



“Histórias de gostos” ou a gênese da Universidade Popular do Gosto de Argentan (França)

Evelyne Bloch-Dano

Tradução de Rodrigo Charafeddine Bulamah

Evelyne Bloch-Dano é formada em Letras Modernas, e escreve críticas literárias para as revistas Magazine littéraire e Marie-Claire. É autora, entre outros, dos livros Mes maisons d' écrivains (2005), Madame Proust (2007), La fabuleuse histoire des légumes (2008) e Le Dernier amour de George Sand (2010). Na Universidade Popular do Gosto, que co-fundou em 2006, ministra a disciplina « História dos gostos ».

A cozinha é uma linguagem na qual a sociedade traduz inconscientemente sua estrutura, a não ser que, sempre inconscientemente, ela se resigne a revelar suas contradições por meio dela. Claude Lévi-Strauss¹

O movimento das Universidades populares nascido na França no fim do século XIX no turbilhão do caso Dreyfus, depois abandonado em nosso país, conheceu um novo impulso nos anos 2000, graças à criação da Universidade Popular de Caen pelo filósofo Michel Onfray. Aberta a todos, livre e gratuita, a Universidade propõe

seminários ministrados por professores voluntários de grande qualidade. Tais cursos tem por objetivo ajudar a melhor compreender o mundo e sobretudo a compreendê-lo diferentemente.

Mas é em Argentan, pequena cidade da Normandia, que a experiência assumiu, provavelmente, sua forma mais original. Nessa região rural onde algumas empresas dinamizavam a economia, o desemprego, nos últimos anos, provocou grandes crises. As ~~usinas~~ fábricas fecharam uma após a outra, ocasionando pauperização e precariedade. Canteiros de reinserção tentam promover novas esperanças às vítimas do liberalismo econômico, permitindo-lhes restabelecer o contato com a realidade do trabalho, dos horários, da equipe, da vida social: assim são os "Jardins na cidade", hortas solidárias cujo responsável é Jean-Luc Tabesse. Este ex-operário também perdeu seu trabalho em decorrência da transferência da fábrica para a China. Engajados como jardineiros, desempregados de longa data, antigos detentos, alcoólatras reencontram, graças ao trabalho da terra e em grupo, sua dignidade enquanto homens e mulheres. Os responsáveis pelos Jardins observam que, quando se oferece a essas pessoas um cesto de legumes cultivados por elas próprias, elas mostram pouco entusiasmo. Nessa região onde outrora cada um possuía sua horta, a ligação com as raízes camponesas foi rompida. Essas pessoas em situação difícil não somente não sabem mais cozinhar os produtos da terra, como também não tem vontade de comê-los e se alimentam mal.

A fratura social se exprime também, e em primeiro lugar, na esfera da alimentação. As taxas de obesidade na França – país reconhecido pela sua gastronomia – são alarmantes, sobretudo nas populações mais fragilizadas: crianças, adolescentes, classes desfavorecidas. De um lado, a "grande cuisine", de outro, a "porcaria". Hoje, a nutrição faz parte das prioridades da saúde pública.

A Universidade Popular do Gosto nasce em 2006 a partir dessas observações e da iniciativa de Michel Onfray, apoiado pelo crítico gastronômico Marc de Champérard. A idéia? Requisitar chefes cozinheiros para mostrar como preparar os legumes. E complementar essa demonstração prática com uma apresentação "intelectual" desses mesmos legumes, tarefa da qual eu serei encarregada. Escritora, biógrafa de *Madame Zola*, *Madame Proust*, *Flora Tristan*, crítica literária do *Magazine littéraire* e de *Marie-Claire*, nada me predispõe a esse papel – exceto meu entusiasmo pelo projeto, meu amor pela natureza e minha curiosidade voltada a todas as direções.

Paralelamente, os Jardins da cidade serão direcionados para a cultura de variedades antigas ou raras e depois vão se converter em agricultura orgânica.

