e Sr. Lepiq é o *chef* geral e aqui a hierarquia aparece, pois o ajudante de Hortense não contra-argumenta, aceitando a situação imposta pelo *chef*.

Enquanto as organizações são definidas como neutras do ponto de vista do gênero, princípios masculinos dominam as estruturas de autoridade dessas organizações e as hierarquias. A masculinidade parece sempre simbolizar autorrespeito para os homens nas camadas mais baixas e poder para os homens no topo, enquanto confirma a superioridade de gênero de ambos em relação às mulheres (BRIGUGLIO, 2022, p. 158).

Hortense continua a preparar deliciosas receitas para as recepções e ganha cada vez mais confiança em seu trabalho, apesar de nunca ter encontrado ou falado pessoalmente com o Presidente. Ele marca um encontro rápido com ela e diz que quer uma cozinha simples como a de sua avó e pede que Hortense traga o melhor da França. Ele então autoriza que ela compre os melhores produtos, diretamente com os produtores locais. Essa decisão mostra que Hortense está em vantagem e tem o aval do chefe de Estado. Contudo, essa decisão vai lhe trazer complicações mais à frente.

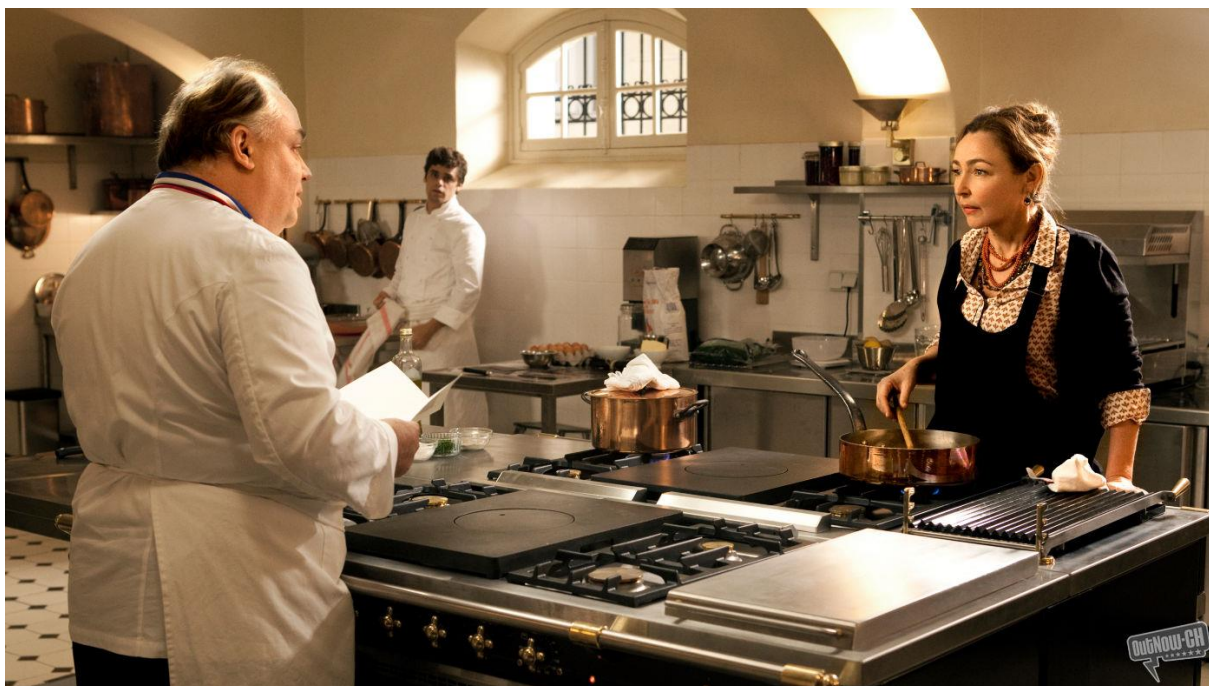
Uma nova reunião é convocada e Hortense é comunicada sobre um almoço especial feito no mês de maio para a família e amigos próximos do Presidente. A

cozinheira ficaria responsável pelas entradas, primeiro prato, segundo prato e queijos. A cozinha central fica responsável pelas sobremesas e um bolo especial. Hortense inicia o desenvolvimento do cardápio baseado nos ingredientes produzidos nos afluentes do Vale do Loire. Após muita pesquisa, ela define o *menu* e acrescenta uma preparação bastante específica que é uma espécie de queijo cremoso feito com creme de amêndoas e xarope de sabugueiro. Os *chefs* da cozinha central recebendo o cardápio com aval do Presidente e ficam furiosos, pois acreditam que essa atitude era um desaforo, pois associaram o creme a uma sobremesa e entenderam que ela estaria burlando o cardápio ao adicionar uma preparação que seria deles.

O *chef* Sr. Lepiq pega o cardápio cheio de raiva e vai até a cozinha privativa tirar satisfação com Hortense (00:48:25– 00:49:39), iniciando um clímax nessa relação entre eles e na posição que ela ocupa dentro do Palácio. Para compreender melhor a análise da sequência, recuperar a informação (APÊNDICE E). O *chef* chega na cozinha e começa a falar: “*Isso é uma brincadeira? Sobremesa é comigo. Logo faça o favor de retirar sua sobremesa do menu, Por favor*” aos berros. Hortense tenta explicar que não era isso que ele estava pensando. Então ele continua: “*Tá debochando de mim? Isso é deboche.*” Pega o menu e joga com força na direção da cozinheira. Ele sai e a deixa sozinha na cozinha com seu ajudante.

Ao analisar essa cena, compreendemos a partir dos elementos da *mise-en-scène* o duelo entre os dois (Figura 9). Um plano geral mostra toda a cozinha privativa num ângulo lateral, enquadrando os dois cozinheiros que estão em lados opostos do fogão (símbolo de dominação da cozinha) e Nicolas em profundidade, na mesma diagonal que Hortense. A cozinheira está usando um camisa e saia em tons terrosos e avental azul escuro e os cozinheiros vestem branco, marcando essa oposição também através do contraste das cores. Hortense está calma e em nenhum momento aumenta o tom de sua voz. É a primeira vez que sr. Lepiq é visto na cozinha privativa, invadindo o espaço de Hortense. Nesse caso, a iluminação amarelada da cozinha não traz um aspecto acolhedor, mas sim o calor dos ânimos acirrados.

