



08, 09, 10 e 11 de novembro de 2022
ISSN 2177-3866

ASSISTIR, COMER E ESTUDAR! A utilização do filme “Délícieux” na disciplina de Gestão de Alimentação & Bebidas em Hospitalidade

ISABELLY FERREIRA MONTEIRO

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB)

ESDRAS MATHEUS MATIAS

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB)

ASSISTIR, COMER E ESTUDAR!

A utilização do filme “*Délicieux*” na disciplina de Gestão de Alimentação & Bebidas em Hospitalidade

INTRODUÇÃO

Délicieux é um adjetivo de origem francesa que qualifica o que agrada os sentidos, a mente ou o coração, em tradução livre: delicioso. O filme que traz o adjetivo como título, “Delicioso: da Cozinha Para o Mundo” (2021), do diretor Éric Besnard é uma dramédia franco-belga que mostra uma mudança de vida para o talentoso cozinheiro Pierre Manceron. Para abordar o início da história da construção de um restaurante, o longa-metragem já traz em seu letreiro a explicação de que no século XVIII não existia um lugar de criação e convívio como o restaurante que conhecemos na atualidade. A nobreza utilizava da culinária para regozijo de seu poder, os camponeses mal tinham o que comer, enquanto que os viajantes que pernoitavam em estalagens de beira de estrada, eram servidos basicamente com pão, queijo, cerveja ou vinho e uma sopa de procedência duvidosa (DÉLICIEUX, 2021).

No entanto, a alimentação desempenha um papel muito além de saciar o sentimento de fome, ela “revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado [...]. A convivialidade manifesta-se sempre na comida compartilhada” (CARNEIRO, 2003, p. 11). Para que isso fosse além dos grandes muros dos castelos do século XVIII, houve a necessidade do surgimento de um lugar onde fosse possível ocorrer essa convivialidade, um espaço para a partilha, socialização e democratização do alimento, um lugar como o restaurante.

É pertinente destacar que nos últimos anos a gastronomia vem ganhando uma projeção gradual nos meios de comunicação, estabelecendo uma nova tendência, principalmente, dentro do cinema quando ocorre gatilhos com os elementos gastronômicos, sejam eles pratos em primeiro plano, o enredo ou cenários de destaque da narrativa da obra (HIDALGO-MARÍ et al, 2014). Logo, por sermos bombardeados por todos os tipos de mídias, porque não utilizar essas ferramentas em benefício da assimilação de conteúdo dentro da sala de aula?

PROBLEMA DE PESQUISA E OBJETIVO

Nosso problema de pesquisa foi definido como: é possível abordar o conteúdo da disciplina de Gestão de Alimentação & Bebidas em Hospitalidade por meio do filme franco-belga, *Délicieux*? O objetivo do artigo foi analisar a possibilidade de abordagem do conteúdo da disciplina de Alimentos & Bebidas por meio do filme *Délicieux* (2021).

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Comida já foi moeda de troca, já foi fruto proibido, um tubérculo que salvou uma nação, motivo de migração, sinônimo de poder, ou uma parte essencial em diversos rituais de várias religiões. É possível notar que o papel da alimentação vai muito além do ato de saciar a fome, é muito mais do que só o misturar de alguns ingredientes, a alimentação tem como característica a interação social, sendo os encontros à mesa mantenedores das relações sociais.

A comida protagoniza o papel de compreensão de diferentes contextos socioculturais no momento em que “os rituais à mesa ganharam códigos de diferenciação social, determinando as maneiras de se lidar com as oferendas em público” (BARRIONUEVO, 2021, p. 43). Na antiguidade, segundo Flandrin & Montanari (1998); Franco (2010) a comensalidade é a chave para a diferenciação entre o homem civilizado dos bárbaros. É interessante ressaltar que

Barrionuevo (2021, p. 38) também cita que “o domínio sobre a embriaguez diferenciou os bebedores de vinho dos bárbaros”, ou seja, indivíduos rodeados de comida não estão apenas comendo, estão tendo um momento de sociabilidade.

Quando estudado a evolução de restaurantes, muitos historiadores atribuem ao *La Tour d'Argent* a honra de ter sido o primeiro restaurante a existir (FRANCO, 2010, p.138), no entanto dois nomes são tomados como pioneiros do espaço: Mathurin Roze de Chantoiseau, também conhecido por Boulanger, e Antoine Beauvilliers.

Estudos comprovam que em 1765, enquanto os aristocratas desfrutavam de banquetes em seus castelos, Boulanger que não era cozinheiro e sim economista, abre o primeiro restaurante no bairro do Louvre, em Paris. Para atrair clientela traz em sua fachada as inscrições bíblicas “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*”^[1] (FLANDRIN & MONTANARI, 1998, p. 575) visto que, oferecia a trabalhadores braçais sopas fortificantes chamadas de *restaurants*, isto é, restauradoras/restaurativos. nascendo o termo “restaurante” (FRANCO, 2010; BARRIONUEVO, 2021). Mathurin Roze de Chantoiseau, oferecia em seu espaço mesas individuais e pratos à escolha de um menu.

La Grande Taverne de Londres, também localizado em Paris, no ano de 1782 por Beauvilliers, contando com uma clientela que “se compunha sobretudo de aristocratas” (FRANCO, 2010, p. 139) é considerado o precursor do restaurante que conhecemos hoje, pois “foi o primeiro a ter um salão elegante, garçons eficientes, uma adega cuidadosa e uma cozinha superior” (SAVARIN, 2017, p. 264).