Jardineiros, cozinheiros, um filósofo e uma escritora – mas também toda uma equipe de colegas que ajudam na logística e na efetivação de nosso projeto. Sem esquecer uma jovem professora, Edwige Chirouter, que coordena um ateliê de filosofia para crianças. Se juntarão a nós outras personalidades mais ou menos episódicas. Pois como toda empresa humana, mesmo sendo ela guiada pela amizade e pelos melhores sentimentos, a Universidade Popular do Gosto conhece também seus conflitos, suas limitações e seus desamparos. Mas o “núcleo duro” não fraqueja – e no quinto aniversário, em outubro de 2010, nós armaremos nossa tenda voltada para ambos os aspectos: curso e jardim!

Se o primeiro ano se desenvolveu em torno da demonstração culinária, precedida pela conferência sobre o legume do dia, a partir do segundo ano, eu senti a necessidade de consagrar mais tempo a meu tema e criei meu “seminário”, intitulado *Histórias de gostos*. Através dos legumes desdobram-se os ramos do saber humano: a Botânica, obviamente, mas também a História, a Geografia, a Antropologia, a Medicina, a Filosofia, a Literatura, a Pintura, a Canção, a Lexicologia... Eu utilizo com frequência a História da arte como suporte visual e como veículo de conhecimentos: naturezas mortas, telas flamengas, cenas cômicas populares cativam a atenção do público que as descobre. A relação entre a alimentação e a cultura não é mecânica, mas constitutiva e sistêmica. Os homens são os únicos seres vivos que escolheram sua nutrição não somente em função de suas necessidades fisiológicas, da necessidade de sua sobrevivência, mas também pelo aspecto simbólico.

Todas as religiões fazem da abstinência, do tabu com relação a este ou aquele alimento, da potência atribuída a outro, um elemento fundamental de sua prática. Do jovem Hua de Papua-Nova Guiné que ingere um legume de crescimento rápido para crescer mais depressa ao cristão que absorve o corpo de Cristo com a hóstia, essa dimensão simbólica é inseparável da alimentação. Mas a história humana também é marcada pela busca da comida. As guerras, os fluxos migratórios, os crescimentos populacionais, as evoluções técnicas, econômicas, políticas modelaram o modo de nos alimentarmos. É banal dizer que a globalização, por exemplo, se traduz por uma certa uniformização do modo de se alimentar. Isso não significa, no entanto, a igualdade no modo de tratar a comida. Os legumes, por exemplo, que por muito tempo foram o

“primo pobre” da gastronomia francesa, conquistaram lugar de destaque nos últimos anos. Eles tornaram-se o sinal de uma elite social, associados à leveza, à saúde, à magreza, ao refinamento de uma gastronomia baseada nos sabores, no natural. Pode-se estudar essas evoluções através de toda sorte de representações culturais: os textos literários, a pintura, os cardápios, os preços, a curva de obesidade ou os regimes preconizados nas revistas femininas. Pode-se também interrogar a memória afetiva dos indivíduos, recorrer às memórias da infância, aos gostos e desgostos, às associações espontâneas, às imagens e estará esculpido o retrato em relevo de uma cultura pessoal, familiar, regional ou nacional. O mesmo estudo é possível para um artista ou um pensador, e podemos constatar, como o faz Michel Onfray, que “o ventre dos filósofos”² também nos informa sobre seu pensamento. E o que dizer das cenas de refeição na literatura ou na arte? Das cenas populares na pintura holandesa, das naturezas mortas de Chardin, dos almoços sobre a relva ou à beira d’água dos Impressionistas, do esteriótipo da cozinha francesa na comédia americana? Também é possível, em alguns casos, sublinhar o paralelismo entre a gastronomia e a cultura artística, como fez Jean-Louis Flandrin a propósito do classicismo francês do século XVII: a “distinção pelo gosto” se faz pela busca do natural, exatamente como afirma Molière: “é necessário pintar de acordo com a natureza.” Menos especiarias e mais tempo no cozimento corresponde à estética aprimorada da corrente artística que sucede ao barroco. Alguns, como Marinetti, chegaram mesmo a integrar a gastronomia à sua concepção de arte, lançando em 1931, o *Manifesto da Cozinha futurista*...

