

RESTAURANTES A QUILO: UMA SOLUÇÃO BRASILEIRA PARA A ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES FRANCESES EM SALVADOR (BAHIA)

KILO RESTAURANTS: A BRAZILIAN SOLUTION FOR FEEDING FRENCH IMMIGRANTS IN SALVADOR (BAHIA)

Marie Sigrist

marie.sigrist@etu.univ-tours.fr

Doctora em antropologia (UMR7324 Citeres - Université de Tours; Institut Paul Bocuse Research Center).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9203-8476>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Em Salvador, muitos franceses vão aos restaurantes a quilo para almoçar. Este tipo de lugar de consumo de alimentos, largamente difundido no Brasil, se baseia em um funcionamento de self-service em buffet e pesagem do prato. Tal formato permite aos imigrantes franceses alcançarem as recomendações nutricionais diárias em sua alimentação cotidiana. Por meio de uma etnografia de quatro meses em Salvador sobre a alimentação dos imigrantes franceses, foi possível entrevistar estes últimos, conhecer suas representações sobre a cultura alimentar brasileira e observar suas práticas alimentares cotidianas no país de imigração. Surgem tensões na relação destes imigrantes com a alimentação cotidiana no Brasil. Para além de abordar essas tensões, esta pesquisa mostra de que forma o restaurante a quilo é, para os franceses, um lugar de apaziguamento na sua relação com a alimentação no Brasil. O restaurante a quilo aparece, de fato, como um espaço que torna possível a negociação das normas culturais da alimentação local e o prosseguimento das recomendações nutricionais difundidas na França, às quais os entrevistados continuam a aderir.

Palavras-chave: restaurante a quilo; alimentação; imigração; Brasil; França.

ABSTRACT

In Salvador, many French people go to kilo restaurants for lunch. This type of place of food consumption, widely spread in Brazil and based on a self-service operation in buffet and plate weighing, allows French immigrants to achieve the daily nutritional recommendations. Through a four-month ethnography in Salvador on the diet of French immigrants, it was possible to observe their representations of Bra-

zilian food culture and their daily eating practices in the country of immigration. Tensions arise in the relationship between these immigrants and their daily food in Brazil. In addition to the focus on these tensions, this research shows how the kilo restaurants are, for the French, places of appeasement in their relationship with food in Brazil. The kilo restaurant appears, in fact, as a space that makes it possible to negotiate the cultural norms of local food and the continuation of the nutritional recommendations disseminated in France, to which the interviewees continue to adhere.

Keywords: kilo restaurant; food; immigration; Brazil; France.

INTRODUÇÃO

No terraço de uma lanchonete localizada na orla da Barra (Salvador) e especializada na produção de beijus, assisto a uma conversa entre Andréa, francesa de 18 anos (imigrante¹ no Brasil há 7 anos), e a garçonete:

Andréa: Tudo bem? Então... um beijú presunto mussarela e um suco de acerola por favor!

A garçonete: Tá bom!

Andréa: Aaaah! E sem açúcar no suco por favor.

A garçonete: Eita! Será? Não sei querida, viu?! Vai ser muito ácido...

Andréa: Não, não... de boa mesmo, sem açúcar por favor!

Dez minutos depois, a garçonete traz o pedido e volta para a cozinha. Ela reaparece segundos depois, um açucareiro na mão, dizendo:

Aqui, o açúcar... por acaso, né!

Alguns dias depois, Dominique (70 anos), outra imigrante francesa em Salvador (há 41 anos), se irrita durante uma entrevista:

As coisas que eu não suporto é o que se chama aqui de PF, prato feito, onde você tem uma montanha de... Haaaaan! Você coloca um prato assim na minha frente, eu não como mais nada! E ainda por cima é uma montanha de arroz! Enfim, de toda forma, se é uma montanha, pra mim, não funciona!.

Essas duas conversas revelam a existência de tensões vividas pelos imigrantes franceses na sua relação com a alimentação no Brasil. Para lidar com essas dificuldades, muitos deles almoçam, com frequência variável, em restaurantes a quilo:

Os restaurantes a quilo são incríveis! (DOMINIQUE)

Os restaurantes a quilo têm por base um funcionamento específico através do qual cada cliente se serve em um buffet de comidas quentes e frias e paga pelo peso consumido. O valor da refeição é dado em função do quilo de alimento proposto pelo restaurante. Esse sistema é comumente apreciado no Brasil pelo ganho de tempo na hora do almoço, pela

possibilidade de comer uma comida familiar ou, às vezes, de descobrir pratos internacionais (BROCHIER, 2014; CHAVES ABDALA, 2006), mas essas não são as principais características a suscitar o entusiasmo dos imigrantes franceses em Salvador.

O presente texto se propõe a expor quais são as motivações que levam os franceses a se alimentar nos restaurantes a quilo. Ele também se propõe a explicar de que forma os restaurantes a quilo, ainda que associados ao modelo alimentar brasileiro pelos franceses, aparecem para eles como lugares de encontro de referências alimentares.

ABORDAGEM METODOLÓGICA

Este artigo dá sequência a uma etnografia realizada na cidade de Salvador, entre fevereiro e maio de 2019, no âmbito de um estudo comparativo entre a França e o Brasil² sobre as dinâmicas alimentares transnacionais. O campo soteropolitano consistiu em observações sobre os lugares de produção, armazenamento e consumo dos imigrantes franceses (domicílios, rua, lojas de produtos alimentares, restaurantes) e entrevistas semiestruturadas em francês com 25 imigrantes franceses, com idades entre 18 e 70 anos, que residem na área urbana de Salvador por um período que vai de 2 meses a 41 anos. Conversações também foram realizadas, no âmbito da triangulação da pesquisa, com dois expatriados franceses e, em língua portuguesa, com dois brasileiros (especialistas na alimentação de seu país). O campo também consistiu em uma etnografia digital realizada por meio de observações sobre os espaços digitais mobilizados pelos entrevistados (como facebook, messenger, whatsapp).

