

**O urbífono guloso:  
Antonin Carême e suas arquiteturas comestíveis**

Lisa Minari Hargreaves  
*Universidade de Brasília*  
[lisaminari@gmail.com](mailto:lisaminari@gmail.com)

**Resumo**

O texto pretende analisar as características das arquiteturas alimentares considerando o alimento como importante elemento simbólico, construtor do sujeito e do espaço vivencial. Nesse contexto, a vida do confeitador Antonin Carême ressalta um tipo de produção arquitetônica comestível que existe em um preciso contexto artístico, histórico e social, revelando a intenção do artista e o impacto da obra sobre o fruidor.

Palavras-chave: Obra alimentar, arquitetura, espaço simbólico.

**Gluttony Urbiphagus:  
Antonin Carême and his comestibles buildings**

**Abstract**

The following text aims at analyzing the characteristics of food building, where food is seen as an important symbolic element for the construction of the subject and the vivencial space. In this context, Antonin Carême's life shows a type of comestible building production that exists in a precise artistic, historical and social context, thus revealing the artist's intention and the impact of the work on the enjoyer.

Key-words: Food work, architecture symbolic space

Marie Antoine (Antonin) Carême nasceu em 8 de junho de 1784 em Paris. Aos doze anos, abandonado pelos pais indigentes teve que sobreviver numa cidade à beira do colapso. Os dias nas ruas de Paris revelaram, ao pequeno Antonin, o cruel sabor da guerra, metáfora antiga de gostos sangrentos e de estômagos vazios. Na confeitaria de Sylvain Bailly, Antonin encontrou no calor do fogão à lenha, o refúgio onde seu talento revelou-se no duro trabalho de aprendiz confeitador. Antonin Carême deixou fora da vitrine da confeitaria um mundo em reformulação, imerso no caótico processo da busca de uma identidade nacional, um mundo des-construído no precário equilíbrio social fatalmente reformulado pelas forças e a vontade dos eventos. As experiências traumáticas e o amor pela cozinha acabaram impulsionando um talento fruto da mistura de ingredientes

diversificados; Carême esculpiu no açúcar um mundo efêmero, mas totalmente apreensível, onde a perda é infinita resignificação do objeto e nunca o abandono definitivo da experiência sensível.

Em seu trajeto de vida, Carême teve a oportunidade de cozinhar para os poderosos que se tornaram, mais tarde, as estátuas de mármore e bronze que ainda hoje dominam as praças públicas e as páginas dos livros de história. O ato de descobrir as necessidades fisiológicas (como o comer e tudo o que resulta de tal ação) desmonta a construção do poder sancionado pelo divino, invalida a idéia de um corpo autótrofo que não segue as leis da matéria universal.

Nesse processo, Carême foi o grande mentor dos banquetes de Napoleão, de George IV, do Czar Alexandre I e do James Rothschild, poderoso banqueiro. Sua atuação atingiu tanto o ambiente aristocrático, quanto o burguês, sempre revelando uma diplomacia gastronômica que ultrapassava os limites impostos pelos mapas, nesse período, em constante transformação. Maurice de Talleyrand-Périgord, diplomata e gourmand foi o grande “mecena” de Antonin, convidando-o em seu castelo (doado por Napoleão) como cozinheiro oficial, dando-lhe, assim, *estatus* e reconhecimento.

É nesse período que o congresso de Viena tornou-se território gastronômico de Carême. Sua mesa tornou-se campo de batalha e de tréguas saborosas, domínio dos sentidos inebriados pela experiência fenomenológica de seus banquetes. Os dominadores estavam dominados: o homem morre pela gula e não pela espada.

Carême adotou a resiliência como característica intrínseca à sua performance; adaptou-se aos acontecimentos sem nunca perder sua pulsão interna de gastrônomo inovador e sempre à frente de seu tempo. Suas são as inúmeras inovações no campo da gastronomia desse período; O chapéu de chef, a introdução de novos molhos e pratos, o serviço à russa, a taxionomia alimentar, a produção de vários tratados gastronômicos e a elaboração das *piece montee*, das *extraordinaire*.