Especialistas do “terreno” fizeram intervenções em meu seminário: agricultora orgânica, engenheiro agrônomo, especialista em dietética, paisagista, jardineiro-educador ou psicólogo da nutrição. Uma parceria com a AgroParisTech, que forma engenheiros agrônomos e nutricionistas, foi mantida por dois anos. Neste quadro, trabalhei também sobre “o imaginário dos legumes”, um estudo das representações associadas aos legumes, imagens, linguagem, costumes etc. Após três anos consagrados ao estudo de mais ou menos vinte legumes (dez deles reunidos em *La fabuleuse histoire des légumes*), abordei em 2009-2010 também o estudo dos jardins, ao mesmo tempo de um ponto de vista histórico e artístico, mas também simbólico, sociológico ou literário. Essas incursões no mundo vegetal, na nutrição, na paisagem, no imaginário, na literatura e na evolução do gosto revelaram-se muito ricas, no quadro da Universidade Popular – cujo público é diversificado, heterogêneo –, elas permitiram uma aproximação bastante flexível e diversificada, já que está ao mesmo

tempo ancorada na concretude e traduzida nas representações culturais. As relações entre arte e jardim são explícitas e frequentemente reivindicadas, quer se trate de miniaturas medievais ou da paisagem romântica, quer da estufa de *O regabofe* d'Émile Zola ou do jardim de Combray de *Em busca do tempo perdido* de Marcel Proust.

A maior surpresa foi, provavelmente, algo que percebemos pela afluência do público. Nós esperávamos no máximo uma centena de pessoas, e chegaram cinco vezes mais nas primeiras sessões. Não realizamos nenhum levantamento sobre a origem social das pessoas, a maioria delas presente desde o início. Para ser honesta, é necessário reconhecer que a maior parte do público não se compõe das pessoas em grande dificuldade social visadas por nosso projeto piloto (com frequência, elas vivem em lugares distantes, sem meio de locomoção) – mesmo que o projeto tenha influenciado e enriquecido de forma evidente os planos das equipes dos Jardins da cidade. A Universidade Popular do Gosto cria uma sinergia que traz com ela todos os parceiros. Nosso público reúne pessoas de todas as idades, de meios sociais diferentes e, às vezes, vindas de longe para assistir a essas sessões.

Se emprego as palavras "público", "sessões", "cena" e não "cursos", "estudantes", ou "púlpito" é de propósito. Não podemos negar a dimensão espetacular de nossa empresa. Nós adquirimos, graças a uma associação de mecenato, o antigo capitel de um teatro itinerante, "Les Tréteaux de France". Logo, o próprio lugar se presta mais ao espetáculo que às anotações; por outro lado, uma demonstração gastronômica, sobretudo feita por um cozinheiro de grande talento, sempre cria sempre um pouco de magia, mesmo quando ele explica todos os seus truques! Enfim, sobretudo nos dois últimos anos, nossa Universidade Popular luta para ampliar todas as formas de gosto, e para atingir os 5 sentidos... As sessões desenvolvem-se ao longo de um dia, em torno de um tema. Em 2009-2010, nós homenageamos quatro escritores: George Sand, Émile Zola, Marcel Proust e Colette. Quatro autores célebres na França, mas frequentemente pouco conhecidos, que associamos cada vez a uma região, na qual nasceram ou viveram: a província de Berry, a Provença, a Ilha-de-França, a Borgonha. Atores se juntaram a nós para ler alguns textos. Das "Histórias de gostos" às especialidades preparadas frente a centenas de pessoas, passando pela música, pela pintura, pelo cinema, pela leitura de textos, pelos debates; todos os meios são bons para fazer da UP o Jardim de Epicuro, tão caro à Michel Onfray. Um mercado reúne comerciantes locais ou artesãos; à noite, um jantar é oferecido por um preço módico aos participantes reunidos em torno de grandes mesas.

Vemos que, em 5 anos quase completados, o projeto de nossa Associação evoluiu consideravelmente. Pessoalmente, considero essencial essa capacidade criativa que permite evitar a rotina, o risco de atolar-se no que seria uma cópia, ainda que invertida, da Universidade oficial. O lado festivo da Universidade Popular do Gosto me parece também um dado importante, mesmo que isso complique, por vezes, a tarefa de ensinar. Nem tudo é perfeito. Não somos profissionais em organização. Mais grave ainda: não conseguimos, por enquanto, atrair de fato os jovens; os professores da cidade e dos arredores não se mostraram muito cooperativos desse ponto de vista. Mas "nosso" público adulto da UP é extraordinariamente atento, ávido por aprender! Concertos, sessões pontuais sobre a psicanálise ou o Maio de 68, exposições de escultura enriquecem o programa, conforme as possibilidades. De fato, é necessário insistir sobre esse ponto: todos os colaboradores são voluntários. Mas se não ganham dinheiro, eles colhem outra coisa: a alegria de compartilhar. E aplausos... satisfeitos!