Pouco visível e dificilmente quantificável³, a imigração dos franceses no Brasil se inscreve, todavia, em um contexto crescente de imigrações da Europa em direção aos países do Sul (BREDELOUP, 2016; SCHWARTZMAN; SCHWARTZMAN, 2015). Os entrevistados justificam sua imigração da França para Salvador com diversos motivos: o desenvolvimento de um projeto no setor da hotelaria ou do turismo, a continuação de estudos universitários, o encantamento (vida em um país “do coração”) ou a aproximação amorosa depois das primeiras férias na Bahia.

Os entrevistados integram uma camada socioeconômica bastante privilegiada, residindo em sua grande maioria em condomínios localizados nos bairros ricos da Orla (como Graça, Barra, Vitória, Piatã ou Pituçu). Eles, em sua maioria, podem pagar os serviços regulares de empregadas domésticas. Além destas possibilidades de bens e serviços associados à classe média alta e rica no Brasil, eles mesmos se situam, pelos seus discursos, nesta posição socioeconômica.

DA PERCEÇÃO DE DIFERENÇAS NAS FORMAS DE SE ALIMENTAR NO BRASIL AO SURGIMENTO DE PROBLEMAS

Cada sociedade dispõe de quadros de referência edificadas por ideias e valores que conferem autoridade a certas percepções e práticas (DOU-

GLAS, 1979). Observando a alimentação de um grupo social, é possível assimilar as representações, práticas, normas e valores do grupo sobre sua alimentação (LÉVI-STRAUSS, 1964; POULAIN, 2002). Atravessando as fronteiras nacionais por meio da imigração, os indivíduos se veem em contato com a alteridade cultural (AUDEBERT; DORAÏ, 2010), em especial a alteridade alimentar. Eles notam, assim, a alimentação típica tanto de seu país de origem quanto do país de imigração (ASUNÇÃO, 2011).

UMA COMIDA PARA “ENFRENTAR UMA NEVASCA” NOS TRÓPICOS

Os entrevistados franceses identificam as diferenças entre os elementos constitutivos do modelo alimentar francês e aqueles do modelo alimentar brasileiro. Eles realçam, desta maneira, a importância de certos ingredientes para a cultura alimentar brasileira (como o duo feijão com arroz, as frutas endêmicas do Brasil, a carne de boi) e francesa (os laticínios, os produtos de padaria, as frutas do bosque e os legumes sazonais).

Diferenças nas formas de comer também aparecem, uma delas chamou atenção em particular, não apenas pela menção recorrente nos discursos dos entrevistados franceses, mas também pelas percepções negativas que eles têm dela. Trata-se das quantidades servidas no prato, tanto nos restaurantes com serviço de mesa quanto no seio das famílias brasileiras.

É diferente do que a gente tem na França. É muito rico aqui. Bom... é calórico [risos]. Muitas vezes os franceses, quando chegam aqui, eles não compreendem o cardápio porque pensam que é individual e na verdade é... no cardápio tem pratos pra duas, três ou quatro pessoas. Então quando chega, é... [risos]! Até as meias porções nos restaurantes já são pra duas pessoas...! (DENIS, 42 anos, no Brasil há 6 anos).

Eh... então, é rico mas não rico em variedade. Rico eh... denso... rico... eh... um pouco pesado. A quantidade é evidente! Mas sobretudo na Bahia! Mas eh... rica... em óleo... de... é gorduroso, é... é... Quando você fala da feijoada, é mais um prato de inverno que um prato tropical, entende o que eu quero dizer? [risos]. Você pode enfrentar eh... uma nevasca com isso [risos] (MARTINE, 55 anos, no Brasil há 32 anos).

F. Laplantine (2001) observava que nas mesas das refeições, no Brasil, é possível encontrar “pratos enormes para acolher mais comida”. As quantidades servidas na França aparecem, nas representações dos entrevistados, no extremo oposto dessa opulência.

Na França, as porções são pequenas, por exemplo [risos]. As pessoas daqui quando veem isso, elas dizem “mas você vai ficar com fome”. Só que não, não, não! [risos] (PAUL, 51 anos, no Brasil há 24 anos).

A percepção da opulência na alimentação brasileira está associada em particular a determinadas categorias de alimentos, como a carne de

boi – fonte majoritária de proteína consumida no Brasil (SCHLINDWEIN; KASSOUF, 2006) ou a fontes de gordura alimentar:

Ah, a carne! A carne! É terrível! Eles comem carne demais. Eu fiquei chocado com essas quantidades de carne. É enorme. Ah é... é enorme! (RAPHAËL, 33 anos, no Brasil há 2 meses).

Os salgados, é verdade que não é a melhor coisa do mundo. Não que eu não goste... Tem uns que são muito bons, mas... Bom, pra começar, depende de onde você compra [...] Acho que... tô saturada... No começo você pensa “é, eu como isso rapidinho” e depois tem uma saturação de gordura, de óleo de dendê e tal (EMMA, 22 anos, no Brasil há 8 meses).

A quantidade de carboidratos consumidos também preocupa os entrevistados. A opulência dos feculentos percebida pelos entrevistados é sem dúvida marcada pelo fato de que, além do arroz e do feijão, ingredientes frequentemente servidos ao longo das refeições e em todo o Brasil (BARBOSA, 2007), acrescenta-se com frequência um terceiro feculento no prato. Tais quais as massas, as batatas fritas ou a mandioca, tanto durante as refeições nas famílias brasileiras quanto no restaurante, nos refeitórios e na rua.

