

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS.
CENTRO DE ENSINO E PESQUISA APLICADA À EDUCAÇÃO.

RAFAEL FERREIRA ROCHA

AS INFLUÊNCIAS DA CULTURA FRANCESA NO BRASIL

**GOIÂNIA,
2015**

RAFAEL FERREIRA ROCHA

AS INFLUÊNCIAS DA CULTURA FRANCESA NO BRASIL

Trabalho de Conclusão do Ensino Médio do
Centro de Ensino e Pesquisa Aplicada à
Educação da Universidade Federal de Goiás,
como requisito para a conclusão do Ensino
Médio.

Orientadora: Prof^a M^e Sirlene T. de Oliveira.

**GOIÂNIA,
2015**

AGRADECIMENTOS

Dedico este trabalho a meus pais que sempre me apóiam em minhas coisas e em meus estudos. A minha orientadora que me ajudou a todo momento para deixar o meu trabalho rico em detalhes e tornar meu projeto possível. Aos professores que mesmo tendo pouco tempo para ver o trabalho, se dispuseram a fazer parte da banca. E a Deus por me dar força para ir atrás de meus objetivos.

RESUMO

Este trabalho se propõe a demonstrar um pouco da influência da cultura francesa na cultura brasileira. Podemos perceber, a todo o momento, o quanto a França nos influencia tanto em hábitos simples como se portar à mesa até na arte, nas ideologias etc. Veremos alguns conceitos de cultura e sobre a gastronomia (a adaptação dos pratos levando em conta o ingrediente mas preservando a riqueza do prato, a troca de temperos entre franceses e brasileiros). Demonstraremos ainda alguns traços dessa influência na música, na filosofia, e na arquitetura. Para isso, fizemos leituras de livros como o de Laraia (2006) e artigos relacionados com os temas.

Palavras-chave: Influência francesa. Cultura brasileira. Gastronomia.

SUMÁRIO

1. Introdução.....	5
2. Cultura.....	6
3. Gastronomia.....	7
4. Outros traços da influência francesa.....	10
4.1. Música.....	10
4.2. Literatura.....	11
4.3. Arquitetura.....	11
4.5. Filosofia.....	12
5. Considerações Finais.....	12
Referências Bibliográficas.....	13
Anexo.....	14

1. INTRODUÇÃO

Quando se estuda uma língua estrangeira se aprende também sobre os diferentes aspectos culturais do outro. Se observarmos o comportamento das pessoas com atenção perceberemos que seus costumes são muito diferentes dos nossos, suas vestimentas, seus valores, seus hábitos alimentares, sua forma de falar.

Estudo francês há quase sete anos e o que mais me interessa nessa língua é a fonética das palavras e por ter vontade em conhecer lugares diferentes especialmente a França. Quando foi anunciado aos alunos que, no ensino médio, teriam que escolher um idioma entre inglês e francês, não pensei duas vezes, e escolhi o francês pois queria continuar convivendo com a língua.

A ideia de estudar algum tema dentro da língua francesa para o TCC (Trabalho de Conclusão de Curso), surgiu quando nos falaram, no primeiro ano do ensino médio, que a partir do terceiro ano faríamos um TCC. No começo coloquei vários temas relacionados à França até que me veio a cabeça citar as influências da cultura francesa no Brasil pois assim, eu iria conseguir unir o gosto que tenho pelo idioma ao TCC podendo fazer um trabalho completo e detalhado para mostrar que estes dois países possuem uma aliança muito forte desde hábitos mais simples como se portar a mesa até influências intelectuais e artísticas.

Esse trabalho se justifica pois teremos a oportunidade de descobrir a origem histórica dessa influência e perceber como a cultura francesa está presente em várias áreas e momentos diferentes.