Figura 9 - Discussão entre Sr. Lepiq e Hortense na cozinha particular



Fonte: Site de gastronomia Parisabor⁴⁰

Hortense corre atrás de sr. Lepiq para pedir desculpas e diz que não pode retirar do *menu*, pois já teve o aval do presidente. O *chef* grita: “Ah, o Presidente! Acha que não percebo seu arranjo com ele? Esse safado quer me tornar um inútil, é isso? Tenho trinta anos de casa, senhora. Trinta anos! Conheci muita gente como vocês que se acham donos da casa. Amantes que se passam por amigas do Presidente dando ordens a torto e a direito. Essa gente é toda assim, mas comigo não! Comigo não, comigo a coisa é diferente. E não se esqueça que sobremesa é comigo, não com você!” Inúmeras reuniões acontecem para tentar resolver a questão da sobremesa. Como conclusão desse imbróglio, o *chef* e sua equipe acabam sendo os “vencedores” e Hortense precisa retirar a preparação do cardápio do almoço, deixando-a extremamente decepcionada já que era parte do *menu* criado por ela.

⁴⁰ Disponível em: <https://parisabor.com/filmes-culinaria-francesa/os-sabores-do-palacio-filme/> Acesso em: jun. 2023.

Figura 10 - Sr. Lepiq sai da cozinha privativa, discutindo com Hortense



Fonte: *print screen* da cena do filme, 2023.

No restante da sequência, a imagem e a encenação são bastante emblemáticas. A câmera acompanha Hortense e a segue num plano que filma suas costas. Ela se aproxima do *chef* que esbraveja o diálogo transcrito acima e gesticula muito. Ela para no meio do caminho e ele continua andando e dando as costas para a cozinheira num claro sinal de que não se importa mais com ela, libertando através da fala tudo que parecia estar “entalado”. Hortense fica preocupada com o que acaba de acontecer.

O espaço das cozinhas profissionais por ser quente, cansativo e estressante, acaba criando um imaginário no qual só sobrevivem os fortes. De acordo com Briguglio, ao contrário do que é o *modus operandi* feminino na sociedade, na gastronomia “As mulheres que não demonstram essas características masculinas de força e resistência, ou seja, que não se ‘masculinizam’, podem passar por situações difíceis” (BRIGUGLIO, 2017, p. 6).

Essa competição e a banalização de comportamentos desleais e grosseiros reproduzidos por toda a equipe da cozinha, mostram como esse ambiente se torna responsável pela reprodução de padrões que visam a manutenção da virilidade e deixam transparecer o medo da impotência, ou seja, a perda da importância desses homens que já trabalhavam ali antes da chegada daquela mulher. Isso acaba reforçando neles um instinto de proteção dessa confraria.

[...] o assédio não é discutido e nem tratado como problema nessa profissão. O(s) assediador(es) seguem agindo da mesma maneira, e a vítima é que muda de trabalho. Isso reforça a ideia de que o problema não é o assédio em si, mas a pessoa que “não sabe brincar”, “não aguenta brincadeira”, “é mal humorada” etc. (BRIGUGLIO, 2022, p. 124).

A tensão criada na relação entre sr. Lepiq e Hortense chega no momento de uma resolução. Hortense prepara diversos pratos para a chegada de uma viagem internacional feita pelo presidente (1:04:43 – 1:08:07). Para compreender melhor a análise da sequência, recuperar a informação (APÊNDICE F). Tudo está pronto quando a cozinheira recebe uma ligação pedindo que ela compre uma bandeja com ostras, que não estavam previstas no *menu*. Jean- Marc diz: “*Não é bom sinal quando ele pede ostras*”. Ela deixa novamente Nicolas preparando os molhos e acertando alguns detalhes para a nova demanda. Ela consegue chegar a tempo e aguarda a ordem para servi-las (Figura 11). Entretanto, por conta de uma reunião política que demorou mais que o previsto as ostras demoram a ser consumidas. Com medo que elas estragassem com o calor, Hortense pede que Nicolas vá até a cozinha e peça emprestado o *freezer* para que elas se mantenham refrigeradas.

Nessa cena podemos sentir a tensão em torno da troca do cardápio e da espera pela definição do horário em que as ostras devem ser servidas. A luz vinda da esquerda para direita projeta uma sombra sobre o rosto dos personagens que estão dispostos numa posição triangular, sendo Hortense um dos vértice desse triângulo. O figurino mais azulado e bastante feminino compõe novamente um contraponto com a ideia da indumentária esperada para um cozinheiro profissional. A expressão facial de todos exprime a apreensão e uma certa apatia, bem diferente do clima instaurado anteriormente onde o presidente validava os feitos de Hortense.

Figura 11 - Cozinha privativa espera a ordem de servir as ostras



Fonte: *print screen* da cena do filme, 2023.

Quando o ajudante chega na cozinha, encontra todos os cozinheiros da cozinha central trabalhando muito, como se estivessem preparando uma refeição para o presidente. Para não decepcionar sua chefe, ele diz que não aceitaram o empréstimo. Hortense se irrita e vai até lá para tirar satisfação com Sr. Lepiq. Agora quem fica irritada é Hortense. Ela chega na cozinha central e procura o *chef*. Ele está em uma sala com janelas de vidro que são voltadas para a cozinha principal (Figura 12). Hortense diz: *“Você aí... O que acaba de fazer é absolutamente desprezível! Desprezível. Não é digno de um verdadeiro cozinheiro. Se eu não fosse mulher já teria quebrado sua cara! Se não gosta de mim, saiba que também não vou com sua cara! E a du Barry manda vocês todos à merda.”*

Após as cenas da preparação do primeiro almoço para o presidente, não tínhamos visto Hortense na cozinha central e muito menos um diálogo amistoso entre os cozinheiros. Isso somado a briga entre eles durante a elaboração do almoço de maio, propicia uma explosão dos sentimentos e a necessidade de ir até a cozinha central para dizer tudo que ela estava guardado durante todo esse tempo em prol da diplomacia.

Nessa cena Hortense está no mesmo enquadramento que o chef num debate de igual para igual, sem o fogão separando os dois como na discussão anterior. A iluminação azulada cria uma atmosfera de frieza e tensão. O silêncio misturado com a angústia da espera na cozinha privativa se opõe ao barulho e a agitação da cozinha central que volta a ser requisitada.

Figura 12 - Hortense vai até a cozinha central tirar satisfação com sr. Lepiq



Fonte: *print screen* da cena do filme, 2023.