O lugar preponderante dos feculentos como o arroz, o feijão e a mandioca no modelo alimentar brasileiro pode se explicar, em parte, pelo passado escravocrata. O cultivo quase exclusivo da cana de açúcar no Nordeste durante a colonização portuguesa causou o empobrecimento do solo, a degradação da diversidade biológica local, das técnicas agrícolas familiares. Assim, afetou a diversidade alimentar e impulsionou um sistema de latifúndio monocultural. As classes dominantes não só tinham controle sobre o capital ligado à importante comercialização da cana de açúcar, mas também aos pontos de colheita de frutas e legumes, restringindo o acesso dos seus escravos a esses pontos (CASTRO, 1983). Fornecendo alimentos com maior quantidade de açúcar e carboidratos aos escravos, as elites tinham a garantia de ter uma força de trabalho a menor custo (FREYRE, 2007). Estabeleceu-se assim uma dependência alimentar, levando à fome populações locais e pobres, privando-as da diversidade alimentar e de um aporte nutricional suficiente.

Nos séculos seguintes, o desenvolvimento autônomo do Brasil acompanhou e acelerou o processo de industrialização, mas não levou o país a libertar-se da fome e da sub-nutrição estabelecida durante a colonização (CASTRO, 1983). O medo de faltar comida poderia ser uma explicação histórica e social da necessidade de ter refeições quantitativamente abundantes onde “comer bem significa ter uma comida que sacia e que fica na barriga” (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006). Se a opulência dos produtos previamente citados é criticada pelos imigrantes franceses, a justificativa está neles perceberem uma quantidade inversa de verduras e de legumes. Esses últimos são, segundo eles, insuficientemente consumidos no Brasil.

Quando você pega um prato feito num restaurante, é um pouco esquisito, não sei onde ficam as vitaminas na verdade. É como se... enfim, você tem uma folhinha de alface e uma meia rodela de tomate e ponto final (SOPHIE, 43 anos, no Brasil há 6 meses).

A maioria das marmitas ou pratos feitos vendidos por autônomos ou profissionais do setor alimentar no Brasil incluem, no entanto, produtos provenientes da horticultura, como couve, rúcula ou tomates, porém, esses ingredientes aparecem em baixa quantidade em relação às porções de feculentos e de proteína animal que constituem o mesmo prato. É, portanto, na relação com a opulência das categorias alimentares supracitadas que a falta de vegetais é notória aos olhos dos entrevistados.

Se as quantidades servidas destes alimentos, em um mesmo prato, desagradam os entrevistados franceses, a característica repetitiva de seu consumo os deixa ainda mais perplexos:

Joana [sua mulher], se eu lhe dou ouvidos, a gente comeria arroz todo dia! [...] Ela cozinha arroz e feijão o tempo todo! Ah, arroz, pra mim... não é um ingrediente que faz uma refeição ou... é sem graça ter arroz (RAPHAËL).

A fadiga de Raphaël expressa em relação ao duo arroz com feijão preparado por sua mulher brasileira não é uma exceção. Os turistas no Brasil tinham dificuldade de conceber a importância do feijão na alimentação cotidiana brasileira (CÂMARA CASCUDO, 1983, p. 503). Como Raphaël, muitos são os entrevistados franceses que demonstram irritação com relação à repetição do duo principal do modelo alimentar brasileiro, o arroz com feijão:

Olha, se você se limita... Se você come como eles, eles comem feijão todos os dias! Só isso. Arroz, feijão, e só. Basta disso! (CHRISTINE, 60 anos, no Brasil há 14 anos).

É lamentável porque em todo lugar são os mesmos produtos, é o feijão, o arroz, a moqueca... bom, é excelente, mas enfim... bom, é excelente mas é repetitivo. É uma pena (STÉPHANE, 51 anos, no Brasil há 13 anos).

Essas percepções de diferença nas quantidades de ingredientes consumidos, por mais insignificantes que possam parecer, não são, todavia, anódinas. Quando os indivíduos são confrontados com modos de vida de outros grupos sociais, que não integram a ordem de seu grupo social de pertencimento, eles podem perceber as práticas do outro como “anomalias” (DOUGLAS *et al.*, 2003). Essa percepção os conduz, por vezes, a posturas de nojo, desconfiança ou distância em relação à cultura encontrada (FERNANDEZ, 2003).

A INFLUÊNCIA DOS PADRÕES NUTRICIONAIS DAS AUTORIDADES PÚBLICAS

As preocupações dos imigrantes franceses, tanto em relação ao tema da opulência dos ingredientes citados anteriormente quanto à sua repe-

tição, refletem as injunções alimentares prescritas pelos poderes públicos nos últimos anos, sobretudo aquelas difundidas em seu país de origem. Os padrões nutricionais – forma de controle social da alimentação por meio de recomendações emitidas pelos poderes públicos (BRIMO, 2017) – preconizam a concepção da alimentação enquanto provedora de felicidade e saúde.

As autoridades públicas francesas da área da saúde colocam, desde os anos 1970, o equilíbrio alimentar (BENASSO *et al.*, 2019) como preceito dessa “alimentação-saúde”, como nomeada por C. Adamiec (2017). Em outras palavras, os indivíduos são incitados a comer de forma a terem um aporte suficiente de nutrientes e vitaminas sem, no entanto, ter um aporte excessivo de calorias ou de quantidades de algumas famílias de alimentos como os cereais refinados, os lipídios ou o sal (PNNS, [s.d.]). Uma alimentação que não corresponde aos objetivos de reparação dos aportes energéticos definidos por estas autoridades – e, portanto, que não respeita os padrões nutricionais – é assim tida como responsável por males variados (obesidade, diabetes, hipertensão por exemplo) (INSERM, 2018), mas também responsável por representações negativas quanto à estética corporal nas sociedades ocidentais (LESERVOT, 2007). Os entrevistados têm em mente essas consequências sanitárias e estéticas:

Aqui [no Brasil] é cheio de carne... é... cheio de carne, cheio de sal [risos], cheio... cheio de gordura hidrogenada, então não é bom pra nós! (ARMAND, 46 anos, no Brasil há 9 anos).