Tenho como objetivo apresentar neste trabalho a influência da cultura francesa no Brasil e como objetivos específicos, pretendo demonstrar, rapidamente, alguns traços dessa influência em diferentes áreas, falarei ainda sobre a gastronomia, veremos a variedade de comidas francesas e a adaptação que elas sofreram aqui no Brasil levando em conta que os ingredientes são diversos, ou seja, o prato sofre ajustes de acordo com os ingredientes disponíveis. Escolas renomadas de gastronomia e culinária como Le Cordon Bleu et Ferrandi, se encontram na França e é de lá que nos lembramos sempre que se fala de gastronomia e de requinte.

Podemos ver que por causa dessa influência, temos comidas de origem francesa nos mais diversos lugares, como os croissants, os risoles, o petit-gâteau os crepes, que podem até ser feitos de dois recheios diferentes, e a mouse.

Este trabalho está organizado da seguinte forma: primeiro falarei sobre a gastronomia, depois sobre outras áreas onde a influência francesa deixou suas marcas como na literatura, música, filosofia e arquitetura. No anexo tem uma lista de vocabulários franceses, específicos da gastronomia, que nós incorporamos e utilizamos em nosso dia a dia.

2. CULTURA

Sempre que estudamos uma língua estrangeira dizemos que estamos aprendendo também a cultura dos falantes daquela língua, isso porque, de fato, a língua que falamos carrega uma bagagem enorme de aspectos culturais que revelam muito de cada um de nós.

É muito comum atribuímos o termo de “pessoa culta” às pessoas que são formadas ou que ainda estudam, especialmente literatura, filosofia, história etc.

Segundo Tiago Dantas em seu artigo: o que é Cultura? “Para a antropologia, cultura é uma rede de significados que dá sentido ao mundo que cerca o indivíduo, ou seja, a sociedade.” Nesse sentido, podemos dizer que todas as pessoas têm cultura, independentemente do seu grau de escolaridade.

O índios são bons exemplos disso. Vamos pensar em quando os portugueses chegaram aqui no Brasil, não havia registro escrito do idioma indígena, não havia uma escola tal qual conhecemos, nem universidades. Porém, eles viviam em sociedade e com certeza, não lhes faltavam significados.

Confúcio¹ (apud. LARAIA, 2006. P.10) “A natureza dos homens é a mesma, são os seus hábitos que os mantêm separados.” Nós, nos aproximamos daqueles que se parecem conosco, que compartilham das mesmas ideias e criamos nosso “próprio mundo”. Experimentar uma comida ou uma roupa diferentes, aprender outro idioma ou conversar com quem pensa diferente de nós, são ações que quebram barreiras e enriquecem nossa visão de mundo.

¹ Pensador e filósofo chinês do século IV a.C.

3. GASTRONOMIA

A França tem uma diversidade cultural muito grande e por inúmeros fatores, influenciou todo o mundo. Seja com suas ideias revolucionárias, com sua arte ou seu glamour. Na gastronomia a França tem um destaque especial e sua influência aqui no Brasil vai desde as noções básicas de etiqueta como uso de talheres e guardanapos até os sofisticados jantares de gala e bufês.

Os hábitos alimentares indígenas que marcaram o início de nossa civilização foram aos poucos sendo substituídos com a chegada dos colonizadores. Quando os portugueses chegaram ao Brasil eles encontraram uma terra, que para eles, era vazia. Mesmo depois de muito tempo ainda havia a ausência de hotéis, tendo apenas lugares precários para se alojar onde também se oferecia uma comida simples, sem muita opção e sem nenhuma preocupação com a higiene.

Os alimentos que eram fornecidos para a população, da mesma forma, muito ruins com a qualidade bem comprometida. Tanto o leite quanto a manteiga eram transportados em navios o que, com a demora, tornavam esses alimentos impossíveis para o consumo. Até a água era importada para o Brasil.

Para melhorar esta situação houve a abertura dos portos e promulgação de leis que incentivavam a imigração para o Brasil. Entre os estrangeiros que vieram tentar a sorte no Brasil havia muitos franceses, entre eles haviam padeiros confeitadores e cozinheiros que divulgavam a culinária do lugar de onde vieram trabalhando na rede hoteleira que foram inauguradas ao longo do século XIX.