Histórias de gostos – Algumas atividades realizadas na Universidade Popular do Gosto sob a coordenação de Evelyne Bloch-Dano

2006-2007

A fabulosa história dos legumes (com os chefs)

1. O cardo
2. O tupinambo
3. A couve
4. O nabo
5. A cenoura
6. A ervilha
7. O tomate

2007-2008

A fabulosa história dos legumes (continuação)

1. A vagem
2. A abóbora
3. A batata
4. A cebola

Os convidados

- Christiane Dorléans, responsável do Jardin Conservatório de St Pierre-sur-Dives
- Christine Barbier-Campus, dietista
- Jean-Marie Leveau, agrônomo
- Cécile Hermeline, agricultora orgânica

2008-2009

A fabulosa história dos legumes (fim)

1. As saladas
2. As plantas que nunca foram adotadas na França
3. A Espanha do Antigo ao Novo Mundo
4. A Itália: o lugar dos legumes na gastronomia italiana

Os convidados

- Didier Duchemin e Didier Deschamps dos *Jardins na cidade*
- Michaël Hewitt, cerealista
- Jean-François Chavois, arquiteto
- Nathalie Rigal, psicóloga

2009-2010

Jardins de escrita

1. George Sand, a bela jardineira
2. Zola e o seu Paradou
3. Proust e os jardins reencontrados
4. Os mil e um jardins de Colette

História dos jardins

1. Do jardim à francesa ao jardim romântico
2. Os jardins da Babilônia e o jardim do Éden
3. Jardim e sociabilidade
4. Uma França como uma horta

Chefes convidados à Universidade Popular do Gosto

29 de maio de 2010 – **Alain Dutournier**, "*Le Carré des Feuillants à Paris (2 étoiles)*"

6 de março de 2010 – **Eric Meunier**, "*L'Auberge de la Grouse*", Chapelle-sous-Uchon.

12 de dezembro de 2009 – **Olivier Streiff**, "*Ancien chef du Maya Bay*", Monaco.

17 de outubro de 2009 - **Eric Provost**, "*Royal*", Deauville.

16 de maio de 2009 - **Marco Tonazzo**, "*i Golosi*", Paris.

28 de fevereiro de 2009 - **Alberto Herraiz**, "*Le Fogon*", Paris.

18 de outubro de 2008 / 20 de dezembro de 2008 - **Jean-Pierre Coffe, Arnaud Viel, Franck Quinton**.

20 de maio de 2008 - **Olivier Nasti**, Normandia.

8 de abril de 2008 - **Alexandre Gauthier**.

12 de março de 2008 - **Sylvain Guillemot**, "*Auberge du Pont d'Acigné*", Noyal-sur-Villaine, Bretanha.

12 de fevereiro de 2008 - **Ivan Vauthier**, "*Le pressoir*", Caen.

29 de janeiro de 2008 - **Franck Leroy**, "*Le Bristol*", Paris.

11 de dezembro de 2007 - **Philippe Hardy**, "*Mascaret*", Blainville-sur-Mer, Manche.

11 de junho de 2007 / 10 de junho de 2008 - **Arnaud Viel**, "*La Renaissance*", Argentan, (Orne).

14 de maio de 2007 - **Jean-Marc Kiény**, "*La Poste*", Riedisheim, Alsácia.

16 de abril de 2007 - **Jacques Thorel**, "*L'Auberge Bretonne*", La Roche Bernard, Morbihan.

5 de março de 2007 - **Olivier Bellin**, "*L'Auberge des Glazicks*", Plomodiern, Finistère.

5 de fevereiro de 2007 - **Didier Elena**, "*Château les Crayères*", Reims, Marne.