Tendo como objeto de estudo um filme ambientado na França, é inegável o papel determinante desse país no universo da gastronomia mundial. Desde a elaboração e registro de receitas, etiquetas à mesa, modos de conduta, móveis, utensílios, tipos de serviço, uniformes, padronização e critérios para mensurar a qualidade dos alimentos servidos. “Não há dúvida que o *boom* do aperfeiçoamento dos profissionais de cozinha ocorreu na Idade Moderna, na França” (FREIXA & CHAVES, 2017, p.103).

Antes da França se tornar referência na *haute cuisine*^[2], ela é antes de tudo uma soma de fatores que levaram a esse patamar. Um deles é a Revolução Francesa, que culminou na demissão de vários cozinheiros da nobreza fazendo com que eles montassem lugares de venda de alimentos, seja de modo individual ou em parceria com hospedarias, fazendo com que o conceito de restaurantes se expandisse, tornando a França pioneira na área (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

Em 2010, por conta da sua relevância e representatividade, a cozinha francesa é declarada Patrimônio Imaterial da Humanidade pela UNESCO (UNESCO, 2010), nos fazendo refletir sobre como os franceses veem a gastronomia como uma arte, uma ciência perfeita, fazendo tudo com precisão de acordo com tradições e as técnicas aperfeiçoadas ao longo do tempo.

Antes de chegar às telas do cinema e da televisão, os primeiros seres humanos deixaram estampados em suas cavernas os registros de suas atividades diárias, sendo as demonstrações de caça as maiores protagonistas em seus desenhos (BARRIONUEVO, 2021). Depois a gastronomia escrita veio se disseminando pouco a pouco dando destaque a nomes como Arkhestratus, Apicius, Taillevent, La Varenne, Carême e Escoffier (FLANDRIN & MONTANARI, 1998; FRANCO, 2010; FREIXA & CHAVES, 2017; BARRIONUEVO, 2021) que com os seus ensinamentos deixados por escritos em livros de receitas, ajudaram na evolução da gastronomia francesa.

Ainda sobre telas é possível destacar as pinturas nos mais variados gêneros e estilos que abordam a gastronomia, seja ela um banquete famoso como a emblemática obra de Leonardo Da Vinci, *A Última Ceia* de 1495 (BRACCHI, 2015); a representação de uma determinada situação do cotidiano ou de um alimento específico como é o caso da estética da natureza morta, que tem como foco da sua arte, objetos estáticos e inanimados, sendo as frutas o grande realce de suas obras. Artistas de diferentes correntes como Cézanne, Picasso, Renoir, Van Gogh,

Manet, Braque e Caravaggio utilizaram o estilo desse gênero em suas pinturas de maneira sublime. O Brasil é representado nessa temática pelo pintor Di Cavalcanti (AGÊNCIA PAPOCA, 2020).

Depois do óleo sobre tela, é chegada a arte “desenhada” pela luz, uma maneira de fixar uma imagem exata produzida por uma câmara escura em uma folha de papel, o protagonismo da alimentação ganha sua primeira fotografia com o inventor francês Joseph Nicéphore Niépce, por volta de 1823, sendo a obra intitulada com o nome “A Mesa Posta” (SADOUL, 1963), sendo essa invenção o pontapé inicial para a evolução do cinema.

A existência de filmes que causam admiração com seus pratos exuberantes mostrados em sua grande tela, ainda podem levar uma pitada de tempero turístico, trazendo para o telespectador a possibilidade de viajar para os mais diversos lugares com receitas e culturas diferentes. A gastronomia é tão bem retratada, que a pipoca levada para sala escura do cinema acaba ficando esquecida. O quadro 1 é apenas uma amostra de um levantamento de 64 filmes produzidos nos últimos 40 anos, de diferentes nacionalidades e gêneros, exemplificando as inúmeras produções cinematográficas que podem servir de inspiração e consulta para a área de Alimentação & Bebidas.

Quadro 1: Relação de longas-metragens envolvendo gastronomia de acordo com sugestões de blogs e afins.

FILME	DIREÇÃO E/OU PRODUÇÃO	GÊNERO	ANO DE PRODUÇÃO	PAÍS DE PRODUÇÃO
Tampopo	Jûzô Itami	Comédia	1985	Japão
A Festa de Babette	Gabriel Axel	Drama e Romance	1987	Dinamarca
O Cozinheiro, o Ladrão, Sua Mulher e o Amante	Peter Greenaway	Policial e drama	1989	Países baixos - França
Delicatessen	Marc Caro e Jean-Pierre Jeunet	Comédia e policial	1991	França
Como Água para Chocolate	Alfonso Arau	Drama e romance	1992	México
O Cheiro do Papaia Verde	Anh Hung Tran	Drama e musical	1993	Vietnã
Yin Shi Nan Nu	Ang Lee	Comédia e drama	1994	Taiwan
A grande noite	Campbell Scott e Stanley Tucci	Drama e romance	1996	EUA
O Jantar	Ettore Scola	Comédia e Drama	1998	Itália-França
Vatel	Roland Joffé	Biografia e drama	2000	França
Chocolate	Lasse Hallström	Drama e romance	2000	Reino Unido - EUA
Sabor da Paixão	Fina Torres	Comédia e fantasia	2000	EUA
Simplesmente Martha	Sandra Nettelbeck	Comédia e romance	2001	Alemanha
Sabores da vida	Maria Ripoll	Comédia e drama	2001	EUA
O tempero da vida	Tassos Boulmetis	Comédia e drama	2003	Grécia-Turquia
Sideways	Alexander Payne	Comédia e drama	2004	EUA-Hungria
Ratatouille	Brad Bird	Animação	2007	EUA
Sem Reservas	Scott Hicks	Comédia e romance	2007	EUA
Estômago	Marcos Jorge	Comédia e Drama	2008	Brasil
O sabor da paixão	Robert Allan Ackerman	Comédia e drama	2008	EUA- Japão
O Julgamento de Paris”	Randall Miller	Comédia e drama	2008	EUA