A inovação gastronômica de Carême revelou a elaboração de molhos que, diferentemente daqueles presentes na tradição culinária medieval, apresentavam-se de sabor mais suave e de consistência mais leve. Sua necessidade de explorar novas combinações e novas composições alimentares o tornaram um dos precursores da *nouvelle-cuisine*, instaurando um diálogo atemporal com as definições didáticas dos acontecimentos culinários enquadrados em datas específicas.

Durante seu trajeto profissional, Carême introduziu o serviço à russa, onde os pratos eram servidos em sucessão e não colocados todos ao mesmo tempo como nos banquetes pertencentes às épocas anteriores (serviço à francesa). O jantar como uma música, foi ritmado pela entrada dos pratos, processo de domesticação sensível que, através da espera sistemática, moldavam o instinto do “tudo e agora”.

A visão positivista, que influenciou a época de Carême pareceu refletir-se na necessidade de contensão sensorial proposta pelo serviço à russa e, também, na necessidade, por parte do cozinheiro, de escrever inúmeros tratados (quinze no total) sobre gastronomia. Carême elaborou uma taxonomia alimentar que classificava os molhos em grupos específicos originados de 4 molhos básicos, ressaltando sua composição e a reação química com os alimentos que os acompanhavam. Em seus tratados Carême ilustrava com extrema precisão suas receitas e a maneira de prepará-las, atribuindo nomes e funções aos pratos propostos. Herança de uma visão enciclopédica, os tratados aproximavam os procedimentos encurtando as distâncias, tornando os pratos eficazes instrumentos gastronômicos ao alcance de (quase) todos.

É nos tratados que Carême revela sua predileção pelos artefatos alimentares em açúcar (*piece montée* e *extraordinaire*) que, o mestre confeitoiro, transformava em arquiteturas comestíveis. Pra ele a comida e a arquitetura se assemelhavam muito, a finalização da construção dependia do equilíbrio dos elementos distribuídos em maneira harmônica. “Considero a arquitetura a primeira entre as artes, e o principal ramo da arquitetura é a confeitaria.” (Carême, apud Kelly 2003: p.41)

A presença de arquiteturas comestíveis como importantes componentes do banquete remonta a épocas antigas, mas foi no Renascimento e no Barroco que esses tipos de artefatos (denominados *Trionfi* figurativos) adquiriram uma grande importância e tornaram-se presença marcante na mesa. No que diz respeito ao período renascentista, parece apropriado lembrar a “*Companhia del paiolo*” em Florença que propunha, em seus banquetes a reconstrução alimentar (freqüentemente em pequena escala) das arquiteturas da cidade:

“Em Florença, havia a Companhia del Paiolo (da Panela), cujos membros, entre os quais o pintor Andréa del Sarto, competiam para oferecer o banquete mais alegre e saborosamente lauto. Quando chegou a vez de o pintor oferecer o seu jantar para os 11 companheiros, construiu um altar cujas colunas eram feitas de salames e mortadelas, e os pilares, de enormes fôrmas de queijo parmesão, sobre o qual estava-feito de lasanhas- um pentagrama musical, no qual as notas vinham desenhadas com grãos de pimenta. O referido texto musical estava apoiado sobre uma estante feita de vitela fatiada. Os membros de outro grupo, a Companhia della Cazzuola (da desempenadeira de pedreiro), se fantasiaram de pedreiro e chegaram a construir uma edificação de tijolos de pão e pedras de frutas cristalizadas, cimentadas com lasanhas.” (Bolaffi, 2000, p. 126)

Assim como Andréa Del Sarto, Carême com suas arquiteturas comestíveis resgatou, no início do século XIX, o conceito de comida figurativa (artefatos comestíveis) que, a partir do período Rococó, após passar um período de hibridização onde os artefatos comestíveis eram misturados com objetos de prata ou ouro e com pedras preciosas, foi gradualmente substituído pelos bibelôs de cerâmica.

