



Departamento de História

Alta Cozinha e Arte
da nutrição ao degustar artístico

João Pedro Moreno da Costa Faria

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em Gestão e Estudos da Cultura

Orientadora:
Prof.^a Doutora Paula Cristina André dos Ramos Pinto, Professora Auxiliar,
ISCTE - Instituto Universitário Lisboa

Outubro, 2015

Agradecimentos

É importante referir, antes de iniciar a introdução ao trabalho, que o mesmo só foi possível graças à disponibilidade, incentivo, colaboração e paciência de um vasto número de pessoas que, direta ou indiretamente, contribuíram para a conclusão deste trabalho académico.

Em primeiro lugar cabe-me agradecer à minha orientadora, Prof.^a Paula André, pela constante disponibilidade, assim como pelas críticas e observações, sem as quais o trabalho não teria atingido o resultado final agora apresentado.

De seguida, um importante agradecimento aos chefs entrevistados, João Rodrigues e José Avillez, que com toda a disponibilidade e atenção dispuserem do seu precioso tempo para me receber. Sem esses contributos a conclusão deste trabalho não seria possível.

Um agradecimento também à Prof.^a Eduarda Neves, à Prof.^a Paulina Mata e à Ana Paula Nogueira, pelas informações prestadas, pelos conselhos e pela ajuda na procura da bibliografia adequada.

Uma palavra para os meus colegas de mestrado, em especial para a Ana Lobato, João Santos, Marta Cavaco, Patrícia Amorim e Sara Santana, por todos os bons momentos, pelos sorrisos e risos, pelas construtivas discussões, mas também pelos momentos de críspação que contribuíram ativamente para me tornar uma pessoa e um profissional melhor. Um obrigado especial à Marta, pela ajuda na revisão.

À minha família, em particular à minha Mãe, pelo apoio sem o qual teria sido impossível enveredar num novo desafio académico.

Aos meus amigos, sem eles nada seria igual.

E, por último mas não em último, à Sofia, por tornar tudo mais muito fácil. Obrigado pelo apoio nos momentos em que já nada parecia fazer sentido. Obrigado pela dedicação, paciência e companheirismo. Obrigado.

Resumo

Ao longo do presente trabalho analisa-se parte da complexa relação existente entre a gastronomia e a arte. A análise inicia-se com uma breve introdução à histórica da gastronomia, desde o período pré-histórico até à alta cozinha contemporânea, identificando diferentes momentos que, direta ou indiretamente, promoveram a aproximação da gastronomia ao universo artístico.

A análise prossegue pela estética da arte, aferindo, de forma breve, o testemunho de alguns autores sobre a eventualidade da gastronomia e, em concreto, a alta cozinha, apresentar uma dimensão artística e estética. Posteriormente, efetua-se uma curta incursão pela história da arte contemporânea, através da apresentação de alguns exemplos de movimentos e artistas que contribuíram na introdução de elementos da gastronomia no mundo da arte contemporânea.

De seguida, tendo referenciado a criatividade como uma das principais variáveis artísticas observadas na alta cozinha, analisa-se, de forma breve, o contributo da dimensão criativa através de exemplos de alguns chefs que, valorizando essa dimensão, aproximaram a alta cozinha ao mundo da arte.

Sempre que oportuno, efetua-se um paralelismo à análise teórica através dos testemunhos, recolhidos em entrevistas, de dois reconhecidos chefs portugueses.

Palavras Chave: Alta Cozinha; Gastronomia; Arte; Criatividade;

Abstract

The main body of the current assignment focuses on analysing and assimilating the intricate and complex relationship between art and gastronomy. It is initiated with a short introduction and analysis to the foundations and history of gastronomy since the pre-historic period to the haute cuisine as we know it nowadays.

This introduction is followed by the enlightenment of certain periods that were tagged as crucial having a direct or indirect influence on the approximation between gastronomy and the artistic universe lived on each historic period. Further on, the analysis is going to be focused on the aesthetic side, collecting opinions and points of view of some authors regarding the artistic and aesthetic dimension of gastronomy and the art of cooking.

Posteriorly this document touches the history of contemporary art mainly through some examples of artistic movements and artists themselves who contributed to the introduction of gastronomy elements in the world of modern and contemporary art.

Having referenced creativity as one of the main artistic factors to be accounted for on the modern and high end cuisine, an observation took place, regarding the contribute of the artistic dimension through the examples of some chefs that played a big role in the approximation between gastronomy and art.

The link between our analysis and the theory behind this topic and what really helped to build this document were the testimonies of two acknowledged and renowned portuguese chefs.

Key-words: Haute Cuisine; Gastronomy; Art; Creativity

Índice

INTRODUÇÃO	1
Objetivos.....	4
Estrutura.....	5
Metodologia.....	7
Entrevista semidiretiva.....	8
Estado da arte.....	9
Fontes nacionais.....	10
Fontes internacionais.....	12
Exposições.....	15
CAPÍTULO I - EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA	25
1. Da nutrição ao prazer da mesa.....	25
1.1. A influência dos sentidos.....	27
1.2. Apetite, prazer de comer, prazer da mesa.....	30
2. Da pré-história ao presente.....	31
2.1. Antiguidade clássica.....	33
2.2. Idade média.....	35
2.3. Renascimento.....	36
2.4. França e a <i>haute cuisine</i>	37
2.5. Séc. XX e a <i>nouvelle cuisine</i>	46
2.6. Gastronomia molecular e a cozinha tecno-emocional.....	52
CAPÍTULO II - PALATO VS PALETE - O DEGUSTAR ARTÍSTICO	57
3. Os contributos da estética.....	57
3.1. <i>Food is art?</i>	63
3.2. A gastronomia na arte contemporânea.....	69
3.2.1. Futurismo Italiano.....	71
3.2.2. Daniel Spoerri e o movimento <i>Eat Art</i>	73
3.2.3. Damien Hirst com Heston Blumenthal.....	75
3.2.4. Ayako Suwa.....	77
4. Criatividade e Inovação.....	79
4.1. Criatividade, inspiração e desinspiração.....	82
4.2. Modelos de processo criativo na alta cozinha.....	84
4.3. Processo de inovação na alta cozinha.....	91
4.3.1. <i>Trompe-l'oeil</i>	93
4.4. O processo criativo na perspetiva de João Rodrigues e José Avillez.....	96

4.4.1. A reinvenção da tradição através da criatividade e inovação.....	97
5. A arte na alta cozinha.....	100
5.1. O contributo de Ferran Adrià.....	101
5.1.1. Desconstrutivismo.....	106
5.1.2. Documenta 12.....	108
5.1.3. Ferran Adrià no pós-documenta.....	112
5.2. <i>El Somni</i> dos irmãos Roca.....	114
5.3. Ultraviolet e Sublimotion.....	117
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	123
7. BIBLIOGRAFIA.....	127
8. ANEXOS.....	141
Anexo A - Guião das entrevistas.....	141
Anexo B - Entrevista ao chef João Rodrigues.....	142
Anexo C - Entrevista ao chef José Avilez.....	151
Anexo D - Modelo circulatório de criatividade culinária.....	156
Anexo E - Síntese dos 23 princípios do estilo de cozinha praticado no elBulli.....	157

Índice de Quadros

Quadro 1.1. - Regras Institucionais e Identitárias da Cozinha Clássica e da <i>Nouvelle Cuisine</i>	50
---	----

Índice de Figuras

Figura 0.1 - Finalização de empratamento no DiverXO.....	3
Figura 0.2 - Empratamento final à frente do comensal.....	3
Figura 0.3 - Candelabro e cortina que envolve a mesa em 360°, criando um ambiente isolado do restante restaurante.....	3
Figura 0.4 - Coluna que transmite músicas de Édith Piaf.....	3
Figura 0.5 - Objeto principal de estudo.....	4
Figura 0.6 - Momentos chave na evolução da gastronomia e na relação da mesma com a arte.....	6
Figura 0.7 - Exposição, <i>Feast Radical Hospitality in Contemporary</i>	16
Figura 0.8 - Mella Jaarsma, <i>Eat You Eat Me</i> , 2001-2012.....	17
Figura 0.9 - Mella Jaarsma, <i>Eat You Eat Me</i> , 2001-2012.....	17
Figura 0.10 - Tom Marioni, <i>The act of drinking beer with friends is the highest form of art</i> , 1970-2014.....	18
Figura 0.11 - Rirkrit Tiravanija, <i>Untitled (free/still)</i> , 1992/1995/2007/2011.....	19
Figura 0.12 - Alison Knowles, <i>The Identical Lunch</i> , 1973, performance que teve lugar no MoMA, 2011.....	20
Figura 0.13 - elBulli, <i>Pavilhão G da Documenta 12</i> , em Cala Montjoi.....	21
Figura 0.14 - Helen Chadwick, <i>Cacao</i> , 1994.....	22
Figura 0.15 - Catálogo da exposição, <i>El Arte del Comer - de la naturaleza muerta a Ferran Adrià</i> , 2010.....	23
Figura 0.16 - Issey Miyake, <i>Pleats Please</i> , 2008.....	24
Figura 1.1 - Heston Blumenthal, <i>Sound of the Sea</i>	29
Figura 1.2 - Apicius, <i>De re culinaria</i> , 1541.....	34
Figura 1.3 - Excerto da obra <i>De re culinaria</i> com receita de vinho de rosas, 1541...34	34
Figura 1.4 - Taillevent, <i>Le Viandier</i>	36
Figura 1.5 - Taillevent, <i>Le Viandier</i>	36
Figura 1.6 - Taillevent, <i>Le Viandier</i>	36
Figura 1.7 - La Varenne, <i>Le Cuisinier François</i>	38
Figura 1.8 - La Varenne, <i>Le Cuisinier François</i>	38
Figura 1.9 - La Varenne, <i>Le Cuisinier François</i>	38
Figura 1.10 - Abraham Brosse, <i>Banquete presidido por Luis XIII</i> , 1633.....	39

Figura 1.11 - Imagens ilustrativas de <i>Pièces Montées</i> criados por Antoine Carême. 1942.....	43
Figura 1.12 - Versão Inglesa de <i>Le Guide Culinaire</i> , "A Guide To Modern Cookery", de Auguste Escoffier.....	45
Figura 1.13 - Versão Inglesa de <i>Le Guide Culinaire</i> , "A Guide To Modern Cookery", de Auguste Escoffier.....	45
Figura 1.14 - Versão Inglesa de <i>Le Guide Culinaire</i> , "A Guide To Modern Cookery", de Auguste Escoffier.....	45
Figura 2.1 - Andy Warhol, <i>Brillo Soap Pads Box</i> , 1964.	62
Figura 2.2 - José Avillez, <i>Azeitona e Tremoço</i>	65
Figura 2.3 - Marcel Duchamp, <i>Sculpture-morte</i> , 1959.....	70
Figura 2.4 - Fotografia de Filippo Tommaso Marinetti.....	71
Figura 2.5 - Capa da versão inglesa do livro <i>La Cucina Futurista</i> , "The Futurist Cookbook".....	71
Figura 2.6 - Daniel Spoerri, <i>Restaurante Spoerri</i> , Düsseldorf, 1968.....	74
Figura 2.7 - Daniel Spoerri, <i>Poubelle (Palindromic Dinner)</i> , 1961.....	74
Figura 2.8 - Daniel Spoerri, <i>Cartel de 29 Variations on a Meal: Eaten by</i> , 1964.....	75
Figura 2.9 - Daniel Spoerri, <i>Eaten by Marcel Duchamp</i> , 1964.....	75
Figura 2.10 - Heston Blumenthal e Damien Hirst, <i>Elevador comestível</i> , 2012.....	76
Figura 2.11 - Heston Blumenthal e Damien Hirst, <i>Elevador comestível</i> , 2012.....	76
Figura 2.12 - Damien Hirst, <i>The Last Supper</i> , 1999 e Antony Gormley, <i>Bread Line</i> , 1979.....	77
Figura 2.13 - Ayako Suwa, <i>The taste of guilty</i>	77
Figura 2.14 - Ayako Suwa, <i>The taste of Gucci</i>	77
Figura 2.15 - <i>Guerrilla Restaurant</i> , Berlin.....	78
Figura 2.16 - <i>Veuve Cliquot Two</i>	78
Figura 2.17 - José Avillez, <i>Modelo de Evolução Culinária</i>	80
Figura 2.18 - Esquema combinado de etapas da criatividade, passos da alta cozinha e fases do processo de design.....	85
Figura 2.19 - Sistematização de Modelo de Criatividade e Inovação na Alta Cozinha.....	87
Figura 2.20 - Modelo de criatividade adaptado de Goldfarb (2004).....	88
Figura 2.21 - Will Goldfarb, <i>Loneliness, or love: the resolution of anxiety into calm with patience</i>	90
Figura 2.22 - Massimo Bottura, <i>Oops! I dropped the lemon tart</i>	90
Figura 2.23 - Comparação de três modelos de inovação.....	92
Figura 2.24 - Andoni Aduriz, <i>"Pedras graníticas" comestíveis</i>	94

Figura 2.25 - José Avillez, <i>"Pedra" de Fígado de Bacalhau</i>	95
Figura 2.26 - Massimo Bottura, <i>Croccantino di Foie Gras</i>	96
Figura 2.27 - João Rodrigues, <i>Falso Tomate</i>	96
Figura 2.28 - José Avillez, <i>Cozido à Portuguesa</i>	98
Figura 2.29 - João Rodrigues, <i>Como um bacalhau à brás</i>	100
Figura 2.30 - Ferran Adrià, <i>Green Olives</i> , 2005.....	102
Figura 2.31 - Ferran Adrià, Código de figuras utilizado no elBulli.....	105
Figura 2.32 - Ferran Adrià, Diagramas de alguns empratamentos de 2000-2004.....	113
Figura 2.33 - Ensaios das peças musicais para a performance <i>El Somni</i>	115
Figura 2.34 - Ensaios das peças musicais para a performance <i>El Somni</i>	115
Figura 2.35 - Prato, <i>Sob o mar, ouriço</i>	115
Figura 2.36 - Prato, <i>Guerra</i>	115
Figura 2.37 - <i>El Somni</i> , sala de controlo multimédia.....	116
Figura 2.38 - <i>El Somni</i> , preparativos antes do início da performance.....	116
Figura 2.39 - <i>El Somni</i> , degustação performativa em mesa projetada.....	116
Figura 2.40 - Ultraviolet, convivas durante um picnic.....	117
Figura 2.41 - Paul Pairet, <i>Tomato Mozza...and Again</i>	118
Figura 2.42 - Paul Pairet, <i>Mont Blanc Snow-Bowl</i>	118
Figura 2.43 - Degustação no Sublimotion.....	119
Figura 2.44 - Sublimotion.....	119
Figura 2.45 - Elementos do menu de degustação do Sublimotion.....	120
Figura 2.46 - Elementos do menu de degustação do Sublimotion.....	120

INTRODUÇÃO

O trabalho que se apresenta surge do interesse pessoal pelas áreas da gastronomia, mais em concreto a alta cozinha, e da arte, áreas que ao longo dos últimos anos mereceram diversas reflexões, de âmbito informal e não estruturadas, e que acreditamos serem merecedoras de uma reflexão mais aprofundada e de âmbito académico. A gastronomia tem motivado recentemente diversas análises mas, no entanto, a relação que mantém com mundo da arte está ainda pouco estudada, uma vez que se verifica a inexistência de uma base alargada de análises académicas, desenvolvidas sobre a relação entre estes dois universos, comparativamente com outras temáticas. A criatividade e a inovação aplicada à alta cozinha em restaurantes como o elBulli, El Cellar de Can Roca, DiverXO, The Fat Duck, Osteria Francescana, entre outros, e a incursão de vários destes chefs¹ (ex. Ferran Adrià com a participação na Documenta 12, irmãos Roca com a elaboração do projeto *El Somni*) no universo artístico carece de uma análise mais aprofundada.

A alimentação desenvolveu-se a par da evolução humana, tendo a comida transitado da sua dimensão biológica e nutricional, em que se limitava a satisfazer uma necessidade básica, para contemplar uma dimensão social e cultural que se insere em toda uma rede de representações, símbolos e rituais, adquirindo um relevante papel na valorização pessoal de um indivíduo e de um povo (França, 2011 apud Albertim, 2008).

Existem diversos elos entre a gastronomia e a cultura. Como exemplo disso verifica-se que, entre outros pontos, a gastronomia e os prazeres da mesa podem ser analisados através de três ângulos: a perspetiva histórica, a natureza simbólica dos alimentos, ou através da ligação ao universo artístico (Oreja, 2011: 102-105). Desta forma, pode questionar-se sobre a existência de uma experiência estética proporcionada pela gastronomia, em concreto pela alta cozinha.

Verifica-se a incursão de elementos da gastronomia em representações artísticas desde a antiguidade (como bem retratam as cerâmicas patentes na coleção do Museu Arqueológico de Milão, que espelham o dia a dia dos gregos, com referências ao período de alimentação assim como aos próprios alimentos), e que se estendem até aos dias de hoje, com diversos artistas contemporâneos a incorporarem elementos do universo da gastronomia, como é o caso do coletivo Futurista Italiano, Daniel Spoerri e o movimento *Eat Art*, Damien Hirst, Ayako Suwa, entre muitos outros.

¹ A palavra francesa *chef* é hoje utilizada na língua portuguesa e inglesa com o significado de

Partindo do presente e observando o passado, questionamo-nos se a gastronomia não poderá, em certos casos, ser assimilada pelo universo artístico e, ainda, se certos elementos do universo artístico não terão sido já incorporados pela alta cozinha. Assim, avançamos com uma abordagem em diversos campos, na tentativa de entender, de forma breve, parte da complexa relação existente entre a gastronomia e a arte. Pretende-se, assim, ao longo do trabalho, aferir de que forma o chef na cozinha contemporânea pode ser entendido como artista; de que forma se estrutura o processo criativo na alta cozinha e ainda se o produto gastronómico pode ser entendido como obra de arte. Pretendemos efetuar a análise de alguns casos de estudo de projetos artísticos e gastronómicos que abordam o objecto culinário enquanto objecto estético.

Marcel Duchamp, por exemplo, iniciou uma revolução estética com o dadaísmo e a sua obra *Fonte*, o *ready-made*, abrindo caminho, de forma indireta, a que vários elementos do universo da gastronomia entrassem no campo artístico, eliminando a função de elemento utilitário do objeto, permitindo desta forma que qualquer objeto descontextualizado da sua função pudesse ser uma obra de arte².

Noutra perspetiva, desde o final do séc. XX e início do séc. XXI, a gastronomia vive uma revolução iniciada com o surgimento de novas técnicas e equipamentos que, aliados à liberdade, à criatividade e à vontade de certos chefs em conceptualizarem nos seus projetos gastronómicos ideias artísticas, resulta em pratos e menus de degustação conceptuais de elevado cuidado estético.

Neste sentido, Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Thomas Keller e Harold McGee, quatro influentes personalidades, escreveram um manifesto, sobre a nova gastronomia, que reflete esse mesmo pensamento: "The act of eating engages all the senses as well as the mind. Preparing and serving food could therefore be the most complex and comprehensive of the performing arts." (Adrià et al, 2006).

Se podemos extasiar-nos a ouvir Mozart, a olhar para um quadro de Van Gogh, porque não analisar a possibilidade desse sentimento existir de igual forma quando consumimos um prato criado por determinado chef, em determinadas circunstâncias (Bona, 2007)? Poderemos experienciar um sentimento estético enquanto degustamos, por exemplo, um dos pratos de David Muñoz que, no seu menu de degustação de 2015 recria, por exemplo, as décadas de 70 e 80 em Paris,

² Sobre *ready-made*, o glossário da Tate Gallery apresenta a seguinte observação: "There are three important points here: first, that the choice of object is itself a creative act. Secondly, that by cancelling the 'useful' function of an object it becomes art. Thirdly, that the presentation and addition of a title to the object have given it 'a new thought', a new meaning. Duchamp's readymades also asserted the principle that what is art is defined by the artist." *in ready-made*, in Glossário da Tate Gallery. Disponível em: <http://www.tate.org.uk/learn/online-resources/glossary/r/readymade>

enquanto nos convida a ouvir Édith Piaf e a beber um *bourdeux* servido ao lado de um candelabro que decora o centro de mesa, tudo com o objetivo nos transportar para a época, isolados dos restantes comensais por um véu (Figuras 0.1, 0.2, 0.3 e 0.4)?



Figura 0.1 - Finalização de empratamento no DiverXO | Figura 0.2 - Empratamento final à frente do comensal | Figura 0.3 - Candelabro e cortina que envolve a mesa em 360°, criando um ambiente isolado do restante restaurante | Figura 0.4 - Coluna que transmite músicas de Édith Piaf. Fotografias do Autor

Ao contrário de Van Gogh ou Mozart que nos chegam maioritariamente através de um único sentido (a visão e a audição, respetivamente), certas experiências gastronómicas convidam-nos a viver uma degustação que contempla todos os sentidos, num expoente máximo de estímulos sensoriais em que o objetivo é espoletar uma série de emoções e sensações

Objetivos

A presente dissertação tem como ponto de partida as interligações entre o universo da gastronomia e o universo artístico. Pretendemos aprofundar a análise sobre algumas das interligações e variáveis que compõem a relação da gastronomia e da arte. Assim, perante de tal desafio, o objetivo principal desta pesquisa é analisar e compreender uma parte da complexa relação existente entre a gastronomia e a arte, realizando um estudo exploratório sobre a temática.

Para alcançarmos este principal objetivo, formulamos três objetivos específicos:

1) Conhecer, através de uma breve análise da história da gastronomia, a evolução ocorrida na gastronomia desde a pré-história até ao presente.

2) Analisar alguns dos momentos de interligação mais paradigmáticos em que a arte foi incorporada na gastronomia e a gastronomia foi incorporada na arte.

3) Aferir os testemunhos de dois chefs portugueses sobre a existência ou inexistência de uma dimensão artística na cozinha que praticam e sobre o seu processo criativo.

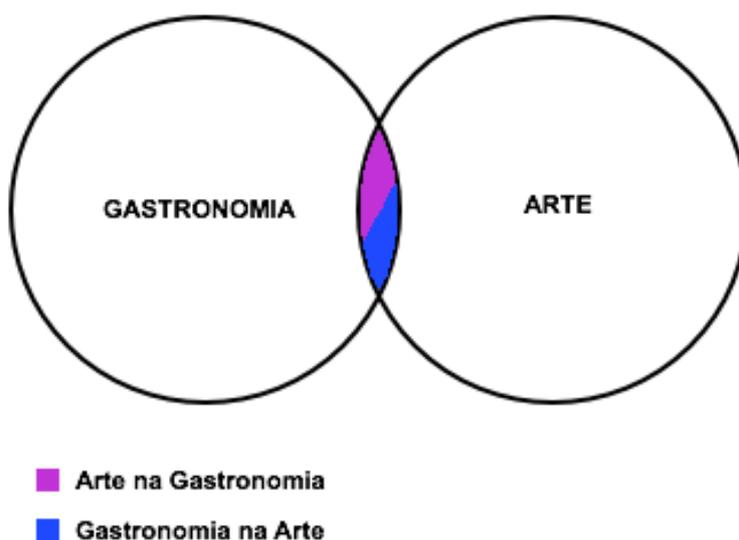


Figura 0.5 - Objeto principal de estudo. Diagrama do autor.

O objeto principal do estudo apresenta-se na Figura 0.5, representando o ponto de interseção entre o universo da arte e o universo da gastronomia, ou seja, o momento em que a arte e a gastronomia se encontram, podendo ser dividido em dois campos.