Julia e Julie	Nora Ephron	Comédia e drama	2009	EUA
Soul Kitchen	Fatih Akin	Comédia e drama	2009	Alemanha
Today's Special	David Kaplan	Comédia	2009	EUA
Comer, rezar e amar	Ryan Murphy	Romance e drama	2010	EUA
Toast	S.J. Clarkson	Biografia e drama	2010	Reino Unido
Românticos Anônimos	Jean-Pierre Améris	Comédia e romance	2010	França
Cartas para Julieta	Gary Winick	Romance e drama	2010	EUA
Receitas de Amor	James Hacking	Drama e romance	2011	Reino Unido
Butter	Jim Field Smith	Comédia e drama	2011	EUA
Os sabores do Palácio	Christian Vincent	Biografia e comédia	2012	França
Bistrô Romantique	Joël Vanhoebrouck	Comédia e drama	2012	Bélgica
Como um chef	Daniel Cohen	Comédia e drama	2012	França
Dead Sushi	Noboru Iguchi	Comédia e terror	2012	Japão
A lancheira	Ritesh Batra	Drama e romance	2013	Índia
Små citrøner gula	Teresa Fabik	Comédia e romance	2013	Suécia
A 100 passos de um sonho	Lasse Hallström	Comédia e drama	2014	EUA
Chef	John Favreau	Drama e comédia	2014	EUA
Sushi a la mexicana	Anthony Lucero	Drama	2014	EUA
Sabor da Vida	Naomi Kawase	Drama	2015	Japão
Pegando Fogo	John Wells	Comédia e drama	2015	EUA
Fome de poder	John Lee Hancock	Biografia e drama	2016	EUA
Arrasando na cozinha	Raymond Yip	Drama	2017	Hong Kong
Gosto se discute	André Pellenz	Comédia e romance	2017	Brasil
The Royal Hibiscus Hotel	Ishaya Bako	Comédia e romance	2017	Nigéria
Pequena floresta	Soon-rye Yim	Drama	2018	Coreia do Sul
Off the Menu	Jay Silverman	Comédia e romance	2018	EUA
Lámen Shop	Eric Khoo	Drama	2018	Singapura-Japão
O tempero da vida	Mika Kaurismäki	Comédia e drama	2019	Finlândia-China
Abe	Fernando Grostein Andrade	Comédia e drama	2019	EUA - Brasil
Uma Pitada de Amor	Terry Ingram	Romance	2019	EUA
Love Sarah	Eliza Schroeder	Comédia e drama	2020	Reino Unido
Hint of Love	Kevin Fair	Comédia e romance	2020	Canadá
Délicieux	Éric Besnard	Drama e comédia	2021	França-Bélgica
Sabor do desejo	Christoffer Boe	Drama e romance	2021	Dinamarca
A Christmas to Savour	Jessica Harmon	Romance	2021	Canadá
Farm to Fork to Love	Sandra L. Martin	Romance	2021	EUA

The Secret Sauce	Philippe Gagnon	Comédia e romance	2021	Canadá
The Sauce of Love	Don McBrearty	Comédia e romance	2021	Canadá
South Beach Love	Damián Romay	Comédia e romance	2021	EUA
Boiling Point	Philip Barantini	Drama e suspense	2021	Reino Unido
Spin	Manjari Makijany	Comédia	2021	EUA
Combinação Perfeita	Stuart McDonald	Comédia e romance	2022	EUA
Toscana	Mehdi Avaz	Drama e romance	2022	Dinamarca

Fonte: Elaboração própria (2022)

Quando pensamos em cinema, sala escura, combo de pipoca-refrigerante e uma tela em branco, nos vem à mente um verdadeiro espetáculo de imagens em movimento que nos convida a entrar em um mundo totalmente diferente da nossa realidade (PARENTE, 2009). Essa é uma das várias formas que um filme pode ser socializado. Mas as películas podem ser utilizadas no ambiente educacional como "modo de transmissão e produção de conhecimento", além de corroborar na "constituição de padrões éticos, de valores morais e competências profissionais" (DUARTE, 2002, p. 17).

O formato tradicional de ministrar aulas modificou-se nas últimas décadas com o acesso à tecnologia, tecnologia essa associada às mídias digitais que ampliou os horizontes para prender a atenção do alunado, compelindo os professores na busca por alternativas inovadoras, para que o conteúdo apresentado em sala gerasse conhecimento para uma vida toda, não se tornando efêmero na volta para casa.