Aos poucos, isso foi ficando bem natural, os franceses com o seu modo de vida prezavam tudo a sua volta e faziam com que tudo fosse muito bem planejado e com um requinte inigualável. Foram eles que além de mostrar que a refeição não seria só o ato de comer ou saciar a fome mas sim uma prática para expandir o convívio social e desfrutar os sabores da culinária, ou seja, em tudo que for possível fazer aproveitar o máximo daquilo que nos é oferecido.

Com o passar do tempo os molhos foram fazendo parte do cardápio nacional já que até então as comidas eram feitas de forma grosseira e sem muito requinte.

As padarias que também eram raras no início do século XIX foram se multiplicando pelo Rio de Janeiro oferecendo produtos de origem francesa como baguettes,

croissants e brioques. Foi nesse período que surgiu o famoso pão francês. Apesar do nome, não se sabe a origem desse pão, uma vez que, na França, não havia pães com esses tamanho e formato. Os padeiros aproveitaram dos ingredientes aqui oferecidos para o preparo de alimentos, fazendo então com que a mandioca e o milho fossem introduzidos no café da manhã. Estes imigrantes também foram responsáveis pelo surgimento das primeiras confeitarias requintadas.

A identidade de um povo se dá principalmente por sua linguagem e por sua cultura alimentar (EBAH. *Gastronomia francesa*. 05/15). Talvez o rei Luis XIV estivesse pensando nisso quando decretou a proibição de influências estrangeiras na gastronomia francesa preservando assim, os costumes e a culinária locais.

O franceses gostavam de uma alimentação saudável que mantivesse o sabor natural dos alimentos eles também introduziram o aprumo a mesa, já que antes as pessoas se sentavam no chão e comiam com as mãos, a individualização dos talheres e dos pratos para cada pessoa, a etiqueta e a elegância a mesa também estava sendo levada em conta, eles então a partir disso não queriam só uma cozinha onde os pratos tivessem cheiro bom, mas uma comida bonita agradável aos olhos, saborosa e bem apresentada.

O primeiro restaurante foi inventado em Paris em 1765, no mesmo local onde se servia caldos terapêuticos. A origem da palavra restaurante veio pelo fato de que estes caldos terapêuticos traziam uma restauração para as pessoas que os consumiam, restabelecendo-os. Com o hábito alimentar já consolidado, o restaurante ganhou um novo formato fazendo com que o cardápio fosse aprimorado. A cozinha artística veio com tudo mostrando então a decoração do prato e o requinte até então desconhecidos.

O nomeado serviço a francesa estabeleceu divisões nas refeições em três etapas, primeiro os aperitivos, segundo prato principal e por último a sobremesa. Os parisienses inventaram a cultura moderna da comida dando uma alavancada em seu convívio social, em que todos ficavam por horas à mesa. Eles também implantaram técnicas culinárias como o corte de alimentos o tempo de cozimento mantendo o valor nutricional dos alimentos. As quantidades eram padronizadas e com isso promovia um equilíbrio nutricional.

A relação entre França e Brasil fez com que os costumes franceses fossem corriqueiros no dia a dia dos brasileiros e esta relação permitiu por exemplo que os franceses tivessem contato com nossa ervas, temperos e outros ingredientes. Os franceses trouxeram grandes contribuições à nossa culinária, principalmente nos hábitos alimentares.

Tradicionalmente cada região da França possui sua culinária distinta. No noroeste há grande influência por frutos e peixes pois esta região é bem próxima do mar. No nordeste, tem-se carnes de caça o *foie gras* (fígado de ganso), os *escargots* e carne de porco. Já no sudeste, região mediterrânea se destaca a mostarda de Dijon, a *ratatouille*² e a *bouillabaisse*³. A região sudoeste possui similaridades com a culinária da Espanha e de Portugal, algumas de suas especialidades são os cogumelos selvagens as trufas negras o *cassoulet*⁴ dentre outros..