O campo em que a arte encontra a gastronomia é entendido por nós como o momento em que o universo artístico incorpora, como componente de análise estética, rituais gastronómicos e/ou elementos que circulam dentro do universo da gastronomia, utilizando-os, por exemplo, como material para a criação de uma obra de arte, transpondo esses elementos para o museu, para a galeria, para as

performances artísticas, para os locais expositivos em geral, transformando-os em parte integrante da obra de arte.

O momento em que a gastronomia incorpora elementos do universo artístico é entendido por nós como sendo o momento em que a arte entra nos restaurantes e nos espaços dedicados à alimentação. É sobre este último ponto que recai a principal motivação deste estudo, é esta a área que, na nossa opinião, necessita de um maior aprofundamento de pesquisa, tendo em conta que apenas muito recentemente esta questão começou a ser analisada a nível académico, tendo como exemplo disso Lozano (2013) ou Nihoul (2014), tese de doutoramento e dissertação de mestrado que abordaremos no estado da arte.

Estrutura

No sentido de desenvolver um raciocínio articulado para uma mais fácil análise dos objetivos propostos, propõe-se a divisão do trabalho em dois capítulos.

No Capítulo I, dá-se início à análise de alguns aspetos integrantes do universo da gastronomia, começando pela definição de algumas variáveis que compõem esse universo, como o alimento, a culinária, a cozinha, o apetite, o prazer de comer e o prazer da mesa, e debruçamo-nos ainda sobre a importância dos sentidos na degustação.

Posteriormente, realiza-se uma breve análise da evolução da gastronomia ao longo da história da humanidade, começando pela pré-história e pela importância que teve no desenvolvimento das sociedades de então. Tal análise justifica-se pela importância que o conhecimento do passado tem na compreensão do presente, pois é impossível compreender a contemporaneidade sem conhecer o passado, a sua história e respetiva evolução. O próprio Ferran Adrià reconhece a importância de se estudar o passado para se conhecer o futuro: "O que faço é olhar para o passado para avançar para o futuro. [Por exemplo] Se entender o que fez Michel Guérard e porque é que ele foi tão importante, verei o futuro de outra maneira" (Coelho, 2014). Referindo-se ainda aos momentos de criatividade ao longo da história da alimentação: "1650 foi incrível para a gastronomia, foi uma revolução"³, fazendo

³ Entre 1650 e 1800 ocorreu uma grande revolução ao nível da cozinha francesa, com a modernização de técnicas e adoção de novos hábitos dietéticos, com origem nas mudanças culturais, sociais e artísticas ocorridas na época: "In France, ideas about the quality of ingredients, healthy diets, and simple cooking methods changed dramatically from 1650–1800. The changes occurring in French food were intimately connected with the radical shifts in French thought during the same time period. (...) French cuisine also became more artistic, delicate, and systematic. The rise of these characteristics ultimately meant that French cuisine was accessible to more people. Artistic and refined foods may have begun in upper-

referência às mudanças ocorridas na França e na forma de comer (Coelho, 2014). Desta forma, mostrou-se pertinente aferir alguns momentos chave da história da gastronomia que contribuiriam, de forma direta ou indireta, para a liberdade criativa existente na alta cozinha contemporânea. A Figura 0.6 representa a linha de estudo desenvolvida, assim como alguns dos momentos que destacamos, com maior ou menor detalhe, ao longo de toda a dissertação.



Figura 0.6 - Momentos chave na evolução da gastronomia e na relação da mesma com a arte. Diagrama do autor.

Pretende-se, assim, descrever a relação entre o passado e o presente da gastronomia, fazendo uma análise através da referência de momentos chave na evolução da história gastronómica, assim como às várias personalidades que marcaram o passado, de tal forma que ainda hoje sentimos a sua influência. A linha de tempo apresentada inicia-se na pré-história, passando pela antiguidade clássica, idade média, renascimento, França e a *haute cuisine*, *nouvelle cuisine*, gastronomia molecular e cozinha contemporânea, cozinha que entendemos como sendo a alta cozinha praticada nos dias de hoje, subdivida em diversos movimentos de que

class households, but became more attainable for a rising middle class as restaurants developed in the eighteenth century and cookbooks became less expensive and readily available. Systematic cooking methods were carefully described in cookbooks of the period, allowing more people, including bourgeois household cooks, to create masterful dishes and sauces." in *Bon Appetit, Historically Speaking*, The Ohio State University. Disponível em: <http://origins.osu.edu/review/bon-appetit-historically-speaking>

fazem parte reconhecidos chefs com uma conceção de gastronomia muito própria. Entre os vários movimentos de cozinha contemporânea destacamos a cozinha tecno-emocional, movimento que contempla diversas características que acreditamos serem possíveis de relacionar com a ciência e a arte, podendo daí resultar um determinado objeto culinário com capacidade de representar aquilo que entendemos como *degustar artístico*, ou seja, um objecto culinário capaz de promover uma experiência estética.

No Capítulo II analisa-se, de forma resumida, a relação entre a gastronomia e a arte através da dimensão estética e criativa. Referem-se alguns conceitos e definições no universo da estética, passando posteriormente a analisar a sua visão sobre a relação da alta cozinha com a arte através da análise à reduzida bibliografia existente a respeito desta temática. De seguida, abordam-se alguns movimentos e artistas que marcaram a arte contemporânea, no séc. XX e séc. XXI, contribuindo para a assimilação de elementos gastronómicos por parte do mundo da arte, sendo utilizados enquanto linguagem artística. Numa segunda parte, a tónica é colocada na perspetiva oposta, pois o enfoque recai sobre a interiorização de elementos artísticos na gastronomia, começando por abordar os contributos da criatividade e da inovação na alta cozinha, referenciam-se casos paradigmáticos em que projetos gastronómicos incorporaram elementos do universo artístico. Nesse ponto, aprofunda-se a análise abordando os contributos de Ferran Adrià que, com a sua participação na Documenta 12 (uma das mais importantes exposições internacionais de arte contemporânea), marcou de forma significativa a relação da alta cozinha com o mundo da arte.

Sempre que oportuno, elabora-se um paralelismo entre a análise teórica e a visão dos chefs entrevistados no âmbito desta dissertação, contextualizando os testemunhos de acordo com a análise desenvolvida ao longo deste trabalho.

Metodologia

A escolha metodológica seguida nesta dissertação assenta na recensão bibliográfica de obras de referência como artigos científicos, dissertações e teses académicas, tendo como meio de pesquisa bases de dados como a Biblioteca do Conhecimento Online (B-On), Repositório Científico de Acesso Aberto de Portugal (RCAAP), TDX - Tesis Doctorals en Xarxa, DART-Europe, DSpace@Mit, Scientific Electronic Library Online (SCIELO), Hospitality & Tourism Management, JSTOR Arts & Sciences II, ABI/INFORM Complete, entre outras.

A análise documental é também parte integrante da metodologia, com a visualização de documentários e entrevistas (tanto em publicações online, como em papel ou ainda em vídeo). É ainda tida em consideração a experiência pessoal informal, como a visita a alguns restaurantes aqui referidos.

Entrevista semidiretiva

Como parte integrante da metodologia foram realizadas entrevistas - uma das técnicas mais utilizadas na recolha de dados no âmbito das ciências sociais e a mais adequada ao objetivo (Gil, 1989) - por forma a aferir o testemunho de dois chefs portugueses com um vasto conhecimento e experiência na alta cozinha. Assim, foram levadas a cabo entrevistas ao chef João Rodrigues e ao chef José Avillez. O planeamento teve início com a criação de um guião (Anexo A).

As entrevistas semidiretivas, aqui aplicadas, correspondem ao modelo mais comum nas ciências sociais e que se caracteriza por incluir, no guião, perguntas-guia que possibilitam respostas abertas por parte do entrevistado, permitindo que o entrevistador coloque as perguntas pela ordem e com a formulação que achar mais oportuna, tendo em conta a forma como a entrevista decorre (Quivy, 2005: 192).

A escolha destes chefs portugueses prende-se com o trabalho que os mesmos desenvolvem na alta cozinha em Portugal. João Rodrigues, com uma estrela michelin atribuída ao restaurante Feitoria (Lisboa), foi distinguido com o conceituado *Chef de l'avenir* (chef do futuro) atribuído pela Academia Internacional de Gastronomia. Para além de outras opções de degustação, contempla no restaurante Feitoria um *Menu Criativo*, denotando um intrínseco interesse pela dimensão criativa aqui abordada. Por sua vez, José Avillez é o único chef português galardoado com duas estrelas michelin, pelo trabalho que desenvolve no restaurante Belcanto (Lisboa), refletindo a importância e o contributo do seu trabalho no panorama da alta cozinha portuguesa.

Pareceu-nos fundamental a integração neste trabalho teórico de uma componente prática que possibilitasse a compreensão do panorama português em relação ao tema em estudo nesta dissertação, pelo que foram escolhidos dois chefs representativos do que de melhor se faz na alta cozinha portuguesa.

As entrevistas seguiram um guião (Anexo A) formado por cinco perguntas-chave, posteriormente adaptadas consoante a forma como a entrevista foi decorrendo, tal como é possível verificar pela transcrição integral das mesmas. Mesmo adaptadas, todas as perguntas-chave foram colocadas a ambos chefs, tendo-se intercalado com outras questões que se mostraram oportunas no decorrer

da entrevista. Pretendeu-se, de uma forma geral, aferir a percepção que os chefs demonstram sobre a relação existente entre gastronomia e a arte, a forma como entendem e valorizam o processo criativo, e ainda como caracterizam a cozinha que praticam.

Ambos os chefs foram contactados de forma indireta. José Avillez foi contactado através da assistente pessoal enquanto que o convite dirigido ao chef João Rodrigues foi intermediado pelo departamento de marketing do Hotel Altis, grupo hoteleiro onde se insere o restaurante Feitoria. Ambos foram alertados, quer aquando do pedido de entrevista quer no início da mesma, da gravação e posterior transcrição integral do que daí resultar. Foram ainda informados do propósito académico das entrevistas, assim como do tema deste trabalho.

O resultado das entrevistas foi integrado na análise teórica ao longo da dissertação sempre que se considerou pertinente efetuar um paralelismo entre a teoria e a prática observada através das entrevistas aos dois chefs portugueses. As entrevistas encontram-se transcritas integralmente em anexo (Anexo B; Anexo C).

Estado da arte

Atualmente existe uma maior procura pela história da mesa, visível nos estudos académicos que cada vez mais abordam temáticas ligadas à gastronomia, como refere Antunes dos Santos: "há hoje uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa" (Parreira 2014: 102 apud Antunes dos Santos).

O crescente interesse pela gastronomia e pela profissão de chef, fenómeno promovido pela mediatização na figura de *talkshows*, concursos e programas televisivos, tem levado a um crescente interesse geral por esta matéria, visível no aumento de artigos e estudos académicos.

Na contemporaneidade, são já várias as disciplinas que se dedicam a olhar para a gastronomia, mas são ainda escassos os estudos realizados sobre a sua relação com a arte. Na elaboração do estado da arte encontramos alguns trabalhos académicos que relacionam a gastronomia com a estética, semiótica, criatividade, urbanismo, turismo e educação. Na pesquisa realizada através das várias bases de dados já referidas, apenas uma tese de doutoramento e uma dissertação de mestrado se debruçam sobre parte do tema proposto, mostrando por um lado a pertinência da análise e, por outro, a importância no desenvolvimento de estudos académicos sobre o tema. Na pesquisa, foram utilizadas diversas palavras chave

como "gastronomia", "arte", "criatividade", "alta cozinha", e seus correspondentes em inglês e espanhol.

A análise do estado da arte divide-se por trabalhos nacionais e internacionais. No que respeita aos trabalhos internacionais, existe uma predominância para trabalhos brasileiros, pelo facto da pesquisa realizada em língua portuguesa ter originado um elevado número de resultados, devido à relevância do tema num país como o Brasil, com uma população 20 vezes superior à portuguesa (cerca de 200 milhões de habitantes) e com uma grande preocupação ao nível da identidade e promoção gastronómica, conforme foi possível perceber pela análise das investigações. Outra das justificações tem a ver com o facto de algumas das bases de dados utilizadas, como o RCAAP, apresentarem melhores resultados nas pesquisas em língua portuguesa. Efetuaram-se, no entanto, pesquisas em espanhol e inglês nas bases de dados já referidas no ponto referente à metodologia. Para além dos trabalhos internacionais, incluímos ainda exposições que incorporam elementos da gastronomia como linguagem artística, todas ocorridas no séc. XXI apesar de contemplarem, na grande maioria, obras produzidas em diferentes períodos do séc. XX.

Fontes nacionais

No que diz respeito à análise de trabalhos académicos de âmbito nacional, Simão Oliveira, sobre o papel da gastronomia no turismo, desenvolve uma dissertação de mestrado em Gestão e Desenvolvimento de Turismo onde aborda *A importância da Gastronomia na Deslocação de Visitantes* (2008), tendo como estudo de caso a Mealhada. Neste trabalho defende que a gastronomia desempenha um papel fulcral. Fazendo uma abordagem histórica da gastronomia, foca-se na questão do turismo gastronómico, optando pelo estudo de caso onde realiza uma análise ao turismo na Mealhada e à sua relação com a gastronomia. Chega à conclusão que o principal fator de deslocação turística à Mealhada ocorre por motivações gastronómicas.

Rui Domingues, em *Qualidade Percebida pelos Clientes de um Restaurante Tradicional - Estudo de caso: Casa das Enguias* (2013), numa dissertação de mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração, debruça-se sobre a importância da qualidade do serviço em restauração na estratégia de diferenciação num setor que apresenta, entre os diversos agentes, muitas semelhanças de segmentação. Assumindo que é necessário conhecer as necessidades dos clientes, o estudo pretende, como objetivo principal, determinar quais as variáveis que

influenciam a qualidade do serviço tendo em conta o estudo de caso apresentado. Terminada a análise, conclui que a higiene no restaurante, a qualidade da comida e a qualidade do serviço são fatores determinantes para o público que frequenta esse espaço de restauração.

Num estudo de comportamento e perfil de consumidores dos estabelecimentos de restauração, Sandrina Lourenço, em *Perfil do Consumidor dos Estabelecimentos de Restauração no Concelho de Peniche* (2012), no âmbito de uma dissertação de mestrado em Marketing e Promoção Cultural, aborda o caso de Peniche pretendendo aferir qual o fator que motiva o consumo nos estabelecimentos locais, assim como o perfil do consumidor. É feita uma abordagem teórica através da história gastronómica da região, comportamento do consumidor, marketing e satisfação/fidelização na restauração, entre outros. Por forma a verificar as hipóteses iniciais, recorreu à realização de inquéritos por questionário.

Pedro Silva, em *As Iscas com Elas ou Iscas à Portuguesa. Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa* (2008), trabalho desenvolvido para a obtenção de grau de mestre em Antropologia do Turismo e Património, faz uma abordagem antropológica sobre este conhecido prato da gastronomia portuguesa, procurando a relação entre o mesmo, enquanto símbolo e património gastronómico da cidade de Lisboa, e a forma como o turismo e a espaços de restauração têm olhado para este prato enquanto atração turística no contexto da cidade, desde o séc. XIX até ao presente (Silva, 2008: 1).

Também na relação entre a cidade e a gastronomia, mas na interseção entre a arquitetura, a criatividade e a gastronomia, Ana Martinho com o seu trabalho sobre o tema *A gastronomia como ferramenta para a Cidade Criativa* (2012), dissertação de mestrado em Arquitetura, propõe-se a analisar a relação entre arquitetura e gastronomia enquanto combinação passível de desenvolver uma estratégia urbana criativa. Observa a gastronomia como elemento capaz de criar uma marca identitária urbana. Para tal, subdivide a dissertação em três capítulos, começando por analisar o conceito de cidade criativa, fazendo a ponte para a cozinha contemporânea num segundo capítulo. Desenvolve, posteriormente, um projeto com base na criação de um espaço dedicado à investigação gastronómica de vanguarda, na cidade de Lisboa. Conclui que é possível criar uma cidade atrativa através da criatividade e, em concreto, da gastronomia.

Ainda na relação da criatividade com a gastronomia, Ana Ferreira, em *Criatividade e Gastronomia: Um estudo Exploratório* (2012), dissertação de mestrado em Psicologia Aplicada, analisa o cruzamento entre estas duas áreas através do olhar da psicologia clínica. São efetuadas duas distintas abordagens a

cada uma das áreas, relacionando primeiro a gastronomia com sexualidade e ainda a gastronomia com o paladar e o gosto. Posteriormente faz uma análise através da perspectiva teórica da criatividade sob o olhar de vários autores, entre eles Freud e Winnicott. A autora relaciona o processo criativo com a gastronomia, concluindo com entrevistas a três chefs portugueses.

A dimensão criativa e o processo criativo na alta cozinha é aprofundado na tese de doutoramento em Belas-Artes, especialidade de Design de Comunicação, de Suzana Parreira, intitulada *Design-en-place. Processo de design e processo criativo na alta cozinha* (2014). Neste trabalho, a autora aborda o processo criativo na alta cozinha, relacionando-o com o processo de design através do mapeamento do processo criativo de cinco chefs portugueses.

Fontes internacionais

Passando aos trabalhos académicos de âmbito internacional, e no que diz respeito à relação da gastronomia com turismo e a hotelaria, são vários os estudos que aprofundam o assunto, sendo reconhecida a relevância da gastronomia como uma importante fonte de desenvolvimento. No trabalho realizado por Rodolfo Krause, *A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas e de sua hotelaria* (2007), tese de doutoramento em Turismo e Hotelaria, duas questões foram colocadas em análise: "O turista vê na gastronomia uma forma de conhecer a cultura do local que visita? Esse facto é significativo na escolha de um destino ou de um hotel?". As conclusões vão no sentido que a gastronomia é um fator de decisão na escolha por parte do turista.

Também sobre a importância da gastronomia para o desenvolvimento do turismo, Sajna Shenoy desenvolve uma tese de doutoramento intitulada *Food Tourism and the Culinary Tourist* (2005), pretendendo estudar a influência que a gastronomia tem para a decisão do turista que, de acordo com o seu perfil de consumidor, releva a importância da comida na sua experiência de viagem. Para tal, desenvolve e aprofunda o conceito *food tourism*, abordando a segmentação que existe no turista gastronómico assim como quais as características que o identificam.

Já numa abordagem pela semiótica, a tese de doutoramento em Comunicação e Semiótica, com o tema *Sabor das Imagens* (2008) de António Filho, aborda a relação da fotografia com a gastronomia e a sua capacidade para influenciar o recetor através de estímulos sensoriais resultantes de signos visuais. O autor defende que a imagem fotográfica tem capacidade de influenciar outros

sentidos para além da visão, sendo possível despertar, aguçar e intensificar prazeres gustativos no recetor, dando assim enfoco ao fenómeno sinestésico.

Ainda na relação da gastronomia, semiótica e sinestesia, em *Tudo sobre a minha mãe: Pedro Almodôvar em degustação sinestésica* (2012), trabalho desenvolvido para obtenção do grau de bacharelado, de Tassiana Kohl, o foco recai sobre o design e a gastronomia, representados no cinema. A pesquisa realizada pela autora pretende demonstrar como a visão de um designer pode estimular a experiência gustativa. Através da análise semiótica, desconstrói o filme *Tudo sobre minha mãe* de Pedro Almodôvar em vários pratos, num ambiente doméstico. Um estudo superficial, mas que não deixa de ser interessante considerando a ideia transposta pela componente prática.

No que diz respeito à análise estética, em *Estética do Gosto* (2012), dissertação de mestrado em Artes, de Tatiana Lunardelli, parte-se do pressuposto que o belo não pode ser uma propriedade intrínseca a um objeto, mas sim uma construção do observador - neste caso do degustador. Analisa-se a experiência estética através da vivência pessoal de cada um. A autora debruça-se no estudo de caso de três restaurantes brasileiros.

A tese de doutoramento em Desenho de Mónica Oliva Lozano, *El acto de comer en el arte - del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12* (2013), aborda a componente do degustar, com o apoio de várias disciplinas como a filosofia, a sociologia, a antropologia e a história. A primeira parte tem como objetivo analisar o sentido do gosto na arte, seguida da análise da implicação deste sentido na gastronomia. Focando na relação da arte e da comida ao longo da história, o trabalho termina com a análise da obra de Ferran Adrià, com especial enfoco na Documenta 12, de 2007. A autora reflete sobre a importância dos sentidos na experiência artística, renegando a ideia de que o paladar é um sentido menor.

A aproximação do trabalho de Ferran Adrià ao campo artístico é analisada por Jean Nihoul, na dissertação de mestrado intitulada *De gustibus non est Disputadem: the Culinary Arts, Ferran Adrià and Documenta 12* (2014). O autor, através de vários campos de análise, entre os quais a estética, analisa a participação de Adrià na Documenta 12, admitindo que o trabalho de Adrià é passível de ser analisado enquanto obra artística.

Num outro campo de análise, e sobre a realidade brasileira onde existem 53 cursos superiores de gastronomia, observa-se que a procura por novos cursos é cada vez mais elevada, tendo no estado de São Paulo quadruplicado desde 2001 a 2006 (Monteiro, 2009: 22-24). Tal facto origina o aparecimento de investigações que se dedicam ao estudo da educação na gastronomia. Neste contexto, a dissertação

de Mestrado em Educação, de Beatriz Rampim, intitulada *Entre Panelas, Livros e Tradições: As trajetórias de formação do professor de gastronomia* (2010), é um desses exemplos, concentrando o foco na formação do professor do Curso Superior de Tecnologia que, segundo a autora, é um curso cada vez mais em evidência no panorama educacional, tendo sido o primeiro a oferecer tal formação superior na cidade de São Paulo. Um estudo que constata que a formação dos docentes abrange experiências adquiridas, aprendizagens através da educação formal (através de cursos técnicos, de graduação e pós graduação), não formal (prática profissional, experiências tidas com o objetivo de aprendizagem e cursos não ligados à formalidade escolar) e informal (saberes herdados através de experiências familiares).

Ainda no âmbito da relevância educativa da gastronomia refletida em trabalhos de investigação, encontramos a tese de doutoramento em Arquitetura e Urbanismo de Renata Monteiro sobre o tema *Escolas para cursos de gastronomia, técnicas e experiências* (2009). Começa o trabalho aprofundando a origem do chefe de cozinha, faz a caracterização da profissão e, posteriormente, finaliza com referências à gastronomia molecular e ao chef Ferran Adrià. Na investigação refere o facto de no Brasil a proliferação de cursos na área da gastronomia ser recente, do início do séc. XXI, por contra ponto com outros locais do mundo onde o estudo da gastronomia está já implementado há várias décadas, em concreto na Europa e nos EUA (Monteiro, 2009: 20). A sua investigação parte de estudos de caso sobre a oferta educativa no Brasil e no mundo, pretendendo aferir que cuidados existem com os espaços e equipamentos dos mesmos, atendendo não somente aos alunos, mas também em relação aos professores, legislação em vigor e estética do projeto.

Em *Un histoire culinaire: careme, the restaurant, and the birth of modern gastronomy* (2012), de Wyatt Constantine, no âmbito de uma *Honors Thesis* em História, percebemos a pertinência em investigar o passado da história da gastronomia. Neste trabalho, o autor debruça-se sobre o período relativo ao desenvolvimento da cozinha francesa, em concreto ao período da revolução francesa, uma época marcante que determinou uma nova era na história da gastronomia, como veremos mais à frente no Capítulo I. Debruça-se sobre Marie-Antoine Carême e a sua influência na alta gastronomia, assim como no aparecimento do restaurante e na forma como este foi determinante para o desenrolar da história da gastronomia, promovendo uma mudança de paradigma no entendimento do chef como artista e não meramente como um trabalhador (Constantine, 2012: 4).