Tá vendo essa barriguinha que eu tenho? É também devido a um excesso de consumo. Bom, à falta de atividade física também, sobretudo no verão. Então... bom, eu me satisfaço, mas acaba que é um... é um... não é o ideal (FRANÇOIS, 44 anos, no Brasil há 7 anos).

No Brasil, os padrões nutricionais são também delegados pelas autoridades públicas. Todavia, elas se baseiam menos no domínio quantitativo que na natureza dos alimentos a consumir. De fato, se tomarmos como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014), é recomendado, em primeiro lugar, que os brasileiros evitem alimentos ultraprocessados. Segundo as recomendações oficiais, as quantidades importam pouco no Brasil, contrariamente à França. As autoridades públicas francesas recomendam limites de consumo diários ou semanais a não serem ultrapassados para as famílias dos carboidratos, da gordura ou das proteínas animais (exemplo: 500g de carne por semana), quanto quantidades de vegetais a se consumir por dia (“5 frutas e legumes por dia”) (PNNS, [s.d.]).

Inversamente, os índices numéricos são inexistentes nos guias de recomendações nutricionais do Brasil (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014). Essa diferença de tratamento das injunções quantitativas dentro da alimentação por parte das instituições explica em parte as percepções

negativas dos franceses sobre as quantidades de alimentos consumidos dentro do modelo alimentar brasileiro.

A diversidade alimentar e, conseqüentemente, o escape da repetitividade, é também muito valorizada no modelo alimentar francês (MATHÉ *et al.*, 2009). Ainda que sofra de uma degradação, a variedade sazonal tem uma grande importância na cultura francesa, e mais amplamente na europeia (FISCHLER, 2001). Os padrões nutricionais na França buscam, sobretudo, promover uma alimentação variada (PNNS, [s.d.]). Os entrevistados conhecem bem essas recomendações:

Na França, tenho impressão que é mais o contrário [do Brasil], você tem que experimentar coisas novas, não é nunca pra comer a mesma coisa, entendeu (CAMILLE, 36 anos, no Brasil há 5 anos).

É uma alimentação de boa qualidade porque é uma alimentação muito diversa. Ou seja, na França, se a gente come por uma semana em uma casa... a impressão que eu tenho, é que todas as noites a gente come uma coisa diferente. Pronto. E na hora do almoço também. [...] Tem variedade e conseqüentemente qualidade, é isso (JEAN, 68 anos, no Brasil há 40 anos).

O modelo de recomendações nutricionais na França se baseia também em dois incentivos: o aumento de vegetais na alimentação e a diminuição do consumo de proteína animal (LEPILLER, 2013). Assim, é recomendado consumir mais vegetais, principalmente frutas e legumes, valorizados pelas suas virtudes terapêuticas e ganhos vitamínicos (LAMINE, 2008, p. 135) e diminuir o consumo de carne, família alimentar com um descrédito crescente, tanto em nível ético quanto dietético (RAUDE, 2004). Se esse descrédito aparece também em algumas camadas da população (LEITE RIBEIRO, 2019), a carne é, todavia, objeto de forte valorização cultural e social. Vale notar que ela é encorajada, tanto culturalmente quanto do ponto de vista nutricional, pelo Ministério da Saúde brasileiro (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

A carne não é tão boa pra saúde, agora a gente sabe! Quando eu tava no colégio, já se dizia que não era pra abusar muito de carne vermelha! Aqui é insano! (CHARLOTTE, 28 anos, no Brasil há 4 anos).

Longe de ser vegetariana, Charlotte, todavia, ilustra com sua fala o paradoxo que vivem os franceses que residem no Brasil. Eles são confrontados com um cotidiano alimentar que, mesmo que culturalmente valorizado localmente, ultrapassa os limites nutricionais aos quais eles aderem e com os quais eles foram educados em seu país de origem.

Se as preocupações nutricionais – pelo vínculo com a construção do corpo – podem variar de acordo com o gênero do indivíduo (FOURNIER *et al.*, 2015), no presente contexto, tanto homens como mulheres apresentam preocupações semelhantes. A adesão dos franceses a estas orientações dietéticas está mais relacionada com o estatuto socioeconômico. De fato, os padrões nutricionais ditados pelas políticas de saúde

pública são mais facilmente incorporados e aprovados pelas classes sociais mais favorecidas (RÉGNIER; MASULLO, 2004). Por outro lado, aprovar um consumo alimentar controlado e fundamentado pode ser um meio de “distinção social” na acepção de P. Bourdieu (1979). De fato, a parcimônia alimentar é muito valorizada através do modelo elitista da gastronomia francesa (PULICI, 2012), muitas vezes associado às classes mais favorecidas. No Brasil, se as variações quantitativas existem também entre as classes sociais, a associação entre a comida “farta” (FAJANS, 2012, p. 2) e a satisfação parece ser preocupação frequente:

Nossa... isso não é comer pela gastronomia, é realmente encher a barriga! É um abastecimento! É se empanturrar! (PAUL).