Ao procurar configurações de novos processos de ensino e aprendizagem que se distingue da tradicional sala de aula, os profissionais da educação se deparam com as metodologias ativas que servem para colocar o estudante como centro da aprendizagem, ajudando na formação crítica, os estimulando a aprender de forma ativa correlacionando teoria-prática (SIRINO & PINHEIRO, 2016; BACICH & MORÁN, 2018; SANTOS, 2019). Quando aplicada de forma correta, os professores conseguem “transformar suas aulas em experiências vivas de aprendizagem, que motivem os alunos e os tornem mais criativos, empreendedores e protagonistas” (BACICH & MORÁN, 2018, p. 22). A base das metodologias ativas é o protagonismo dos alunos.

Para que o cinema não se resuma apenas a um dispositivo de fuga e entretenimento, ele pode se tornar um instrumento de ensino, assim como as estratégias descritas por Anastasiou & Alves (2009), como Estudo de Caso, Dramatização, Júri Simulado, dentre outras. O filme, independente do gênero, sempre ensinará alguma coisa (MACHADO, 2008; NAPOLITANO, 2015; PERINELLI NETO, 2016) tanto para a academia, quanto para a vida.

Partindo da premissa que filmes são vistos como diversão, o professor se aproveita dessa brecha de aceitação por parte dos alunos e utiliza os vídeos em sala de aula, para aproximá-los da realidade do conteúdo que está sendo abordado (MORÁN, 1995; DUARTE, 2002; FREITAS, 2012; NAPOLITANO, 2015). A analogia é uma poderosa ferramenta de criação e a partir dela acaba sendo possível descobrir portas que não seriam comumente abertas.

No entanto, para que esse recurso seja um sucesso de bilheteria, o docente deverá escolher qual o método a ser utilizado e se comprometer em repassar todas as diretrizes necessárias de maneira que facilite o processo de aprendizagem. (DUARTE, 2002; BACICH & MORAN, 2018; SANTOS, 2019). Pois, caso isso não ocorra, o filme que antes poderia ser uma boa proposta para assimilação de conteúdo, acaba por se tornar uma solução de enrolação, tapa-buraco, deslumbramento, um assistir para passar o tempo (MORÁN, 1995).

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

No intuito de realizar um levantamento de dados para o desenvolvimento desse estudo fez-se necessário à realização de uma pesquisa bibliográfica, constituída por livros, artigos e materiais disponíveis na internet (GIL, 2012) que envolvessem a temática proposta de cinema, turismo, gastronomia e aprendizagem em sala de aula.

A pesquisa ainda é caracterizada como de carácter exploratório (GIL, 2012) tendo um segundo momento, a necessidade da leitura de materiais que dessem embasamento para a análise fílmica. Nessa perspectiva, definiu-se alguns critérios para escolha para o filme: a) Optar por uma obra cinematográfica que não se originasse dos Estados Unidos da América (EUA); b) Uma obra que tivesse sido produzida recentemente, de modo que ainda não fosse um filme massificado e/ou de grande conhecimento popular; c) Uma película que levasse em consideração a representatividade da origem do restaurante; d) Certo grau de exclusividade e originalidade do filme no Brasil, portanto que não tivesse sido utilizado academicamente para os estudos em questão. Por essas razões, *Délicieux* (2021), do diretor francês Éric Besnard, foi o escolhido.

O filme selecionado para essa pesquisa não se encontra como objeto de estudo nos levantamentos realizados em bases de dados sobre filmes e produções cinematográficas que retratassem a gastronomia em sua totalidade ou meramente de forma pontual para utilizá-la em sala de aula. No rol de produções apenas *blockbusters*^[3], em sua maioria norte americanas, eram citados em blogs ou reportagens, sendo constantemente mencionados: *Ratatouille* (2007), produção clássica de animação dos estúdios Pixar, única animação citada; *Sem Reservas* (2007); *Estômago* (2007), sendo o único filme de produção nacional considerado para a temática; *Julie & Julia* (2009); *Toast* (2010); *Comer, Rezar e Amar* (2010); *Os Sabores do Palácio* (2012); *Chef* (2014); *A 100 passos de um sonho* (2014) e *Pegando Fogo* (2015). Desta forma, reforça o carácter inovador na escolha do filme “*Délicieux*” (2021), tanto por ser uma produção franco/belga, além de que até o momento não foi utilizado em nenhuma pesquisa acadêmica relacionando filme-aprendizagem-metodologia ativa.

Partiu-se da ideia da análise fílmica, mas sem adentrar nas questões mais técnicas da produção ou filmagem, como som, trilha sonora, recursos visuais, interpretações, luminosidade, enquadramento, plano, ângulo, movimentos de câmera ou qualquer outra variável que fugisse da intencionalidade da pesquisa.

A matriz de análise é a produção cinematográfica para entender a sociedade (VANOYE & GOLIOT-LÉTÉ, 2012), como fruto e ao mesmo tempo produto dessa sociedade, “desse modo, mais uma vez e sempre, preconizamos o retorno ao filme, à materialidade de seu discurso e de seus parâmetros representativos” (VANOYE & GOLIOT-LÉTÉ, 2012, p. 55). O que os autores traduzem como análise e interpretação sócio histórica, nada mais é do que a relação produção/arte com outros setores de atividade da sociedade (político, econômico, social e por que não, turístico também). O filme não atua sozinho, embora tenha liberdade e autonomia como produto artístico. Também não era nossa proposta enveredar pela análise artística pura e sensorial, tampouco as correntes cinematográficas.