8 de janeiro de 2007 - **Eric Frechon**, "*Le Bristol*", Paris.

11 de dezembro de 2006 / 13 de novembro de 2007 - **Jean-François Piège**, "Le Crillon", Paris.

Bibliografia da autora

- **L'Enfermée** de Barbey d'Aurevilly, avec Jacqueline Zorlu, collection Balises, Nathan
- **Eugénie Grandet** de Balzac, collection Balises, Nathan.
- Onze artigos consagrados à Colette em **Dictionnaire des littératures françaises et francophones du XX^{ème} siècle**, sob a direção de Henri Mitterand, éd. Le Robert
- **Madame Zola**, biografia, Grasset, 1997, Grande Prêmio das leitoras de ELLE 1998 – Tradução em alemão.
- **Elles – Histoires de femmes** (obra coletiva), Filipacchi, 1999
- **Chez Zola à Médan**, coll. Maisons d'écrivains, Christian Pirot, 1999
- **Légendes Rustiques de George Sand**, apresentação, Christian Pirot, 2000
- **Flora Tristan La Femme-Messie**, biografia, Grasset 2001, Prêmio François Billetdoux da SCAM. Tradução em espanhol.
- **Balades en Yvelines**, coll. Sur les pas des écrivains (obra coletiva), éd. Alexandrines, abril 2001.
- **Madame Proust**, biografia, Grasset, 2004, Prêmio Renaudot de l'essai, Prêmio literário do Cercle de l'Union, Prêmio do Cercle littéraire proustien de Cabourg-Balbec. Tradução em inglês, alemão, italiano e grego.
- **Mes Maisons d'écrivains**, Tallandier 2005
- **Parcours de femmes** (revista Lunes e Région Île de France), 2005. Collectif.
- **Rêves de maternité**, sob a direção do professor René Frydman e de Muriel Flis-Trèves (obra coletiva), éditions Odile Jacob, 2005
- **Chez les Zola - Le Roman d'une maison**, Payot 2006
- **La Biographe**, Grasset, février 2007
- **La Fabuleuse histoire des légumes**, Grasset, 2008, Prêmio Brazier de l'essai gourmand – Tradução nos EUA e no Brasil em curso.
- **Origines de la vie...vertige des origines**, sob a direção do professor René Frydman e de Muriel Flis-Trèves (obra coletiva), Puf, 2008
- **Le Dernier amour de George Sand**, Grasset, 2010.

'Histórias de gostos' ou a gênese da Universidade Popular do Gosto de Argentan (França), Evelyne Bloch-Dano. Tradução de Rodrigo Charafeddine Bulamah. Revisão da tradução de Norma Seltzer Goldstein.

Revista Proa, nº02, vol.01, 2010.
<http://www.ifch.unicamp.br/proa>

Madame Zola, Madame Proust, La Biographe (com o título **Romy, ma mère et moi**), **La Fabuleuse histoire des légumes** (a sair) são publicados na Livre de Poche.
- **Flora Tristan** saiu na Petite Bibliothèque Payot com o título **J'irai jusqu'à ce que je tombe**.

'Histórias de gostos' ou a gênese da Universidade Popular do Gosto de Argentan (França), Evelyne Bloch-Dano. Tradução de Rodrigo Charafeddine Bulamah. Revisão da tradução de Norma Seltzer Goldstein.

Revista Proa, nº02, vol.01, 2010.
<http://www.ifch.unicamp.br/proa>

Como citar esse texto

BLOCH-DANO, E. "Histórias de gostos" ou a gênese da Universidade Popular do Gosto de Argentan (França). Tradução de Rodrigo Charafeddine Bulamah. Revisão da tradução de Norma Seltzer Goldstein. IN: *Proa – Revista de Antropologia e Arte* [online]. Ano 02, vol.01, n. 02, nov. 2010. Disponível em: <http://www.ifch.unicamp.br/proa/Relatos%20e%20ExperienciasII/evelyne.html> , acesso em: dd/mm/aaaa.

Notas

¹ Claude Lévi-Strauss, «Le triangle culinaire», *L'Arc* nº26, p.20, 1965

² Michel Onfray, *Le ventre des philosophes*, Grasset, 1989.