O RESTAURANTE A QUILO: UMA SOLUÇÃO BRASILEIRA PARA AS “ANOMALIAS” ALIMENTARES PERCEBIDAS PELOS FRANCES E UM LUGAR DE DESTAQUE PARA A ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA

O conceito do restaurante a quilo é frequentemente associado ao modelo alimentar de Minas Gerais, tanto nas pesquisas em Ciências Sociais (e.g. CHAVES ABDALA, 2006; e.g. FAJANS, 2012) quanto em alguns meios de comunicação⁴. Os entrevistados franceses, assim como os brasileiros⁵, lhe conferem mais amplamente uma dimensão brasileira, não só pelo caráter difuso dessa categoria em todo o Brasil, mas também pela sua raridade fora do país ao qual ele está associado:

Tem em toda esquina. É bem prático! (EMMA).

Eu acho ótimo... é uma coisa que... eu explico sempre que é cultural. É cultural do Brasil porque no Brasil... em todo o Brasil, tem restaurantes a quilo, sabe. Em todo canto. Em todos os estados do Brasil, tem! [...] Os restaurantes a quilo são realmente uma coisa que a gente só vê aqui (HEITOR, chef de cozinha brasileiro).

Não tem na França. Eu reparei que... que na França, os self-service têm por base a proteína, eu acho que... a gente compra proteína, enfim, um pedaço de carne, e depois um acompanhamento à escolha, mas é um pacote, não é no peso (PAUL).

A difusão não é somente geográfica, mas também socioeconômica. De fato, há diferentes gamas de restaurantes a quilo, do mais popular ao mais chique (BROCHIER, 2014). Eles estão presentes, por exemplo, nos campus universitários ou nos bairros mais favorecidos, apresentando, nesse segundo caso, uma oferta frequentemente mais abrangente ou *gourmet*, à imagem de um dos restaurantes do bairro da Graça, que propõe o quilo a 120 reais⁶. Com exceção de uma mulher, os entrevistados não se alimentam neste lugar.

Para a maioria, o consumo alimentar em restaurantes a quilo remete ao intervalo de almoço nos dias de trabalho ou de estudos universitários.

rios. Eles seguem assim o modelo alimentar local em que o consumo nos restaurantes a quilo diz respeito sobretudo à refeição do trabalhador ao meio-dia (BROCHIER, 2014). Uma heterogeneidade de frequência de consumo nestes lugares pelos entrevistados aparece (de cotidianamente a plurimensalmente), mas não há um só que esconda a aprovação deste lugar:

Bom, é isso, é uma comida bastante simples mas sempre boa, ou até muito boa (FRANÇOIS).

A oferta alimentar nos restaurantes a quilo poderia ser definida segundo as palavras de Théo (37 anos, no Brasil há 2 anos):

É uma comida bem caseira... uma comida de mãe. Uma comida do dia a dia. Você tem uma escolha enorme de comidas do dia a dia mas não tem nada de extravagante. [...] Pra mim, é uma mãe que cozinha pra 100 pessoas e você se serve com o que tem! (THÉO).

A menção da mãe brasileira por Théo não é anódina. Enquanto “substituto da comida de casa” (FAJANS, 2012), o restaurante a quilo propõe uma oferta importante de alimentos comumente presentes nas mesas dos lares brasileiros. Diversas variedades de arroz e de feijão são dispostas nos buffets dos restaurantes a quilo, lembrando assim os alimentos de base das cozinhas familiares (e.g. SOUZA *et al.*, 2013). Em um shopping da Barra, um restaurante a quilo oferece tanto preparações da gastronomia local, como feijoada, moqueca o vatapá, como feijão tropeiro ou frango com quiabo, comumente associados à culinária mineira.

LÁ ONDE “SOU EU QUE DECIDO O QUE VOU COMER!”

Várias qualidades são normalmente associadas aos restaurantes a quilo. Permitem o consumo de comidas que fazem parte do imaginário do patrimônio alimentar brasileiro (CHAVES ABDALA, 2006; SANTOS *et al.*, 2011) ou permitem uma economia de esforço linguístico para se alimentar, particularmente quando os consumidores não são lusófonos, já que eles podem escolher “depois de ver e remexer com a ponta da colher” (BROCHIER, 2014). No entanto – e já que eles são perfeitamente lusófonos – a apreciação do restaurante a quilo pelos imigrantes entrevistados se dá por outros critérios. Os restaurantes a quilo são mais que um meio dos imigrantes franceses controlarem a alimentação deles.

Assim, nesses lugares, eles escapam das combinações arroz-feijão-carne, as quais julgam repetitivas demais no cotidiano alimentar brasileiro. Em um restaurante a quilo do bairro da Graça, Charlotte serve seu prato de almoço. Ela passa pelo buffet de frios, composto por longos recipientes de saladas mistas, vegetais crus, frutas picadas (às vezes também misturadas à salada) e salada de grãos. Ela se serve de vegetais crus e continua a andar no sentido sugerido pela disposição do buffet. Em seguida, ela pede um pedaço de frango ao cozinheiro, e segue seu cami-

no. Diante do buffet de pratos quentes, ela constata a multiplicidade de recipientes de arroz e feijão no buffet, e reage:

Ah, isso não! Chegaaaa! Quero mudar! Cadê as massas? [percorre com os olhos o resto do buffet]. Ah, ali! Pronto! [parte em direção aos espaguete, massas gratinadas, vegetais crus e legumes fritos] (CHARLOTTE).