Ainda no campo de estudo da história da gastronomia, Lindsey Teel aborda a questão centrando-se no tema *A culinary revolution: the first celebrity chef and the unification of french culture* (2010). Contando com Carême como principal ponto de análise, aborda a sua influência para a mudança de paradigma e para o desenvolvimento da gastronomia francesa, identificando-o como elemento essencial na transformação da capital francesa na capital gastronómica mundial.

Com foco na inovação na alta gastronomia, a tese de doutoramento em Economia e Administração de Empresas, de José Salto, intitulada *Acitid directiva: La esencia de la capacidad para innovar* (2013), centra-se na alta cozinha espanhola e na capacidade para inovar das suas organizações. Tem como objetivo perceber o que influencia a capacidade para inovar e quais as variáveis que integram essa dimensão. Defende ao longo do estudo a importância da inovação para o desenvolvimento das organizações, abordando ainda a importância da criatividade e da proactividade. Concretiza referindo que a alta cozinha é um paradigma da inovação, com um papel fundamental para o estabelecimento de tendências e na construção de uma imagem respeitante à qualidade de serviços culinários.

A globalização e a sua influência para a criação do atual modelo de alimentação que denomina de "ocidentalização", é o tema de análise de Juliana Kalil, na monografia realizada em Relações Internacionais e que tem como título *A ocidentalização da gastronomia* (2010). Perceber qual a influência da globalização alimentar sobre a identidade regional é o objetivo principal que é estudado através da história da alimentação e da análise à evolução da gastronomia na Europa ao longo dos séculos, aprofundando posteriormente sobre a globalização como meio da disseminação da influência europeia na gastronomia. Aborda ainda o movimento *slow food* e a importância do mesmo para a manutenção das tradições e costumes locais, mesmo no período da globalização, e da importância da manutenção de uma identidade nacional/regional no contexto global vigente, sendo o contexto internacional adaptado aos comportamentos e hábitos locais.

Exposições

Para além das várias investigações aqui elencadas, parece pertinente elaborar um resumo do estado da arte ao nível dos projetos expositivos desenvolvidos sobre a relação da arte com o alimento, a alimentação e os rituais sociais à volta dos prazeres da mesa, observando algumas exposições que ocorreram no início do séc. XXI e que trouxeram a público trabalhos desenvolvidos, maioritariamente, ao longo de todo o séc. XX.

Num capítulo próprio deste trabalho aborda-se a influência do coletivo Futurista Italiano, do movimento *Eat Art* cunhado por Daniel Spoerri e ainda da participação de Ferran Adrià na Documenta 12. Tais acontecimentos parecem-nos momentos chave na história que aqui se pretende sintetizar a respeito da evolução da gastronomia e o seu cruzamento com o mundo da arte.

O universo artístico, e em concreto a arte contemporânea, assumiu como parte de si vários elementos da gastronomia. Desde o início do séc. XX, diversos artistas utilizam o ritual da alimentação e a sua matéria prima - a comida e a bebida - como forma de alcançar objetivos estéticos através de refeições artísticas, utilizadas como forma de despertar o sentido crítico contra a cultura vigente. O projeto expositivo *Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art* (Figura 0.7), que ocorreu em 2012 no SMART Museum of Art, contemplou essas práticas artísticas numa exposição abrangente que contou com a participação de 30 artistas e coletivos, que através da reposição de trabalhos artísticos, performances e outros suportes expositivos, transformaram elementos e rituais do universo gastronómico numa experiência estética, explorando a relação existente entre a gastronomia e a arte contemporânea. Dessas performances, várias contemplam a participação do público, escolhido de forma aleatória mediante inscrição prévia (SMART Museum of Art, 2012; Markus, 2012).



Figura 0.7 - Exposição, *Feast Radical Hospitality in Contemporary Art*.⁴

Entre os artistas participantes, uns emergentes outros consagrados, encontra-se Mella Jaarsma, artista holandesa que apresentou a sua performance *Eat You Eat Me*, criada em 2001. Inicialmente, convidava dois participantes para uma refeição numa mesa improvisada em que cada um, em vez de se alimentar a si

⁴ in *Ice Cream Social at FEAST, the "Radical Hospitality in Contemporary Art" Exhibit*, Meetup. Disponível em: <http://www.meetup.com/Litereati/events/65559222/>

próprio, alimentava o outro elemento, sendo no entanto sua a escolha do que iria colocar à boca do outro participante. Pretendia-se criar um ambiente intimista, uma refeição partilhada em que cada participante tinha total influência e poder de decisão sobre a alimentação do outro. Para a performance de 2012, a artista adaptou a participação a um conjunto de 6 convivas (Jaarsma, s.a.; Figura 0.9).



Figura 0.8 e Figura 0.9 - Mella Jaarsma, *Eat You Eat Me*, 2001-2012.⁵

Uma outra performance, *The Act of Drinking Beer with Friends is the Highest Form of Art* (Figura 0.10), do artista Tom Marioni, é dedicada ao ato de beber cerveja. Um projeto de arte social onde várias pessoas em conjunto são convidadas a interagir livremente. A performance foi criada em 1970 e encontra-se por finalizar, sendo um *work in progress* recriado com regularidade.

Tom Marioni recria o ambiente de um bar onde o público participante é convidado a beber cerveja. Um projeto conceptual que pode ser adaptado e recriado em vários locais, tendo já percorrido diversas cidades do mundo como Paris, Bristol, Viena. No âmbito deste exposição foram convidados diferentes *bartenders* para as 4 performances que correram durante a exposição. Para a primeira, foram convidados a servir o público os seguintes *bartenders*: Madeleine Grynsztejn, Diretora Pritzker do Museum of Contemporary Art Chicago e Anthony Hirschel, Diretor Dana Feitler do Smart Museum of Art (Peipon, 2010; Schneider, 2015; Marioni, s.a.).

⁵ in *I Eat You Eat Me*, Mella Jaarsma.

Disponível em: <http://mellajaarsma.com/installations-and-costumes/i-eat-you-eat-me/>



Figura 0.10 - Tom Marioni, *The act of drinking beer with friends is the highest form of art*, 1970-2014.⁶

Para além dos artistas já referidos, participaram ainda Marina Abramović e Ulay, Sonja Alhäuser, Mary Ellen Carroll, Fallen Fruit, Theaster Gates, Felix Gonzalez-Torres, InCUBATE, Alison Knowles, Suzanne Lacy, Lee Mingwei, Laura Letinsky, Gordon Matta-Clark, Mildred's Lane, Julio César Morales e Max La Rivière-Hedrick, motiroti, National Bitter Melon Council, Ana Prvacki, Sudsiri Pui-Ock, Michael Rakowitz, Ayman Ramadan, Red76, David Robbins, Allen Ruppersberg, Bonnie Sherk, Barbara T. Smith, Daniel Spoerri, Rirkrit Tiravanija e ainda o coletivo Futurista Italiano. Todos eles apresentaram projetos onde abordaram, através da perspetiva artística, a experiência da alimentação do ponto de vista social, comercial e/ou político (SMART Museum of Art, 2012).

No Museum of Modern Art (MoMA) ocorreu uma outra exposição que contou com a participação Rirkrit Tiravanija, artista também presente no Feast e que criou, em 1992, a exibição intitulada *Untitled (Free)* para a galeria 303 em Nova Iorque, em que transformou a galeria numa cozinha onde serviu arroz e *thai curry*. Em 2012 o MoMA convidou-o a elaborar novamente o projeto, recriando a própria galeria 303 à escala (Figura 0.11), englobado na exposição *Contemporary Galleries: 1980-Now*. O projeto conceptual convida o visitante a interagir com a arte contemporânea, anulando a distância que normalmente prevalece entre a artista e o visitante. Para além de assistirem à performance culinária e de nela poderem participar, têm ao seu alcance de visão obras de arte que se encontram expostas (na altura na Galeria 303, agora no MoMA). Como resume Rebecca Stokes: "You aren't looking at the art, but

⁶ in *DangerousMinds*. Disponível em: http://dangerousminds.net/comments/the_act_of_drinking_beer

are part of it and are, in fact, making the art as you eat curry and talk with friends or new acquaintances.". Fazer parte do processo artístico e do resultado final através da comida e do ato de alimentação, é a proposta de Rirkrit Tiravanij (Stokes, 2012; Allen, 2012).



Figura 0.11 - Rirkrit Tiravanija, *Untitled (free/still)*, 1992/1995/2007/2011.⁷

Também no MoMA decorreu, como parte da *Performance Exhibition Series*, uma peça de *digestible performance art* (Kennedy, 2011), intitulada *The Identical Lunch*, criada pela artista Alison Knowles - uma das fundadoras do movimento artístico *Fluxus* - em 1968, performance que desde então percorreu vários países. A ideia surgiu depois de um artista seu amigo chamar à atenção para o facto de almoçar sempre o mesmo. A refeição era à base de "tuna on wheat with lettuce and butter, no mayo; and soup or a glass of buttermilk" (Kennedy, 2011). Foi nesse momento que decidiu continuar a fazer o mesmo pedido mas convidando outras pessoas para a acompanharem ao mesmo tempo que ia documentando todas as nuances e repetições, chamando *arte* a essa documentação, sem se mostrar preocupada com o facto de poder ser polémica nessa assunção. O projeto desenvolveu-se a partir desse momento, estando em rotação por vários espaços, seja com a participação de amigos no restaurante original Riss em Nova Iorque, seja para o público em geral em museus pelo mundo fora (Kennedy, 2011). *The Identical Lunch* foi recriada na cafetaria do MoMA (Figura 0.12), onde se manteve entre

⁷ in *MoMA*. Disponível em: <http://www.moma.org/collection/works/147206>

janeiro e fevereiro de 2011, duas vezes por semana, tendo existido a possibilidade do público se registrar para participar, fazendo assim parte da performance (MoMA, s.a.).



Figura 0.12 - Alison Knowles, *The Identical Lunch*, 1973, performance que teve lugar no MoMA, 2011.⁸

Já na Europa, o ano de 2007 foi paradigmático e marcante. O mundo da arte estremeceu quando, pela primeira vez, um chef foi convidado a participar naquela que é considerada as olimpíadas do mundo da arte, a Documenta de Kassel (Gopnik, 2012). Ferran Adrià foi convidado pelo curador Roger Buergel a integrar a 12º edição da exposição.

O dilema estava criado, como transpor a cozinha praticada por Ferran Adrià para uma exposição artística? Não sendo esta uma arte museável, a solução encontrada - e a única que fazia sentido - foi transformar o restaurante elBulli, em Cala Montjoi, Espanha, no *Pavilhão G* (Figura 0.13), a uns milhares de quilómetros da cidade de Kassel. Assim, durante os 100 dias da Documenta, dois convidados escolhidos "aleatoriamente" em Kassel ganharam a oportunidade de degustar um menu preparado especialmente para o evento (elBulli, s.a.; Hamilton & Todolí, 2009). No Capítulo II, ponto 5.1.2, aprofundaremos a participação de Ferran Adrià nesta exposição de arte contemporânea.

⁸ in *Performance 10: Alison Knowles*, MoMA. Disponível em: <http://www.moma.org/visit/calendar/exhibitions/1126>

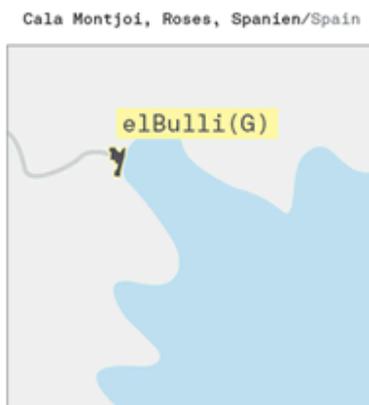


Figura 0.13 - elBulli, *Pavilhão G da Documenta 12*, em Cala Montjoi.⁹

Dois anos depois, em Inglaterra, e primeiramente na galeria The New Art Gallery Walsall, teve lugar a exposição *Pot Luck: Food and Art*. Pensada como se fosse uma refeição proporcionada por 17 artistas internacionais que foram convidados a apresentar uma proposta expositiva sobre o tema *comida*, tendo por base a nossa relação com a alimentação, desde o empacotamento, à produção, passando pelo significado cultural da comida até a aspetos mais concretos como a ligação à saúde, à obesidade ou a magreza extrema das supermodelos, passando ainda pelos omnipresentes chefs celebridades (Metro, 2009; Clark, 2009).

Os trabalhos em exposição têm o objetivo claro de explorar os poderes sensoriais dos alimentos (Yeh, 2010: 413). Disso mesmo é exemplo o testemunho de Sian Davies, na crítica que escreveu sobre a sua primeira impressão no momento em que entrou na exposição:

"Exiting the lift, your senses are immediately barraged with the intense scent of chocolate, and so this demands your navigation of Pot Luck, your nose leading the way to figure out where this sensuous smell is radiating from. However before discovering the source of the smell, the surrounding visuals draw you in." (Davies, 2009).

A obra que promove o intenso cheiro a chocolate é uma *fonte-piscina* de chocolate derretido, como é possível observar na Figura 0.14.

⁹ in *elBulli*. Disponível em:
<http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=en&seccion=7&subseccion=9>



Figura 0.14 - Helen Chadwick, *Cacao*, 1994.¹⁰

Para além de Helen Chadwick, estiveram presentes mais 16 artistas: Bobby Baker, Han Bing, Gayle Chong Kwan, Anya Gallaccio, Antony Gormley, Sudobh Gupta, Mona Hatoum, Aaron Head, Lia Anna Hennig, Damien Hirst, Anthony Key, Lucy+Jorge Orta, Rainer Prohaska, Manuel Saiz, Jana Sterbak e Karen Tam.

Depois da Documenta '12 nada seria o mesmo, a relação da gastronomia e da arte passou a ser discutida com outra abertura. Nesse sentido, uma exposição que retrata os vários momentos dessa relação ocorreu na Fundação Catalunya-La Pedrera, em 2011, exposição intitulada *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià* (Figura 0.15), comissariada por Cristina Giménez. A exposição, que contou com 130 obras de 76 artistas, promoveu uma ampla visão sobre a relação entre a arte e a gastronomia ao longo dos séculos, desde as naturezas mortas do séc. XVII¹¹ até aos dias de hoje (Iturriaga, 2011).

A exposição dá atenção especial às manifestações artísticas dos anos 60 e 70, quando o ato de comer e a própria comida despoletaram a criatividade de artistas que procuravam diferentes materiais e referências, saltando para as montras expositivas, permitindo, em certos casos, a possibilidade do público transpor da contemplação para a participação artística.

¹⁰ in *Pot Luck: Food and Art*, A-N Magazine. Disponível em: <http://www.a-n.co.uk/p/547169>

¹¹ Na exposição *El Arte del Comer* estiveram expostas várias naturezas mortas, entre as quais: Pieter van Bouche, *Puesto de frutas con pareja*, 1649-1665; Theodor Aenvanck, *Frutos*, 1659; René Magritte, *Souvenir de voyage*, 1952; Josep Santilari e Pere Santilari, *Pan, uvas e nueces*, 2006 (AAVV, 2010).

Dividida em quatro espaços, a exposição abordou quatro distintos temas: a representação da natureza morta no início do séc. XVII; a arte conceptual e o alimento como material; os artistas cozinheiros, artistas que utilizavam restaurantes como centro da investigação artística; e Ferran Adrià como inspirador e gerador de criatividade.

Entre os vários artistas constam Juan de Zurbarán, Salvador Dalí, Pablo Picasso, Giovanni Battista, Josef Sudek, Joan Brossa, Mona Hatoum, Piero Manzoni, Miquel Barceló o Antoni Miralda (Trujillo, 2011).

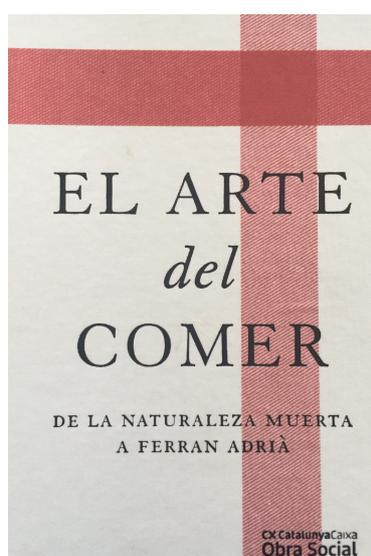


Figura 0.15 - Catálogo da exposição, *El Arte del Comer - de la naturaleza muerta a Ferran Adrià*, 2010. Fotografia do Autor

Uma exposição mais recente, que também reflete a relação da arte com a alimentação, decorre em Milão, no âmbito da Expo 2015 que tem como tema desta edição *Feeding the Planet, Energy for Life*. Decorre no espaço da *Triennale* e intitula-se *Arts and Food - Rituals since 1851*. Partindo do ano em que ocorreu a primeira grande mostra mundial, a exposição aborda a estética e o design que envolve os rituais de alimentação, focando-se no impacto que a estética e os aspetos funcionais da alimentação demonstraram ao nível da expressão criativa (Celant, s.a.). Na Figura 0.16 apresenta-se uma das obras presentes na exposição.

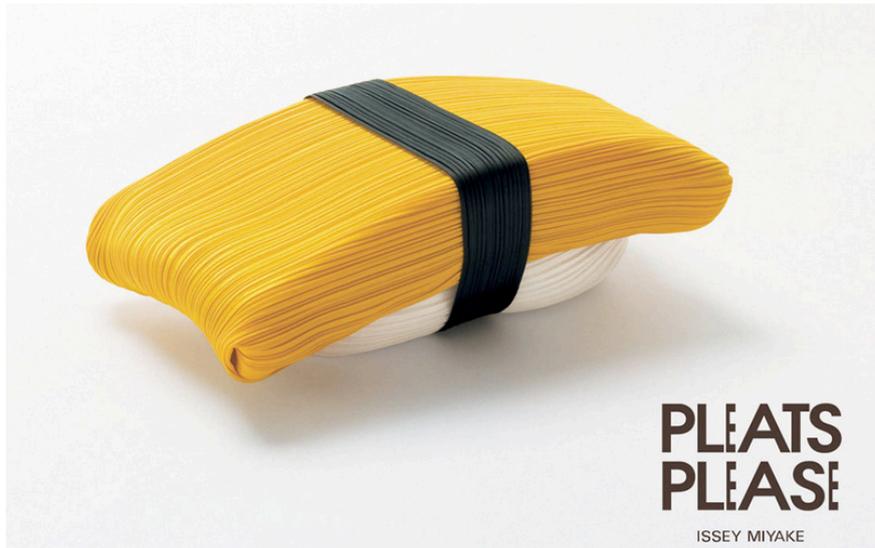


Figura 0.16 - Issey Miyake, *Pleats Please*, 2008. ¹²

Através de áreas tão abrangentes como a educação, gestão, turismo, entre outras, o estado da arte aqui descrito demonstra a necessidade de se desenvolverem investigações que, através dos vários campos do conhecimento, se dediquem ao estudo da relação da gastronomia e da arte, relação essa que se apresenta pouco sistematizada.

¹² in *Arts&Foods*, Expo2015. Disponível em: <http://www.expo2015.org/en/explore/thematic-areas/art-and-food>

CAPÍTULO I - EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA

1. Da nutrição ao prazer da mesa

Um pouco por todo o mundo, a cozinha contemporânea só pode ser entendida se for tida em consideração a história e a evolução da gastronomia, quer ao nível dos alimentos, dos instrumentos, das técnicas, mas principalmente através do olhar dos vários chefs e gastrónomos que foram dando o seu contributo ao longo dos séculos, mudando tradições e alterando os *canons* estabelecidos. A história da gastronomia está interligada com a história da humanidade (Wilson, 2012). É importante começar por definir alguns conceitos relacionados ao universo da gastronomia e que serão abordados ao longo deste trabalho.

Os alimentos, a matéria prima, são "as substâncias que, submetidas à ação do estômago, se podem transformar em substância animal através da digestão para recuperar as perdas sofridas pelo corpo" (Brillat-Savarin, 2010: 66). Fazem parte do processo da alimentação, que por si só é um dos mais importantes da vida quotidiana de cada indivíduo que, em média, passa quinze anos da sua vida alimentando-se, sentando-se à mesa cerca de cem mil vezes (Nascimento, 2007: 29 apud Pasini, 1997: 15). O alimento é aquilo que ingerimos, a gastronomia é a história por detrás desse alimento, a origem, o modo de fazer, o passado (Ronqui, 2011).

Transformar os alimentos do cru para o cozido, através do ato de cozinhar, é comparável à passagem, por parte do homem, da natureza à cultura (Nascimento, 2007: 29 apud Levi-Strauss, 2004; Hegarty & O'Mahony, 2001 apud Levi-Strauss, 1978). Com essa mudança, o ato de alimentar deixou de ser apenas uma simples necessidade de nutrição, passando a ter várias motivações. Os aspetos sociais da alimentação estão evidenciados nos laços criados com a comida e vão desde interações afetivas, sexuais, literários, políticas e artísticas. O ato de cozinhar é uma forma de transmissão de cultura pois qualquer indivíduo tem capacidade de cozinhar, de receber e de transmitir esses ensinamentos. (Nascimento, 2007: 29). O homem cedo inventou a refeição enquanto ritual social, sendo esse um momento de "ritualização da repartição de alimentos" (Franco, 2001: 21 apud Annick Sjögren, s.a.). Ao longo do tempo a alimentação adquiriu um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos e estéticos (Carneiro, 2003: 1; Ferreira, 2002: 4 apud Romanelli, 2006).

O termo culinária deriva do latim *culinarius* e significa cozinha, dizendo respeito à arte de cozinhar. Culinária pode ser entendida como "qualquer tipo de

processamento de transformação do alimento", considerando-se que teve início no momento da descoberta do fogo e na transformação do alimento cru em alimento cozido (Diez-Garcia & Castro, 2011: 92). Pode ser ainda entendida como "um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos" (Montanari, 2008: 59).

Já gastronomia, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *-ia*, que forma o substantivo, significa o estudo ou observância das leis do estômago (Franco, 2001: 35). É um todo abrangente, onde se inclui a culinária, a alimentação, o alimento e o prazer obtido na alimentação através dos sentidos. Como explica António Filho, gastronomia é:

"um conjunto de fatores que se entrelaçam (preparo da refeição, pessoas, lugares, arrumação, decoração, ambiente) para fazer daquele momento da refeição um momento muito especial, pois os prazeres da mesa convidam a outros prazeres" (Filho, 2008: 18).

É uma área que se relaciona com a história natural, com a física, a química, o comércio e até a economia e a política. É uma área transversal a vários setores da sociedade, e que rege toda a nossa vida (Brillat-Savarin, 2010). Hegarty, por sua vez, define gastronomia como sendo o conhecimento que se tem sobre os vários aspetos que envolve o universo da gastronomia: "Gastronomy - the knowledge of food, design, manipulation, and processing for the purpose of making food fit for human consumption, serving it, tasting it, and taking pleasure from it - is a universal activity incorporating the concepts and practices of cooking, serving, and eating" (Hegarty, 2009: 10).

Segundo Montanari, o principal elemento de distinção entre o homem e o animal é o facto de apenas o humano ser capaz de dominar o fogo (a primeira tecnologia utilizada na cozinha), transformando um produto da natureza em algo completamente diferente através de reações químicas e da combinação com outros ingredientes, possibilitando assim o consumo de alimentos com características de sabor e textura distintas das existentes no seu estado natural (Montanari, 2008: 56).