A culinária francesa possui divisões: a cozinha burguesa inclui todos os pratos clássicos que não são especificamente regionais, os seus molhos são ricos em técnicas de cozinhar complexas e molhos a base de creme. Já a cozinha regional cobre as especialidades regionais com ênfase em produtos que estão em alta de qualidade camponesa, o *brioche*, o “*tarte tatin* (torta de frutas), o *crème brûlée*⁵ e o *crepe*; a bebida mais famosa é o *Champagne*. Alguns pratos são considerados comuns na França, porém exóticos para outros países como o ensopado de vitela, o *coq au vin* (galo cozido no vinho), as *cuisses de grenouilles* (coxas de rã) e o *escargot* (...).

Independentemente da região ou da forma como a culinária francesa se divide, todos esses pratos são conhecidos e muito apreciados pelos brasileiros.

A França possui mais de doze mil cafés e restaurantes e tem mais de quatrocentas variedades de queijos, as ervas finas são usadas para dar um toque requintado e saboroso nos pratos. Os franceses prezam muito a riqueza dos ingredientes e tem muito conhecimento e técnica, na hora da preparação dos pratos, sempre com muito requinte.

Temos um vocabulário gastronômico, em anexo, de palavras francesas que utilizamos já há tanto tempo que muitas vezes nem percebemos que são de outra língua.

Os franceses foram responsáveis pela divisão das refeições em três etapas aperitivos ou entrada, prato principal e sobremesa. Foram os parisienses que inventaram a

² *Ratatouille* é uma receita do século XVIII e pode ser servida quente ou fria, sozinha ou como acompanhamento. Um prato rústico, típico da região da Provença com ingredientes como berinjela, tomate, pimentão, abobrinha, ervas e vinho branco.

³ *Bouillabaisse* é um prato típico da região do Mediterrâneo, que consiste de uma sopa ou guisado preparado à base de peixes brancos sortidos, filetes de peixe, vegetais e ervas aromáticas.

⁴ *Cassoulet* é uma especialidade da região de Languedoc-Roussillon, em especial das cidades de Carcassonne, Castelnaudary e Toulouse. É feito com feijão seco e carne de ganso ou de pato, salsichas, linguiça, carne de porco, e até carne de perdiz ou cordeiro dependendo do gosto local.

⁵ *Crème brûlée* é uma sobremesa feita com creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado por um maçarico, deitando fogo a uma bebida alcoólica que se deita sobre o creme.

cultura moderna da comida francesa, em 1801 foi criado o termo gastronomia, para designar o que Montaigne chamava de “ciência da gula.”.

4. OUTROS TRAÇOS DA INFLUÊNCIA FRANCESA...

Demonstrar o quanto a cultura brasileira está impregnada da cultura francesa é um grande desafio. No site educaterra há um artigo que diz:

Por quase cinco séculos, a influência francesa sobre o Brasil deu-se em todas as áreas, desde a ocupação do território tentada por Villegagnon, passando pelas viagens dos naturalistas, pelas artes plásticas, pela fotografia, pela literatura, pela filosofia, pelas ideais políticas, pela prevenção higienista, pela arquitetura moderna e pelo cinema. Praticamente não houve arte, ciência ou conhecimento em que a cultura francesa não esteve presente entre nós. (A França no Brasil. <http://educaterra.terra.com.br/voltaire/brasil/2007/09/21/000.htm>. Set/15)

4.1. NA MÚSICA:

Em 1816, por solicitação de Dom João VI, cria-se a missão artística francesa com a fundação da Escola Real de Ciências, Artes e Ofícios Brasil. Em terras brasileiras, Jean Baptiste Debret e muitos outros influenciavam e se deixavam influenciar registrando, na pintura ou nas esculturas o cotidiano do Brasil Colonial.

A importante influência francesa na cultura brasileira tem na música erudita um de seus exemplos mais marcantes. O francês Claude Debussy provoca uma nova divisão rítmica e por isso, influenciou vários músicos em todo o mundo.