Desde o primeiro dia os cozinheiros da cozinha principal criam um apelido para Hortense: “du Barry”, nome da cortesã que se tornou amante do rei Luís XV e posteriormente sua esposa. Esse epíteto é uma marca importante de como os estereótipos se infiltram na construção do imaginário que os homens possuem sobre a presença de uma mulher no ambiente de trabalho. Suas conquistas estão associadas à imagem da cortesã, marcada pelo estereótipo de uma pessoa que só ocupa seu posto por ser bonita e possível amante do presidente – ideia confirmada pela seguinte fala do Sr. Lepiq (00:49:22 -00:49:31): “*Conheci muita gente como vocês que se acham donos da casa. Amantes que se passam por amigas do Presidente dando ordens a torto e a direito. Comigo não, comigo a coisa é diferente!*”. Como nos lembra Briguglio (2022, p. 121), “A capacidade técnica ou profissional dos homens nunca é questionada no sentido de terem obtido vantagem em troca de relações afetivas ou sexuais com colegas ou chefes, mas isso parece relativamente frequente no caso das mulheres”.

Quando atitudes praticadas pelos colegas, fica ainda mais difícil para a pessoa que sofre com esse tipo de 'brincadeira' relatar o ocorrido para quem quer que seja que possa agir em sua defesa. Diante de um coletivo de trabalhadores que acha que esse tipo de coisa é normal, uma brincadeira saudável em um ambiente descontraído, a pessoa que reclama, principalmente se for mulher, tende a ser excluída e tratada como mal-humorada, sem espírito de diversão, o que encoraja ainda mais os colegas a manterem as práticas discriminatórias, piorando seu isolamento e seu sofrimento (BRIGUGLIO, 2017, p. 5).

Dentro e fora de ambientes dominados por homens, as mulheres precisam ter determinados modo de conduta, que são esperados e controlados pela sociedade o que se relaciona com o que Le Breton chama de "limites simbólicos da emoção e de suas manifestações." (LE BRETON, 2009, p. 183). A perda de controle, explosão e irritação não são bem aceitos, sendo considerados como histeria. Espera-se que a mulher se controle, mesmo que tenha um desacordo com alguma questão e, nesse caso, com a falta de empatia e trabalho em equipe esperado na gastronomia.

Delas se espera que sejam "femininas", isto é, sorridentes, simpáticas, atenciosas, submissas, discretas, contidas ou até mesmo apagadas. E a pretensa "feminilidade" muitas vezes não é mais que uma forma de aquiescência em relação às expectativas masculinas, reais ou supostas, principalmente em termos de engrandecimento do ego (BOURDIEU, 2012, p. 82).

As duas últimas sequências se enquadram no que Bourdieu (1989) fala sobre a construção dos campos de poder onde se instaura uma relação de forças entre seus ocupantes, garantido através de uma força social (ou de capital) e possibilitando lutas pelo monopólio do poder que nesse caso específico, seria o poder de controle da cozinha.

É claro que com toda pressão que ela sofre, tanto dos seus "colegas de profissão" com todos os episódios citados anteriormente, quanto de seus superiores com cortes no seu orçamento para compra de insumos e pelas mudanças no cardápio que visam melhorar a saúde do presidente; mas que retiram todos os alimentos que ele gostava, alterando o jeito de cozinhar de Hortense, a situação se torna insustentável e ela acaba se demitindo do cargo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As diferenças biológicas entre homens e mulheres por muito tempo serviram para justificar uma segregação feminina em diversos âmbitos da sociedade. Os movimentos feministas desde o início buscaram refletir e modificar essa realidade através das mais variadas formas de manifestação. Durante o que se convencionou chamar de “segunda onda feminista” surge o conceito de gênero que seria usado como uma forma de mostrar as diferenças não somente baseadas no sexo, ressaltando o caráter social e cultural e reivindicando uma equidade entre os gêneros. Contudo, a sociedade define regras de comportamento, papéis sociais e atitudes esperados de cada um a partir de um imaginário com o intuito de moldar identidades.

Historicamente, na divisão sexual do trabalho aos homens cabiam as tarefas ligados ao ambiente público e às mulheres, o ambiente doméstico. A premissa central era “o casamento e a maternidade, tarefas femininas fundamentais, constituem a *verdadeira carreira* das mulheres, qualquer atividade profissional será considerada como um desvio dessas funções sociais” (LOURO, 1997, p. 96). Essa relativização do trabalho doméstico como natural, como nos lembra Federici (2019), dificultou a entrada das mulheres no mercado de trabalho. Mesmo com as mudanças históricas e sociais que possibilitaram uma mudança nesse paradigma, elas ainda precisavam romper barreiras imaginárias impostas pela sociedade que as delegavam tarefas relacionadas ao cuidado e ao afeto.

A cozinha por ser uma das atividades vinculada ao ambiente doméstico, por muito tempo foi relacionada com a figura feminina. Entretanto, quando falamos de cozinhas profissionais a realidade é bem diferente. Por ter sido fundada a partir de hierarquias e estruturas militares, esse ambiente sempre foi “um domínio masculino, dotado de valor e prestígio social” (BRIGUGLIO, 2022, p. 156). Quando elas buscaram se inserir nesse mercado, acabaram pagando “um preço alto por entrarem nos trabalhos dos homens”, sofrendo com as desigualdades em termos de “contratação e promoção”, de acordo com Briguglio (2022, p. 178). Além disso, as atitudes e comportamentos de uma mulher eram visto de maneira paradigmática e estigmatizadas.

Tal fato coloca um peso extra sobre a atuação dessas mulheres no ambiente das cozinhas, porque qualquer erro ou atitude reprovável que elas possam vir a tomar refletiria sobre todas as mulheres. Isso é verdade para a questão de ser 'muito atraente' e como isso pode atrapalhar o trabalho, mas também para a demonstração de emoções e/ou fraqueza (BRIGUGLIO, 2022, p. 172).

Toda obra de arte que transcende o mero entretenimento nos fornece um prisma através do qual torna-se possível enxergar uma série de questões históricas e sociais fundamentais que estruturam a nossa experiência humana cotidiana. Como afirmou Adorno (2018, p. 14-15), “uma obra concreta nunca pode ser deduzida da totalidade histórica, mas, ao contrário, a totalidade está contida em sua célula mais íntima.” O filme *Os sabores do Palácio* (2012), do diretor Christian Vincent, é exemplo disso, enfeixando e ressignificando na própria estrutura de sua construção narrativa e cênica toda essa série de questões centrais no que diz respeito a questões de gênero, trabalho e imaginário especificamente dentro do âmbito do universo da gastronomia.

A pesquisa teve como intuito compreender as tensões presentes entre o imaginário criado em torno da figura feminina e a realidade das cozinhas profissionais, utilizando a análise do filme como uma espécie de estudo de caso para exemplificar como as mulheres são vistas no ambiente profissional gastronômico e mostrar como a construção de um imaginário permeado por estereótipos dificulta a manutenção e ascensão feminina dentro da profissão. São muitos os relatos de assédio e violência simbólica que acontecem de modo sistêmico e indiscriminado nesses espaços os quais, muitas vezes são silenciados e aceitos pela necessidade do trabalho.