A arte culinária resulta assim da correta combinação de ingredientes, manipulando-os através de reações químicas que dão origem a alterações de sabor e textura reconhecidas como prazerosas pelo paladar (Rampim, 2010: 14 apud Wolke, 2003: 87), transformando o produto bruto em produto cultural, em comida, fazendo da cozinha um dos marcos da criação da própria civilização humana (Montanari, 2008: 10). A culinária é a mais antiga das artes, e apenas uma pequena parte do universo da gastronomia (Alva, 2012: 6).

É importante referir-se ainda que cozinha, no sentido que será utilizado ao longo deste trabalho, com origem na palavra francesa *cuisine*, é definida como uma construção cultural que sistematiza as práticas culinárias (técnicas, ingredientes) e configura uma linguagem própria (Parreira, 2014: 102).

1.1. A influência dos sentidos

A gastronomia é universal, sendo uma linguagem que é "talvez, a única, entre as muitas linguagens criadas pelo homem, que tem a capacidade de convocar para que seja compreendida e para dar prazer, simultaneamente, a todos os cinco sentidos" (Kohl, 2012: 10 apud Oliveira, 2010: 28).

Ao longo dos séculos os sentidos têm ganho importância na gastronomia e na identificação dos prazeres da mesa. Como veremos neste capítulo, de uma cozinha do olfato através da utilização de especiarias, à cozinha do olhar com um enorme cuidado na apresentação, passaremos a uma cozinha que contempla todos os sentidos. Tal como defende Ornellas em *A alimentação através dos tempos*, existe uma envolvimento de todos os sentidos na arte culinária (Rampin, 2010: 15 apud Ornellas, 2003; Nascimento, 2007: 47-48 apud Ornellas, 2003).

Um dos primeiros sentidos a ser utilizado é a visão, que tem a faculdade de nos mostrar a apresentação de um prato, o seu aspeto, a sua cor e a sua forma. Já o olfato desperta o prazer através da percepção dos aromas, enquanto o tato permite aferir sensações térmicas, assim como a consistência dos alimentos. A audição permite que os ruídos sonoros como o crocante, o trincar, o estalar da língua e dos lábios sejam percebidos e integrados no ato de degustar. Por último, o paladar possibilita a percepção do doce, salgado, ácido, amargo e, identificou-se mais recentemente, do umami¹³.

O olfato, o paladar e o tato foram os primeiros sentidos com que apreendemos o mundo. Só depois de cheirmos, provarmos e tocarmos pudemos observar com cuidado as informações que os nossos olhos nos transmitiam (Nascimento, 2007 apud Onfray, 1991: 189). Os sentidos, numa primeira fase da existência humana, promoveram sensações diretas, cruas, mas tal como os óculos aumentam a capacidade visual, o açúcar e o sal promoveram no gosto importantes

¹³ Umami pode ser entendido da seguinte forma: "umami is a pleasant savoury taste imparted by glutamate, a type of amino acid, and ribonucleotides, including inosinate and guanylate, which occur naturally in many foods including meat, fish, vegetables and dairy products. As the taste of umami itself is subtle and blends well with other tastes to expand and round out flavors, most people don't recognize umami when they encounter it, but it plays an important role making food taste delicious", in *What is Umami?*, Umami Info. Disponível em: <http://www.umamiinfo.com/2011/02/What-exactly-is-umami.php>

incrementos. Nesse sentido, Brillat Savarin (2010: 40) perspetivou que a descoberta de novas técnicas e inovações na gastronomia, e em áreas relacionadas, poderia possibilitar aos sentidos uma fonte de prazer e estímulos ainda por descobrir, tal como veio a comprovar-se com os desenvolvimentos recentes da alta cozinha.

Para Brillat-Savarin, o gosto "é o sentido que nos relaciona com os corpos sápidos, por meio da sensação que causam no órgão destinado a apreciá-los" (Brillat-Savarin, 2010: 43). Ajudado pelo olfato, possibilita-nos escolher, nas substâncias dadas pela natureza, aquelas que são as mais apropriadas para a nossa alimentação, isto porque, segundo o autor, as substâncias nutritivas não causam repulsa nem ao gosto nem ao olfato. Sobre esta relação, Brillat-Savarin defende que o gosto e o olfato podem mesmo fazer parte de um único só sentido, já que ambos servem para degustar - o primeiro corpos tácteis, o segundo gases (Brillat-Savarin, 2010: 44). Já a fruição gustativa resulta da oposição de dois valores: o agradável e o desagradável, pois o gosto vem da capacidade de apreciar (Brillat-Savarin, 2010: 15). Utilizando outros termos, também Montanari chama à atenção para a existência de duas aceções distintas do conceito de *gosto*, uma enquanto *sabor*, como sensação que se descobre através da língua e do palato e outra enquanto *saber*, avaliação do que é bom ou mau, do que agrada ou desagrade (Montanari, 2008: 96).

Flandrin e Montanari (2001) abordando a evolução do termo *gosto* ao longo do séc. XVII, fazem referência à evolução do conceito no âmbito artístico, utilizado como metáfora para distinguir o belo do feio:

"para falar da aptidão para distinguir o belo do feio nas obras de arte, foi necessário recorrer a uma metáfora e a única que se encontrou foi a do gosto alimentar. Isso indica, por um lado, um forte desenvolvimento do interesse pelas belas-artes (...). Por outro lado, o recurso a esta palavra sugere que as pessoas de sociedade se preocupavam com o gosto do que comiam e que não se abstinham de o discutir." (Flandrin & Montanari, 2001: 275).

O olfato está intrinsecamente ligado ao paladar. Já no antigo Egipto esta associação estava patente no hieróglifo que designava o nariz e que, ao mesmo tempo, significava tanto o olfato como o sabor e a sensação de prazer (Nascimento, 2007: 45 apud Jackson 1999: 133).

Millor Fernandes afirmou que até o próprio barulho das frituras pode estimular o apetite, numa alusão à contribuição da audição para o prazer da

degustação (Nascimento, 2007: 45 apud Barbara, 1997: 88). Também Heston Blumenthal (1966-), que juntamente com Charles Spencer estudou o efeito do som na apreciação da comida, convida o comensal a ouvir o som do mar, através de *earphones*, enquanto se degusta o prato *Sound of the Sea* (Figura 1.1), proposta que inclui vários elementos marinhos, de algas a bivalves. Uma proposta sensorial em que todos os sentidos entram em ação para degustar este conhecido prato do chef inglês (Lozano, 2013: 80-81).



Figura 1.1 - Heston Blumenthal, *Sound of the Sea*.¹⁴

Podemos então afirmar de forma segura que a gastronomia é uma experiência sensorial total, pois para além dos sabores, das consistências, das texturas e dos cheiros, o cenário, o som ambiente, as cores, a luz, a envolvência e a interação com os convivas e equipa de sala, são características fundamentais na experiência gastronómica (Franco, 2011: 244; Lunardelli, 2012: 9).

Trabalhando a ideia de que é a combinação de todos os sentidos que envolve o prazer de comer, o chef José Avillez (1979-) fala da importância do paladar e do olhar para a criação de toda a experiência: "o grande objetivo de facto é provocar sensações ao nível do paladar mas também o olhar, a surpresa, a diversão (...)" (Anexo C: 154), sendo para isso importante trabalhar com os sentidos, com a perceção.

¹⁴ in *Food*, The Guardian.

Disponível em: <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/australia-food-blog/2015/mar/20/heston-blumenthals-fat-duck-in-melbourne-wonderful-but-no-wizard-in-oz>

1.2. Appetite, prazer de comer, prazer da mesa

É através dos sentidos que o apetite é despertado, sendo essa a primeira sensação de necessidade de comer. Um estado mental que não é necessariamente desagradável, quando se sabe que uma próxima refeição está próxima (Brillat-Savarin, 2010: 61). Uma sensação que tem mais de psicológico do que fisiológico, ao contrário de fome, que se considera ser uma carência biológica por falta de alimentação (Franco, 2001: 21).

Tanto o apetite como a fome são a origem, quando saciados, do prazer de comer. O prazer de comer é curto no tempo, sendo a satisfação de uma necessidade (Brillat-Savarin, 2010; Franco, 2011: 21). É o prazer de encontrar satisfação no desejo que abre caminho a objetos de consumo, a rituais de agregação, a obras literárias e cinematográficas¹⁵, assim como possibilita novas formas de relacionamento (Nascimento, 2007: 29 apud Tiger, 1993: 11; apud Sissa, 1999: 48-49).

Já o prazer da mesa é uma sensação prazerosa que provém de diferentes aspectos que acompanham e envolvem a refeição: o lugar, os convivas, a comida, o vinho, o ambiente do espaço, a temperatura, as características da refeição que é servida, entre outras variáveis (Franco, 2001: 21-22). É um prazer que se prolonga no tempo ao longo de uma refeição (Brillat-Savarin, 2010: 123). Tem muitas vezes a capacidade de nos recordar momentos da nossa infância como é o caso de refeições passadas em lugares específicos através de lembranças e associações, pois através do condicionamento reflexo, os sentidos trazem diversas vezes à memória vivências passadas (Nascimento, 2007 :48). É o *gourmand* quem domina a sutileza dos prazeres da mesa, aquele que demonstra um paladar apurado, delicado e sensível, sendo inimigo de qualquer excesso, contrastando por isso com

¹⁵ A primeira apresentação pública de projeção de imagens ocorreu em 1895, em Paris, realizada pelos irmãos Lumière, marcando o aparecimento do cinema. A projeção contou com a apresentação de dez filmes onde se incluía *Le Repas de Bébé* (O Almoço do Bebê), um documentário onde aparece Auguste Lumière com a sua esposa Marguerite a alimentar o seu filho André. Tal documentário pode ser entendido como o primeiro "filme gastronómico" (Yasoshima, 2012: 301).

A revista Time elaborou uma lista de oito obras cinematográficas de referência sobre o universo da gastronomia, entre as quais *Ratatouille*, de 2007, que conta com a participação de Ferran Adrià na versão espanhola do filme a dar voz a um irritado cliente francês. A personagem do chef Auguste Gusteau é inspirada no famoso chef Bernard Loiseau. Os restantes sete filmes são: *Five Easy Pieces*, 1970; *Babette's Feast*, 1987; *Like Water for Chocolate*, 1992; *Big Night*, 1996; *Food Inc.*, 2009; *Julie & Julia*, 2009; *Jiro Dreams of Sushi*, 2011 (Corlis, 2014; Kashner, 2015).

Abordando a relação entre *cozinha* e *cinema*, Peter Kubelka, realizador *avant-garde*, afirma que: "Cinema taught me that cooking is an art form, and I later found out that cooking is the oldest art form, and goes back into times when there existed no other art forms" (Hamilton & Todolí, 2009: 214).

glutão que se caracteriza por ser aquele que come com avidez e em excesso. A qualidade de um bom *gourmand* é a elevada atenção para com tudo o que envolve o paladar, é o indivíduo que se delicia com boa comida e boa bebida (Oreja, 2011).

A memória também desempenha um papel relevante na alimentação, no sentido em que a alimentação chega ao imaginário do comensal¹⁶ através da associação aos sentidos. Muitos chefs procuram proporcionar essas recordações e emoções através da gastronomia em forma de memória (Ronqui, 2011: 36; Lozano: 2013: 84). Para João Rodrigues (1977-), a memória desempenha um papel relevante no momento da degustação e, fazendo referência à experiência que procura promover com o *menu criativo* do restaurante Feitoria, refere que: "(...) a ideia é essa, tentarmos ir de encontro àquilo que as pessoas são, àquilo que as próprias pessoas gostam. E depois no fim, quando falamos com os clientes, é muito engraçado - ou não - quando percebemos que (...), em alguns pratos, conseguimos ir buscar coisas que... eram memórias de infância. E isso é, é um momento quase de comunhão (...)" (Anexo B: 149).

É a memória individual, e também coletiva, que atravessa o tempo e as gerações, possibilitando a evolução do pensamento, originando novas ideias.

2. Da pré-história ao presente

Neste ponto aborda-se a evolução histórica da gastronomia, não se pretendendo realizar uma análise histórica exaustiva, mas sim a seleção de momentos e figuras chave na história da gastronomia, dando a conhecer elementos relevantes para a análise da contemporaneidade gastronómica.

A procura por comida, para satisfação de uma necessidade elementar à vida, tem sido uma realidade constante ao longo da evolução do ser humano, da pré-história à contemporaneidade, variando apenas na dificuldade do ser humano em obtê-la, já que com a evolução e com o aparecimento de novas ferramentas e técnicas de caça, a dificuldade foi diminuindo gradualmente. Saciar a fome é, ainda nos dias de hoje, a maior fonte de gasto de energia por parte do homem: "Hunger is still the source of mankind's energies, good or bad, the reason for its advance, the origin of its conflicts, the justification of its conscience and the currency of its labours" (Toussaint-Samat, 2009: XIV).

¹⁶ Entende-se por comensal aquele que partilha a mesa de um determinado espaço durante uma refeição (Neirinck & Poulain, 2001: 9). É aquele que pratica a comensalidade, termo que deriva do latim *mensa*, que significa conviver à mesa, sendo que mesa significa mais do que uma peça de mobiliário, remetendo para a ideia de experiência existencial, um ritual (Yasoshima, 2012: 306 apud Boff, 2008).

A necessidade de comer é inerente a qualquer ser vivo, a alimentação proporciona energia às células, sem a qual a vida é impossível. Nos primórdios da existência do homem, a comida era por si só um fim, tal era o conformismo com a alimentação que se encontrava ao dispor e a forma como era consumida. Desde o início dos tempos que o homem primitivo se habituava a alimentar do que encontrava, consumindo tudo no seu estado natural, sem grandes cuidados. Contentava-se com os alimentos oriundos do local que habitava, como insetos, animais pequenos, frutos, raízes, plantas, bagas. Ingeria tudo que fosse comestível, sem se preocupar com o seu sabor ou textura (Neirinck & Poulain, 2001).

Com o aparecimento do fogo tudo se alterou, há cerca de meio milhão de anos (Carneiro, 2005; Diez-Garcia & Castro, 2011; Flandrin & Montanari, 1998). O homem constatou que, em contato com o fogo, o sabor e a textura da carne alteravam-se, tornando-a mais saborosa e tenra. Além das vantagens para o sistema digestivo, para melhor absorção nutricional e eliminação de doenças inerentes ao consumo dos alimentos crus, o aparecimento desta tecnologia/ferramenta permitiu o aumento do sabor e atribuiu um maior prazer ao consumo dos alimentos (Wilson, 2012). Foi também com o fogo que o homem percebeu que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, fazendo dessa a primeira técnica de conservação de alimentos. O fogo tornava-se assim o ponto de partida da civilização humana (Franco, 2001; Neirinck & Poulain, 2001: 9; Alva, 2012: 12).

Até há cerca de 10.000 anos, antes do aparecimento de objetos que serviam para cocção de alimentos, estudos de ossadas arqueológicas sugerem que não seria possível chegar-se à idade adulta, se já não se tivesse dentição. Seria impossível mastigar, o que levava rapidamente à morte por fome. O aparecimento dos primeiros utensílios de cocção permitiu a transformação de carnes e vegetais em papas ou sopas, possibilitando o seu consumo sem a necessidade de mastigar (Wilson, 2012: 15). Foi também nessa época, há 10.000 anos, que o homem começou o cultivo de terras e a domesticação de alguns animais que até então caçava. Com o fabrico de ferramentas de corte, desenvolvimento da arte de tecer e com a fabricação de utensílios de cerâmica e fornos rudimentares, o homem passou a estabelecer-se por mais tempo num mesmo espaço, o que possibilitou que o tempo dedicado até então à procura de alimentos pudesse ser utilizado noutros afazeres, como o desenvolvimento de utensílios e outros objetos (Franco, 2001).

Com o surgimento da agricultura e a domesticação de animais inicia-se a história da civilização humana, permitindo que o homem se fixasse num

determinado local e subsistisse através do cultivo diversificado de produtos (Alva, 2012: 12).

2.1. Antiguidade clássica

Foi na Grécia que o termo *gastronomia* apareceu pela primeira vez. Archestratus (séc. IV A.C) que para além de poeta, escritor e filósofo era apaixonado pelas artes culinárias (Neirinck & Poulain, 2001: 10), foi o primeiro a escrever sobre o tema e a destacar-se com a sua obra *Hedypatheia* (Franco, 2001: 35). São poucas as fontes bibliográficas e os vestígios da obra de Archestratus, talvez porque a literatura relacionada com comida, e que continha receitas, era desvalorizada literariamente (Wilkins & Hill, 2011; Alva, 2012). Archestratus, na sua obra, dá destaque a várias descobertas culinárias e, entre outros contributos, apresentou, segundo Tsolakidou (2013), cinco regras: usar alimentos crus de boa qualidade; combiná-los de forma harmoniosa; evitar molhos e especiarias picantes; preferir molhos ligeiros para apreciar a refeição; usar especiarias de forma moderada de modo a não interferir com o sabor natural dos alimentos.

Os gregos primavam pela sobriedade, molhos simples, ingredientes frescos, tendo inclusive algum repúdio sobre os elevados excessos da mesa. Já os romanos tinham um gosto extravagante, e os contrastes podem também ser observados nos utensílios domésticos que utilizavam. A gastronomia romana desenvolveu-se através da assimilação do conhecimento que os helénicos denotavam da arte culinária. Foi com a conquista de Sicília por parte dos romanos que essa assimilação ocorreu com maior intensidade. A guerra, por esta altura, desempenhava um papel importante no desenvolvimento da gastronomia (Franco, 2001).

Foi de Roma que nos chegou uma das mais antigas compilações de receitas, com a obra *De re coquinaria* considerada o principal livro romano de cozinha, e atribuída ao gastrónomo Marcus Gavius Apicius (séc. I) (Nascimento, 2007; Neirinck & Poulain, 2011; Alva, 2012; Rodrigues, 2010). Na versão francesa, publicada em 1933, consta uma coletânea de 477 receitas (Alva, 2012: 43). Acredita-se que tenham sido escritos dois livros, um de receitas gerais e outro especificamente de molhos (Rodrigues, 2010: 14). Conhecido pela exuberância, excessos e gosto pelo entretenimento, Apicius oferecia enormes banquetes onde se acredita que terá gasto praticamente todas as suas poupanças (The Chefs of Le Cordon Blue, 2010).

A diferença entre a cozinha romana e grega pode ser observada comparando as duas principais obras culinárias de cada império como, por exemplo,

no que diz respeito ao uso abundante de molhos concentrados em que se utilizava vinho, especiarias e ervas, como constatado nas receitas de Apicius, o que contrasta com o verificado na cozinha grega. Ambas as culturas utilizavam como técnicas de cocção o assado, o guisado e a normal cozedura em água (Neirinck & Poulain, 2001).

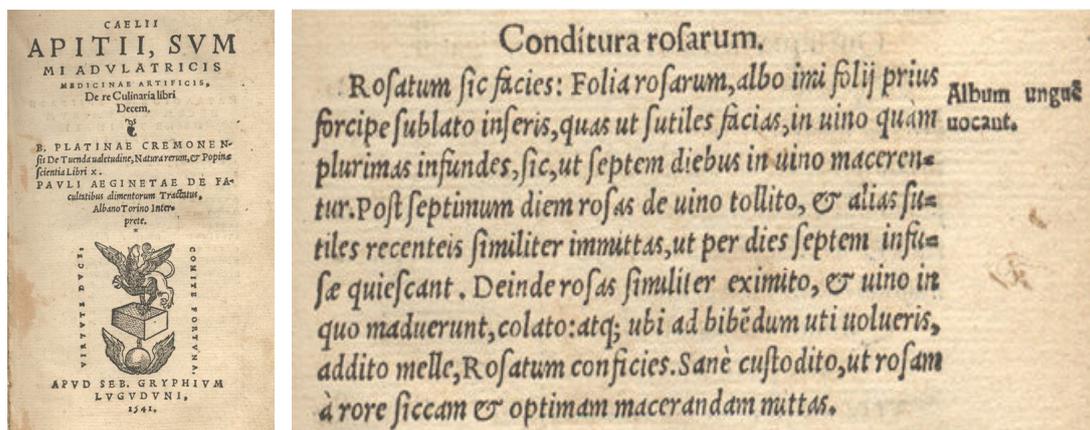


Figura 1.2 - Apicius, *De re culinaria*, 1541 | Figura 1.3 - Excerto da obra *De re culinaria* com receita de vinho de rosas, 1541.¹⁷

Se hoje a carne é parte intrínseca da culinária europeia, na antiguidade clássica não podia faltar o pão, papas e bolos, enquanto a carne tinha um papel secundário, era olhada com desconfiança, como um alimento pouco saudável. A importância do pão era tal que deu origem à conhecida frase que nos chegou desse tempo: *panem et circenses* (Reinhardt, 2000: 46).

Numa formulação sobre os motivos da extinção do império romano, o sociólogo americano Seabury Colum Gilfillan afirma que a causa teve origem num hábito alimentar:

"no envenenamento e esterilidade causados pelo chumbo, pois o revestimento dos utensílios de cozinha dos ricos continha esse material. Ao reduzir-se pela fervura o vinho das preparações culinárias, uma certa dose de chumbo passava para os alimentos, gerando o saturnismo." (Franco, 2001: 52).

¹⁷ in *Apicius*, K-State Libraries.

Disponível em: <http://www.lib.k-state.edu/depts/spec/rarebooks/cookery/apicius1541.html>

2.2. Idade média

Vários progressos gastronómicos ocorridos no período romano dissiparam-se, com muitos dos hábitos e técnicas culinárias a deixarem de marcar presença numa época que ficou marcada pela rutura com a antiguidade.

O destaque deste período vai para a importância do sistema feudal e para as ordens religiosas que ganharam relevância na sociedade com o seu importante papel para a sobrevivência do conhecimento, através das suas bibliotecas, contribuindo com progressos gastronómicos, como o desenvolvimento do cultivo da vinha e outras plantações hortícolas (Oliveira, 2008).

Os monges, nos seus mosteiros, mostravam-se ao mundo de forma refinada, muitas vezes até mais que os próprios nobres. A forma de estar à mesa da sociedade europeia deve muito à atividade monástica, assim como ao desenvolvimento da atividade vínica já referida.

Não existindo lareiras de grandes dimensões que permitiam controlar a intensidade do calor para uma cozedura mais lenta, não tinham possibilidade de elaborar guisados e molhos, que mais tarde viriam a ser bastante apreciados. Neste período eram utilizadas, em abundância (ou exagero, para os padrões de hoje) especiarias e ervas (Franco, 2001; Neirinck & Poulain, 2001).

Durante esta época foi aperfeiçoada a confeção do pão, queijos e outros pastéis. Os conventos tornavam-se centros de transmissão de conhecimento sobre técnicas agrícolas e sobre a arte culinária. Apesar disso, são poucas as informações que nos chegaram desta época, comparativamente com outros períodos que se seguiram (Alva, 2012).

A lenta assimilação e o lento progresso comercial de produtos alimentares chegados de outros povos não teve influência no desenvolvimento da humanidade até ao final da Idade Média. Só no Renascimento, numa altura em que os descobrimentos ganham fulgor e se inicia o período de expansão comercial e cultural, as relações em larga escala, ao nível das importações-exportações, ganharam forma e grande parte desse comércio era feito à base de produtos alimentares (Toussaint-Samat, 2009).