Um de seus seguidores brasileiros é o maestro Heitor Villa Lobos, que também influenciou Dorival Caymmi e Tom Jobim. A influência de Debussy está em “O Mar” composição de Dorival, que resgata o cancionista popular e abre as portas para a liberdade harmônica da música popular brasileira. A música dos *chansonniers* franceses introduziram a música de “fossa”, ou mais conhecida como “dor de cotovelo”.

Várias cantoras como Ângela Ro Ro e Alcione, contribuíram para que a música francesa se tornasse mais famosa no Brasil. A cantora de melhor representação musical foi

Maysa Matarazzo, cantando *Ne me quitte pas*, de autoria de Jacques Brel, porém mais conhecida na voz de Edith Piaf.

4.2. NA LITERATURA:

A Academia Brasileira de Letras, fundada por Machado de Assis em julho de 1897, teve como modelo a Academia Francesa de Letras e muitas obras francesas foram traduzidas para o português, como Victor Hugo, Balzac, Proust etc.

Todas as formas de expressão artística brasileira sofreram, de forma direta ou indireta, influências de artistas franceses e de seu espírito de revolução. A Semana da Arte Moderna de 1922 foi um marco na história da arte brasileira que lutava pela liberdade de expressão e por uma identidade própria.

O teatro brasileiro foi fortemente influenciado pela *Comédie-Française* de Molière. As peças encenadas aqui, eram as mesmas encenadas em Paris. Também veio de Paris o Teatro de Revista (século XIX), espetáculos apresentados em francês e português e que continham encenações de comédia como piadas e danças como o *Can Can*.

4.3. ARQUITETURA:

O projeto do Cristo Redentor (1926 a 1931), na cidade do Rio de Janeiro, é do escultor franco-polonês, Paul Landowski em colaboração com o engenheiro civil Heitor da Silva Costa e do arquiteto Gheorghe Leonida.

Os traços de Le Corbusier influenciaram Oscar Niemeyer, um dos maiores arquitetos brasileiros.

O projeto de reforma urbana do Rio de Janeiro foi inspirado no Barão de Haussmann, prefeito e responsável pela modernização de Paris no século XIX.

4.4. FILOSOFIA:

No campo das ideias a França influenciou e influencia até os dias atuais. Filósofos como Voltaire, Rousseau, Descartes, Sartre e muitos outros ainda são lidos e digeridos nas escolas, universidades e amantes da leitura.

As ideias iluministas inspiraram os mineiros durante a Inconfidência Mineira (1789). Quase dez anos depois (1798), inspirados na Revolução Francesa, surge a conspiração Baiana, também conhecida como a Revolta dos Alfaiates.

O pensamento francês de Lévi-Strauss, dentre outros, esteve presente na fundação da (Universidade de São Paulo (USP), em 1934. E também, Gustavo Capanema, ministro da educação no governo de Getúlio Vargas, cria a Reforma na Educação Secundária segundo o modelo de educação pública francesa, pós Revolução Francesa, pensando no ensino científico e na escola laica.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio desse trabalho pude ver o quanto os franceses nos influenciaram de forma direta ou indireta. Ficou claro que o elo entre ambos países é muito grande e por mais que não percebamos estamos todos interligados nas ideias, nas artes e na vida. Recebemos esta troca e compartilhamos experiências ampliando então nossa bagagem cultural.

No campo das ideias houve também uma contribuição bem significativa pensadores ajudavam então a entender a situação do Brasil naquela época, nós não paramos para ver tais influências pois elas estão tão enraizadas que fazem parte de nosso dia a dia e não paramos para pensar a respeito de seu surgimento.

REFERENCIAS

BORGES, Caroline de Miranda. *Influências do mundo na música brasileira*. Disponível em: <http://www.efdeportes.com/efd142/influencias-do-mundo-na-musica-brasileira>.

Acesso em setembro/2015.

CARDOSO, Olga Maria Chaves. *A influência francesa sobre a gastronomia brasileira*. Disponível em: www.olgachaes.blogspot.com.br . Acesso em abril/2015.

DANTAS, Tiago. *O é Cultura?* Disponível em: <http://www.alunosonline.com.br/filosofia/o-que-e-cultura.html>. Acesso em abril/2015.