Durante a narrativa fica claro que Hortense se sente acuada e insegura em sua chegada, mas aos poucos vai ganhando a confiança do Presidente ao elaborar cardápios que valorizam a cozinha das *méres* com os melhores ingredientes da França, resgatando as memórias afetivas de sua terra natal e os sabores de sua infância. Contudo, a ascensão da cozinheira não é bem vista pelos cozinheiros residentes do Palácio, instaurando uma tensão, num primeiro momento velada e, que após alguns episódios de violência simbólica, culmina com o pedido de demissão da cozinheira.

Quando analisamos o filme utilizando a metodologia que combinava aspectos da *mise-en-scène* com uma leitura semiótica das imagens, observamos que a escolha do figurino privilegiando roupas bastante femininas e com cores contrastantes com o cenário, colocavam Hortense sempre em destaque e ressaltavam sua presença como

uma espécie de objeto estranho naquele ambiente. A posição dos personagens no quadro e o enquadramento também demonstravam a tensão entre eles: as cenas possuíam cortes rápidos mostrando a reação dos dois, cada um ficava de um lado da tela e quase nunca estavam no mesmo plano e na mesma altura. Nas cenas de embate na parte final do filme percebemos que o choque aumenta pela posição em lados contrários com o fogão mediando a situação, a discussão, os gestos e os xingamentos ficam mais evidentes e a iluminação mais baixa com muitas sombras colaboram para um ambiente pesado.

Durante o filme foi possível ver que ocorre uma disputa pelo campo (cozinha) e as relações de poder envolvidas nesse jogo, constituído por lutas por espaço, posições e interesses, que se camuflam em determinado tipo de conduta, num primeiro momento inofensiva, mas que ao longo do tempo se intensificam e escancaram as diferenças de visão entre homens e mulheres que ocupam posições de poder dentro dessas cozinhas. Com o embasamento teórico ficou nítido o alcance dos conceitos de Bourdieu para avaliar o setor gastronômico como um meio de dominação masculina.

Esse tema mostra sua importância, pois dá visibilidade para esse fenômeno tão comum nos ambientes gastronômicos com elevados casos de assédio sexual e moral que as mulheres sofrem no dia a dia. Precisamos melhorar a relação entre esses agentes sociais com ações que visem conscientizar e coibir esse tipo de violência, já que o aumento das mulheres sendo formadas em gastronomia e ocupando seus lugares em ambientes profissionais é uma constante.

As desigualdades só poderão ser percebidas – e desestabilizadas e subvertidas – na medida em que estivermos atentos/as para suas formas de produção e reprodução. Isso implica operar com base nas próprias experiências pessoais e coletivas, mas também, necessariamente, operar com apoio nas análises e construções teóricas que estão sendo realizadas (LOURO, 1997, p. 121).

Estudar as mulheres e como elas são vistas no mercado de trabalho gastronômico, assim como Louro (1997) ao pesquisar sobre gênero, educação e sexualidade, configura-se como um processo permeado por instabilidades, incertezas, medo de relativizar sobre determinados assuntos e desafios de fazer ciência num campo teórico novo e em constante transformação. Contudo, após essa discussão fica claro que nossa pergunta inicial sobre o lugar da mulher na cozinha se

vincula muito a um imaginário criado em torno do ambiente doméstico e que não se reflete quando analisamos a presença feminina nas cozinhas profissionais de forma global.

Entretanto, esse é apenas um recorte da realidade e não tem o intuito de generalizar e nem de finalizar a discussão sobre esse assunto, pelo contrário, tenta abrir caminho para abordar o tema da hostilidade dentro de um local que tem como uma de suas premissas básicas a hospitalidade.

REFERÊNCIAS

ADORNO, Theodor W. Motivos. **Quasi una fantasia**: Escritos musicais II. Tradução Eduardo Socha. São Paulo: Editora Unesp, 2018.

ALTOÉ, Isabella; AZEVEDO, Elaine de. Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida. **Revista Ingesta**. São Paulo. v. 2, n. 1, p. 251-273, set. 2020.

ÁLVAREZ, Marcelo. La cocina como patrimônio (in) tangible. **Primeras Jornadas de Patrimônio Gastronómico: La cocina como patrimonio (in) tangible**. Buenos Aires, p. 11-25, 2005.

BEAUVOIR, Simone. **O Segundo sexo – fatos e mitos**. Tradução de Sérgio Milliet. 4. ed. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1980.

BLACK, Rachel E. **Cheffes de cuisine**: Women and Work in the Professional French Kitchen. University of Illinois Press, 2021.

BORDWELL, David; THOMPSON, Kristin. **A arte do cinema**: uma introdução. Tradução Roberta Gregoli. Campinas: Editora UNICAMP; São Paulo: Editora da USP, 2013.

BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. Tradução Maria Helena Kühner. 11. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Tradução de Fernando Tomaz. DIFEL: Lisboa; Editora Bertrand Brasil: Rio de Janeiro, 1989.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Marília: Lutas Anticapital, 2022.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?** Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL FAZENDO GÊNERO 11 & 13TH WOMEN'S WORLDS CONGRESS. [Anais eletrônicos]. Florianópolis, 2017. Disponível em:

<http://www.en.www2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075_ARQUIVO_biancabriguglio_cozinhaelugardemulher.pdf > Acesso em: 11 jul. 2022.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BROSIN, Danuska. **Humanidade dividida**: a dicotomia hierarquizante do sexo. 2019. 116 f. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Setor de Ciências Humanas da Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2019.

BUTLER, Judith. **Problemas de gênero**: feminismo e subversão da identidade. Tradução Renato Aguiar. 23. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2022.

CARVALHO, Ana Clara de Rebouças; SORLINO, Fabiola Beatriz. “Lugar de mulher é na cozinha”: confissões femininas sobre o universo gastronômico. In: VI CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE INVESTIGAÇÃO QUALITATIVA, 2017, Salamanca. **Atas CIAIQ Investigação Qualitativa em Ciências Sociais**, v. 3, p. 191- 200, 2017.

CARVALHO, João Eduardo Coin de. Imaginário e representações sociais. **Revista de Ciências Humanas**, Florianópolis: EDUFSC, Especial temática, p. 25 -33, 2002.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha; PRADO, Shirley Donizete. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 155-163, jan. 2011.

CASTORIADIS, Cornelius. **A instituição imaginária da sociedade**. Tradução de Guy Reynaud. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1. jan./jul. 2008.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, p. 203 – 222, 2013.

CRENN, Dominique. Direção: Andrew Fried. In: Chef's table. Criação: David Gelb. Produção: Boardwalk Pictures; City Room Creative. EUA: Netflix, 2016. t. 2, ep. 3 (46 min), color. Disponível em: <<https://www.netflix.com/title/80007945>>. Acesso em: 10 jul. 2023.