Depois da obra de Apicius, só no séc. XIV voltou a surgir uma nova obra culinária de referência. Por essa altura surge, pelas mãos de Guillaume Tirel, conhecido como Taillevent (1310-1395), um novo manuscrito culinário, *Le Viandier* (Figuras 1.4, 1.5 e 1.6), considerado o primeiro livro culinário francês (The Chefs of Le Cordon Blue, 2010; Neirinck & Poulain, 2001). O seu contributo foi tal que

promoveu o aperfeiçoamento da alta cozinha italiana, durante o Renascimento (Franco, 2001: 82).

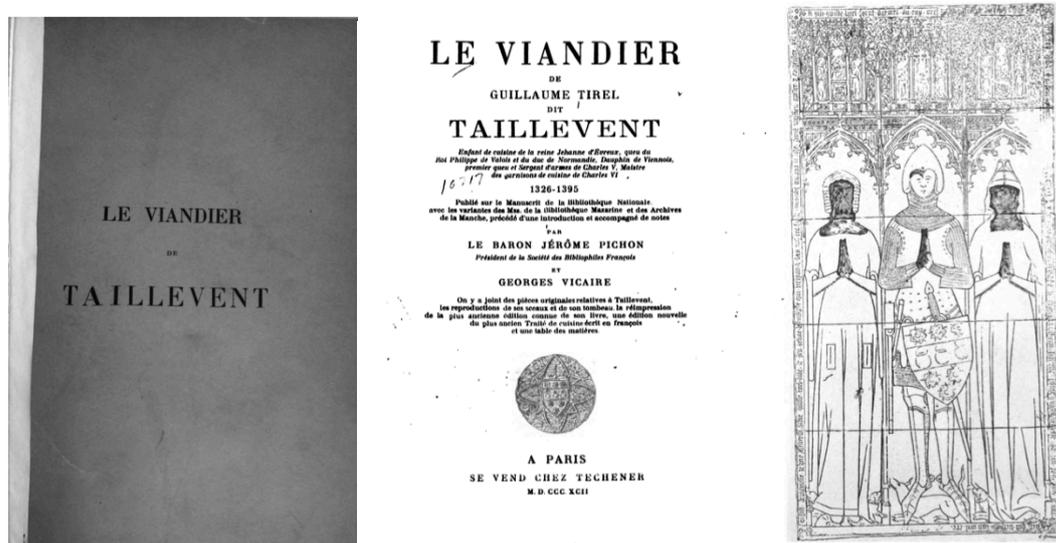


Figura 1.4, Figura 1.5 e Figura 1.6 - Taillevent, *Le Viandier*.¹⁸

2.3. Renascimento

O Renascimento despoletou um novo fulgor e uma nova postura por parte da sociedade nas mais variadas áreas, das ciências às artes, passando pela gastronomia, e por esta época que se deu início ao desbotar das artes culinárias, relevando os prazeres da mesa mais refinados, passando o enfoque a recair na qualidade e não tanto na quantidade.

Os desenvolvimentos promovidos por Johannes Gutenberg melhoraram de forma significativa o processo gráfico, promovendo a disseminação do conhecimento pela Europa. Um dos primeiros livros a ser impresso foi o do escritor Bartolomeo Sacchi (1421-1481), também conhecido como Platino de Cremona, autor de *De honesta voluptate*, obra onde constam ideias e técnicas inovadoras para a época, tendo por isso influenciado significativamente a gastronomia italiana e francesa (Franco, 2001; Alva, 2012). Outra das novidades da época surgiu com a descoberta da América e do caminho marítimo para a Índia, originando um acentuado aumento das trocas comerciais através de importações e exportações. Essas trocas foram fundamentais para a introdução de novos alimentos na cozinha europeia (Neirinck &

¹⁸ in *Le Viandier*, Internet Archive.
Disponível em: <https://archive.org/details/ViandierTailleventPichon>

Poulain, 2001).

Começou a dar-se maior atenção aos comportamentos tidos à mesa, à higiene e à preparação dos alimentos. Neste contexto a forma como as refeições eram servidas distingue-se dos tempos atuais, o pão velho e seco que servia de recipiente onde se serviam as refeições dá lugar ao prato, utensílio que ainda hoje utilizamos com essa finalidade (Oliveira, 2008 apud Braune, 2007). Foram várias as alterações vividas no Renascimento em Itália, onde podemos destacar a arte da pastelaria, com inovações que permitiram criar compotas, geleias e gelados, assim maçapão e torrões, devido à influência árabe neste período (Franco, 2001; Neirinck & Poulain, 2001).

2.4. França e a *haute cuisine*

A família Médici era uma das mais importantes de Itália, dominando inclusive o circuito cultural. Em pleno séc. XVI, o sangue desta família italiana cruzou-se com o da monarquia francesa quando Catarina de Médici se casou com Henrique II e, posteriormente, Maria de Médici, sua prima, se casou com Henrique IV. Para França levaram o refinamento italiano e ainda os seus cozinheiros, que por sua vez se fizeram acompanhar dos alimentos e técnicas a que estavam habitados. A união dos Médici com o sangue real francês foi um marco histórico no desenvolvimento da cozinha francesa. A assimilação do refinamento e dos hábitos gastronómicos chegados de Itália foi tal que, no final do séc. XVI, os franceses ultrapassaram Itália obtendo a supremacia das artes culinárias que até ao séc. XX (Franco, 2001).

Os comportamentos à mesa evoluíam, os objetos como a colher e a faca passaram a ter grande importância. Os talheres ganham um novo destaque, numa altura em que grande parte das refeições eram constituídas por caldos com pequenos pedaços de comida. Com a generalização do garfo¹⁹ deixou-se de utilizar a faca como utensílio empregado para espetar nas carnes e levá-las à boca (Franco, 2001).

França, e em concreto Paris, tornava-se assim centro de desenvolvimento e divulgação da *haute cuisine*, também com da literatura (Oreja, 2011: 94). Aquando do domínio de Henrique IV e Maria de Médici no início do séc. XVII, surgiu o chef

¹⁹ O garfo surge em Itália nos finais da idade média, pela necessidade de aproximar os alimentos quentes à boca sem queimar as mãos ou utilizar a faca, que até então apresentava também essa função. Surgiu como forma de refinar os hábitos conviviais. Ressalva-se que, nos pratos de carne, o seu uso foi ainda mais tardio, pois a sua utilização era vista como antinatural (Montanari, 2008:101). Introduzido nos hábitos da corte francesa através de Catarina de Medici, começou a ser utilizado com maior regularidade no reinado de Henrique III (Neirinck & Poulain, 2001: 28).

Pierre François La Varenne (161?-1678),²⁰ autor do *Le Cuisinier François* (Alva, 2012; Figuras 1.7, 1.8 e 1.9), publicação onde constam diversas técnicas e molhos, assim como referências à forma como os pratos se deveriam intercalar numa mesma refeição. Pelo primeira vez surgiam os *jus* e, por esta altura, deu-se uma importante mudança na confeção dos molhos, tendo o pão deixado de ser utilizado para os engrossar, passando-se a utilizar a manteiga e a farinha como ainda hoje ocorre na elaboração de diversos molhos. La Varenne introduziu o molho *béchamel* e foi o criador da técnica de clarificação *consommé*.

A manteiga ganha o lugar do azeite e os hábitos alimentares da Idade Média caem em desuso (Franco, 2001). *Le Cuisinier François* foi o primeiro livro a quebrar com a dependência das especiarias, defendendo que estas deviam enfatizar o sabor e a qualidade dos produtos em detrimento de se sobreporem aos mesmos (The Chefs of Le Cordon Blue, 2010). La Varenne sugeria a utilização de ervas e plantas aromáticas e defendia a separação do doce e do salgado. Foi um dos primeiros autores a demonstrar uma grande atenção e interesse para com os vegetais (Beaugé, 2011).

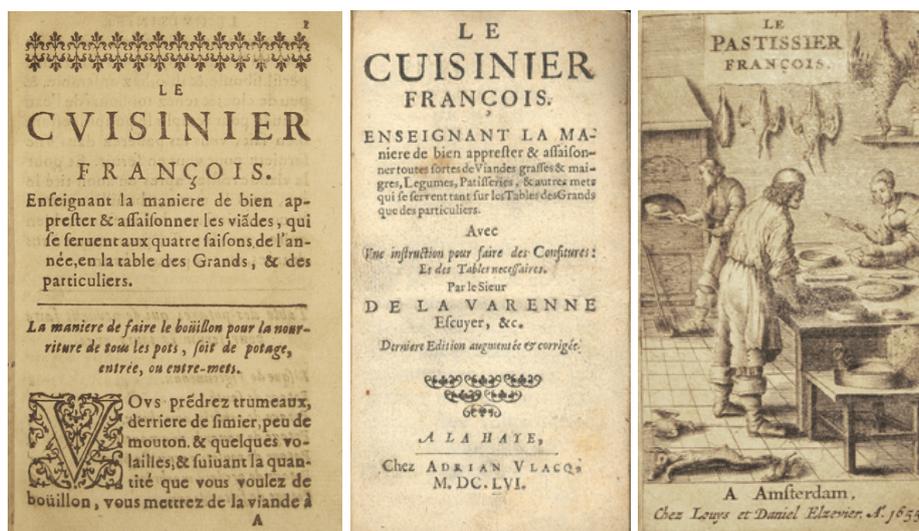


Figura 1.7, Figura 1.8 e Figura 1.9 - La Varenne, *Le Cuisinier François*.²¹

No séc. XVIII a cozinha do olfato que advinha do intenso uso das especiarias é substituída pela cozinha do olhar, privilegiando-se a apresentação. Tornavam-se famosos os grandes banquetes do Palácio de Versalhes, criados por cozinheiros

²⁰ Data de nascimento não é consensual, mas acredita-se que terá nascido entre 1615 e 1618, e falecido em 1678 (Russel, 2014; Carlos, 2014; The University of Chicago Library, s.a).

²¹ in *Continental Cookery*, The University of Chicago Library.

Disponível em:

<http://www.lib.uchicago.edu/e/webexhibits/recipes/continentalcookery.html>

franceses, que elevavam a cozinha francesa a um estatuto superior (Figura 1.10). A cozinha europeia vivia uma grande mudança, refinava-se e tornava-se ainda mais luxuosa e esplendorosa (Santos, s.a.).



Figura 1.10 - Abraham Brossse, *Banquete presidido por Luís XIII, 1633*.²²

A cozinha da corte francesa de Versalhes marcou e pautou todas as restantes cozinhas reais europeias da época. Os cremes, as mousses e os purés tornaram-se a vanguarda da cozinha. Por esta altura refinavam-se técnicas, deixando de parte uma cozinha exótica que ostentava produtos raros como sinal de riqueza, em prol de uma cozinha mais complexa e aprimorada por parte dos cozinheiros. A cozinha francesa compromete-se assim a aperfeiçoar-se e a melhorar constantemente a cada geração de cozinheiros (Alva, 2012: 106; Neirinck & Poulain, 2001: 37-42).

Luís XIV foi, durante o séc. XVII, uma das importantes figuras desta época em França, e um elemento importante na história da gastronomia. Começou por mudar protocolos e promover banquetes²³. O surgimento da cozinha francesa deve

²² in Oreja, 2011: 95.

²³ Um dos grandes anfitriões da época foi François Vatel, mestre de cerimónias que planeava cada um dos seus banquetes ao pormenor. Tudo passava por ele, desde a decoração do espaço ao menu de degustação que seria servido na cerimónia. Supervisionava a confeção e realizava todas encomendas necessárias. Vatel teve um final de vida trágico aquando da organização de um importante banquete para Nicolas Fouquet, superintendente de Luís XIV, que promovia a cerimónia em honra do Rei (Alva, 2012: 110). No decorrer do evento, a entrega do peixe que tinha encomendado para ser servido no menu atrasou-se, de tal forma

muito às exigências, à qualidade e ao luxo da corte de Luís XIV (Oliveira, 2008 apud Guerrero, 2003). A culinária é assumida como fonte de prazer e, percebendo a sua importância, Luís XIV elevou-a de tal forma que atribuiu aos chefs a designação de oficiais, aumentando o prestígio social e reconhecimento dos mesmos²⁴.

Tal como o seu pai, Luís XV, no séc. XVIII, contribuiu para o desenvolvimento da cozinha francesa através da promoção do refinamento do processo culinário, com enfoque na elegância, sofisticação, serviço e limpeza. Apreciador também de refeições íntimas, por vezes nem os empregados eram admitidos na divisão onde jantava. Criou o hábito de *petit souper*, uma ceia onde poderia desfrutar dos prazeres da mesa sem a rigidez protocolar. Foi com Luís XV que surgiu o interesse generalizado em França pela "boa mesa", quando ter um cozinheiro significava poder proporcionar aos seus convidados pratos que, de outra forma, nunca teriam provado (Alva, 2012; Franco, 2001).

A cozinha do séc. XVIII tinha a particularidade de ser inventiva, de procurar o novo, de criar. Estava provida de um espírito alquimista, a procura da "essência". Tinha em si uma radical simplificação dos velhos métodos e a adoção de uma perspetiva científica, algo que os próprios cozinheiros consideravam de "nova cozinha" (Beaugé, 2011).

Foi com a revolução francesa que a democratização na *haute cuisine* ocorreu. Grande parte dos chefs de então, confinados às cozinhas da nobreza, viram-se obrigados a criar os seus próprios espaços de trabalho, tornando assim o acesso a este tipo de gastronomia possível por parte de quem tinha poder económico, a burguesia, que ansiava por replicar o modo de vida da aristocracia, onde se incluíam os prazeres da mesa (Câmara, 2014).

A *haute cuisine* saía das casas e palácios privados da nobreza para os restaurantes. Este marco foi fundamental para o desenvolvimento da gastronomia, pois desta forma os chefs tiveram, pela primeira vez, abertura para demonstrar e desenvolver as suas aptidões culinárias, com toda a liberdade criativa - limitada aos padrões de então - ao público em geral (Constantine, 2012).

O restaurante surge por volta de 1765, criado por Boulanger, proprietário de um *estaminet* da rua Poulies, atual rua do Louvre, em Paris. Boulanger servia sopas quentes anunciadas como *restaurativos*, termo que deu origem ao nome restaurante (Flandrin & Montanari, 2001; Neirinck & Poulain, 2001). São várias as características

que, consumido pela culpa, suicidou-se. A sua história prevalece até aos dias da atualidade, tendo inclusive servido de inspiração ao projeto gastro-artístico *El Somni*, abordado no ponto 5.2 deste trabalho (El Somni, s.a.).

²⁴ Terá sido por esta altura que alguns chefs obtiveram, pela primeira vez, o estatuto de *celebridade*, hoje em dia mais comum devido à mediatização da gastronomia (Franco, 2001).

que diferenciam esta tipologia de restaurante das restantes tabernas de então:

"Firstly, they provided private tables for customers; secondly, they offered a choice of individually priced dishes in the form of a carte or bill of fare; and thirdly, they offered food at times that suited the customer, not at one fixed time as in the case of the table d'hôte (...)" (Iomaire, 2009: 4 apud Brillat-Savarin, 1994: 267).

Com o crescimento dos restaurantes, a competição que existia até então entre *patrons* dava lugar à competição entre chefs. Grimod de La Reynière (1758-1837), considerado um dos primeiros críticos gastronómicos (Nascimento, 2007: 29) publicou *Manuel des amphitryons* onde ensinava às novas gerações de novos ricos, à nova burguesia, a sua ideia de gastronomia rica, saborosa e sensível (Alva, 2012), tendo ainda abordado, nessa publicação, o serviço *à la russe*²⁵. Publicou anualmente, entre 1803 e 1812, o *Almanach des Gourmands*, guia gastronómico com críticas a restaurantes. Surgia por esta altura a prática da crítica gastronómica, legitimada com o trabalho de Grimod de la Reynière, que sanava uma nova necessidade surgida no pós-revolução francesa com a proliferação dos restaurantes (Neirinck & Poulain, 2001: 67; Fortunato, 2014).

No séc. XIX a cozinha francesa era respeitada em todo o mundo devido à vasta geração de chefs que contribuíram para o reconhecimento e codificação dos vários processos de cozinha, formalizando e atribuindo nomes às várias técnicas existentes (The Chefs of Le Cordon Blue, 2010).

A *haute cuisine*²⁶ torna-se referência na gastronomia, distingue-se da cozinha caseira. É, contudo, mais do que apenas uma versão rica relacionada com a

²⁵ O serviço *à la russe* premiava pela sucessão ordenada e sequencial dos pratos de um menu, servida em simultâneo a todos os convivas, com as carnes sendo cortadas ainda na cozinha, permitindo que os comensais desfrutassem da comida ainda quente e de uma forma mais pausada. Por outro lado, o serviço *à la française* disponha na mesa, ao mesmo tempo e antes dos convidados se sentarem, todos os pratos que compunham a refeição, fazendo com que a comida arrefece-se facilmente (Abrams, 2013).

²⁶ Na *Encyclopédie*, também conhecida como *Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, editada entre 1751 e 1772, não verificamos a existência da palavra *Gastronomia*. No entanto, constam várias palavras relacionadas com o universo da gastronomia, entre as quais *cuisine*. Destacamos e traduzimos um dos primeiros parágrafos de uma série de páginas referentes a esse termo: "Cozinha; Esta arte de gabar o gosto, quero eu dizer este luxo de boa carne, o que chamamos no mundo de cozinha por excelência, Montagne define-a como *ciência da boca*. Todos estes termos designam o segredo reduzido em método erudito, de fazer comer mais do que o necessário, porque a cozinha de gente sóbria ou pobre, apenas significa que é a arte mais comum de preparar refeições para satisfazer as necessidades da vida." in *Cuisine*, in *Encyclopédie 1751-1772* (2013).

burguesia da época. A *haute cuisine* nasceu de dois acontecimentos distintos, mas que de igual forma contribuíram para o seu aparecimento. Primeiro com Luís XIV que utilizou a gastronomia e a exuberância para se impor à corte de Versailles, que até então olhava para ele como um jovem Rei ainda em fase de afirmação. O segundo momento foi a publicação de *Le Cuisinier François* por La Varenne que associou à gastronomia o termo *originalidade*. Motivado por estes dois distintos acontecimentos, surge a *haute cuisine*, o primeiro movimento culinário da Europa moderna, que pode ser entendida como:

"the high cuisine, cuisine classique, the first formalized, structured system and technique applied to gastronomy, and it would become the basis of formal western culinary education into the present day. There two great movements, that of the restaurant and haute cuisine, were the beginning of the transformation of cooking from a skill to an art, with the restaurant creating and accessible means through which the larger parts of society could be exposed to the creations of this new cuisine, and allowing the chef to become an independent, sought after, and respected artist. Understanding where these institutions came from is important if one wishes to have any understanding why they exist, and how the restaurant and the modern understanding of the chef as an artist and not merely a worker came to be" (Constantine, 2012: 3-4).

Já depois da revolução francesa surge o livro *Physiologie du Goût*, em 1825, pelas mãos de Brillat-Savarin (1755-1836), considerado um dos primeiros críticos de gastronomia, um filósofo da mesa, um mestre da arte de pensar a cozinha. Foi o primeiro grande escritor a considerar a arte da cozinha como uma das belas artes (Alva 2012: 127) e, tal como Grimod de la Reunière, foi um dos fundadores da literatura e do discurso gastronómico (Neirinck e Poulain, 2001: 67).

Mas foi ainda antes da afirmação de Brillat-Savarin que a *haute cuisine* se afirmou de forma perentória no circuito internacional, e teve em Marie-Antoine Carême (1783-1833) um dos primeiros grandes chefs franceses. Foi ainda muito jovem que Carême deu início à sua carreira como aprendiz de pastelaria, tendo cedo manifestado grandes qualidades para as várias áreas gastronómicas (Neirinck & Poulain, 2001). Nos tempos livres deslocava-se à Biblioteca Nacional para estudar cozinha antiga e moderna, mas também arquitetura. Sendo um apaixonado por essa área, é-lhe atribuída a frase "As belas artes são cinco, a saber: a pintura, a escultura,

a poesia, a música e a arquitetura, a qual tem como ramo principal a pastelaria" (Alva, 2012: 129).

Uniu o seu gosto e conhecimento pela arquitetura transpondo-o para as confeções de pastelaria que criava, como foi o caso das *Pièces Montées*²⁷ (centros de mesa), estruturas pelas quais Carême era reconhecido e que se tornaram imagem da *cuisine classique*, dando origem à sua fama como pasteleiro. A Figura 1.11 representa alguns desses desenhos, constantes do livro de que é autor, intitulado *Le Pâtissier Pittoresque*.



Figura 1.11 - Imagens ilustrativas de *Pièces Montées* criados por Antoine Carême, 1942.²⁸

O carisma de Carême fez dele um dos primeiros chefs celebridades, tendo trabalhado para nobreza e realeza europeia, conquistado grande notoriedade. (Constantine, 2012).

Com tal criatividade e habilidade na arte da pastelaria, Carême contribuiu para elevação dos cozinheiros à categoria de artistas e para que a *haute cuisine*

²⁷ Estrutura que retrata elementos arquitetônicos antigos de grande envergadura, através do uso de técnicas e produtos utilizados na pasteleira, muitas vezes baseada em ilustrações de elementos arquitetônicos ou ruínas do Egito, China, Índia, Suíça, Espanha e Inglaterra (Constantine, 2012: 10; Abrams, 2013: 7).

²⁸ in *Le Pâtissier Pittoresque*, Gallica.

Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025012g>

fosse elevada à categoria de arte, confluindo a pintura e a arquitetura no seu estilo de cozinha.

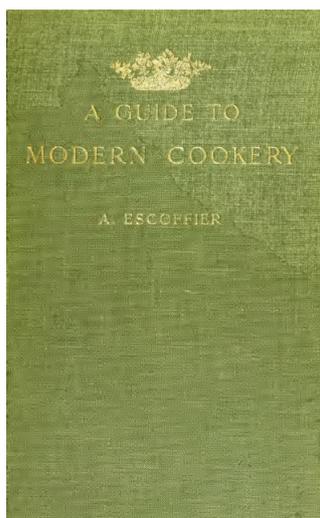
Assim, a cozinha francesa deixou de ser apenas uma quantidade enorme de pratos durante um serviço para ganhar uma nova lógica, com base no rigor e no sabor. As cores passaram a ser combinadas com outro rigor e as texturas e sabores cuidadosamente balanceados. O cuidado desta nova estética da *haute cuisine* com a apresentação criteriosa e cuidada ao nível da cor, luz e textura na composição de um prato promove a aceção das suas propostas culinárias como obras de arte (Lozano; 2013: 79; Alva, 2012: 129). O trabalho de Carême foi importante para se desenvolver um novo entendimento sobre a importância da cenografia (Adams, 2013: 7)²⁹.

Felix Urbain Dubais (1818-1901), importante cozinheiro que segue a obra de Carême, foi também um artista-escultor, um especialista na decoração através da gastronomia (Neirinck & Poulain 2001: 83). Ao contrário de Carême, que seguia o serviço *à la française*³⁰, Urbain Dubois renova a forma de servir à mesa, apresentando o serviço *à la russe*. Lentamente, a forma como os europeus comiam altera-se para este sistema de serviço, assim perdurando até aos dias de hoje (Neirinck & Poulain, 2001: 83; The Chefs of Le Cordon Blue, 2010; Montanari, 2008: 101).

Na segunda metade do séc. XIX e inícios de séc. XX, destacou-se o génio de Auguste Escoffier (1846-1935), aluno de Dubais (Neirinck & Poulain, 2001), chef, autor e *restaurateur*, foi considerado "king of chefs and chef of kings" (embora esta mesma expressão tenha sido também anteriormente associada a Carême), autor de *Le Guide Culinaire* (Figuras 1.12, 1.13 e 1.14), publicado pela primeira vez em 1903, obra ainda hoje referência mundial da cozinha francesa, que tem por base a modernização e simplificação das técnicas e do estilo ornamental que Carême utilizava.