O modelo de análise dos autores supracitados diferencia o espectador normal do analista. O analista ativo estabelece uma maneira racional e estruturada, submete o filme às suas hipóteses, no campo da reflexão intelectual e procura indícios. (VANOYE & GOLIOT-LÉTÉ, 2012, p.55). Analisou-se o objeto de estudo inspirado nas orientações dos referidos autores e adotando critérios sugeridos pelos mesmos.

O modo de preparo para este estudo consistiu em um primeiro passo, a realização da leitura da ementa da disciplina fazendo um comparativo com o filme que já tinha sido assistido previamente devido a pesquisa de seleção das obras. Em seguida, conforme recomendado pelos autores Vanoye & Goliot-Lété (2012), durante uma segunda exibição, anotações foram feitas, estabelecendo pausas e realizando repetições de cenas conforme a temática sobre o assunto ia

surgindo. Dessa forma, inúmeras foram as vezes que o filme *Délicieux* foi assistido para que assim fosse possível suceder a prática de recorte de cena e minutagem, havendo a elaboração da ponte filme-teoria-conteúdo dentro da análise.

Partindo da inspiração dos autores Vanoye & Goliot-Lété, (2012) trabalhou-se com a descrição e análise de sequências, selecionando trechos do filme com sua respectiva minutagem vinculando aos objetivos da pesquisa. Sequencialmente se utilizou dos critérios de segmentação do filme (espaço, tempo, marcas de pontuação e coerência). Espaço no tocante aos lugares onde a história se desenrola, com marcadores temporais claros, cortes e sequências de cenas que dão sentido à trama, bem como uma lógica narrativa centrada nos acontecimentos interligados da película.

Além disso, dentre os aspectos passíveis de análise, o título do filme é esclarecedor e permeia toda raiz do conflito/solução/desenrolar das personagens e história, outra variável citada pelos autores.

DISCUSSÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS

A análise fílmica partiu de dois pontos cruciais: em primeiro momento foi utilizado a ementa do componente curricular “Gestão de Alimentação & Bebidas em Hospitalidade”, da matriz curricular do curso de Turismo da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), fazendo contraponto com o filme “*Délicieux*” (2021), do diretor Éric Besnard. Decompomos o filme para compreender como cada temática inerente à ementa poderia ser abordada. A análise das cenas de acordo com a minutagem ajudou na associação fílmica-conteúdo fazendo com que o leitor visualize os elementos que possam ser utilizados em sala de aula dentro da disciplina de A&B.

Na sequência, foi realizado um levantamento dos cenários que poderiam ser aplicados de maneira simultânea com o assunto em sala de aula. Partindo da premissa que a ementa da disciplina aborda: História das empresas de alimentação e bebidas; a alimentação no contexto do turismo; funcionamento de bares, restaurantes, cozinhas e *catering*; elaboração de cardápios; logística entre atendimento e cozinha; funções em empresas de alimentação e bebidas; compras, estoque e controle da qualidade; fornecedores; ficha de matéria-prima; *mise en place*; rotinas e manuais de procedimentos e sistemas de informatização. Em terceiro momento, com o processo de divisão realizado no filme, são identificadas as seguintes temáticas: o surgimento dos restaurantes, evolução do cardápio e a gastronomia em âmbito histórico, cultural e identitário. Quando abordado sobre a origem do termo “restaurante”, o diretor Éric Besnard nos presentearia através do filho de Manceron a frase “*Nada é mais restaurador do que um caldo*” (15min25s a 15min42s), ele fala isso enquanto serve uma sopa de procedência duvidosa a um viajante. Essa sopa fortificante é relatada por Flandrin & Montanari, (1998); Franco (2010); Barrionuevo (2021) quando se refere às refeições oferecidas por Boulanger aos trabalhadores braçais.

O restaurante “nasce” para que haja a democratização do prazer de comer bem, como é fundamentado pelos autores supracitados, compreende-se que a invenção do espaço de convivência e pratos à mesa deu-se no espaço urbano da capital francesa e não nos campos, como é visto no filme. O diretor da dramédia franco-belga *Délicieux* (2021) usa da licença cinematográfica para romantizar a realidade histórica pincelando de forma lúdica o surgimento do restaurante. Partindo dessa premissa, é possível abordar dentro da sala de aula como nasceu o conceito de restaurante, em qual período e por quem.

O período histórico em que se é narrada a história, a França do século XVIII, com o nascer da Revolução Francesa no ano de 1789 e os meses que antecedem a Queda da Bastilha, podem ser discutidos no âmbito histórico e cultural da Gastronomia, bem como o surgimento das empresas de alimentação e bebidas. Outros conteúdos como a alimentação no contexto do turismo, funcionamento de bares, restaurantes, cozinhas e *catering*; logística entre atendimento e

cozinha; compras, estoque e controle da qualidade; fornecedores; *mise en place* estão inseridas dentro dessa temática, por abordarem a origem do termo restaurante, a maneira como os viajantes se portavam ao entrar em um espaço de convivência, como era o funcionamento das cozinhas de castelos e de um restaurante da época, e como eram realizadas as compras dos insumos para os pratos do dia-a-dia.