CSERGO, Julia. **A emergência das cozinhas regionais**. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. Tradução Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, p. 806-824, 2015.

DA MATTA, Roberto. **A casa & a rua**: Espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DRUCKMAN, Charlotte. Why are there no great women chefs? **Gastronomica: The Journal of Food and Culture**, California, v. 10, n. 1, p. 24-31, 2010.

DRUMONT, Mary Pimentel. **Elementos para uma análise do machismo**. 3. ed. Perspectiva: São Paulo. p. 81-85, 1980.

DURAND, Gilbert. **O imaginário**: ensaio acerca das ciências e da filosofia da imagem. Tradução Renée Eve Lévié. 3. ed. Rio de Janeiro: DIFEL, 2004.

FEDERICI, Silvia. **O ponto zero da revolução**: Trabalho doméstico, reprodução e luta feminista. Tradução Coletivo Sycorax. São Paulo: Editora Elefante, 2019.

FEIJÓ, Janaína. **Diferenças de gênero no mercado de trabalho**. Publicado em 8 de mar. 2023. Disponível em: [Diferenças de gênero no mercado de trabalho | Portal FGV](#) Acesso em: 17 dez. 2023.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades** [online], v. 13, n. 1, p. 107-126, 2018.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HAROCHE, Claudine. **Antropologias da virilidade**: o medo da impotência. In: CORBIN, A.; COUTINE, J.J.; VIGARELLO, G. História da virilidade. A virilidade em crise? Petrópolis: Vozes, 2003.

HIRATA, Helena; KERGOAT, Danièle. **Novas configurações da divisão sexual do trabalho**. Tradução Fátima Murad. Cadernos de Pesquisa, v. 37, n. 132, set./dez. 2007.

JUBÉ, Milene de Oliveira Machado Ramos; CAVALCANTE, Claudia Valente; CASTRO, Claudia Maria Jesus. Violência simbólica para Pierre Bourdieu: a relação com a escola contemporânea. In: I COLÓQUIO ESTADUAL DE PESQUISA MULTIDISCIPLINAR. Mineiros – Goiás, 2018.

JUNG, Carl Gustav. **Os arquétipos e o inconsciente coletivo**. Tradução Maria Luíza Appy, Dora Mariana R. Ferreira da Silva. 4. ed. Petrópolis: Vozes. 2000.

LAURETIS, Teresa de. **A tecnologia do gênero**. In: Hollanda, Heloisa Buarque de (org.). Tendências e impasses: O feminismo como crítica cultural. Rio de Janeiro: Rocco, p. 206-242, 1994.

LE BRETON, David. **Antropologia dos sentidos**. Petrópolis: Vozes, 2016.

LE BRETON, David. **As paixões ordinárias**: antropologia das emoções. Petrópolis: Vozes, 2009.

LOURO, Guacira Lopes. **Gênero, sexualidade e educação**: Uma perspectiva pós estruturalista. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 1997.

METZ, Christian. **A significação no cinema**. Tradução Jean-Claude Bernardet. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1977.

MINUZZO, Daniela Alves. **Entre o individual e o coletivo**: as estratégias de resistência adotadas por trabalhadoras de cozinha em restaurantes no Brasil e na Espanha. 2023. 251 f. Tese (Doutorado em Ciências com ênfase em Alimentação,

Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

MOI, Toril. **Feminist, female, feminine**. In: Catherine Belsey; Jane Moore (eds.). *The feminist reader: Essays in gender and the politics of the Literary Criticism*. Basil Blackwell: New York, p. 117-132, 1989.

MONCAU, Gabriela. 2018. **Sistema sexo-gênero - Gayle Rubin**. In. Enciclopédia de Antropologia. São Paulo: Universidade de São Paulo, Departamento de Antropologia. Disponível em: <<https://ea.fflch.usp.br/conceito/sistema-sexo-genero-gayle-rubin>> Acesso em: 10 dez. 2023.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MORGANTE, Mirela Marin; NADER, Maria Beatriz. **O patriarcado nos estudos feministas: um debate teórico**. In: ENCONTRO REGIONAL DE HISTÓRIA DO ANPUH-RIO: SABERES E PRÁTICAS CIENTÍFICAS, 28 de jul. a 1 de ago. 2014, Rio de Janeiro. **Anais do XVI Encontro Regional de História do ANPUH-Rio: saberes e práticas científicas**. Rio de Janeiro, 2014, p. 1-10.

MYHRVOLD, Nathan. **The art in Gastronomy: A Modernist Perspective**. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, California, v. 27, n. 1, p. 13-23, 2011.

NEUMANN, Erich. **A Grande Mãe**: um estudo histórico sobre os arquétipos, os simbolismos e as manifestações femininas do inconsciente. Tradução Fernando Pedroza de Mattos, Maria Sílvia Mourão Netto. 2.ed. São Paulo: Editora Pensamento- Cultrix, 2021.

NEVES, Magda de Almeida. **Anotações sobre trabalho e gênero**. *Caderno de Pesquisa [online]*, v. 43, n. 149, São Paulo, ago. 2013.

OLIVEIRA, Adriana Vidal de. **A Constituição da Mulher Brasileira**: uma análise dos estereótipos de gênero na Assembleia Constituinte de 1987 – 1988 e suas

consequências no texto constitucional. 2012. 465 f. Tese (Doutorado em Direito) – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012.

PETRI, Felipe. **Gastronomia e machismo**. Plural Curitiba, 2 abr. 2021. Disponível em: <<https://www.plural.jor.br/colunas/miudos/gastronomia-e-machismo/>> Acesso em: 16 maio 2021.

RIBEIRO, Rita de Cássia; MARQUES, Rita de Cássia; FLORES FILHO, Edgar Gastón Jacobs. A criatividade dos chefes de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**. v. 11, n. 2, p. 265-274, 2016.

ROCHA, Mônica Guerra da. **A terra é uma mulher e o meu útero, o Universo**. TEDx Unirio. 13 de set. de 2018. Disponível em:< <https://www.youtube.com/watch?v=sNRi9A6LaHM>> Acesso em: 10 maio 2020.

ROSE, Diana. **Análise de imagens em movimento**. In: BAUER, Martin W.; GASKELL, George. Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. Tradução Pedrinho A. Guareschi. Petrópolis: Vozes, p. 343-364, 2002.

SANTOS, Marcolino Sampaio dos. et al. **O papel da família na socialização do indivíduo**. In: VI CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO - CONEDU. João Pessoa, 2017.

SCOTT, Joan. **Gênero: uma categoria útil para a análise histórica**. Tradução Christine Rufino Dabat e Maria Betânia Ávila. New York, Columbia University Press. 1989.