DILLON, Lorena. *Exposição “conexões francesas” mostra a influência do país europeu na cultura brasileira*. Disponível em :

www.artefrancario.wordpress.com/2009/07/05/exposicao-“conexoes-francesas”-mostra-a-influencia-do-pais-europeu-na-cultura-brasileira. Acesso em setembro/2015.

EBAH. *Gastronomia francesa*. Disponível em:

<http://www.ebah.com.br/content/ABAAAE40gAJ/gastronomia-francesa>. Acesso: maio/15.

EDUCATERRA. *A França no Brasil*. Disponível em: <http://educaterra.terra.com.br/voltaire/brasil/2007/09/21/000.htm>. Acesso em set/2015.

GLINIASTY, Jean de. *As relações culturais e musicais entre a França e o Brasil*. Disponível em: www.guiadamusica.org. Acesso em setembro/2015.

GOMES, Laurentino. *Como a França moldou o Brasil*. Junho de 2009. Disponível em: www.guiadoestudante.abril.com.br. Acesso em Junho/2015.

HISTÓRIAMAIS. *A Semana de Arte Moderna*. Disponível em: www.historiamais.com/semana-de-arte-moderna.htm. Acesso em agosto/2015.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura um conceito antropológico*. Rio de Janeiro. Jorge ZAHAR editor, 2006.

PORTAL EDUCAÇÃO. *Culinária francesa no Brasil*. Colunista Portal - Dia A Dia E Estética - agosto de 2013. Disponível em:

<http://www.portaleducacao.com.br/culinaria/artigos/49789/culinaria-francesa-no-brasil#ixzz3axqUIC>. Acesso em abril/2015.

PORTAL VILA MARIA. *Vocabulário gastronômico de termos estrangeiros*. Disponível em: www.portalvilamariana.com/gastronomia/vocabulario-gastronomico-de-termos-estrangeiros.asp. Acesso em abril/2015.

PROJETO BRASIL FRANÇA. *Gastronomia : A influência da imigração Francesa no Brasil*. Disponível em: <https://projetoBrasilFranca.wordpress.com/2010/05/07/gastronomia-a-influencia-da-imigracao-francesa-no-brasil/>. Acesso em abril/2015.

ANEXO:

VOCABULÁRIO GASTRONÔMICO DE TERMOS ESTRANGEIROS

www.portalvilamariana.com/gastronomia/vocabulario-gastronomico-de-termos-estrangeiros.asp

- À doré (fr.): doré significa dourado, tostado. À doré indica que o alimento foi empanado em farinha de trigo, ovo e farinha de rosca, e depois frito em óleo bem quente, para formar uma camada crocante por fora.
- À la provençale (fr): expressão que designa pratos preparados à moda da Provence, região localizada no sul da França. São feitos à base de azeite e alho.
- A la meunière (fr.): forma de preparo de peixes, cozidos na manteiga após serem polvilhados com farinha de trigo; o resíduo que fica na panela é colocado sobre o peixe na hora de servir.
- Au gratin (fr.): prato com cobertura polvilhada de queijo ralado, que vai ao forno até ficar crocante.
- Béarnaise (fr.): é um molho amarelo-claro, opaco, liso e cremoso, considerado um fino acompanhamento para aves, peixes e carnes grelhadas. É uma das glórias da cozinha clássica francesa e também um dos molhos mais difíceis de preparar.
- Béchamel (fr.): é o mais básico dos molhos brancos, feito com farinha de trigo, manteiga e leite. Acompanha peixes, carnes e legumes e é base de muitos outros molhos, sopas, cremes, recheios e soufflés.
- Bouquet garni (fr.): literalmente, significa “ramalhete guarnecido”; indica o molho aromatizado com um conjunto de ervas, em geral tomilho, salsa, louro e manjericão.
- Brochette (fr.): indica receitas de carnes grelhadas no espeto.

