

# La Bourgogne

Eu conceituaria esta região como uma das mais francesas da França. Pode parecer simples jogo de palavras, mas não é, apenas, isso que quero fazer e sim dizer que encontro, aqui, algumas das características, que associo a este país. Em primeiro lugar, a intensa relação e dependência entre a cidade e o campo; em segundo, o denso e bom aproveitamento da terra, como se não fosse possível deixar um metro quadrado sem *aménagement* e, por último, os *vignobles*, ou seja, as extensas áreas com vinhedos, no país dos vinhos.

Estamos atravessando a Côte d’Or que é composta por duas partes – Côte de Nuits e Côte de Beaune. Como o nome sugere trata-se de uma área especial – “de ouro” – na qual são produzidos centenas de vinhos, com registros (*appellations*) diversos, cada qual deles associado a uma extensão menor ou maior de vinhedos, o que eles chamam aqui de *domaines* (domínios) que recebem o nome da família que, em muitos casos, há séculos vem tratando deste cultivo e da produção de vinho que ele propicia. Os mais vendidos são os Villages e os Hautes-Côtes. Estes últimos são os produzidos nos *vignobles* que estão assentados em terrenos com forte declividade nas encostas das áreas elevadas a oeste, onde está a Floresta de Morvan. Os outros têm origem nos plantios que estão no estreito vale que se estende na margem esquerda do Rio Saône, afluente do Rhône, por onde passam os caminhos há séculos ligando uma série de pequenos e médios aglomerados urbanos – cidades (*villes*) e aldeias (*villages*) – que apoiam o desenvolvimento dessa agricultura. O impressionante é ver que todos os espaços são cultivados com videiras, até mesmo as casas que têm um afastamento de 10 metros da rodovia, têm este plantio como “jardins”.

As *villages* têm pouco comércio e uma vida historicamente associada ao mundo rural, tanto no sentido de cumprir funções que atendem ao desenvolvimento de atividades primárias, como no que se refere ao modo de vida, o que inclui formas de uso do tempo e do espaço, modos de se comportar e de entender o mundo. No entanto, dois fatores alteram a razão e a alma agrícola destas pequenas concentrações: o turismo, como atividade econômica associada ao comércio dos vinhos e da imagem deles, e o carro, como alteração no modo de deslocamento, o que indica redefinição das relações entre tempo e espaço. Suponho que, por estas duas razões, a maior parte das atividades econômicas, desde o comércio do vinho, o abastecimento cotidiano dos que moram nestes pequenos aglomerados, os equipamentos para turistas (hotéis e restaurantes) até os estabelecimentos de comércio atacadista e industriais estão hoje dispostos ao longo das rodovias. Os maiores, associados aos grandes grupos comerciais e de serviços, estão nas autoestradas, nos entroncamentos em que se implantam áreas comerciais, onde estão assentadas marcas como Leroy Merlin, Carrefour, Décathlon, Ibis Hotéis, Campanille Hotéis etc. Os de capitais locais e regionais estão em estradas nacionais e departamentais, justamente as que estão associadas à rede de pequenos aglomerados urbanos.



Extraído de [www.alemdivinho.com](http://www.alemdivinho.com)

Álvaro Domingues, geógrafo português, escreveu o livro “A rua da estrada”, em que analisa, em Portugal, os impactos decorrentes da chegada do automóvel, transformando os caminhos principais destes vilarejos em vias de grande intensidade de tráfego. Nelas, hoje, como pode se ver igualmente aqui na França, misturam-se os tempos cotidianos de seus moradores com os tempos rápidos dos que transitam, por transporte automotivo, entre uma cidade e outra, fazendo negócios ou diariamente realizando os percursos casa-trabalho, pois é grande o número de pessoas que escolhem viver nesses pequenos núcleos urbanos, onde o custo do imóvel é menor e a qualidade de vida melhor, mantendo seus postos de trabalho e negócio nas cidades médias ou metropolitanas mais próximas.

As cidades principais desta região vinícola – a Côte D’Or – são Nuits Saint-Georges e Beaune, mas há tantos outros núcleos de concentração populacional que, em vários casos, a distância entre eles não alcança sequer 2 km.

Estamos hospedados alguns quilômetros ao norte de Nuits Saint-Georges, na aldeia chamada Morey-Saint-Dennis, onde está o Castel de Très Girard, hoje transformado em hotel e restaurante. Trata-se do que chamaríamos, no Brasil, de um palacete, pois está longe de alcançar a imponência e o tamanho dos grandes castelos franceses. Terá pertencido, no passado, a alguma família de média importância na aristocracia desta região, no período de poder dos Duques de Bourgogne. Ao castelo, associava-se um domínio de *vignobles*, cuja extensão não sei precisar, mas a produção de vinho decorrente desta área continua a ser feita até hoje. Os atuais proprietários não receberam a propriedade por herança, mas a adquiriram, pois se dedicam aos negócios que associam a produção de vinho ao turismo (hotelaria e restaurantes). Eles moram em Nuits Saint-Georges e têm outros hotéis e *vignobles* na Côte d’Or. O hotel é composto por nove apartamentos, mas o restaurante parece ser o ponto alto do negócio, tanto porque, nele, atende-se a hóspedes e não hóspedes, como pelo fato de que eles se propõem a oferecer uma culinária de qualidade como forma de favorecer a degustação dos vinhos da região, que tanto são servidos à mesa, como vendidos na recepção do hotel.