SILVA, Juliana Ferreira; GONÇALVES, Juliana Andrade Rocha. Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 143-165, jun. 2021.

VANOYE, Francis; GOLIOT-LÉTÉ, Anne. **Ensaio sobre a análise fílmica**. Tradução Marina Appenzeller. 3.ed. Campinas, SP: Papirus, 2005.

YASOSHIMA, José Roberto. **Gastronomia na Tela:** As Representações da Comida no Cinema. Rosa dos Ventos: dossiê turismo e gastronomia, Universidade de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, v. 4, n. 3, pp. 300-316, jul./set., 2012. Redalyc, Disponível em: < <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547090003> > Acesso em: 07 jan. 2024.

APÊNDICE A - ANÁLISE DAS CENAS DA SEQUÊNCIA 1 (DIÁLOGO ENTRE LABORIE E O FUNCIONÁRIO)

Sequência	Plano	Som	Cenário	Figurino e maquiagem	Iluminação	Encenação
-interna. carro -dia -cenas dialogadas -trajeto de carro até a estação -íntimas -temos 3 personagens durante a sequência, sendo que o motorista não fala nada durante as cenas.	-Duração: (00:07:38 – 00:08:53) -Quantidade de planos: 18 planos -Ângulo: principalmente frontal e ângulo lateral. -Posição de câmera: fixo. -Escala: Plano Conjunto dos dois personagens, Plano e contraplano da conversa, plano	Diálogos: -conversa com o funcionário. Ruídos: buzina de carro e do carro em movimento. Música: nenhuma música de fundo.	Cenas dentro do carro. Como se encaixa na trama? O carro serve de ponte para a nova vida de Hortense -Cores: Azul e preto	-Motivação para o figurino: funcionário veste um terno escuro e Hortense blusa azul, casaco bege e colar laranja. -Cores: azul e laranja -Destaques: Hortense ganha destaque por conta do	Relação entre claro e escuro: O ambiente escuro do carro, somado ao figurino escuro, dão destaque para Hortense que está no fundo do quadro. Quantidade de luz: Cenas com pouca iluminação e alguns reflexos	-Expressão facial olhares assustados e preocupados de Hortense que segura com força a alça interna do carro. -Posição do corpo e entonação: o funcionário mantém o corpo levemente inclinado para direita. Hortense com o corpo virado para frente e segurando na alça do carro. - Personalidade e atitude: O funcionário está preocupado com o

	ponto de vista de Hortense. -Enquadramento: planos médios que privilegiam a conversa entre os personagens e a visão de Hortense do caminhão que bloqueia a passagem. -Profundidade de campo: pouca, já que não vemos muito o lado de fora do carro.			casaco bege. Seu cabelo preso num coque e uma maquiagem leve. -Relação figura/fundo: destaque para Hortense, pois a cor do terno se confunde com o estofado do carro.	da parte de fora. Direção da luz: luz difusa frontal e uma luz solar vinda da direita para esquerda, focada no rosto de Hortense.	trânsito e horário de chegada de Hortense. Enquanto isso, Hortense tenta se comunicar e tem uma atitude questionadora e apreensiva.
--	--	--	--	--	--	--

Fonte: Elaborado pela autora baseado em Bordwell (2013) e Vanoye e Golliot-Lété (2005), 2023.

APÊNDICE B - ANÁLISE DA SEQUÊNCIA 2 (APRESENTAÇÃO DE HORTENSE PARA OS COZINHEIROS)

Sequência	Plano	Som	Cenário	Figurino e maquiagem	Iluminação	Encenação
-interna -dia -cenas dialogadas -tour pelo Palácio e apresentação de Hortense para os cozinheiros da cozinha central -coletivas -temos 5 personagens principais e mais 22 figurantes que compõe o restante dos cozinheiros.	-Duração: (00:12:11/00:15:19) -Quantidade de planos: 9 planos -Ângulo: frontal -Posição de câmera: em movimento a maior parte do tempo (<i>travelling</i>) -Escala: Plano Conjunto de Hortense e Sr. Azoulay, Plano Geral cozinha. -Enquadramento: planos médios que privilegiam a	Diálogos: -conversa com de Nicolas com os outros cozinheiros, conversa entre Hortense e conversa entre Hortense e Nicolas na saída do almoço. Ruídos: Barulho de passos e conversas ao fundo.	Cenas no interior do túnel, na cozinha central e na despensa. Como se encaixa na trama? Esse cenário demonstra o principal desafio de Hortense será local de alguns embates.	-Motivação para o figurino: a escolha dos cozinheiros usarem o uniforme padrão e ela usar roupa comum demarca bastante a diferença entre eles. -Cores: azul, escuro e branco. -Destaques: Hortense chama a atenção pela	Relação entre claro e escuro Ao contrário da cena anterior, aqui não há muita diferença entre claro e escuro, a não ser na cena da despensa. Quantidade de luz: Cenas com iluminação do ambiente e azulada. Direção da luz: a luz tem bastante intensidade e parece vir de	-Expressão facial: Todos os olhares dos cozinheiros se voltam para ela. Hortense vagueia com olhar se sentindo perdida e incomodada dentro daquele ambiente. -Posição do corpo e entonação: Sr. Azoulay tem um tom alegre ao conduzir Hortense, que fica praticamente o tempo todo calada e retraída. Os <i>chefs</i> da cozinha central olham com desdém e outros com curiosidade.

	conversa entre os personagens. -Profundidade de campo: mais profundidade permitindo ver os cozinheiros e dando dimensão ao tamanho da cozinha.	Música: nenhuma música de fundo.	-Cores: Azul e branco	cor de suas roupas. -Relação figura/fundo: os cozinheiros vestidos de branco somem no fundo branco da cozinha.	cima, mas pela claridade do ambiente acaba rebatendo nos atores.	- Personalidade e atitude: Hortense praticamente não fala nessa sequência, dando bastante atenção às instruções passadas pelos funcionários.
--	---	--	-------------------------------------	---	---	--

Fonte: Elaborado pela autora baseado em Bordwell (2013) e Vanoye e Golliot-Lété (2005), 2023.