Além do termo cozinheiro não vemos e nem ouvimos nenhum outro nome delegado para os colaboradores das cozinhas, dessa forma é interessante ressaltar que embora o filme não traga ênfase para as “funções em empresas de alimentação e bebidas” é possível discutir sobre os cargos e outros personagens que influenciam no comportamento de uma cozinha, como os críticos gastronômicos. A presença desse profissional é válida para que haja a “tradução” adequada que guie e informe ao grande público acerca daquela culinária. Em sala, o docente pode abordar sobre a existência e importância desses profissionais.

Ainda sobre “cargos e funções”, um ponto a ser discutido é sobre a presença feminina que deseja ser uma aprendiz de cozinheiro, em contrapartida o protagonista apresenta sinais de comportamento machista em sua fala, ele ainda reitera falando sobre questões de gênero, alfabetização e etarismo, enfatizando que o preconceito e a dificuldade existente em relação ao sexo feminino dentro da alta gastronomia é um fato que vem sendo cultivado, infelizmente, até a atualidade (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2017; FERREIRA & WAYNE, 2018). Vale salientar que essa personagem no decorrer do filme apresenta senso de hospitalidade, espírito empreendedor e força para potencialização de negócios.

Isso é corroborado em conclusão com Oliveira (2021, p.65) onde diz que “a luta, até hoje, é árdua para galgar um espaço de respeito dentro do mercado de trabalho”. O professor pode explicar a respeito dos cozinheiros ao longo da história e a importância de grandes chefs que cozinham para reis e tiveram seu lugar de destaque, o status antes das estrelas Michelin, e em forma de destaque sobre conscientização de gêneros dentro da cozinha sendo relevante para trabalhar as mentes dentro da academia para que pensamentos machistas como o de Escoffier não sejam reproduzidos.

No tocante à “elaboração de cardápios”, o conflito do filme é exposto pois ele gira em torno da adição de um novo aperitivo ao menu, esse que já tinha sido feito previamente pelo anfitrião do banquete. Aqui é possível discutir como era a relação dos cozinheiros que tinham que se conformar às regras e desejos de seu senhor, e a inviabilidade de inovar no cardápio que lhes era pedido.

Com o desenrolar do filme e a construção do restaurante, o protagonista ganha a liberdade de conceber o seu próprio cardápio, sendo cuidadosamente elaborado pois ele “é o plano operacional que o restaurante utiliza para atender às necessidades e expectativas dos clientes” (CHON & SPARROWE, 2003, p.206). Tendo isto, é significativo fazer a diferenciação do que é cardápio e menu, falar sobre nomeação de pratos, explicar os fatores determinantes na elaboração de um cardápio e mostrar como era a sua apresentação fazendo contraste com a atualidade, a evolução de uma folha com caligrafia simplória para os tecnológicos códigos QR^[4].

Como resultado da análise foi possível desenvolver o quadro a seguir que resume a contribuição do recurso fílmico dentro da disciplina de Gestão de Alimentação & Bebidas em Hospitalidade:

Quadro 2 - Relação ementa da disciplina com cenas do filme *Délicieux*

CONTEÚDO DA DISCIPLINA DE A&B (EMENTA)	CENA DO FILME DÉLICIEUX	TEMPO DE CENA
História das empresas de alimentação e bebidas	- Cena do início do filme com o letreiro e a citação - Cena sobre a fome dos camponeses	0min16s a 0min40s

	- Cena sobre o termo que dá origem ao nome restaurante - Cena sobre o restaurante	13min23s a 13min27s 27min30s a 27min43s 15min25s a 15min42s 1h14min40s' a 1h15min01s
A alimentação no contexto do turismo	- Cena do viajante, enquanto come, falando de estalagens e trazendo notícias da capital - Cena de citação sobre pousada - Cena da conversa com viajantes - Cena sobre turismo gastronômico	15min58s a 16min18s 25min36s a 25min40s 38min39s a 38min45s 1h16min02s a 1h16min05s
Funcionamento de bares, restaurantes, cozinhas e <i>catering</i>	- Cena do funcionamento da cozinha do castelo - Cena do funcionamento da cozinha do restaurante	2min17s a 2min55s 55min45s a 57min37s 1h20min41s a 1h21min51s
Elaboração de cardápios	- Cena das regras perante o cardápio do Duque - Cena da construção do cardápio - Cena da mostra do cardápio	4min20s a 4min25s 1h18min34s à 1h19min11s 1h20min32s a 1h20min33s
Logística entre atendimento e cozinha	- Cena em que se é falado a sequência de apresentação dos pratos - Cena de como eram servidos os grandes banquetes - Cena sobre a logística de atendimento do restaurante	3min59s a 4min01s 4min36s a 5min25s 1h17min35s a 1h17min55s
Funções em empresas de alimentação e bebidas.	- Cena sobre hierarquia dentro da cozinha - Cena sobre a menção do termo cozinheiro - Cena sobre a menção de treinamento de cozinheiro	3min37s a 3min42s 6min49s a 6min53s 6min56s' a 7min09s
Compras, estoque e controle da qualidade	- Cena sobre saber a qualidade dos produtos	33min05s a 33min10s
Fornecedores	- Cena em que Manceron realiza a compra de mantimentos com o dinheiro da aprendiz	24min12s a 24min25s
Mise en place	- Cena da produção de um novo prato	0min48s a 2min08s

	- Cena do desenvolvimento de um banquete	48min36s a 48min56s
--	--	---------------------

Fonte: Elaboração própria (2022)

É perceptível que ao fazer o comparativo do filme com a ementa da disciplina, os conteúdos: Ficha de matéria-prima, rotinas e manuais de procedimentos e sistemas de informatização não são contemplados em *Délicieux*. Em contrapartida, temáticas voltadas para outras áreas como Administração, com a pirâmide de Maslow; Marketing com a exposição de pratos com a abordagem de “*porn food*”^[5]; falando da Gastronomia propriamente dita, a trajetória de alimentos como o queijo e bebida como o vinho e a possibilidade de viajar para conhecer comidas e lugares como França e Bélgica, podem ser estudadas com maior profundidade.