²⁹ De acordo com Abrams (2013), em certos restaurantes de alta cozinha contemporânea, a parte teatral da experiência adquiriu tanta importância como a parte degustativa. É exemplo disso o restaurante Alinea em Chicago, do chef Grantz Achatz, ou o restaurante DiverXO do chef David Muñoz, em Madrid.

³⁰ Não existe consenso dos historiadores se Carême seria ou não um acérrimo defensor do serviço *à la française* (Abrams, 2013: 7).



CONTENTS	
PART I	
FUNDAMENTAL ELEMENTS	
CHAPTER I	
FONDS DE CUISINE	PAGE 1
CHAPTER II	
THE LEADING WARM SAUCES	15
CHAPTER III	
THE SMALL COMPOUND SAUCES	24
CHAPTER IV	
COLD SAUCES AND COMPOUND BUTTERS	48
CHAPTER V	
SAVOURY JELLIES OR ASPICS	59
CHAPTER VI	
THE COURT-BOUILLONS AND THE MARINADES	64
CHAPTER VII	
THE ELEMENTARY PREPARATIONS	70
CHAPTER VIII	
THE VARIOUS GARNISHES FOR SOUPS	87
CHAPTER IX	
GARNISHING PREPARATIONS FOR RELEVÉS AND ENTRÉES	92
CHAPTER X	
THE VARIOUS CULINARY OPERATIONS	97

CONTENTS	
PART II	
RECIPES AND MODES OF PROCEDURE	
CHAPTER XI	
HORS-D'ŒUVRES	PAGE 137
CHAPTER XII	
EGGS	164
CHAPTER XIII	
SOUPS	197
CHAPTER XIV	
FISH	260
CHAPTER XV	
RELEVÉS AND ENTRÉES OF BUTCHER'S MEAT	352
CHAPTER XVI	
RELEVÉS AND ENTRÉES OF POULTRY AND GAME	473
CHAPTER XVII	
ROASTS AND SALADS	605
CHAPTER XVIII	
VEGETABLES AND FARINACEOUS PRODUCTS	624
CHAPTER XIX	
SAVOIRES	698
CHAPTER XX	
ENTREMETS. (SWEETS)	687
CHAPTER XXI	
ICES AND SHERBETS	788
CHAPTER XXII	
DRINKS AND REFRESHMENTS	816
CHAPTER XXIII	
FRUIT-STEWES AND JAMS	820

Figura 1.12, Figura 1.13 e Figura 1.14 - Versão Inglesa de *Le Guide Culinaire*, "A Guide To Modern Cookery", de Auguste Escoffier.³¹

As principais características da cozinha clássica de Escoffier sintetizadas no seu livro *Le Guide Culinaire* constam do Quadro 1.1.

Para além destes contributos para a cozinha moderna, Escoffier desenvolveu a *brigade system*, dividindo tarefas pelos membros da equipa de cozinha criando uma pirâmide organizacional, hierarquizando e separando a equipa de cozinha por especializações dentro dos vários postos, por forma a responder às exigências da restauração moderna. Este sistema constitui a base da organização da cozinha de um restaurante contemporâneo. Definiu ainda as características ideais de um cozinheiro, como por exemplo ser limpo, andar sempre de uniforme, ser pontual, não fumar, não beber e não gritar (Beaugé, 2011).

Foi mais tarde, quando Escoffier se juntou a César Ritz (1850-1918), que a grande revolução aconteceu, promovendo a cozinha francesa em Inglaterra e, conseqüentemente, dando-a a conhecer ao mundo, com a criação e propagação de um império hoteleiro através seus restaurantes luxuosos que fizeram da cozinha francesa referência mundial (Alva, 2012).

Franco refere que Escoffier afirmou à revista inglesa *Home Chat* (março de 1902) que um chef era:

"um artista e um administrador. (...) Necessita, portanto, além de sensibilidade artística e paladar apurado, de conhecimento amplo de tudo o que se relacione com cozinha. Só quem faz da cozinha o seu supremo interesse, dedicando-lhe anos de estudo e trabalho, torna-se um chef" (Franco, 2001: 221).

³¹ in *Escoffier*, 1907

Ferran Adrià (1962-), no prólogo da obra *Historia de la cocina y de los cocineros* refere a importância da cozinha francesa para a transformação de uma necessidade física como a alimentação numa outra categoria, a gastronomia. Ao fazer esta referência, o autor nomeia Carême e Escoffier, pois foram eles que, com o seu trabalho, estabeleceram as bases da cozinha internacional (que muito deve à cozinha francesa) e que ainda hoje está presente nos menus de restaurantes por todo o mundo (Neirinck & Poulain, 2001: 6).

2.5. Séc. XX e a *nouvelle cuisine*

A cozinha francesa não parou de evoluir e de se renovar durante os três séculos que separaram o aparecimento da *haute cuisine* e a publicação de *Le Cuisinier François* de La Varenne, do movimento da *nouvelle cuisine* na segunda metade do séc. XX. Com o surgimento e utilização de novos produtos, e de outros já conhecidos mas utilizados de forma distinta, com inclusão de contribuições estrangeiras, a cozinha francesa não estagnou, tendo evoluído ao longo dos anos, décadas e séculos, como afirma Beaugé:

"For more than three centuries, the quest for novelty which appeared in France in the court of Louis XIV, has caused the rapid evolution of Haute Cuisine. (...) This thirst for the new also became one of the very components of Haute Cuisine, working within it to make it evolve and find solutions to win over an ever larger greater area, a conquest made by Escoffier at the start of the 20th century. If from this period, this cuisine does not seem to create consensus anymore, it took more than half a century (...) to get a new paradigm. And this change was considerable because it radically altered the relationship between the chef and his public. All at once the quest for novelty changed the form, opening others perspectives which perhaps are made more difficult to discern given all the new methods of communication." (Beaugé, 2011: 13).

No séc. XX, a gastronomia é cada vez mais encarada de forma séria pela sociedade, torna-se numa indústria e as publicações sobre a temática multiplicam-se, assim como o ensino desta disciplina por toda a França (Beaugé, 2011).

Uma das grandes mudanças da cozinha do séc. XX foi a crescente

importância atribuída à criatividade, proporcionando maior liberdade aos chefs, abrindo-lhes caminho a um futuro em que poderiam criar o seu próprio estilo, sem as restrições, regras e os limites do passado. Deu-se assim uma verdadeira evolução, o chef passou a ser conhecido pelos comensais, a ser visto como um artista (Alva, 2012: 139).

No início do séc. XX, surgem as primeiras rotas gastronómicas com a criação do Guia Michelin em 1900 e que cedo se afirmou como uma referência no turismo gastronómico, e por essa altura uma importante ferramenta na valorização da cozinha francesa. Inicialmente confinado a França, atualmente abrange grande parte da Europa, chegando mesmo a outros continentes, sendo um dos guias mais conceituados e respeitados (Johnson et al, 2005). O primeiro chef a conquistar as almeçadas três estrelas foi Eugénie Brazier (1895-1977), entre 1933 e 1968, curiosamente uma mulher num mundo já há muito dominado pelo sexo masculino (Oliveira, 2008 apud Braune, 2007).

Num período pós-Escoffier, foi Fernand Point (1897-1955) quem cedo se destacou nas artes culinárias. Tinha por base de formação a cozinha clássica francesa, mas nem por isso se prendeu ao formalismo, desenvolvendo um estilo próprio, de tal forma que ficou conhecido como "father of modern gastronomy" (Mallory, 2011: 69 apud Gillespie, 2001: 118), apresentando uma cozinha diferente dos seus antecessores:

"Fernand Point's cuisine is singularly different from that of Escoffier in the sense that is much less methodical. (...) Point believed strongly that great cuisine is intuitive. A solid base in the fundamentals is vital, but ultimately it is the senses - smell, taste, sight, feel - that tell the cuisinier when a dish is great and not merely adequate." (Mallory, 2011: 68 apud Kulla and Kulla, 1974: 82).

Fernand Point, considerado o primeiro dos grandes cozinheiros contemporâneos, renegava a uniformidade e o luxo excessivo, procurando a pureza, o equilíbrio e a delicadeza. Para Point o prazer da mesa não acabava na cozinha, dando por isso grande importância à decoração, à loiça e ao conforto (Neirinck & Poulain, 2001: 118)

O menu³² do seu restaurante mudava diariamente, tal como posteriormente veio a ser hábito nos defensores da *nouvelle cuisine*. A sua forma de trabalhar inspirou os precursores deste movimento, tal como afirmou Paul Bocuse: "my definition of nouvelle cuisine comes from Fernand Point. He was the first to give the table a new look. He was the detonator." (Iomaire, 2011: 181 apud Smith, 1990: 54). Fernand Point introduziu a ideia do prato como uma pintura, atribuindo importância ao lado fotogénico da comida:

«Point's idea of creating the plate as a painting can be misread in two ways. First, one might think that Point complicates cuisine by introducing the visual into its sensory stimulations; secondly, that the territory of arts was merely used by the culinary in a pictorial sense. But Point's goal was never "to complicate" the way food is visually arranged on a plate. Sure, the discovery of the photogenic side of food has been a great reformer in twentieth-century cuisine.» (Dolphijn, 2010: 185).

Surgem assim as bases da *nouvelle cuisine*, movimento despoletado pela elite de chefs franceses, com vários deles credenciados e galardoados, contando à data com várias estrelas michelin. Cansados de reproduzir os clássicos, os chefs franceses procuravam maior liberdade criativa. A *nouvelle cuisine* permitiu-lhes a inventividade que tanto ansiavam, ao mesmo tempo que se afastavam da tecnicidade e ortodoxia que a cozinha clássica de Escoffier apregoava. Até então um grande chef não tinha outra solução para expressar o seu talento a não ser repetir as obras criadas pelos seus antecessores (Neirinck & Poulain, 2001). Assim, tal como a revolução francesa desempenhou um papel fundamental para o desenvolvimento da cozinha clássica, os acontecimentos oriundos do maio de 1968 foram o rastilho para o aflorar da *nouvelle cuisine*:

"The antiauthoritarian wave of May 1968 amplified the effect of undercurrents already visible in the literature, theatre, film and culinary worlds through the *le nouveau roman*, *la nouvelle critique*,

³² O uso da palavra *menu* surge pela primeira vez no séc. XVII. Do latim *minutus*, inicialmente era utilizada com o sentido de "detalhe, miudeza", sendo posteriormente empregada para designar a relação detalhada e minuciosa que constituía a combinação dos vários pratos que compunham uma mesma refeição. Mais tarde começou a utilizar-se o mesmo termo para designar a folha onde constava a listagem desses pratos. in *Menu, Dicionário Etimológico, s.a.*

le nouveau théâtre, and *la nouvelle vague* antischools. (...) The *nouvelle cuisine* movement was an echo of these antischools, it's first stirrings appeared in 1965 and were visible in 1970" (Rao et al, 2003: 803-804 apud Beaugé, 1999).

Entre os vários chefs que se identificaram com os preceitos da *nouvelle cuisine* destacaram-se Paul Bocuse (1926-), Michel Guérard (1933-), Pierre (1928-) e Jean Troigros (1926-1983), Alain Chapel (1937-1990), entre outros, que contribuíram de forma ativa para o desenvolvimento deste novo paradigma culinário. Michel Guérard (1933-), abordando o sentimento que despoletou em si o desejo de mudança, fez a seguinte reflexão, não deixando de fazer referência ao seu mentor, Jean Delaveyne (1919-1996):

"(...) classical cuisine itself had been lifeless, inert, apathetic for a while.... The desire emerged in us to do something else, to singularize ourselves, to be recalcitrant and reject the traditional authority and what ever existed before (...). I was complaining about my cuisine and the classical discipline. Jean Delaveyne came in and told me: You are a... idiot! At least do what you would like to do. Do not consider failure, at least you will have enjoyed what you did." (Rao et al, 2003: 808 apud Nanteau, 1999: 222).

A proliferação e disseminação da *nouvelle cuisine* como movimento culinário teve uma forte contribuição de jornalistas/gastrónomos da época, como o caso de Henri Gault (1929-2000) e Christian Millau (1928-) que, no guia *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, publicação relacionada com gastronomia e viagens, publicaram, em 1973, um artigo intitulado *Vive La Nouvelle Cuisine*, enunciam aqueles que consideravam ser os dez mandamentos da *nouvelle cuisine*, características essas que passariam a ter enorme influência na alta cozinha: frescura, leveza, simplicidade, transparência, honestidade, pureza, criatividade e liberdade (Mallory, 2011):

1. Não cozerás demais;
2. Usarás produtos frescos e de qualidade;
3. Criarás um menu mais;
4. Não serás sistematicamente modernista;
5. Não renegarás o que as novas técnicas te poderão oferecer;
6. Evitarás pickles, fermentações;

7. Deverás eliminar molhos demasiado pesados;
8. Não ignorarás a questão dietética;
9. Não usarás truques nas tuas apresentações;
10. Serás inventivo.

A *nouvelle cuisine* tornava-se, por esta altura, a forma moderna da *haute cuisine* (Iomaire, 2009 apud Gillespie, 1994: 21).

O Quadro 1.1 sintetiza algumas dimensões da *nouvelle cuisine*, permitindo uma comparação com a cozinha clássica de Escoffier.

Regras Institucionais e Identitárias da Cozinha Clássica e da <i>Nouvelle Cuisine</i>		
	Cozinha clássica	Nouvelle Cuisine
Retórica culinária	Nomes do prato referem-se à Retórica, Memória e Legitimação;	Os nomes dos pratos apelam à Poesia, Imaginação e Evocação.
Regras culinárias	Conformidade com os princípios de Escoffier, exemplos: <i>quenelles, terrines, pâtés, confits</i> . Sublimação dos ingredientes, <i>brioche</i> s, molhos, <i>chateaubriand, timbales, vol au vent</i> .	Transgressão, através do uso de velhas técnicas com novos (ou antigos) ingredientes de uma forma que não estavam legitimados (por exemplo, o uso de peixe e carne num mesmo prato). Aclimatização, uso de produtos com origem noutras culturas, como a pasta fresca, risotto, cheesecake, crumble.
Ingredientes principais	Carne de caça, aves, cremes, marisco, peixes de rio.	Fruta, vegetais, batatas, ervas aromáticas, peixes de mar, produtos exóticos, peixes de mar.
Papel do chef	O <i>restaurateur</i> , raramente o chef, era quem tinha o poder nas salas dos grandes hotéis e palácios. Eram os empregados de sala que finalizavam as preparações na mesa, o ritual acontecia fora do prato.	O chef é o centro das operações, os empregados de sala perdem intervenção no processo final, pois o prato chega finalizado à mesa.
Organização do menu	Menu extenso, contemplando quase todos os pratos clássicos. Necessidade de grandes inventários, originando menor frescura. A analogia à arte é feita através da	Menu reduzido. O chef propõe a <i>cuisine du marché</i> , com um inventário reduzido para promover a frescura. A analogia à arte é feita através da pintura (duas dimensões). O

	arquitetura (três dimensões). Apenas um sentido é crucial: visão.	serviço é centrado no prato, o que leva a que sejam utilizados produtos apenas por motivos estéticos. Cores, contrastes e decoração são importantes. Todos os sentidos são tidos em consideração.
--	---	---

Quadro 1.1 - Regras Institucionais e Identitárias da Cozinha Clássica e *Nouvelle Cuisine*, adaptado de Rao et al, 2003

Mas nem todos se mostravam de acordo com os preceitos que a *nouvelle cuisine* implementou. Em 1996, Alain Ducasse (1956-), Joël Robuchon (1945-) e outros dez chefs, criticaram a globalização da cozinha e a ideia da inovação a qualquer preço, considerando-a ofensiva em relação à tradição francesa. Dezoito meses depois, foi a vez de Pierre Gagnaire (1950-), Michel Troisgros (1958-), Alain Passard (1956-), Marc Veyrat (1950-) e Michel Bras (1946-) liderarem o "grupo dos oito" que era contrário a essa ideia de tradição. Assumindo-se como herdeiros da *nouvelle cuisine*, defendiam que o futuro da cozinha francesa não estava em defender o passado revivendo-o mas sim em contribuir com novos conceitos e ideias, abertos ao mundo e à mudança: "(...) Be open to the world, and to professional and cultural exchange." (Weiss, 2002: 122). Por esta altura, diferentes modelos eram seguidos pelos chefs franceses. Enquanto que Alain Ducasse e Joël Robuchon assumiam-se tradicionalistas, Pierre Gagnaire, Michel Troisgros e Michel Bras consideravam-se modernistas (Steinberger, 2010: 73).

Com o surgimento da *nouvelle cuisine* deu-se uma nova transição na forma de servir à mesa e na cenografia associada à refeição, passando cada momento do menu a ser servido individualmente e já em prato:

"characterized by small portions extensively arranged on large plates with elegantly presented sauces and minimal accompaniments. The crisp vegetables, resplendent in their natural colours and decorative shapes.... [Nouvelle Cuisine's] legacy is a broad awareness of the importance of food presentation rather than relying on unsuitable fussy garnishes as disguise for messy platefuls of overcooked ingredients" (Abrams, 2013: 8 apud Jones, 2007: 793-794)

Assim, entendia-se a refeição como sendo uma oportunidade para satisfação dos sentidos, a começar pela visão. A comida necessitava ser apresentada de uma

forma cuidada e artística, com especial atenção às cores e formas, com o prato a ter de ser apresentado de forma tão cuidada como um quadro ou uma escultura (Abrams, 2013: 9 apud Gayot, 2012; Bona, 2007: 58).

2.6. Gastronomia molecular e a cozinha tecno-emocional

É já antiga a interação entre a ciência e a culinária, exemplo disso é a invenção da panela de pressão, em 1679, pelo o físico francês Denis Papin. A relação entre a gastronomia e a ciência foi sistematizada quando Nicholas Kurti, da Universidade de Oxford, enfatizou a relação da gastronomia com a ciência numa apresentação intitulada *The Physicist in the Kitchen*, em 1969, tendo marcado essa apresentação com a seguinte afirmação: "it is a sad reflection that we know better the temperature inside the stars than inside a souffle." (Linden et al, 2008: 247; This, 2013).

Depois de Kurti associar a física às práticas culinárias, foi a vez de Hervé This, em 1980, fazer o mesmo em relação à química (This, 2013 apud This & Kurti, 1995), tendo ambos os autores sido desde então associados como os criadores da gastronomia molecular (Solier, 2010; Imaire, 2009: 21). Em 1984 Harold McGee publicou o livro intitulado *On Food and Cooking: the Science and Lore of the Kitchen*, um dos primeiros livros sobre gastronomia molecular (Cassi, 2011; Linden et al, 2008).

Segundo Hervé This surge, em 1988, a gastronomia molecular como disciplina científica (This, 2013 apud This, 2003; apud This, 1995), no mesmo ano em que o autor publica o livro *Casseroles et éprouvettes*, mais tarde traduzido para inglês como *Molecular Gastronomy* (Linden et al, 2008; This, 2006). O termo "gastronomia molecular" foi pela primeira vez utilizado no poster de apresentação da *International Workshop on Molecular and Physical Gastronomy*, em Itália em 1992, um workshop onde participavam chefs, cientistas e membros da imprensa (Cassi, 2011: 1).

A colaboração entre chefs e cientistas surge no início do séc. XXI. Em França, Pierre Gagnaire junta-se a Hervé This, Heston Blumenthal (1966-) com Peter Barham e também Andy Taylor em Inglaterra, Andoni Luis Aduriz (1971-) e mais tarde Dani Garcia (1975-) com Raimundo Garcia del Moral, e Ferran Adrià com Pere Castells em Espanha. Também Davide Cassi (1963-) e Ettore Bocchia apresentaram, em 2002, um menu experimental de cozinha italiana com base em investigação científica. Cassi (2011) afirmou que o mesmo era inspirado na gastronomia molecular e, nessa altura, um jornal utilizou o termo "cozinha

molecular", que, sendo prático, ganhou aceitação por parte do público, tendo começado a ser utilizado para descrever qualquer colaboração entre chefs e cientistas, apesar de diferentes chefs apresenta diferentes estilos de cozinha, mesmo tendo como comum a ligação à ciência (Cassi, 2011 apud Paltrinieri, 2002).

A introdução de aditivos, maioritariamente texturizantes, e a má utilização dos mesmos por parte de alguns chefs sem habilitações e conhecimentos para tal, contribuiu para o estigma em relação à gastronomia molecular, espelhada no artigo *I Don't Want to Go Back to the restaurant! How the Molecular Cuisine Serves us Wallpaper Paste and Fire Extinguisher Powder* onde o seu autor Jörg Zipprick acusa Ferran Adrià de apresentar uma cozinha artificial e perigosa (Andrews, 2011a; Andrews, 2011b).

Colocando de parte a utilização da terminologia "gastronomia/cozinha molecular", Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Thomas Keller (1955-) e Harold McGee publicaram, em 2006, *Statement on the new cookery* onde afirmavam:

«We do not pursue novelty for its own sake. We may use modern thickeners, sugar substitutes, enzymes, liquid nitrogen, sous-vide, dehydration, and other non traditional means, but these do not define our cooking. They are a few of the many tools that we are fortunate to have available as we strive to make delicious and stimulating dishes. Similarly, the disciplines of food chemistry and food technology are valuable sources of information and ideas for all cooks. Even the most straightforward traditional preparation can be strengthened by an understanding of its ingredients and methods, and chemists have been helping cooks for hundreds of years. The fashionable term "molecular gastronomy" was introduced relatively recently, in 1992, to name a particular academic workshop for scientists and chefs on the basic food chemistry of traditional dishes. That workshop did not influence our approach, and the term "molecular gastronomy" does not describe our cooking, or indeed any style of cooking.» (Adrià et al. 2006).

Em 2009, no Madrid Fusion, Davide Cassi, Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Andoni Luis Aduriz e Harold McGee aprofundaram o conceito, concluindo que o termo *cozinha molecular* não indicava nenhum estilo específico de cozinha, nem o papel da ciência era limitado ao desenvolvimento de técnicas e novas receitas,

chegando mesmo a referir que o trabalho final apresentado ao cliente tem muito pouco de ciência (Cassi, 2011: 192; Vega & Ubbink, 2008: 372).

Mesmo assim, persiste ainda hoje alguma confusão sobre a definição de gastronomia/cozinha molecular devido à falta de clareza do seu significado, continuando a ser muitas vezes erradamente associado a um estilo de cozinha. Diferentes profissionais, de diferentes setores, utilizam os mesmos termos com definições diferentes. A definição de gastronomia molecular gera por isso, ainda hoje, alguma polémica (Linden et al, 2008).

A gastronomia molecular é uma disciplina ou ramo da ciência, como o é a biologia molecular que conta com várias formas de aplicabilidade, entre elas na cozinha molecular (This, 2013: 1). É uma disciplina científica que lida com as propriedades, criação e o desenvolvimento da comida preparada numa cozinha. Pode ser caracterizada pela utilização do método científico para melhorar o controlo molecular e químico-físico de uma preparação alimentar para consumo (Linden et al, 2008: 248). São os desenvolvimentos da gastronomia molecular que permitem aos chefs conhecer melhor os processos que ocorrem durante a preparação e a criação dos seus pratos. Esses conhecimentos podem servir para a otimização de ingredientes e de métodos de preparação, assim como para desenvolver propostas gastronómicas inovadoras (Linden et al, 2008).