- Carrê (fr.): lombo (de porco ou de carneiro); é uma carne nobre e saborosa, ótima para assar.
- Cassoulet (fr.): prato típico da França, preparado com feijão branco, carne de carneiro e embutidos; iguaria do Languedoc (França).
- Charlotte (fr.): sobremesa típica francesa, identificada por um revestimento externo de biscoitos secos que sustenta um recheio de creme espesso ou de doce de frutas em pasta
- Chaud-froid (fr.): literalmente, significa “quente-frio”; é um molho que adquire consistência depois de frio, próprio para peixes, aves ou ovos.
- Chateaubriand (fr.): é o nome de um prato com filé-mignon de aproximadamente meio quilo, preparado na manteiga, com vinho tinto e champignons.
- Chifon (fr.): nome que designa uma série de doces, feitos com claras batidas em neve com açúcar refinado; também é usado como recheio de tortas.
- Confit (fr.): é uma antiga técnica francesa de conservação que consiste em cozinhar e guardar carnes em sua própria gordura. Era para cair em desuso com a invenção da geladeira, mas passou a ser cultuada como receita, porque concentra o sabor e dá maciez à carne.
- Consommé (fr.): caldo ralo de carne ou de galinha enriquecido com legumes, que se serve quente ou frio no início das refeições; também é o nome do recipiente em que é servido esse caldo.
- Coq au Vin (fr.): é uma carne de galo – e não de frango – cozida no vinho tinto; esse prato é muito consumido no sul da França e foi criado na época de Luís XVI, ou seja, sua receita tem mais de 400 anos.
- Crème Brûlée (fr.): tradicional sobremesa da França, feita da mistura de creme de leite, açúcar e gema de ovo, e tostada (brûlée) ao forno ou com maçarico.
- Croutons (fr.): cubinhos crocantes de pão, fritos na manteiga ou dourados no forno.
- Croissant (fr.): literalmente, “lua crescente”; é um pequeno pão de massa folhada em forma de meia lua.
- Foie Gras (fr.): literalmente, “fígado gorduroso”; é um preparo feito com o fígado de um tipo de pato, o mulard, ou de um ganso, que foi inchado por um processo de engorda; é diferente de paté de foie (patê de fígado).
- Fricassé: tipo de preparação em que a carne de aves ou de peixes é cozida no molho branco com creme de leite.
- Hors-D’Oeuvre (fr.): indica entradas leves ou pequenas iguarias servidas antes da refeição, para estimular o apetite.
- Julliene (fr.): tipo de corte de verduras e legumes em que obtém fatias transversais, finas e longas.
- Ratatouille (fr.): prato feito com berinjela, pimentão, cebola, tomate e abobrinha temperados com alho e ervas aromáticas e cozidos no azeite. É típico da Provença, região no sul da França.
- Roux (fr.): é o nome que se dá a uma mistura cozida de farinha e manteiga, usada para engrossar sopas e molhos.
- Sauté (fr.): técnica de fritar rapidamente carnes, legumes ou aves em pouca gordura e em fogo bem alto, sacudindo a panela para que não grudem no fundo; o mesmo que “saltear”.
- Soufflé (fr.): iguaria leve, salgada ou doce, feita à base de um creme de farinha de trigo ou maisena, do ingrediente principal (legumes, peixe, queijo, chocolate etc.), e de claras em neve; é servida na própria vasilha em que foi levada ao forno; em português: “sufilé”.
- Tournedo (fr.): deriva das palavras francesas tourner (virar) e dos (costas). É um bife da parte posterior mais estreita do lombo de vaca, que é grelhado e servido com molho ao

vinho tinto. Existem inúmeras guarnições e acompanhamentos para esse prato. A receita mais famosa é a Tournedo Rossini.

- Velouté (fr.): significa “aveludado”; é um caldo feito da sobra do cozimento de aves engrossado com farinha e manteiga, até obter textura.
- Vol-Au-Vent (fr.): espécie de empada salgada, feita com uma massa folhada leve em formato de cestinhas; depois de assados, são recheados com misturas cremosas, em geral salgadas.