CONCLUSÃO / CONTRIBUIÇÃO

O recurso fílmico é uma metodologia ativa de ensino, embora com certa frequência seja utilizado de maneira equivocada na sala de aula. O filme, como ponte entre arte e ensino, é uma ferramenta de uso ilimitado, mas requer organização, planejamento e domínio do docente na condução. Não estamos apenas selecionando um filme para aplicar num curso de graduação, nossa pretensão é ir além dos créditos. E, esse trabalho não é fácil, requer certa meticulosidade que precisa ser aderente ao docente que aplica, para não aparentar apenas “mais um filme em sala de aula”.

A metodologia ativa fílmica pode vir a ser utilizada de diversas maneiras, e ao traduzi-la para a contextualização com o conteúdo que se está vendo em sala, acaba por melhorar a visualização dos alunos maximizando o seu rendimento na disciplina, evitando evasões, desistências e despertando no discente o ir além das telas. Mas, estamos cientes que o filme não resolve outros problemas do universo do aluno, mas constitui uma alternativa de diferenciação.

Espera-se que a pesquisa tenha esclarecido a possibilidade de aplicação do conteúdo do componente curricular - Gestão de Alimentação & Bebidas em Hospitalidade - por meio de filmes com temática gastronômica, partindo da escolha da obra “*Délicieux*” (2021), aumentando assim a literatura nessa área, visto que o referencial teórico sobre alimentação, cinema e turismo não é tão vasto como outras áreas correlacionadas com o turismo. Além disso, almeja-se contextualizar os discentes na área de Alimentação & Bebidas no currículo do curso de turismo, mostrando como funciona a indústria gastronômica na hospitalidade, suas origens, suas influências e seu contexto histórico. Turismo, gastronomia e hospitalidade estão intimamente relacionados na formação dos futuros turismólogos.

Deseja-se que os alunos tenham um olhar crítico quando assistir a uma obra cinematográfica, que tenham vontade de levantar do sofá e ir cozinhar, colocar em prática algo que foi visto no filme paralelamente a disciplina, ou até mesmo ter sido seduzido para algum destino turístico a partir do audiovisual. Usar o filme na aprendizagem é compelir para sair da zona de conforto, do comodismo, da mesmice e tomar um rumo, dá asas à imaginação sem medo algum de ousar. Tanto para os docentes quanto para os discentes.

A gastronomia pode ter inúmeras abordagens para o uso em sala de aula. Ela pode ser tratada por meio de pinturas, fotos antigas, anúncios, textos jornalísticos, programas de TV e muitas outras possibilidades, que serão adequadas às realidades dos alunos, das instituições de ensino e temáticas dos componentes curriculares. Aqui, neste trabalho, elegeu-se um filme, mas outras perspectivas, cenários e interpretações podem ser utilizadas, de acordo com o objetivo do professor, da proposta da disciplina e/ou curso, da maturidade dos alunos e da criatividade de quem planeja e executa como metodologia ativa.

Como sugestão e recomendação para continuação deste estudo, destaca-se o aproveitamento do Quadro 01 que pode ser atualizado e pesquisado por filme, por gênero, por ano e/ou década, por país de produção, além de investigar produções menos comerciais de países de outros continentes. Como material de investigação o filme oferece um leque de opções, inclusive tratando temáticas transversais, interdisciplinares e/ou pontuais em turismo e hospitalidade, como cultura, sociedade, atrativos turísticos, dentre outras.

Por fim, debruçado sob o filme, entende-se que a película pode ser utilizada na disciplina, atendendo a resposta da problemática. Embora pareça fácil a princípio, esmiuçar tanto a película como a ementa é um trabalho árduo, de constante averiguação e fusão. Não se sabe se a produção cinematográfica pode adequar-se a outras disciplinas de A&B em outras Instituições de Ensino Superior, mas a replicação é factível, levando em consideração os diversos contextos: Universidade, discentes, docentes e conteúdos disciplinares.

Deixamos aqui ideias, apresentadas como um cardápio de exequibilidades para novas pesquisas. “*Délicieux*” é um convite à mesa, na certeza de que o filme pode abrir diversos apetites: intelectuais, gastronômicos, sociais, históricos e de hospitalidade humana.

NOTAS

[1] "Vinde a mim, aqueles cujo estômago sofre e eu os restaurarei"

[2] Iniciada na gastronomia francesa, a Alta Cozinha corresponde a preparação de pratos seguindo uma etiqueta que os apresente de maneira cuidadosa e com requinte elevando os ingredientes a um alto nível na culinária.

[3] Obra de entretenimento, geralmente um longa-metragem, considerada muito popular e bem-sucedida financeiramente.