Parece, portanto, que as semelhanças entre elementos pertencentes ao universo alimentar e arquitetônico não sejam meras coincidências. Rasmussen, em seu ensaio sobre arquitetura vivencial, estabelece uma relação entre a maneira elaborada por alguns índios de fabricar suas panelas para cozinhar as refeições e a maneira de fabricar suas casas. Poder-se-ia acrescentar a curiosa semelhança entre a planta baixa da basílica e a planta da mesa dedicada ao banquete desenhada por Carême. Suas configurações parecem caracterizar estruturas formal e funcionalmente parecidas: locais de culto (ao corpo e ao espírito) onde arquitetos e cozinheiros dialogam incessantemente instaurando uma curiosa

cumplicidade entre pranchetas e painéis, no processo de alimentação da alma e do corpo.

Assim como outros grandes chef de cozinha e gourmands quais Emmerich Vattel ou Alexander Grimod, Carême tentou explorar, em sua produção alimentar, o encontro entre diferentes tipos de expressão artística promovendo, em particular modo, a interação entre alimentação e arquitetura, ao ponto de ser apelidado de Palladio da confeitaria. Seus projetos de arquiteturas comestíveis em St. Petersburg deixam claro que: "... ele visitou a cidade com um bloco de anotações e listou os espaços públicos que, aos seus olhos de confeitoiro, melhorariam com algum embelezamento" (Kelly, 2003, p. 165) mostrando, assim, uma possível interação entre o espaço urbano vivenciado pessoalmente e suas produções comestíveis. Seu grande interesse pelas arquiteturas neoclássicas - uma verdadeira paixão, segundo as palavras de DUMAS - (2005, p. 14) e pelas construções históricas o inspirou numa produção alimentar que previa a reprodução em marzipã, massa de bolo e em fios de açúcar, castelos arruinados e mosteiros, templos, pirâmides e fontes que copiava dos livros de arte que estudava exaustivamente na Biblioteca Nacional de Paris. A diferença da cidade ideal de Boullée, pensada como resultado de uma tendência racionalista e "socialista", a cidade ideal de Carême buscava no sensível e na fenomenologia dos sabores vivenciais sua construção efêmera.

As reproduções arquitetônicas de CARÊME, maquetes comestíveis dos espaços vivenciais contemporâneos à sua época ou às épocas anteriores (interação com um passado passível de recriação e de experimentação), abrangem singularmente a idéia de "escala" proposta por DORFLES. Segundo o autor (1992, p. 111), na formulação de um juízo arquitetônico é necessário considerar a "escala" (relação entre homem e edifício) e a "seqüência" (operação espacial que consiste em passar através do edifício):

Em suas arquiteturas comestíveis CARÊME, embora reproduzindo cuidadosamente as proporções dos edifícios originais (princípio da maquete), propõe uma nova relação entre o edifício e seu fruidor. Ao mesmo tempo em que o bom arquiteto utiliza a "escala" e a "seqüência" como elementos construtores de espaços privilegiados, o confeitoiro remaneja estes conceitos em favor de uma

experiência espacial ingestiva. Se para DORFLES a “seqüência” consiste na passagem do indivíduo “...de fora para dentro de um edifício” (Id), para CARÊME é o edifício que passa de fora para dentro do indivíduo, configurando o processo de introjeção (investigação analítica) onde: “O sujeito faz passar, de um modo fantástico, de ‘fora’ para ‘dentro’, objetos e qualidades inerentes a esses objetos.” (LAPLANCHE e PONTALIS, 1992, p. 248) (Considerados, pelo ingestor, como fontes de prazer).

Segundo BACHELARD (2003, 215) o exterior e o interior formam uma dialética de esquiteamento, que polariza e, freqüentemente impede a construção de um diálogo indispensável no processo de compreensão da vivência. Para o autor, a cura da cegueira dialética dependeria, de fato, da possibilidade de instaurar uma forma de comunicação (e não de contraposição) entre exterior e interior (o “fora” e o “dentro”) já que, segundo ele: “o exterior e o interior são ambos *íntimos*; estão sempre prontos a inverter-se...” (Ibid., p. 228). Com suas arquiteturas comestíveis, Carême propunha uma reflexão dialógica onde o dentro e o fora tornavam-se territórios contidos na mesma paisagem já que, como ressalta DIAS (2000, p. 23): “... a paisagem não existe fora de nós da mesma maneira que nos não podemos existir fora dela.”