Os imigrantes não são pessoas passivas, mas atores que lutam por sua adaptação alimentar na sociedade (CRENN *et al.*, 2010) a partir dos recursos econômicos ou materiais e dos recursos simbólicos alimentares (JUTEAU, 1999). Eles reimaginam assim o ato alimentar entre a ligação com o país de origem e a abertura à mudança (CRENN *et al.*, 2010). Essa adaptação ativa do ato alimentar pode participar da afirmação da posição socioeconômica reivindicada. Para os imigrantes franceses, a liberdade de escolher o lugar de consumo alimentar, tal como o restaurante a quilo, é permitida pela condição socioeconômica privilegiada que eles ocupam. Também, a adaptação do ato alimentar pelos franceses entrevistados está associada à liberdade de escolha do conteúdo do prato:

Sou eu que decido o que vou comer! E isso é ótimo! (PIERRE, 57 anos, no Brasil há 18 anos).

Meu ex [brasileiro], ele... ele não se importava de comer todos os dias arroz, feijão, frango e pronto. Mas aí quando a gente ia juntos [no restaurante a quilo], eu aproveitava pra justamente comer uma coisa que ele... não teria feito, que ele não necessariamente teria gostado de comer ou... Então eu aproveitava para... comer coisas complicadas de fazer ou coisas com crustáceos ou... moqueca... ou então, não sei, gratinados maravilhosos com uma espécie de empadão de frango, coisas assim, que eu gostava bastante de comer. Saladas...! (AMANDINE, 25 anos, no Brasil há 2 anos).

No restaurante a quilo, é de fato possível encontrar comidas variadas, por vezes híbridas e dificilmente associáveis a um modelo alimentar específico:

Você tem uma variedade, pratos um pouco diferentes todos os dias! (FRANÇOIS)

É uma espécie de mistura de legumes ou de frango cozido mas não é realmente um prato, é simplesmente um frango cozido com legumes etc. A carne é mais ou menos a mesma coisa (THÉO).

A variedade alimentar proposta nos restaurantes a quilo é frequentemente reforçada nas falas dos entrevistados através da oferta de legumes e vegetais crus. Eles percebem essa oferta como uma possibilidade de responder à norma dietética de aumento de vegetais, num movimento inverso aos lugares que servem pratos feitos:

Geralmente eu como no almoço. Pra trabalhar, eu estou aqui, então vou comer em um ou dois restaurantes que fazem comida a quilo onde eu posso servir metade do prato de legumes etc. e depois um pedaço de

frango e... arroz e isso já é meu almoço. Então, na verdade, tenho uma refeição equilibrada e de boa qualidade no almoço [...]. Então no restaurante a quilo, eu coloco cenoura, tomate e... e... e... Eles têm verduras e frutas excelentes nos restaurantes a quilo! Então eu preparo meu pequeno... minha saladinha e eu como um pedaço de carne com arroz e isso me satisfaz e me convém perfeitamente (PIERRE).

Eu nunca vou em restaurante... enfim, nunca não, nunca não, mas raramente eu vou em restaurante que serve PF e tal porque eles te servem pouquíssima salada, pouquíssima verdura no prato [...]. E no restaurante a quilo, posso colocar bastante salada, então no geral eu vou sempre nos restaurantes a quilo onde tem um bocado de escolha de verdura! (MORGANE, 36 anos, no Brasil há 9 anos).

No restaurante a quilo da Graça, onde me encontro com Charlotte, observo na balança o momento da pesagem. Seu prato contém um pedaço de frango, um ovo cozido, pedaços de pimentão e berinjela grelhados, salada, manga, o equivalente a uma colher de arroz e um pouco de purê de mandioca. Uma vez sentada à mesa, Charlotte aponta para seu prato:

Sabe, eu gosto mesmo de vir aqui porque posso comer de tudo mas de tudo em pequena quantidade. Posso colocar os feculentos que eu quero, carne e sobretudo legumes. É equilibrado. É saudável e eu posso me servir sem muito exagero (CHARLOTTE).

Nos restaurantes a quilo com fama de *gourmets*, a oferta alimentar é ainda mais variada. Eles propõem produtos importados como frutas europeias, queijos franceses e italianos ou especialidades culinárias associadas a outros países como os sushis, molhos variados ou outros pratos (CHAVES ABDALA, 2006). Para além de sustentar a recomendação dietética que preconiza uma alimentação equilibrada, essa variedade culinária permite que os entrevistados franceses encontrem produtos europeus ou pratos cujas formas de cozimento se aproximam daqueles mais comuns na Europa (lasanhas, *gratin dauphinois*, crepes salgados). Assim, os restaurantes a quilo, propondo pratos hibridizados, lembram a cozinha do país de infância dos entrevistados e são mais amplamente fáceis de assimilar culturalmente, e, ainda, os pratos inspirados nas cozinhas das mães brasileiras (cf. fala do Théo na parte anterior) são vetores de uma comida que tranquiliza e faz bem, uma espécie de *comfort food*, segundo a definição dada por J. L. Locher *et al.* (2005).

Por outro lado, nos restaurantes a quilo os entrevistados podem também negociar as quantidades de comida que eles desejam consumir:

A vantagem do “quilo” é que cada um pode realmente pegar o que quiser na quantidade... eh... que ele... que quiser. A gente pode se contentar com uma salada ou uma coisa... enfim, é bem bom! (GAËLLE, 36 anos, no Brasil há um ano).

O prato de Charlotte, evocado anteriormente, é um exemplo de negociação quantitativa da alimentação brasileira. A jovem optou por

ingredientes característicos do modelo alimentar brasileiro ao mesmo tempo em que restringiu suas quantidades. Essa restrição foi inclusive estendida aos pratos, presentes no buffet, que ela associa à França:

Quiche? Arf... não, vai ser demais (CHARLOTTE).