[4] A sigla do inglês corresponde a "Quick Response", que significa "resposta rápida".

[5] Em tradução livre, significa “pornografia alimentar”, esse termo é utilizado frequentemente nas redes sociais e nas obras cinematográficas, onde são mostrados alimentos de maneira apelativa, a técnica serve para enfatizar o alimento deixando-o mais atraente.

REFERÊNCIAS:

AGÊNCIA PAPOCA. Natureza morta: o que é, quais são suas grandes obras e artistas?

LAART. [S. l.], 31 dez. 2020. Disponível em: <https://laart.art.br/blog/natureza-morta/>. Acesso em: 31 maio 2022

ANASTASIOU, Lea das Graças Camargo; Alves, Leonir Pessate. **Processos de ensinagem na universidade**: pressupostos para as estratégias de trabalho em aula. 5. ed. Joinville - SC. Univelle, 2009.

BACICH, L.; MORAN, J. (org.). **Metodologias ativas para uma educação inovadora**: uma abordagem teórico-prática. Porto Alegre: Penso, 2018. *E-book*.

BARRIONUEVO, C. **A trilha dos caçadores**: cardápios milenares. Porto Alegre: Simplíssimo Livros, 2021.

BORBA, C. G. C. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional**: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. 2015. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.

Disponível em:

<https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/28120/1/TESE%20Clarissa%20Galv%C3%A3o%20Cavalcanti%20Borba.pdf>. Acesso em: 6 jun. 2022.

BRACCHI, Daniela Nery. **Uma investigação sobre os paradigmas da visão a partir de duas versões da Última ceia**. Estudos Semióticos. [on-line] Disponível em:

<http://revistas.usp.br/esse> i. Editores Responsáveis: Ivã Carlos Lopes e José Américo Bezerra Saraiva. Volume 11, Número 2, São Paulo, Dezembro de 2015, p. 19–24. Acesso em: 23 jul. 2022.

BRIGUGLIO, B. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. *In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL FAZENDO GÊNERO*, 11., 2017, Florianópolis. **Anais** [...]. Florianópolis: UFSC, 2018. p. 1-8. Disponível em: http://www.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075_ARQUIVO_biancabriguglio_cozinhaelugardemulher.pdf. Acesso em: 6 jun. 2022.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CHON, K. S.; SPARROWE, R. T. **Hospitalidade**: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira, 2003.

DÉLICIEUX. Direção: Éric Besnard. Produção: Philip Boëffard e Christophe Rossignon. Intérpretes: Grégory Gadebois, Isabelle Carré, Benjamin Lavernhe *et al.* Roteiro: Éric Besnard e Nicolas Boukhrief. Fotografia: Jean-Marie Dreujou. Bélgica: Nord-Ouest Films, 2021. 1 DVD (112 min).

DUARTE, R. **Cinema & educação**. Belo Horizonte: Autêntica, 2002.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.

FREITAS, E. **História e cinema**: encontro de conhecimento em sala de aula. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2012.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora SENAC, 2017.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2012.

HIDALGO-MARÍ, T.; SEGARRA-SAAVEDRA, J.; RODRÍGUEZ-MONTEAGUDO, E. La gastronomía como temática recurrente en el cine: un recorrido cualitativo por las películas más representativas con contenido culinario. *In: CONGRESO INTERNACIONAL LATINA DE COMUNICACIÓN SOCIAL*, 6., 2014, Tenerife, Espanha. **Actas** [...]. Tenerife: Sociedad Latina de Comunicación Social, 2014. Disponível em: https://www.revistalatinacs.org/14slcs/2014_actas/075_hidalgo.pdf. Acesso em: 11 dez. 2019

MACHADO, J.L.de A. **Na sala de aula com a sétima arte**: aprendendo com o cinema. São Paulo: Intersubjetiva, 2008.

MORÁN, J. M. O vídeo na sala de aula. **Comunicação & Educação**, São Paulo, n. 2, p. 27-35, jan./abr. 1995. Disponível em: <http://penta3.ufrgs.br/animacoes/MovieMaker/VideoSalaAula-Moran.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2022.

NAPOLITANO, M. **Como usar o cinema na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2003.

PARENTE, A. A forma cinema: variações e rupturas. *In: MACIEL, K. (org.). Transcineamas*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2009. p. 23-47.

PERINELLI NETO, H. (org.). **Ver, fazer e viver cinema**: experiências envolvendo curso de extensão universitária. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2016.

SADOUL, G. **História do cinema mundial**: das origens aos nossos dias. São Paulo: Martins, 1963.

SANTOS, T. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem**. Organização: Bruna Pereira Vasconcelos. Orientadores: José Davison da Silva Júnior e Valquíria Farias Bezerra Barbosa. 2019. Cartilha (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica) – Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Pernambuco, Olinda, 2019. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/handle/capes/565843>. Acesso em: 30 jun. 2022.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

SIRINO, S. P. M.; PINHEIRO, F. L. F. (org.). **Cinema brasileiro na escola: pra começo de conversa**. Curitiba: UNESPAR, 2014.

UNESCO. **Gastronomic meal of the french**. [S. l., 2017]. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>. Acesso em: 14 jun. 2022.

VANOYE, F.; GOLIOT-LÉTÉ, A. **Ensaio sobre a análise fílmica**. São Paulo: Papirus, 1994.