Sentem-se, neste pequeno estabelecimento, os efeitos da globalização. Uma das garçonetes é da Martinica, passaram por aqui outras não francesas, informa a simpática mocinha que nos atende. Tenho que frisar o “simpática”, porque embora os franceses sejam sempre educados e gentis, isso não significa que estejam dispostos a se comunicar efetivamente e demonstrar algum tipo de afeto ou mesmo conceder um gesto de simpatia. Nos quatro dias que estamos passando nessa região e nos outros que estivemos em Avignon, Provence, apesar de encontramos menos formalidade do que estamos acostumados em Paris, não chegamos a sentir uma verdadeira mudança de atitude do francês relativamente ao outro. Eles têm grande dificuldade de se confrontar, no geral, com aqueles que, sendo nascidos em outros países, não refletirão, como um espelho, a francesidade na maneira de ser. Caetano Veloso já escreveu que “narciso acha feio o que não é espelho”.

Em função desse traço da “personalidade desta sociedade”, continuam a demonstrar alguma impaciência, se você não sabe: como chegar a um dado endereço, cujo trajeto lhes parece óbvio; usar a máquina de café cujo sistema é francês; comprar uma pequena lembrança num museu, usando uma das caixas automáticas que estão por todo lado, mas que não funcionam da mesma forma em outros países; se aquele é guichê de comprar o bilhete de trem ou de validá-lo; dizer exatamente se vai descer para o jantar às 20h00 ou às 20h15. Enfim, eles não parecem perceber que o melhor do futuro da França é o turista, um sujeito que em princípio pode ser estrangeiro e, muitas vezes, é ou fica tolo e distraído ao viver a experiência de estar pelo mundo. É claro que eles devem imaginar que o patrimônio tangível e intangível de que dispõem é maior que toda a sua falta de cintura e que o resto do mundo estará sempre disposto a tudo isso e um pouco mais para viver a França, que é, efetivamente, um país lindo.

Como eu ia dizendo, a culinária é central no hotel onde estamos, como, aliás, em todos os negócios associados ou não ao turismo neste país. Eu imaginava um *chef de cuisine* loiro, alto e com as faces rosadas. Começamos a apreciá-lo desde o primeiro dos três jantares que aqui tivemos, pelos pratos inusitados e de um sabor refinado, em que pese a singeleza dos ingredientes. No terceiro dia, a garçonete anunciou que ele viria à nossa mesa, para as *congratulations*, ou seja, para aquela sessão em

que o *chef de cuisine* vem para agradecer sua presença, perguntar se estava tudo bom e, em seguida, ficar esperando até que os comensais desfiem um rosário de elogios, elevem o seu ego e, por fim, digam que ele é a oitava maravilha do mundo!

Assim que ele chegou à nossa mesa, pudemos reconhecer mais um elemento dos intensos e particulares processos de migração que a mundialização da economia propicia, visto que era da Malásia, veio para França estudar culinária, apaixonou-se pelos vinhos da Bourgogne e resolveu ficar por aqui. Enfim, sua figura asiática, magra e jovem contrariou todo o meu imaginário sobre um *chef de cuisine* francês... Ele conversou um pouco conosco, sobretudo a partir de perguntas que fizemos sobre quem frequentava aquele restaurante, como ele inventava aqueles pratos, como se faz a culinária no mundo atual. Ele deu informações interessantes. Os principais frequentadores são da Inglaterra, Holanda e Alemanha (nada de estadunidenses e apenas alguns brasileiros ainda, mas que vêm aumentando em número nos últimos anos). Ele fez um curso de culinária tradicional da França, mas troca experiências com ou outro *chef* que estudou culinária francesa moderna; ao dizermos que éramos brasileiros, falou sobre a Copa do Mundo (como todos). Fez referência ao grande *chef de cuisine* brasileiro Alex Atala, que ele disse que vive pela França dando palestras e fazendo seminários e é muito bom de marketing, condição *sine qua non* para ser um cozinheiro de renome nos dias de hoje, lembrando-se que, incluso as suas tatuagens que cobre o braço todo são razão de destaque e projeção.