A limitação da opulência cotidiana, largamente difundida na alimentação brasileira, é certamente influenciada pelo preço a se pagar na saída do restaurante, dependendo do peso da comida no prato. Mas, no caso dos entrevistados, ela existe pela correlação da aplicação das recomendações nutricionais quantitativas que eles têm internalizados com o sistema de self-service no buffet:

É extremamente prático, a gente tem escolha, a gente pode comer pesado, pode comer leve, é uma coisa que flui, é um sistema super bom (FLORIAN, 35 anos, no Brasil há 9 anos).

CONCLUSÃO

Ao analisar as representações e práticas alimentares de imigrantes franceses no contexto da imigração em Salvador da Bahia, questionaram-se as motivações que os levam a comer em restaurantes a quilo.

Esses lugares alimentares formam ilhas de referências para estes indivíduos. Através do funcionamento estrutural dos restaurantes a quilo, os imigrantes franceses obtêm o controle sobre o que comem. A oferta variada no buffet e o modelo de self-service oferece um campo maior de possibilidades de escolhas alimentares, além disso, o pagamento por peso limita indiretamente as quantidades servidas. Assim, a prática de uma alimentação equilibrada e parcimoniosa se torna possível, de tal forma que os entrevistados conseguem aplicar os padrões nutricionais difundidos em seu país de origem na sua alimentação. Além de conseguir um controle nutricional qualitativo e quantitativo sobre o que se come, eles também encontram uma comida que lembra a do país de origem por meio dos modos de cozimento ou de apresentação de determinadas preparações híbridas.

Quando se pensa nas culturas alimentares, se vinculam comunalmente ingredientes, pratos e etapas do consumo. No entanto, o estudo das representações e práticas alimentares dos imigrantes franceses mostra o quanto às recomendações nutricionais de saúde pública são importantes na definição que os indivíduos fazem dos modelos alimentares. De fato, essas injunções influenciam as relações com os locais de consumo ou de abastecimento. Seria, portanto, interessante explorar, em cada um dos dois países, as razões que levam as políticas públicas a enfatizar certas injunções alimentares em vez de outras. Além disso, questionar até que ponto o crédito dado aos restaurantes a quilo, por indivíduos de posição socioeconômica privilegiada e de origem valorizada no Brasil⁷, influencia as representações que a população local tem sobre esses lugares e suas práticas. Mais amplamente, caberiam maiores reflexões acerca da relação que os brasileiros têm com os restaurantes a quilo.

NOTAS

1. “Imigrante” é o termo que foi utilizado por vários entrevistados, em referência à sua situação administrativa no território de acolhimento. Ele se refere também à mobilidade fora do país de nascimento para se instalar de forma durável e indefinida no território de adoção (SPIRE, 1999). Nesse sentido, a escolha do termo “imigrante” é aqui o mais pertinente para designar a situação vivida e expressa pelos próprios entrevistados, apesar da dimensão estigmatizante que lhe é por vezes associada.
2. A presente pesquisa se inscreve no âmbito da tese em antropologia: “Dinâmicas alimentares transnacionais. Práticas alimentares dos imigrantes brasileiros na França (Lyon) e franceses no Brasil (Salvador)”, dentro da UMR 7324 CITERES do Centro de Pesquisa do Instituto Paul Bocuse.
3. Em março de 2019, 529 imigrantes franceses residiam em Salvador (número comunicado pela agência consular de Salvador). Esse número contabiliza apenas os indivíduos que tenham se declarado voluntariamente junto ao Consulado.
4. Ver “Sabia que o restaurante a quilo foi ‘inventado’ em Belo Horizonte?”. *Revista Encontro*. Disponível em: <<https://www.revistaencontro.com.br/canal/gastro/2019/02/sabia-que-o-restaurante-a-quilo-foi-inventado-em-belo-horizonte.html>>. Acesso em: 16 out. 2020
5. Por “brasileiros”, faço referência aqui tanto aos brasileiros entrevistados no quadro da triangulação em Salvador quanto aos emigrantes brasileiros entrevistados em Lyon no quadro do campo comparativo (N=27) ligado à presente tese.
6. O que equivale mais ou menos a dois dias de trabalho de salário mínimo no Brasil (GUIA TRABALHISTA, 2020). A título de ilustração, um restaurante a quilo de porte mediano no bairro rico da Graça propõe o quilo a 40 reais.
7. Sobre a valorização da Europa e dos Estados Unidos no Brasil, ver “Cultura e modernidade no Brasil” de R. G. Oliven, em *São Paulo em Perspectiva*, v. 15, n. 2, 2001.

REFERÊNCIAS

- ADAMIEC, Camille. *Manger sain n'est pas si sain: raisonner l'alimentation-santé*. Vanves: Hachette Bien-être, 2017.
- ASUNÇÃO, Viviane Kraieski de. *Onde a comida “não tem gosto”*: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros em Boston. Tese (Doutorado em Antropologia social) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.
- AUDEBERT Cédric; DORAÏ Mohammed Kamel. *Migration in a globalised world: new research issues and prospects*. Amsterdam: Amsterdam University Press, 2010.
- BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, n. 13, p. 871-116, 2007.
- BENASSO, Sebastiano; GUZZETTI Luca; STAGI, Luisa. Gouvernamentalité et alimentation: la culpabilité des mères vég*. *Revue des sciences sociales*. n. 61, p. 6675, 2019.