Hervé This defende que a gastronomia molecular pode ser entendida como “a branch of science that studies the physico-chemical transformations of edible materials during cooking and the sensory phenomena associated with their consumption” (Vega & Ubbink, 2008: 375 apud This, 2004). Segundo Solier, Hervé This defende que até à invenção da gastronomia molecular se continuava a cozinhar utilizando os mesmos métodos da Idade Média (Solier, 2010: 157 apud This, 2006: 309) e, assim sendo, a gastronomia molecular tem também como propósito esclarecer sobre algumas falácias gastronómicas incluídas nos livros de receitas, livros esses que muitas vezes continham erros científicos (Solier, 2010).

Devido à necessidade de se atribuir um nome ao movimento de vanguarda que é erradamente intitulado de gastronomia molecular, vemos muitas vezes utilizados os termos cozinha de vanguarda, experimental, criativa, progressista, *modernist* e tecno-emocional (Opazo, 2003: 82; Moura, 2011: 16). É a utilização do termo tecno-emocional que se encontra maioritariamente aceite, desde que foi usado pelo jornalista espanhol Pau Arenós (Moura, 2011) e associado à cozinha praticada por chefs como Ferran Adrià. A cozinha tecno-emocional é aquela que pretende transmitir emoções, através das próprias vivências, cultura e raízes (Martinho, 2012).

Na cozinha tecno-emocional, comer é considerado uma experiência sensorial. Através do aspeto visual, das texturas, do contraste de temperaturas, estimulam-se os sentidos, a memória, a nostalgia, o conforto, a euforia. Provocando emoções, pretende-se incentivar o comensal à reflexão. A criatividade torna-se um fator fundamental na cozinha tecno-emocional, passando ainda a ser comum que cada chef assuma a autoria dos pratos, muitas vezes através da publicação de receitas (Moura, 2011: 16-18).

Na cozinha tecno-emocional, a tecnologia ganha elevada importância pois é utilizada em produtos de qualidade com o objetivo de manter a pureza dos alimentos apesar da modificação de certas características ou do aspeto dos mesmos. O facto de se considerar que todos os produtos têm valor gastronómico fez com que se passasse a olhar com outro cuidado para certos ingredientes até então considerados menos nobres, como é o caso da sardinha, da cavala, do musgo, da cherovia, entre outros tantos (Di Stefano, 2010: 5).

Ferran Adrià encabeçou o movimento tecno-emocional que revolucionou a gastronomia, da mesma forma que o fez a *nouvelle cuisine* quando desafiou as convenções anteriores à década de 70 impostas pela cozinha clássica. No início do séc. XXI, elBulli tornou-se um motor emergente e uma das principais instituições culinárias da alta cozinha (Opazo, 2003: 86).

CAPÍTULO II - PALATO VS PALETE - O DEGUSTAR ARTÍSTICO

3. Os contributos da estética

Uma das questões do universo artístico que atravessa toda a história da arte é a procura da resposta à pergunta: "O que é arte?". Definir arte é uma tarefa difícil que varia consoante a disciplina que o faz, o autor e o momento temporal em que a análise é feita. O que hoje consideramos como arte é diferente do julgamento feito há séculos, devido à própria mutação do fenómeno artístico. É uma noção que varia conforme a conjuntura sociocultural em que se insere (Moura, 2009: 7; Freeland, 2003: 12; Castro, 2013: 95 apud Perniola, 2005).

Para entender-se a relação da gastronomia com a arte é necessário uma breve contextualização sobre o universo da estética. Para tal, abordam-se brevemente alguns conceitos, tais como *estética*, *objeto artístico*, *objeto estético*, *experiência estética*, entre outros, necessários para um melhor entendimento dos contributos da estética na análise desta relação e para um melhor entendimento de alguns exemplos que marcaram a história recente da arte através da apropriação da gastronomia e dos seus elementos.

Ao longo de vários séculos muitos foram os filósofos que propuseram teorias artísticas e estéticas. O termo estética vem da palavra grega que significa percepção e sensação - *aisthesis*. Foi com o filósofo Alexander Baumgarten, no séc. XVIII, que o termo adquiriu importância como designação para o estudo da experiência estética (Freeland, 2003: 24). Através da análise ao pensamento *baumgartiano* é possível definirmos *estética* como a disciplina do domínio do sensível que tem como objetivo final a beleza: "o fim da estética é a perfeição do conhecimento sensível como tal, quer dizer, a beleza" (Castro, 2013: 20 apud Baumgarten, 1750: 14). David Hume, assim como outros filósofos, adotaram o termo *gosto* para definir a capacidade de perceber a qualidade de uma obra de arte (Freeland, 2003: 24).

Com o objetivo de definir as condições necessárias para que determinado objeto pudesse ser distinguido do objeto comum, os filósofos da arte incidiram a sua atenção sobre o objeto de arte (Moura, 2009). Começando pela definição de objeto artístico, este distingue-se do objeto natural por ser elaborado pelo homem. Os objetos artísticos são produzidos pela criatividade humana:

«[a] arte distingue-se da natureza, [por uma causalidade diferente] como o "fazer" (facere) se distingue do "agir" ou "causar" em geral, e o produto ou consequência da arte se distingue, enquanto obra

(opus), do produto da natureza enquanto efeito» (Castro, 2013: 22 apud Kant, 1992: 43).

Já o objeto estético é definido por Castro (2013) como sendo aquele que se apresenta à captação do esteta, sendo capaz de lhe provocar uma emoção estética. O autor fala ainda do objeto ansioso que, segundo o crítico de arte Rosenberg (Castro, 2013: 22), designa o objeto que mantém o esteta na incerteza se o objeto que observa é ou não uma obra de arte. Dá o exemplo da obra *Fonte* de Marcel Duchamp (1887-1968), que aquando da apresentação gerou uma elevada discussão no campo da arte e da filosofia (Castro, 2013).

Assim, referindo-se a perceção estética, Castro (2013) aborda a definição de Mikel Dufrenne. Para este filósofo, "a obra de arte, pela perceção, torna-se objeto estético, isto é, objeto percebido no corpo vivido do percipiente ou esteta. (...) pois o ser do objeto estético realiza-se na e pela interceção de um *em si* num *para si*" (Castro, 2013: 92). Já no entendimento de Immanuel Kant, experiência estética é:

"fundamentada na intuição ou sentimento dos objetos que nos satisfazem, independentemente da natureza que possuem. Essa satisfação começa e termina com os objetos que a provocam. Agradando por si mesmo, eles despertam e alimentam em nosso espírito uma atitude que não visa ao conhecimento e à consecução dos interesses práticos da vida. É uma atitude contemplativa, de carácter desinteressado." (Nunes, 1999: 8 apud Kant).

Nunes (1999) defende que existem duas hipóteses de análise sobre a experiência estética. A primeira diz respeito à vertente *subjetiva* da experiência, que considera os elementos como o prazer, os impulsos, os sentimentos e as emoções. A segunda hipótese foca-se na vertente *objetiva*, que valoriza os elementos materiais (sons, cores, linhas e volumes) e as relações formais (ritmo, harmonia, proporção, simetria).

Para Kant, a comida era apenas um elemento prazeroso de distração. Este considerava que o prazer da comida, assim como o carácter de entretenimento associado aos grandes banquetes, afastavam-se da sua ideia de *beleza* - para Kant, o belo é a propriedade das coisas que agradam e nos causam uma satisfação desinteressada, contemplativa (Nunes, 1999: 8; Freeland, 2003: 28). Acreditava que a experiência de degustação não poderia ser considerada uma verdadeira experiência estética, pois não tinha como objetivo ser refletiva e significativa

(Clintberg, 2013: 78-89). Para Kant o paladar e o cheiro eram mais subjetivos do que objetivos, e defendia que ambos providenciavam algum tipo de prazer: "enjoyment, rather than the cognition of the external object.", não existindo por isso um desinteresse sobre o objeto (Clintberg, 2013: 97 apud Kant, 2005: 210). No entanto, se para Kant a estética experimenta-se quando um objeto sensorial estimula as emoções, o intelecto, e a imaginação (Freeland, 2003: 28), não parece possível observar esses estímulos no trabalho desenvolvido por Ferran Adrià no restaurante elBulli, e que o levaram a ser convidado para a Documenta 12?

David Hume, que adotou o termo *gosto* para definir a capacidade de perceber a qualidade de uma obra de arte (Freeland, 2003: 24), acrescenta à equação sobre o que pode ou não ser arte o elemento *delicate taste*. Considera este que alguns indivíduos têm a capacidade de julgar com maior credibilidade do que outros: «Hume also identifies a special class of individuals – those of “delicate taste” – who have cultivated a sensitivity enabling them to identify things of fine taste, including works of art» (Clintberg, 2013: 97).

Também na teoria institucional de George Dickie, a arte é classificada pelos indivíduos que atuam em representação do universo da arte. Nesse sentido, Navarro coloca o papel do comissário da Documenta 12 como elemento de validação do trabalho desenvolvido por Ferran Adrià (Navarro, 2011: 1).

As ideias defendidas por Kant, e que aqui analisamos sucintamente, encontram-se desatualizadas em relação à arte contemporânea, não se ajustando ao que as novas formas artísticas foram construindo ao longo do séc. XX e XXI, e que se distanciam dos fundamentalismos de *beleza*, *desinteresse*, e *bom gosto* (Freeland, 2003: 42). Arthur Danto criticava precisamente essa visão da arte:

"La mayoría de las filosofías del arte han sido en buena medida refrendos disfrazados del tipo de arte que el filósofo aprobaba, o críticas disfrazadas del arte que el filósofo desaprobaba, o en todo caso teorías definidas con arreglo al arte históricamente familiar de la propia época del filósofo. En cierto modo, la filosofía del arte ha sido solamente crítica de arte." (Freeland, 2003: 70).

Sendo várias as teorias da arte desenvolvidas ao longo dos tempos, abordamos neste trabalho a teoria essencialista, pois é aquela que mais contribui para o desenvolvimento do pensamento e da ideia de arte que pode ser relacionada com a gastronomia. A teoria essencialista divide-se em três grandes conjuntos:

teoria da arte como representação, teoria da arte como expressão e a teoria da arte como forma. Destas, destacamos o expressionismo e o formalismo.

O expressionismo defende que arte é a expressão de emoções e de sentimentos, colocando o foco no artista para a compreensão da obra de arte. Tolstói defende esta visão de que o artista transmite ao público um sentimento, uma emoção, sendo a obra a condição da experiência (Castro, 2013; Freeland 2003: 160-67). Dentro do expressionismo encontra-se a *teoria ideal da arte*, de Robin Collingwood, que distingue a *arte* (art proper) do *ofício* (craft), categoria onde inclui o entretenimento. O autor utiliza a noção de *expressão* como condição para promoção da experiência estética.

Collingwood, segundo Castro (2013: 28-29), enfatiza a ideia de imaginação como sendo a origem da articulação dos sentimentos do artista, mas também a forma como o público interpreta e compreende os sentimentos expressos na obra de arte. Sobre a tese de Collingwood e sobre a diferença entre *arte* e *ofício*, Moura refere que:

«em expressão adequada, as emoções tornam-se um fator de perturbação pelo que a arte cumpre um papel essencial entre todas as atividades humanas: o de contribuir para o autoconhecimento ao proporcionar um contacto especial com a ordem dos sentimentos e das emoções. É este papel de descoberta e esclarecimento que distingue a verdadeira arte daquilo que Collingwood denomina como “ofício”. O ofício sabe à partida qual o efeito emocional que pretende despertar no seu público; a arte descobre o sentimento que está a exprimir no decurso do próprio processo de expressão. (...) O ofício visa o entretenimento das massas; a arte, porque não assenta no estereótipo, é frequentemente uma atividade solitária e com produtos que esperam por vezes muito tempo até encontrarem um público significativo.» (Moura, 2009: 10).

Outra teoria, a *teoria formalista*, caracteriza-se por se focar no recetor da obra de arte e não o seu criador. O modelo formalista proposto por Clive Bell considera que se deve observar a obra de arte através do sujeito que a aprecia: "Nesta teoria, a máxima será: *uma obra é arte se, e só se, provoca nas pessoas emoções estéticas.*" (Castro, 2013: 30). Bell defendia que para apreciar arte não era necessário mais nada a não ser o sentido de forma, de cor e de conhecimento do

espaço tridimensional. O formalismo incluía na explicação do objeto artístico o próprio fenómeno, ou seja, o próprio objeto (Moura, 2009: 13). Assim, as teorias essencialistas dedicam-se a explicar a arte através do que esta proporciona. Segundo Moura, "Este género de teorias procura explicar a arte através daquilo que ela proporciona, do seu resultado ou efeito, quer se trate de um tipo especial de conhecimento, de emoções ou sentimentos ou de uma experiência estética." (Moura, 2009: 16-17).

A arte contemporânea levantou diversas questões às definições de arte e de objeto de arte:

«Obras agora tornadas clássicas como "Fonte" de Marcel Duchamp, as "Caixas Brillo" de Andy Warhol ou "4'33" de John Cage demonstraram que qualquer coisa poderia tornar-se uma obra de arte e que as suas características intrínsecas (já) não eram suficientes para as distinguir dos objetos comuns. O centro da explicação deslocou-se, então, do objeto de arte para o sujeito que o produz e/ou consome. O tipo de explicação, no entanto, mantém-se idêntico: o objetivo agora era o de fixar as características do estado mental em que nos colocamos quando temos uma experiência estética, sendo que esta experiência estética pode ser obtida a partir de qualquer objeto.» (Moura, 2009: 14).

Desta forma, e de maneira a se adaptar às necessidades de análise promovidas por diversos movimentos artísticos contemporâneos, passou-se a observar o objeto de arte através do sujeito que o produz ou do sujeito que o consome, em detrimento da observação e análise sobre o próprio objeto de arte.

Parece oportuno, em pleno séc. XXI e após tantos avanços nas teorias da arte, colocar a seguinte questão: Podemos aferir uma dimensão estética associada à gastronomia e, em concreto, à experiência degustativa na alta cozinha? Ipiranga (et al, 2013) defende a degustação abrange "sensações e emoções despertadas pelos sentidos e que, conseqüentemente, promovem um juízo estético nos sujeitos, construindo conhecimento sensível sobre a organização [gastronómica]. Quase como numa prática artística propriamente dita é impossível dissociar a dimensão estética da prática culinária" (Ipiranga et al, 2013: 14).

Sobre a possibilidade de certo tipo de alta cozinha poder ser considerada arte, podemos observar, no exemplo das *Caixas de Brillo* de Andy Warhol (1928-1987) (Figura 2.1) e na ideia de Danto que explica porque é possível existirem dois

objetos iguais e um ser considerado uma obra de arte enquanto o outro não. Para Danto, a arte é sempre sobre algo, enquanto que os objetos do cotidiano não:

"De aquí deducimos que una primera característica que ya podemos aplicar a la cocina es que el objeto, en nuestro caso el plato, se convierte en arte porque existe la posibilidad de interpretarlo, porque el cocinero tiene la intención de que lo interpretemos. Cada vez es más necesario que el camarero explique algunas características de un plato, y tras su marcha, el comensal se enfrenta a la necesidad de entender lo que come. Todo ayudará a esta interpretación, desde la descripción del camarero hasta el nombre del plato, el primer impacto visual, la legibilidad, la secuencia (si la tiene) a la hora de comerlo, la intencionalidad (si remite a algo conocido o, por el contrario, rompe con ello; si engaña o, más bien, refleja la realidad)." (Navarro, 2011: 4)



Figura 2.1 - Andy Warhol, *Brillo Soap Pads Box*, 1964.³³

Assim, o objeto de arte depende não das suas características materiais mas da capacidade de expressar. Da mesma forma que em 1963 poucos entendiam as *Caixas de Brillo* de Warhol como obras de arte, também hoje existe a discussão sobre a possibilidade da alta cozinha, e o trabalho de Adrià, poder ser analisada enquanto arte. A discussão estava lançada (Navarro, 2011; Freeland, 2003).

³³ in *Collection*, Warhol. Disponível em: <http://www.warhol.org/collection/art/artistsperspectives/1998-1-709/>

3.1. *Food is art?*

Na análise até aqui decorrida, observámos diversas perspetivas, de modo sucinto, sobre como pensar a gastronomia através da estética. Neste ponto, parece-nos importante estreitar a análise para a relação da gastronomia com a arte, através dos contributos desta disciplina da filosofia. Neste campo, observamos a perspetiva de Telfer (2002) que elaborou uma análise sobre a possibilidade da gastronomia poder ser uma forma de arte. Destacamos somente algumas das questões levantadas pela autora a esse respeito.

Telfer (2002) começa por assumir a capacidade dos sabores e dos cheiros poderem despoletar reações estéticas. No entanto, tal como na apreciação de outros tipos de arte - como a pintura - é necessário também distinguir quem simplesmente gosta do que come, sem lhe atribuir qualquer relevância, sem *pensar* e *sentir* o que está de facto a comer, da pessoa que está desperta e receptiva a sentir a degustação de uma outra forma: «likewise we can distinguish the person who "enjoys his food" but does not notice what he eats, from the person whose awareness is more vivid - the latter reaction being the only one which is characteristically aesthetic» (Telfer, 2002: 11).

Apesar do objeto culinário puder desencadear uma reação estética, nem todos os objetos capazes de o fazer são considerados obras de arte³⁴. A autora define obra de arte, com base da definição de Urmson (Telfer, 2002: 12 apud Urmson, 1962: 22) como sendo um objeto feito com intenção estética - mas que pode também ter sido pensado para ornamento ou para ser utilizado, ou seja, o facto do objeto culinário ser consumido com um propósito nutricional não retira a possibilidade de ser definido como obra de arte. Assim, sobre as características do objeto culinário, a autora considera que: "many meals are intended by their cooks to be considered largely in this way - to be savoured, appraised, thought about, discussed - and many eaters consider them in this way" (Telfer, 2002: 14).

Um dos argumentos contra a inserção do trabalho dos chefs no universo da arte prende-se com o facto do ato de cozinhar ser uma atividade artesã, o que vai de acordo aos argumentos utilizados pelos chefs entrevistados no âmbito deste trabalho, que quando questionados à cerca da possibilidade da alta cozinha ser uma forma de arte, ambos referiram esta característica. João Rodrigues afirma que:

³⁴ Autora afirma que é possível utilizar a expressão *obra de arte* de duas formas distintas: no sentido *classificativo* e no sentido *avaliativo*: «to use it in a classifying way is to say something about how the object is regarded, whereas to use it in an evaluative way is to say something about the extent to which it merits the label "work of art"» (cf. Telfer, 2002: 12-14).

"(...) se por um lado sim há um processo criativo (...), acho que há um lado também que é muito mecânico (...) a cozinha não é propriamente uma arte mas sim uma (...) profissão como à semelhança (...) do que acontece muito no Japão, [com] aqueles artesãos que fazem as coisas até à exaustão (...)." (Anexo B: 142).

Também José Avillez afirma que: "(...) acho que o trabalho de artesão é maior até do que o trabalho de artista. Mas há uma série de regras depois na cozinha clássica muito inspiradas na arte (...)" (Anexo C: 151).

Assim, verifica-se a necessidade de analisar a diferenciação entre artefato e obra de arte. Telfer (2002) afirma que o que destingue um objeto culinário associado ao artesanato e um objeto culinário associado à arte é a criatividade que está implícita ao ato culinário que origina o objeto:

"distinction between art and craft is basically not between people but between different aspects of their work, which may be blended in different proportions; if the work contain a good deal of creativity it will be thought of as art, if it contains a modest amount it will be thought of as craft, but there is no sharp distinction." (Telfer, 2002: 15-16).

Assim, a autora destaca a importância da criatividade como elemento diferenciador para explicar o motivo pelo qual um chef pode criar um objeto culinário com características de obra de arte, assim como também pode criar um outro objeto que não encaixa nessa classificação. A autora refere ainda que a própria receita pode ser considerada pelas suas características artísticas e, fazendo referência a alguns exemplos de receitas, a autora afirma que:

"these passages and many others like them illustrate the authors' desire to design dishes, courses and whole meals which present patterns of harmonious or contrasting flavours and textures. This is the approach of the cook who is designing a work of art." (Telfer, 2002: 15).

É possível a comparação entre o trabalho do chef, que desenvolve e cria a receita dando instruções ao ajudante para que este conclua o trabalho, ao trabalho de um arquiteto que desenha o edifício e dá instruções à equipa de técnicos que, no

terreno, constroem a partir do desenho que consta no projeto. O artista é quem idealiza e não quem segue as instruções, no entanto, vários chefs reinterpretam receitas de outros cozinheiros (Telfer, 2002), como ocorre com José Avillez (Figura 2.2) e a proposta em que recria as *Green Olives* de Ferran Adrià (Figura 2.30), aqui acompanhada por uma versão à base de tremoço, sendo por isso mais do que uma simples reprodução de uma receita.



Figura 2.2 - José Avillez, *Azeitona e Tremoço*, Fotografia do autor.

Observado a ato culinário na perspectiva do chef, torna-se pertinente analisar o objeto culinário resultante dessa atividade. Existem dois principais argumentos de contestação no que diz respeito à associação ao objeto culinário enquanto obra de arte.

O mais frequente diz respeito à efemeridade do produto culinário. A comida é algo de transitório na natureza - não sendo preservada, ou é consumida ou decompõem-se. José Avillez, quando questionado se a experiência gastronómica pode ser considerada uma experiência artística, refere-se à questão da efemeridade do objeto culinário: "Se pode? Pode. Quer dizer... com uma efemeridade muito maior em termos da peça, porque é comida. Fica na cabeça, na memória... ah... porque nem no estômago, porque passado pouco tempo vira... (...)" (Anexo C: 154).

Outro argumento tem a ver com o facto de ser impossível duas pessoas experimentarem a mesma comida, exatamente a mesma garfada ou colherada. Apesar de se pretender uma certa homogeneidade, tal nem sempre acontece, sendo por isso impossível de perceber e refletir as mesmas qualidades por mais de uma pessoa (Clintberg, 2013; Telfer, 2002), como também refere João Rodrigues na

entrevista: "(...) o que vamos servir, por mais que queiramos, nunca será igual... e a nossa procura é exatamente nesse sentido, tornar o mais igual possível todos os dias" (Anexo B: 142).

Clintberg (2013) considera que foram estas considerações negativas sobre a viabilidade do objeto culinário poder ser considerado arte que motivaram vários artistas contemporâneos, no início do séc. XX, a criarem obras de arte com comida, de forma disruptiva com os *canons* e pressupostos artísticos da época.

Desta forma, Telfer afirma que a gastronomia pode ser considerada arte, mas uma arte menor, referindo que isso se deve principalmente ao facto do objeto culinário estar desprovido de significado: "it cannot have meaning and it cannot move us (...), food does not represent anything else as most literature and much visual art does (...)." (Telfer, 2002: 24-25).

Também Hegarty e O'Mahony utilizam a mesma argumentação para definir o que são *fine arts*: "A further requirement for the title Fine Arts is that these arts seek to relate, to communicate (...) Furthermore, meaning is conceded to these art forms in a manner which is not associated with utilitarian arts" (Hegarty & O'Mahony, 2001: 8). Os autores, no entanto, defendem que a gastronomia pode ser uma forma de *fine art*, se envolta em determinado grau de criatividade. Observam nesse sentido que:

"the artist therefore, feels compelled to create another thing in order to communicate which results in the artistic object. In this act of creativity the chef as an artist, uses raw materials in a special way so that the meaning of the meal as a whole, that is the integral meaning, is greater than the sum of the experiential meanings." (Hegarty & O'Mahony, 2001: 11).