O espaço da mesa, percebido como paisagem vivencial conectou as produções de Carême à produção “oficial” artística de seu tempo. Embora sofrendo com a reminiscência de uma vertente servil (a culinária pensada como produção puramente utilitária), Carême resgatou a potencialidade da produção gastronômica como linguagem inserida no processo dialógico de seu tempo. Se as telas de David incorporavam espacialmente a arquitetura neoclássica como paisagem vivencial, Carême elegeu a mesa como sua tela, acomodando as arquiteturas comestíveis na horizontalidade do território da refeição, tornando-as paisagem vivenciada instantaneamente no processo de digestão.

A paixão de Carême pelo desenho arquitetônico neoclássico impulsionou sua produção de artefatos alimentares que sintetizou diferentes estilos e tendências. Foi nas aulas de seu mestre, o arquiteto, design e restaurador Percier, que Carême aperfeiçoou o traço que configurava o projeto de seus artefatos no papel. Mas o

confeiteiro foi além: suas obras ultrapassaram a mera reprodução, acrescentaram, misturaram, modificaram a tendência “oficial” explorando o ecletismo como forma de experiência multisensorial. O cardápio de Carême mostrava esse processo de maneira bastante clara.

***Quattro grosses piece de entremets:***

Uma vila romana sobre um rochedo

Uma fonte veneziana

Um pavilhão irlandês sobre uma ponte

Um pavilhão persa sobre um rochedo

(Jantar de batizado servido em Viena em 22 de junho de 1821) – Cardápio parcial

“Carême povoava a mesa com imitações em miniatura de um jardim anglo-inglês da segunda metade do século XVIII: ruínas, templos, clássicos, colunatas e outras estruturas, numa variedade de estilo grego, romano, mourisco indiano e chinês (...) e elas transformavam a paisagem da mesa.”  
(Srong, 2004: 239)

A capacidade do artista de antecipar a produção social e de tornar-se agente inspirador/transformador dessa mudança, é descrita por Francastel . Segundo o autor foram os artistas do *quattrocento* que permitiram o desenvolvimento do Renascimento: “Não esqueçamos que foram os artistas que idealizaram e imaginaram o mundo, tal como ele viria a tomar forma, durante os quatro séculos seguintes.” (Francastel, 1973: 151)

Nesse contexto, é possível pensar às criações de Carême como elementos inovadores e, freqüentemente, precursores de uma tendência que iria povoar as diferentes linguagens artísticas de momentos posteriores. O ecletismo incorporou o neoclassicismo, o romantismo e o orientalismo numa mesma receita, propondo uma refeição plástica e visual ex-ótica, estranha (reconhecível e oculta ao mesmo tempo -na definição freudiana-) ma apetível para os famintos de novas experiências.

Essa vivência híbrida ultrapassou, na produção de Carême, o cânone estilístico, abrangendo, em sua dinâmica dialógica, uma (a)temporalidade comestível inserida no processo de resgate e revisitação. As descobertas arqueológicas, fatos marcantes no contexto sócio-histórico de Carême, traduziram-se nas ruínas comestíveis que o confeitiro propunha em seus banquetes. A descoberta de Pompéia e Herculano, o trabalho de tradução dos hieróglifos de Champollion, a inauguração dos museus, contribuíram a uma aparente aproximação com o passado. A conquista do que foi revela-se inevitável no processo de expansão territorial. Numa dinâmica de invasão e apoderação (Napoleão contribuiu á afirmação desse processo), a conquista do passado torna-se a expansão territorial da reminiscência sensível a partir da qual é construído nosso presente. Nesse processo de resgate, os objetos e as ruínas são a herança tangível da existência do tempo implacável que tudo devora.

As ruínas de Carême devoradas artificialmente por um tempo codificado pelas mãos do confeitiro eram fagocitadas pelos comensais que se tornavam o próprio tempo. Cronos devora seus filhos; os comensais devoram os filhos objetuais de um tempo que já se foi, mas que habita a genética intrínseca individual e coletiva.

A posse objetual quantitativa do tempo (que nunca é presente, porque já passou) é o princípio da coleção. A coleção remete à constante possibilidade de revisitação, desvencilha a fruição do vínculo cronológico, colocando a sua disposição uma vivência instantânea transferida na posse rítmica do objeto. O fruto do passado revela freqüentemente a vertente exótica que compõe o sensível do desconhecido, tornando o objeto irresistível.