APÊNDICE C - ANÁLISE DA SEQUÊNCIA 3 (ALMOÇO DE RECEPÇÃO)

Sequência	Plano	Som	Cenário	Figurino e maquiagem	Iluminação	Encenação
-interna -dia -cenas dialogadas -Hortense chega no refeitório para almoçar com os cozinheiros da cozinha central. -coletivas -temos 6 personagens principais e mais 22 figurantes que compõe o restante dos cozinheiros.	-Duração: (00:18:02 – 00:19:32) -Quantidade de planos: 18 planos -Ângulo: frontal -Posição de câmera: em movimento (câmera na mão) acompanha o deslocamento dos personagens. -Escala: Plano Geral do refeitório, Plano Conjunto de Hortense e cozinheiros, Plano Conjunto de	Diálogos: -conversa de Nicolas com os cozinheiros, Hortense conversa com os chefs e Hortense conversa com Nicolas. Ruídos: Barulho de passos, conversas e correria para sentar	Cenas no interior do refeitório. Como se encaixa na trama? Esse cenário tenta se mostrar como um campo neutro entre as duas cozinhas, porém ela acaba servido para definir com toda certeza a posição	-Motivação para o figurino: a escolha dos cozinheiros usarem o uniforme padrão e ela usar roupa comum demarca bastante a diferença entre eles. -Cores: azul, branco e tons terrosos. -Destques: Hortense chama a	Relação entre claro e escuro: Hortense é o ponto escuro dentro de um ambiente claro. Quantidade de luz: Cenas com iluminação clara e levemente amarelada. Direção da luz: a luz tem bastante intensidade e parece vir de cima e das janelas laterais do refeitório.	-Expressão facial: Acontecem diversas trocas de olhares em direção à Hortense. Ela por sua vez tenta manter um diálogo amigável com eles, mas percebe olhares de desdém e desconfiança por parte deles. -Posição do corpo e entonação: Tom de desdém de alguns <i>chefs</i> e tentativa de Hortense de mostrar sua voz e quem é, com uma postura assertiva. -Personalidade e atitude: Hortense tenta

	Nicolas conversando com os cozinheiros e planos ponto de vista das pessoas enquanto conversam. -Enquadramento: Plano Geral mostrando a entrada deles e o ambiente envolta e Plano médio dos atores. -Profundidade de campo: permite ver os cozinheiros, dando amplitude ao refeitório.	nos lugares antes deles chegarem e talheres batendo. Música: nenhuma música de fundo.	deles em relação a ela. -Cores: Amarelo claro e branco.	atenção pela cor de suas roupas. -Relação figura/fundo: os cozinheiros vestidos de branco somem no fundo branco da cozinha.		mostrar sua qualificação profissional, mas não é levada em consideração pelos <i>chefs</i>.
--	---	--	--	--	--	--

Fonte: Elaborado pela autora baseado em Bordwell (2013) e Vanoye e Golliot-Lété (2005), 2023.

APÊNDICE D - ANÁLISE DA SEQUÊNCIA 4 (PRIMEIRO ALMOÇO PARA O PRESIDENTE)

Sequência	Plano	Som	Cenário	Figurino e maquiagem	Iluminação	Encenação
-interna -dia -cenas dialogadas -Hortense entra na despensa para selecionar os ingredientes do almoço do presidente, Nicolas vai pedir emprestado o étamine e não recebe resposta positiva, o almoço é servido e parece ser um sucesso,	-Duração: (00:21:26 – 00:27:22) -Quantidade de planos: 56 planos -Ângulo: frontal -Posição de câmera: em movimento (câmera na mão) acompanhando o deslocamento dos personagens. -Escala: Plano conjunto de Hortense, Nicolas e Jean-marc na cozinha privativa e despensa, Plano conjunto de	Diálogos: -conversa de Hortense com Nicolas e Jean-Marc, Nicolas pede emprestado o étamine e o chef não aceita, Hortense conversa com Jean-Marc. Ruídos: Barulho de passos, conversas ao fundo, panelas	Cenas da cozinha central, da cozinha privativa e dos corredores que levam até a sala de jantar do Presidente. Como se encaixa na trama? Pela primeira vez observamos Hortense cozinhar, vemos o seu habitat e como sua	-Motivação para o figurino: a escolha dos cozinheiros usarem o uniforme padrão e ela usa vestido azul escuro e casaco bege. -Cores: azul, branco e tons terrosos. -Destaques: Hortense chama a atenção pela cor de suas roupas.	Relação entre claro e escuro: Hortense é o ponto escuro dentro de um ambiente claro. Quantidade de luz: Cenas com iluminação azulada na cozinha central em oposição à cozinha privativa levemente amarelada. Direção da luz: a luz da cozinha central tem direção de cima	-Expressão facial: As trocas de olhares em direção à Hortense continuam. <i>Chef</i> encara Nicolas, enfrentando-o. Hortense parece bastante À vontade com Nicolas e Jean-Marc. -Posição do corpo e entonação: <i>Chef</i> com voz e postura de superioridade, Nicolas numa postura mais submissa e

mesmo com o contratempo. -coletivas -temos 5 personagens principais e mais 22 figurantes que compõe o restante dos cozinheiros.	Nicolas conversando com os cozinheiros, plano ponto de vista do chef observando Hortense, Plano detalhe dos pratos preparados, plano e contraplano da reação da conversa entre os personagens. -Enquadramento: Plano médio dos diálogos e planos próximos mostrando o rosto de Hortense. -Profundidade de campo: pouca exploração dramática.	batendo, carne grelhando, Música: Uso da música instrumental leve Hortense até sua casa e depois durante a preparação dos pratos do almoço, culminando com a última bomba sendo colocado no saint honoré.	cozinha é acolhedora. -Cores: Amarelo claro e branco.	-Relação figura/fundo: os cozinheiros vestidos de branco somem no fundo branco da cozinha, enquanto Hortense continua sendo o ponto focal.	para baixo e a cozinha privativa é lateral, vinda da janela.	Hortense atitude de - Personalidade e atitude: Hortense mostra pela primeira vez seu trabalho na prática, escolhendo cardápio, preparando a comida e driblando os desafios. Parece um pouco mais segura.
--	---	--	--	--	---	---

APÊNDICE E - ANÁLISE DA SEQUÊNCIA 5 (BRIGA PARA A DEFINIÇÃO DO ALMOÇO DE MAIO)