Retomando a descrição sobre a região, lembro que Dijon é a capital da Bourgogne, cujos duques reuniram, sob seu domínio, grandes extensões de terra na França e alcançaram a Frândres e os Países Baixos (mais ou menos o que corresponde hoje à própria Bourgogne, à Franche-Comté, à Alsácia, ao Ducado de Luxemburgo, à Bélgica e à Holanda). Enquanto a Dinastia dos Capetos lutava contra a Inglaterra na Guerra dos Cem Anos que, aliás, durou mais que isso (1337 a 1453), os poderosos duques mantiveram grande poder político e econômico. Dijon é, assim, a cidade em que mais se expressa este poder, embora para os padrões brasileiros nem seja uma cidade grande, com seus 150 mil habitantes. O *Palais des Ducs* é uma construção impressionante pelo tamanho e pelo esplendor dos salões principais e do acervo de pinturas, esculturas e tapeçarias. Os quadros, em sua maior parte, foram encomendados a artistas holandeses e flamengos, que a esta altura dominavam mais as técnicas de luz e sombra e tinham suas obras valorizadas por toda a aristocracia. Como visitamos Dijon no domingo, em que todo o comércio estava fechado e as ruas muito vazias em função das temperaturas baixas, a imponência das principais construções parecia maior. Além do palácio dos duques, a igreja de Saint-Michel com suas duas torres em vários andares, ricamente adornada em altos relevos destaca-se na paisagem do centro antigo. Na rua Verrerie (rua da Vidraria), perto do mercado, chamam atenção três casas em enxaimel, que devem ter 500 anos de construção.

Beaune é menor que Dijon, mas ocupa lugar mais importante no que se refere à divulgação e comercialização do vinho da região. Tem cerca de 23 mil habitantes, mas é preciso considerar que esta é a população da *commune*, que corresponde ao município brasileiro embora, no geral, eles tenham pequenas extensões territoriais, razão pela qual, facilmente, formam-se aglomerações urbanas resultantes da junção das áreas urbanas de várias *communes*. Uma cidade como Beaune é a central de uma aglomeração e também a *commune* principal do que eles chamam de *communauté* (conjunto de algumas *communes*), o que corresponde a um dos níveis da hierarquia político-administrativa.

O que mais se destaca, nesta cidade, além de vários palacetes, que hoje abrigam museus, centros de arte, hotéis e restaurantes, é o *Hôtel de Dieu*, construído para ser um *hospice*, após a Guerra dos Cem Anos, quando muita gente passava fome e vivia doente. O sentido deste termo – *hospice* – não é o mesmo que da palavra *hospício* para nós, visto que se trata de uma mescla de abrigo com hospital. Este foi fundado, em 1443, pelo chanceler Rolin e sua mulher que destinaram fundos para subvencioná-lo. É grande a beleza do prédio de estilo flamengo. Os franceses, conforme dito na visita guiada, consideram que o estilo é parecido, mas não foi inspirado no flamengo (o que é, no mínimo uma contradição, porque o arquiteto tinha esta origem). Além das pinturas e tapeçarias que adornam e adornavam o hospital e, hoje, compõem o acervo do museu aí instalado, a visita vale a pena pela qualidade do arranjo interno que nos faz imaginar que estamos no século XV vendo as freiras correrem para lá e para cá cuidando dos doentes. Admirar a cobertura composta por telhas vitrificadas formando desenhos geométricos é outro ponto alto da visita.

Há mais de 500 anos, no *Hôtel de Dieu*, realiza-se, anualmente em novembro, um leilão dos melhores vinhos da safra para recolher fundos para a manutenção do hospital, que funcionou como tal até a década de 1980 e, hoje, mantém o museu abrigado neste prédio, tanto assim que a visita foi gratuita, o que é uma raridade na França atual.

Além destas duas cidades, que são as mais importantes da Bourgogne, conhecemos: 1) Clunny, onde está a antiga abadia de mesmo nome, fundada em 910 e que, 200 anos depois, tornou-se o centro religioso mais importante da Europa, sede de uma ordem reformista que chegou a dominar centenas de outros mosteiros. Para se ter noção de sua suntuosidade, basta dizer que, até a construção do Vaticano, esta foi a maior edificação católica do mundo. 2) Tournus, cuja origem também se deve a uma abadia (a de St Philibert), fundada no século X. Seu estilo românico, sua feição iluminada pelas pedras de tom rosado em contraste com parte do teto em xadrez preto e branco, acabam sendo ainda mais impressionantes, vis-à-vis a pequena cidade, quase sem funções, neste período de inverno, em que andamos sozinhos como turistas desgarrados numa cidade quase “morta”. 3) Sémur-en-Auxois, com suas muralhas construídas no século XV, ocupando um sítio urbano em acrópole, que faz sua *Église de Notre Dame* parecer mais monumental do que é.

Carminha Beltrão

Bourgogne, Janeiro de 2014