Já no Renascimento eram comuns nas cortes européias as *wunderkammer*, as salas das maravilhas, onde eram colecionados e expostos objetos estranhos. Segundo Barthes a paixão pelo monstro era a mola propulsora que incentivava a coleção, tornando essa prática uma das estratégias de manutenção de poder. Gui Debord alerta sobre a eficácia do espetáculo no processo de afirmação política, ressaltando a capacidade de impressionar como dinâmica processual.

Em seus banquetes, Carême propunha a aglomeração arquitetônica e objetual presente na prática do colecionador, uma wunderkammer revisitada e moldada no açúcar, uma arqueologia do efêmero assimilada e guardada na corrente sanguínea do comensal (e mais tarde resignificada no processo fisiológico).

A este respeito poderia se pensar que, a injeção de elementos pertencentes ao contexto sócio-histórico do consumidor, levaria a um tipo de assimilação qualitativa (princípio do canibalismo), ou a uma interferência integral/parcial, operada (mesmo que simbolicamente) sobre sua realidade já que, o homem é um ser no mundo que interage o tempo todo com esse mundo que o cerca e, de conseqüência, que ele mesmo cria.

A interação proposta por Carême que parte da concepção da mesa como espaço operacional do colecionador, permite configurar o artifício (comedor de arte) como indivíduo dinâmico que interage e interfere na esfera simbólica e prática de sua experiência vivencial. Suas comidas figurativas dialogam com o espaço figurativo que segundo Francastel, é construído pela vivência, pela imaginação e pela significação do próprio indivíduo. A comida figurativa de Carême permite pensar à elaboração de um espaço da refeição que constrói o indivíduo que o constrói, uma urbibagia gulosa que torna esse espaço vivência e significação corpórea e territorial ao mesmo tempo.

Talvez seja por isso que a tentativa de compreender a produção alimentar de Carême se transforme, freqüentemente, numa viagem que, ao mesmo tempo, abrange e extrapola os limites do corpo humano e da paisagem entendida em seu sentido mais amplo. A compreensão do artefato alimentar demanda um raciocínio “fluidificado” nas sensações do ser, onde sucos gástricos e pensamentos fundem-se na mesma experiência perceptiva de fruição. Se o homem é o que come, também é o que pensa; da cozinha à mesa do banquete o caminho é breve, neste processo o artefato alimentar encurta a distância entre o pensamento mecânico e o simbólico, permitindo a expansão vivencial do ser humano em toda sua abrangência.

## Bibliografia

- ARGAN C.G. **História da arte como história da cidade**. São Paulo: Martins Fontes, 1995 p. 345.
- BACHELARD, G. **A poética do espaço**. São Paulo: Martins Fontes, 2003 p.211.
- BOLAFFI, G. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000 p.324.
- BRILLAT-SAVARIN J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo:Companhia das letras, 1995p. 189.
- DIAS SILVA, K. **In Situ, In Visu**. Brasília, 2000 f. (Mestrado em Artes) Universidade de Brasília (UnB) p.111.
- DORFLES, G. **O dever das artes**. São Paulo: Martins Fontes, 1992 p.190.
- DUMAS, A. **Memórias gastronômicas**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2005p. 123.
- FRANCASTEL, P. **A realidade figurativa**. São Paulo: Perspectiva, 1973 p. 197.
- KELLY, I. **Carême - Cozinheiro dos reis-**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2003p.145.
- LAPLANCHE e PONTALIS. **Vocabulário da psicanálise**. São Paulo: Martins Fontes, 1992 p.327.
- RASMUSSEN, S.E. **Arquitetura vivenciada**. São Paulo: Martins Fontes, 2002p. 174.
- STRONG, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004p.180.

## Curriculo:

Lisa Minari Hargreaves é doutoranda em Teoria e História da Arte no PPG/UnB, orientanda da Profa Dra Maria Eurydice de Barros Ribeiro. Trabalha da Secretaria de educação do DF como professora e atua como autora e tutora a distância na Universidade Aberta do Brasil (UAB/UnB).