Sequência	Plano	Som	Cenário	Figurino e maquiagem	Iluminação	Encenação
-interna -dia -cenas dialogadas -Sr. Lepiq sai com raiva da cozinha central e vai até a cozinha privativa discutir com Hortense sobre o cardápio. Ela corre atrás dele para pedir desculpas, mas ele não ouve nada do que ela diz. -coletivas -temos 3 personagens principais e	-Duração: (00:48:25–00:49:39) -Quantidade de planos: 9 planos -Ângulo: frontal e lateral. -Posição de câmera: em movimento com uma câmera na mão acompanhando o deslocamento dos personagens. -Escala: Plano americano de Sr. Lepiq, Plano Geral da cozinha, Plano Conjunto de sr. Lepiq e Hortense e	Diálogos: -conversa de sr. Lepiq com Hortense. Ruídos: Panelas batendo, passos até a cozinha, utensílios sendo usados e comida sendo preparada, passos apressados no túnel.	Cenas da cozinha privativa e do túnel. Como se encaixa na trama? É a primeira vez que sr. Lepiq vai até a cozinha privativa. Essa cena demonstra a “invasão” do território inimigo.	-Motivação para o figurino: a escolha dos cozinheiros usam o uniforme padrão e ela usa casaco azul escuro e blusa e saia em tons terrosos. -Cores: azul, branco, azul marinho e tons terrosos. -Destaques: Hortense chama a atenção pela	Relação entre claro e escuro: Hortense é o ponto escuro dentro de um ambiente claro. Quantidade de luz: Cenas com iluminação levemente amarelada da cozinha privativa em oposição ao túnel levemente azulada. Direção da luz: a luz da cozinha privativa vem	-Expressão facial: Sr. Lepiq está com os olhos cerrados e boca tensa. Hortense fica atônita com a presença do <i>chef</i> na sua cozinha. -Posição do corpo e entonação: <i>Chef</i> com voz e postura de superioridade, Nicolas numa postura assustada e Hortense postura mais tranquila. - Personalidade e atitude: Sr. Lepiq

mais os figurantes que estão no túnel, fazendo seus trabalhos.	dos cozinheiros, Plano médio Hortense. -Enquadramento: PM dos diálogos e planos próximos mostrando o rosto de Hortense. -Profundidade de campo: Nicolas dando profundidade nas cenas da cozinha e o túnel, dando a ideia de perspectiva.	Música: Música instrumental com violinos em surdina no final da discussão de Hortense e sr. Lepiq.	-Cores: Azul e branco.	cor de suas roupas. -Relação figura/fundo: os cozinheiros vestidos de branco somem no fundo branco da cozinha, enquanto Hortense continua sendo o ponto focal.	das janelas da direita para esquerda, enquanto a luz do túnel vem de cima.	está completamente irritado e fora de si. Grita e gesticula muito. Hortense tenta conversa em tom ameno, mas não é ouvida.
--	---	--	--------------------------------------	---	---	---

Fonte: Elaborado pela autora baseado em Bordwell (2013) e Vanoye e Golliot-Lété (2005), 2023.

APÊNDICE F - ANÁLISE DA SEQUÊNCIA 6 (O CASO DAS OSTRAS)

Sequência	Plano	Som	Cenário	Figurino e maquiagem	Iluminação	Encenação
-interna -dia -cenas dialogadas -Hortense prepara uma recepção para o presidente e uma mudança de planos acontece. Ela compra as ostras e espera a ordem para serem servidas. Contudo, ela pede para Nicolas falar com o chef para emprestar o freezer. O <i>chef</i> e a cozinheira	-Duração: (1:04:43 – 1:08:07). -Quantidade de planos: 26 planos -Ângulo: frontal e lateral. -Posição de câmera: em movimento (câmera na mão) com deslocamento dos personagens. -Escala: Plano Americano de Sr. Lepiq, Plano Geral da cozinha privativa, Plano Conjunto de sr. Lepiq e Hortense,	Diálogos: -Hortense conversa com Jean-Marc e Nicolas. Discussão entre sr. Lepiq com Hortense. Ruídos: Barulho do relógio, passos correndo, conversa na cozinha.	Cenas da cozinha privativa, do túnel e da cozinha central. Como se encaixa na trama? Ao colocar os dois cenários das cozinhas em contraponto, observamos a tensão criada entre Lepiq e Hortense.	-Motivação para o figurino: a escolha dos cozinheiros usam o uniforme padrão e ela usa casaco azul escuro e blusa e saia em tons terrosos. -Cores: azul, branco e azul marinho. -Destaques: Hortense chama a atenção pela	Relação entre claro e escuro: Hortense é o ponto escuro dentro de um ambiente claro. Quantidade de luz: Cenas com iluminação levemente amarelada e bem baixa da cozinha privativa em oposição a cozinha central levemente azulada, com mais luminosidade.	-Expressão facial: Silêncio e angústia na cozinha central em oposição a agitação dos personagens da cozinha central. -Posição do corpo e entonação: Hortense e sua equipe estão cabisbaixos com a demora para servirem as ostras. Hortense se irrita com a questão do freezer e vai tirar satisfação com o

acabam discutindo. -coletivas -temos 4 personagens principais e mais os garçons na primeira parte da sequência e os cozinheiros da cozinha central.	Plano Médio Hortense, plano ponto de vista de Nicolas e de Hortense. -Enquadramento: Plano Detalhe do relógio e das comidas, Plano Médio que deslocamento dos personagens e dos diálogos, Plano Próximo reação de Nicolas e do rosto de Hortense. -Profundidade de campo: pouca exploração dramática desse recurso.	Música: Música instrumental dando mais dramaticidade para as cenas que necessitam de rapidez.	-Cores: Azul, amarelo e branco.	cor de suas roupas. -Relação figura/fundo: os cozinheiros vestidos de branco somem no fundo branco da cozinha, enquanto Hortense continua sendo o ponto focal.	Direção da luz: a luz da cozinha privativa vem das janelas da esquerda para direita, criando uma sombra nos rostos dos personagens.	<i>chef</i> que não estava entendendo nada. -Personalidade e atitude: Hortense discute com Lepiq, xinga e gesticula bastante, atitude nunca antes vista.
--	--	---	---	---	---	---

Fonte: Elaborado pela autora baseado em Bordwell (2013) e Vanoye e Golliot-Lété (2005), 2023.

ANEXO A - FICHA TÉCNICA DO FILME OS SABORES DO PALÁCIO

Título Original	Les saveurs du Palais
Título em português	Os sabores do Palácio
Direção	Christian Vincent
Duração	95 minutos
Roteirista	Etienne Comar, Chirstian Vicent e Danièle Mazet-Delpeuch
Ano de produção	2012
Estreia	26 de agosto de 2012
Países de Origem	França
Produção	Etienne Comar e Philippe Rousselet
Elenco principal	Catherine Frot, Arthur Dupont, Jean d'Ormesson e Hippolyte Girardot
Comentários/ Sinopse	(Jean d'Ormesson) que é o presidente da França, escolheu Hortense Laborie (Catherine Frot), que é uma respeitada chef de cozinha para trabalhar juntamente com outros cozinheiros no Palácio de Eliseu. Logo no início ela não é bem-vista e se torna um objeto de inveja dos outros cozinheiros do local. Com o tempo, no entanto, Hortense consegue mudar a situação. Seus pratos conquistam o presidente, mas terá sempre que se manter atenta, afinal os bastidores do poder estarão cheios de armadilhas.
Prêmios	Indicação ao prêmio de melhor atriz do César 2013