- BOURDIEU, Pierre. *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Éditions de Minuit, 1979.
- BREDELOUP, Sylvie. De l'Europe vers les Suds: nouvelles itinérances ou migrations à rebours? *Autrepart*, v. 77, n. 1, 2016.
- BRIMO, Sarah. Que peut-on manger? Et comment manger? La place du droit dans nos pratiques alimentaires. In: DUBET, François. *Que manger? Normes et pratiques alimentaires*. Paris: Éditions La Découverte/Fondation pour les sciences sociales, 2017. p. 2534.
- BROCHIER, Christophe. La restauration a kilo à Rio de Janeiro. *Ethnologie française*, v. 44, n. 1, 2014.
- CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora Itatiaia, 1983.
- CASTRO, Josué de. *Geografia da fome - o dilema brasileiro: pão ou aço*. 10 ed. Rio de Janeiro: Antares, 1983.
- CHAVES ABDALA, Mônica. La restauration hors foyer dans l'état brésilien de Minas Gerais. *Journal des anthropologues*, Association française des anthropologues, n. 106107, p. 189204, 2006.
- CRENN, Chantal; HASSOUN Jean-Pierre; MEDINA F. Xavier. Introduction: Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*. v. 7, 2010. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/aof/6672>>. Acesso em: 05 dez. 2021.
- DOUGLAS, Mary. Les structures du culinaire. *Communications*, v. 31, p. 145-170, 1979.
- DOUGLAS, Mary; GUÉRIN Anne; HEUSCH Luc de. *De la souillure: essai sur les notions de pollution et de tabou*. Paris: La Découverte, 2003.
- FAJANS, Jane. *Brazilian food: race, class and identity in regional cuisines*. London: New York, 2012.
- FERNANDEZ, Bernard. Confiance et méfiance dans le rapport à l'altérité asiatique: le cas de l'expérience d'expatriés français en Chine. In: MANGEMATIN, Vincent; THUDEROZ, Christian. *Des mondes de confiance: un concept à l'épreuve de la réalité sociale*. Paris: CNRS Sociologie, 2003.
- FISCHLER, Claude. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Editions Odile Jacob, 2001.
- FOURNIER, Tristan; JARTY, July; LAPEYRE Nathalie; TOURAILLE, Priscille. L'alimentation, arme du genre. *Journal des anthropologues*, v. 140-141, p. 19-49, 2015.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2007.
- GUIA TRABALHISTA. *Salário mínimo - Tabela dos valores nominais*. 2020. Disponível em: <http://www.guiatrabalhista.com.br/guia/salario_minimo.htm>. Acesso em: 02 dez. 2020.
- INSERM. *Nutrition et santé*. 2018. Disponível em: <<https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/nutrition-et-sante>>. Acesso em: 19 set. 2020.

- JUTEAU, Danielle. *L'éthnicité et ses frontières*. Montréal: Presses universitaires de Montréal, 1999.
- LAMINE, Claire. *Les intermittents du bio: pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Paris; Versailles: Maison des sciences de l'homme/Quae, 2008.
- LAPLANTINE, François. Imaginaires français du Brésil et imaginaires brésiliens de la France: la tension métisse du léger quiproquo et du petit malentendu. In: LAPLANTINE, François; MARTIN, Jean-Baptiste; PORDEUS, Ismael. *Usages sociaux de la mémoire et de l'imaginaire au Brésil et en France*. Lyon: Presses Universitaires de Lyon, 2001.
- LEITE RIBEIRO, Ursula. A ascensão do consumo ético de produtos vegetarianos e veganos no mercado brasileiro. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, n. 257, jul. 2019.
- LEPILLER O. Les critiques de l'alimentation industrielle et les réponses des acteurs de l'offre. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, v. 48, n. 6, p. 298307, 2013.
- LESERVOT, Typhaine. *Le corps mondialisé*. Paris: L'Harmattan, 2007.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Le cru et le cuit*. Paris: Plon, 1964.
- LOCHER, Julie L.; YOELS, William C.; MAURER, Donna; VAN ELLS, Jillian. Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food. *Food and foodways*, n. 13, p. 273-297, 2005.
- MATHÉ, Thierry; TAVOUALRIS, Gabriel; PILORIN, Thomas; HEBEL, Pascale. La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français. *Cahier de recherche du CRÉDOC*, n. 267, 2009.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Guia alimentar para a população brasileira*. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- PNNS. *Les recommandations*. [s.d.]. Disponível em: <<https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations>>. Acesso em: 23 set. 2020.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui, attitudes, normes et pratiques*. Paris: Edition Privat, 2002.
- PULICI, Carolina. Le solennel et le parcimonieux dans l'alimentation: les pratiques gastronomiques comme source de distinction des élites brésiliennes. *IdeAs*, n. 3, 2012.
- RAUDE, Jocelyn. La place de la viande dans le modèle alimentaire français: bilan et perspectives. *Encontro 3R 2004: Rencontre - Recherche - Ruminants*, Paris, 2004.
- RÉGNIER, Faustine; MASULLO, Ana. Obésité, goûts et consommation. *Revue française de sociologie*, v. 50, n. 4, p. 747-773, 2004.
- SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. *Estudos avançados*, v. 20, n. 58, p. 123132, 2006.
- SANTOS, Melina Valério dos; PROENÇA, Rossana Pacheco da; FIATES, Giovanna Medeiros; CALVO, Maria Cristina. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. *Revista de Nutrição*, v. 24, n. 4, p. 641649, 2011.

- SCHLINDWEIN, Madalena; KASSOUF, Ana Lúcia. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 44, n. 3, p. 549-572, 2006.
- SCHWARTZMAN, Luisa Farah; SCHWARTZMAN, Simon. Migrations des personnes hautement qualifiées au Brésil. De l'isolement à l'insertion internationale? *Brésil(s) - Sciences humaines et sociales*, n. 7, p. 147-172, 2015.
- SOUZA, Amanda de M; PEREIRA, Rosângela A.; YOKOO, Edna M.; LEVY, Renata B.; SICHIERI, Rosely. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. *Revista de Saúde Pública*, v. 47, n. 1, p. 190-199, 2013.

SUBMETIDO EM: 13/12/2020

APROVADO EM: 29/11/2021