Aquando da análise de Telfer (2002), elBulli não tinha ainda ganho a atenção mundial que o ranking *The World's 50 Best Restaurants* lhe veio a conferir nesse mesmo ano, tendo consolidado a distinção em 2006, 2007, 2008 e 2009. Foi Ferran Adrià quem iniciou a sistematização da evolução culinária ao nível da criatividade, com a catalogação de receitas, técnicas e conceitos que iniciou em 2000, tendo demorado 5 anos até estar concluído (elBulli, s.a.). O trabalho desenvolvido por Ferran Adrià no elBulli teve tal reconhecimento que mais tarde foi convidado a participar na Documenta 12, sendo-lhe reconhecida uma linguagem própria, significativa, conceptual e capaz de transmitir emoções (Hamilton & Todolí, 2009), ao contrário do que afirma Telfer (2002) sobre o ato e o objeto culinário:

"But music, although it is not in general representational, seems to be able to carry another kind of meaning, one of which food is not capable: music can express emotion (....) But whereas in music the emotion is somehow expressed in the product itself - (...) in food the emotion is only the motive behind the product." (Telfer, 2002: 25-26).

Telfer aprofunda o seu pensamento, afirmando que o objeto culinário "cannot shake us fundamentally in that way of which the symptoms are tears" (Telfer, 2002: 26). Tal argumento não está de acordo ao que pudemos identificar na entrevista realizada a José Avillez, que descreve a emoção tida por dois clientes, no restaurante Belcanto: "tivemos já dois casos de pessoas que começaram a chorar na mesa, inclusive" (Anexo C: 154), depois de provaram o *cozido à portuguesa*. A emoção é uma das principais características que verificamos na cozinha tecno-emocional, como também confirmado nas entrevistas realizadas. A esse respeito afirma José Avillez: "Quero que sintam que estão a comer Portugal, pelas minhas mãos, com a interpretação deles. Não quero transmitir as minhas emoções, quero provocar as emoções dos clientes (...)"(Anexo C: 154).

Nesse sentido, observamos o testemunho de Dornenburg e Page que coloca o foco no comensal e na ideia de *be/o*:

"Beauty is often in the eye of the beholder. Some audience members might be moved to tears while attending the opera, while others sitting in the same row are bored to tears. Likely, some of them bring a more educated and knowledgeable appreciation to what they are experience, and so the experience is not the same! One's consciousness brings and important element to any aesthetic experience - including that of a diner or chef. (...) Similarly, in food, some diners have never had a dining experience that has moved them on the level of art. But those of us who have been so moved know that this potential exists." (Dornenburg & Page, 1996: 18).

Também Hegarty e O'Mahony (2001) definem que a gastronomia não é uma arte menor, mas sim uma *fine art*, reconhecendo-lhe capacidade de comunicar, de se relacionar com o comensal, com o espectador, ressaltando no entanto que nem todas as refeições podem ser incluídas nesta categoria pois há certas características,

em certos restaurantes de alta cozinha, que promovem uma experiência estética³⁵, desinteressada e significativa. Os autores referem ainda a relação entre *gastronomic art* e a ideia de *belo* introduzida por Kant:

"There has long been a connection between art and beauty. A work of art is expected to be beautiful and it is expected to conform to certain canons of regularity. For gastronomy, this translates into menu balance and harmony in such areas as colour, temperature, taste and texture which in some cases can be dictated by the aesthetic demands of the raw materials which are used to create a gastronomic work." (Hegarty & O'Mahony, 2001: 12).

Também a este respeito, José Avillez refere reconhecer uma vertente artística na alta cozinha, afirmando que a mesma é vista por si como uma expressão artística:

"(...) eu prefiro dizer que a cozinha é uma expressão artística (...) [antes de me ter tornado chef] quis ser arquiteto na altura, por isso para mim há claramente essa sensação artística na cozinha, ou eu... de alguma maneira me realizo artisticamente na cozinha." (Anexo C: 151).

Assim, verificamos na revisão bibliográfica sobre o tema a não existência de um consenso, com o testemunho a divergir sobre a eventualidade da gastronomia, do ato culinário e do objeto culinário, poder ser inserido no mundo da arte e, em caso afirmativo, sobre qual o seu estatuto. Ressalva-se que ambos autores analisados consideram que o ato e objeto culinário pode ser considerado como pertencentes ao universo da arte, divergindo apenas no seu estatuto - *fine art* (Hegarty & O'Mahony, 2001) ou uma arte menor (Telfer, 2002).

Conclui-se que, para atingir o mais alto patamar dentro do universo da arte, a grande variável é a criatividade, dimensão que confere determinadas

³⁵ Numa sessão de perguntas e respostas, René Redzepi, quando confrontado com uma questão sobre a relação da alta cozinha com a arte afirma que: "Having cooked now for 12 years I've seen some people, very few, who can have a transcendental, life changing experience from a meal. Sometimes you see people eating out and they seem to have a different world view after a meal -- that's what I would describe as an artistic experience, but it is of course quite rare." in *Reddit*.

Disponível em:

https://www.reddit.com/r/IAmA/comments/338fd7/i_am_ren%C3%A9_redzepi_chef_owner_of_restaurant_noma/

características artísticas ao ato e ao objeto culinário. Com a participação de Ferran Adrià na Documenta 12, estava lançado o debate sobre a eventualidade da cozinha poder ser reconhecida uma obra de arte completa, para além de apenas ser observada enquanto representação visual de vários elementos (AAVV, 2011).

3.2. A gastronomia na arte contemporânea

Foram vários os contributos do passado, por parte de vários chefs e de vários artistas, que contribuíram para um entendimento diferente sobre a relação da arte com a gastronomia, como por exemplo o contributo de Marie-Antoine Carême, um chef com elevado sentido artístico que durante a sua vida criou diversas obras "plástico-culinárias" (Bona, 2007: 52).

Foi, no entanto, apenas com a revolução no mundo da arte do início do séc. XX iniciada por Marcel Duchamp que, ao introduzir a obra de arte efêmera possibilitou, de forma indireta, que a gastronomia e os vários elementos que a fossem observados e trabalhados enquanto componentes integrantes de uma obra de arte, passando assim a figurarem em propostas artísticas. (Bona, 2007). Também Marcel Duchamp chegou a utilizar elementos comestíveis na criação de obras de arte, como num *ready-made* criado em 1959 (Figura 2.3).

As representações de comida entraram nas belas-arts através das naturezas mortas em meados do séc. XVI, altura em que se começou a prestar maior atenção aos alimentos como elementos pictóricos (AAVV, 2011: 14). No entanto, as primeiras representações de alimentos datam da pré-história, com representações de bisontes nas grutas de Laseaux, no ano 16.000 a.C. (AAVV, 2011: 25).

Com o decorrer dos tempos e com a evolução e o aparecimento de novas formas de pensar a arte, surgiram na arte contemporânea novos entendimentos sobre a relação que a arte pode ter com a gastronomia, para além da representação dos seus elementos: "usually, only the representation of comestibles in painting is discussed, where the majority of them extract the alimentary merely to represent abundance. (...) There is much more to be said about how the arts include the edible." (Dolphijn, 2010: 180).



Figura 2.3 - Marcel Duchamp, *Sculpture-morte*, 1959.³⁶

Ao longo do séc. XX diversos artistas utilizaram comida e outros elementos do universo da gastronomia como meio de expressão, como parte integrante de obras de arte. Neste campo, identificámos alguns períodos marcantes na história da arte contemporânea que incorporaram elementos da gastronomia na criação artística. Para tal, introduzimos o conceito *artist's restaurant* de Clintberg (2013).

No estudo desenvolvido por Clintberg (2013), o autor, abordando a perspetiva de vários artistas ao longo do séc. XX, introduz o conceito *artist's restaurant* que se diferencia de *modern restaurant* (o restaurante-tipo aqui já mencionado, surgido em França com a revolução francesa). *Artist's restaurant* é, segundo o autor:

"a site for the union of gustatory and aesthetic taste, the restoration of the public, and a place to perform taste distinction (...) an artist's restaurant is a performative theatre that unifies a building or site, furniture, utensils, chefs and service staff, food, images, packaging design, and many other elements into one integrated experience for the participant, (...) The artist's restaurant is a site for the union of gustatory and aesthetic taste, the restoration of the public, and a place to perform taste distinction." (Clintberg, 2013: 142).

³⁶in *Centre Pompidou*. Disponível em:
<https://www.centrepompidou.fr/cpv/resource/c9n4L97/rEbxE6>

Quem frequenta os *artist's restaurants* fá-lo com pretensões estéticas e não apenas para se alimentar. É um espaço que une os elementos de um restaurante numa experiência estética proporcionada ao comensal.

No Estado da arte referimo-nos a exposições ocorridas ao longo do séc. XX e séc. XXI que integravam elementos gastronómicos. No ponto seguinte, abordamos resumidamente alguns artistas como Filippo Marinetti (1876-1944), Daniel Spoerri (1930-), Damien Hirst (1965-) e Ayako Suwa (1976-), e ainda alguns movimentos que marcaram a história da arte pela introdução de elementos do universo da gastronomia nas suas criações artísticas, como é o caso do Futurismo Italiano e do movimento *Eat Art*.

3.2.1. Futurismo Italiano

Um dos *artist's restaurants* referidos por Clintberg (2013) surgiu do coletivo Futurista Italiano, em 1909, fundado por Filippo Tommaso Marinetti (Brickman, 2014). Enquanto coletivo, pretendiam revolucionar a arte, replicando no seu trabalho tudo aquilo que identificavam como estando relacionado com o universo artístico: a literatura, a arquitetura, a moda, o cinema, o design, a publicidade, a sexualidade e ainda a cozinha. Provocaram, com esta visão, uma enorme corrente de críticas que sempre ignoraram. O objetivo dos Futuristas Italianos era precisamente chocar através da irreverência, ironia, audácia e do paradoxo (Bona 2007: 53).



Figura 2.4 - Fotografia de Filippo Tommaso Marinetti.³⁷ | Figura 2.5 - Capa da versão inglesa do livro *La Cucina Futurista*, "The Futurist Cookbook".³⁸

Depois de terem publicado o *Manifesto della Cucina Futurista* em 1930, o

³⁷in *6 Insane Recipes for Your Italian Futurist Dinner Party*, Food&Wine. Disponível em: <http://www.foodandwine.com/fwx/food/6-insane-recipes-your-italian-futurist-dinner-party>

³⁸in *The Futurist Cookbook: 11 Rules for a Perfect Meal and an Anti-Pasta Manifesto circa 1932*, Brain Pickings. Disponível em: <https://www.brainpickings.org/2014/01/21/futurist-cookbook-marineti/>

movimento dos Futuristas Italianos (Sorini & Cutini, 2014), liderado por Marinetti, abriu o seu próprio restaurante, *Santopalato*, em Turim, pensado enquanto proposta artística, fazendo deste um espaço performativo e expositivo:

"This artist's restaurant anticipated a steadily growing trend in twentieth- and twenty-first century artistic production: for artists to use food and its aesthetics, service, and venues in the creation of artworks while also challenging and disrupting the conventions of the restaurant institution." (Clintberg, 2013: 10).

O comensal é convidado a degustar, tornando-se naquilo que Clintberg designa de *eating-participant* (Clintberg, 2013). Não se pretendia que a comida fosse apreciada no sentido literal do termo, o objetivo era provocar (Lozano, 2013). Era atribuída uma importância simbólica à comida, trabalhando a cozinha e os seus vários elementos enquanto objeto estético. Destacavam importância ao aspeto visual, pictórico e escultórico dos pratos e da disposição e arranjo das mesas. Pediam aos cozinheiros que elaborassem obras de arte comestíveis: "produções conceituais e significantes, integrantes de um mundo verbal, plástico e sinestésico" (Bona, 2007: 55).

Os jantares eram caracterizados por um elevado sentido cenográfico, dramaturgo, não descurando nenhum dos sentidos: visão, olfato, tato, audição e palato:

"Durante um jantar, uma voz em *off* anunciava o título poético dos pratos à assistência que a seguir era submetida a uma música composta de trechos de composições de Bach e barulho de motores. A cada serviço, garçons vaporizavam essências aromáticas e perfumes variados que conotavam o prato a ser servido posteriormente. O perfume era disperso por ventiladores, pela força de seus motores. O tato era convocado por um objeto retangular que se encontrava sobre a mesa: uma superfície dividida em três partes iguais de lixa, veludo e seda. Os comensais roçavam o indicador e o dedo médio da mão esquerda sobre a superfície, enquanto se serviam dos pratos, com a mão direita." (Bona, 2007: 55).

Os Futuristas Italianos quebravam com a tradição dietética, renegando, por exemplo, a massa que tanto caracteriza a gastronomia italiana. Consideravam a cozinha tradicional italiana pouco saudável (Clintberg, 2013: 12).

Posteriormente à abertura do restaurante editaram, em 1932, o livro *La Cucina Futurista*, onde constam receitas com combinações pouco usuais de ingredientes, assim como instruções para a elaboração de grandes banquetes (Clintberg, 2013).

O que fez da cozinha promovida pelos Futuristas Italianos tão revolucionária foi o facto de olharem pela primeira vez a comida como matéria prima para a criação artística: "Nace con nosotros, los futuristas, la primera cocina humana, esto es, el arte de cocinar. como todas las artes, excluye el plagio y exige la originalidad creativa" (Lozano, 2013: 164, apud Marinetti, 1985: 9).

A forma de pensar do movimento foi precursora do que viria a ocorrer, décadas mais tarde, com o aparecimento do movimento *Eat Art*.

3.2.2. Daniel Spoerri e o movimento *Eat Art*

Daniel Spoerri foi um dos impulsionador da utilização de elementos do universo da gastronomia como obra de arte, tendo nesse sentido declarado, em 1961, a utilização de itens de comida como obras de arte. Após alguns anos de experimentação artística com a utilização de comida na criação das suas obras cunhou, em 1967, o termo *Eat Art* como forma de designar esta nova linguagem artística que questionava a definição e as fronteiras do universo da arte através da confrontação, utilizando para isso comida como matéria prima na criação artística (Lozano, 2013).

Mais tarde, Daniel Spoerri, em 1968, inaugurou o restaurante com o seu nome, em Düsseldorf. Um ano mais tarde inaugurou a galeria *Eat Art*, por cima do restaurante, tendo contado com exposições de obras relacionadas com o movimento, de artistas como Joseph Bueys (1921-1986), Roy Lichtenstein (1923-1977), entre outros. Assim, o restaurante Spoerri tornou-se num restaurante-galeria, um *artist's restaurant* (Clintberg, 2013).

Daniel Spoerri ficou conhecido pelas suas famosas *tableaux pièges*, ou *snare-pictures*, obras de arte compostas por restos de comida deixados no seu restaurante e que o artista fixava numa superfície para depois expor na galeria (Chilvers & Graves-Smith, 2009). Criava assim uma obra tridimensional, com os restos que ficavam em cima da mesa - como os pratos, restos de comida ou mesmo cinzeiros - fixados e expostos na parede. Com este seu estilo, Daniel Spoerri tinha

como propósito criar desconforto:

"My trap pictures should create discomfort, because i hate stagnations. i hate fixations. i like the contrast provoked by fixating objects, to extract objects from the flow of constant changes and from their perennial possibilities of movement; and this despite my love for change and movement. movement will lead to stagnation. stagnation, fixation, death should provoke change and life, or so i like to believe." (The Tate Gallery, 1988 apud Spoerri, 1961).



Figura 2.6 - Daniel Spoerri, *Restaurante Spoerri*, Düsseldorf, 1968.³⁹ | Figura 2.7 - Daniel Spoerri, *Poubelle (Palindromic Dinner)*, 1961.⁴⁰

Utilizando alimentos perecíveis como matéria prima, Spoerri questiona a efemeridade da obra de arte. Acreditava que esta, dependendo da sua função, poderia ser apreendida por todos os sentidos e, quando apreendida pelo *gosto*, deixava de existir, era consumida (Lozano, 2013: 197).

Ainda antes da abertura do seu restaurante, Daniel Spoerri trabalhou diversas vezes com galerias de arte, criando performances artísticas com comida. Em 1964, na galeria Allan Stone (Figura 2.8), em Nova Iorque, convidou artistas como Marcel Duchamp, Andy Warhol, Roy Lichtenstein, entre outros, e durante quatro dias organizou e serviu refeições. Após a refeição, Spoerri guardava o que restava em cima da mesa e criava um dos seus *snare-pictures*, colocando a inscrição

³⁹ in Lozano, 2013: 208.

⁴⁰ in *Eat Art*, Daniel Spoerri. Disponível em:

http://www.danielspoerri.org/web_daniel/englisch_ds/werk_einzel/15_eatart.htm

"Eaten by...." seguida do nome de quem lá tinha comido (Figura 2.9). Tais performances antecederam o movimento *Eat Art*:

"Estas primeras acciones de los restaurantes-galerías, ilustran la multidimensionalidad del acto de comer y preceden la aparición del término *eat art*, que se acuñó por primera vez en 1967, tras una noche de insomnio en Nueva York, aunque su consagración formal no tuvo lugar hasta el año 1970." (Lozano, 2013: 203).

Spoerri manteve-se a trabalhar com esta sua técnica nas décadas posteriores, criando dezenas de variações.

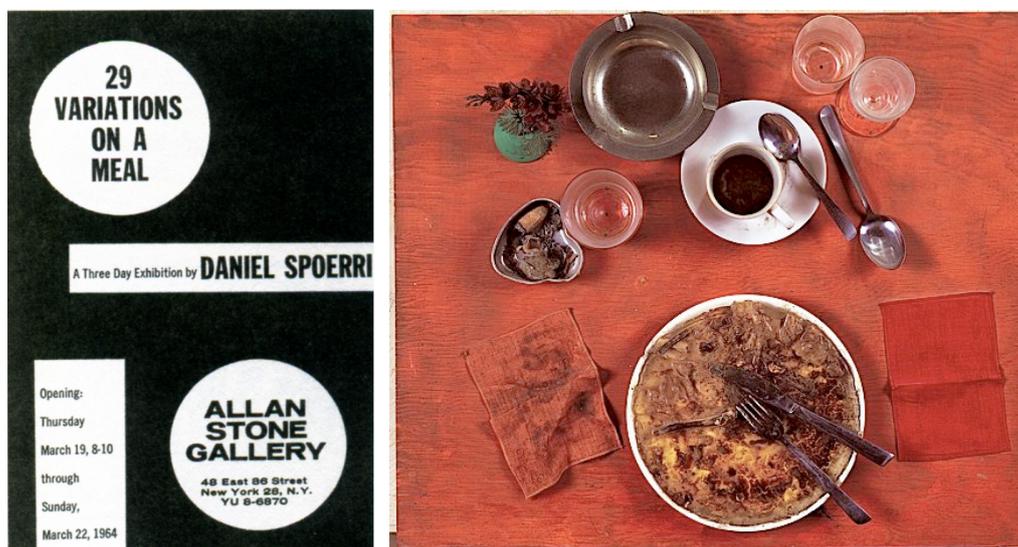


Figura 2.8 - Daniel Spoerri, *Cartel de 29 Variations on a Meal: Eaten by*, 1964.⁴¹ | Figura 2.9 - Daniel Spoerri, *Eaten by Marcel Duchamp*, 1964.⁴²

3.2.3. Damien Hirst e Heston Blumenthal

Já no séc. XXI, e no campo colaborativo, Damien Hirst produziu uma instalação artística comestível em colaboração com o chef Heston Blumenthal (Figura 2.10 e 2.11), juntamente com uma equipa de técnicos e artistas.

⁴¹ in *Lozano*, 2013: 202.

⁴² in *Past Auction*, Artnet.

Disponível em: <http://www.artnet.com/artists/daniel-spoerri/eaten-by-marcel-duchamp-moTr7PfsPhHZ0PY9ApdkIA2>



Figura 2.10 e Figura 2.11 - Heston Blumenthal e Damien Hirst, *Elevador comestível*, 2012.⁴³

Inspirados pelo trabalho de Willy Wonka, o personagem do filme *Charlie e a fábrica de chocolate*, criaram um papel de parede à base de pequenas bolachas e doces tradicionais ingleses, com o propósito de serem lambidas por quem frequentava o elevador onde se encontrava instalada a obra, na cidade de Londres. Durante semanas, quem passava pelo elevador, situado num edifício de escritórios, era incentivado a lamber as bolachas durante o trajeto, sempre acompanhadas por um supervisor de higiene que as substituíria imediatamente após serem saboreadas. A obra artística apresentava como propósito aliviar o stress do dia a dia de quem por lá passava (Gohar, 2012; Gordon, 2012). Recorde-se que Damien Hirst foi um dos artistas participantes da exposição Pot Luck, mencionada no Estado da arte desta dissertação, tendo participado com a obra *The Last Supper* (Figura 2.12):

"a series of thirteen lithographs mimicking pharmaceutical labels, a selection of working-class British fare – corned beef, eggs and chips, steak and kidney – is distilled to their purported chemical breakdown: chicken, for example, labeled *Concentrated Oral Solution Morphine Sulphate 20mg/ml*. Here the fun, colorful eye-candy of commercial branding collides with a blind faith in multinational corporations; nutrition is met by food substitutes; old age and the inability to eat seem to prophesy the death of a culture." (Yeh, 2010: 414).

⁴³ in *That Elevator Was Tasty!*, Food Republic. Disponível em: <http://www.foodrepublic.com/2012/04/19/that-elevator-was-tasty>



Figura 2.12 - Damien Hirst, *The Last Supper*, 1999 e Antony Gormley, *Bread Line*, 1979.⁴⁴

3.2.4. Ayako Suwa

Ayako Suwa é uma *food artist* japonesa que desenvolve instalações artísticas gastronômicas. Licenciada em arte contemporânea, não se considera nem se assume como chef, apesar do seu trabalho se basear na criação de propostas culinárias. Considera-se uma artista que trabalha com comida, dedicando-se à criação de propostas culinárias pensadas enquanto criações artísticas. Defendendo a ideia de que comer é viver, é através da comida que, segundo a artista, tem origem o verdadeiro desenvolvimento pessoal e social (Ayako Suwa, 2013).



Figura 2.13 - Ayako Suwa, *The taste of guilty* | Figura 2.14 - Ayako Suwa, *The taste of Gucci*⁴⁵

⁴⁴ in Yeh, 2010: 414.

⁴⁵ in *Highbrow Alert: A Look At Japanese Artist Ayako Suwa's Food Creations*, Food Republic. Disponível em: <http://www.foodrepublic.com/2012/11/09/highbrow-alert-a-look-at-japanese-artist-ayako-suwas-food-creations/>

A autora baseia as suas obras em emoções e sentimentos, despoletando-os através do estômago:

"(...) Ayako created the edible art works by a combination of complicated ingredients trying to express various feelings and emotions of human beings. The exhibition was a great success and since then, Ayako has travelled the world making performances, exhibitions and guerrilla restaurants." (Broden, s.a.).

É através da degustação que se descobre a verdadeira felicidade, arrependimento, raiva, e outras tantas emoções. Considera-se uma criadora de histórias, utilizando o menu de degustação e respetivos pratos como representações dessa mesma história. Tendo como base o *gosto*, utiliza todos os restantes sentidos: "Taste is important, but I also incorporate sound, sight, smell and touch - all of the senses - so that by the end of the meal I've evoked a whole slew of emotions from the dining guests." (Janette, 2013).

Ayako Suwa participou em diversas exposições e eventos artísticos, como a exposição individual intitulada *Sensuous food, emotional taste* no Museu de Arte Contemporânea de Kanazawa, em 2008, ou enquanto artista convidada da *Paris Design Week 2013* onde participou com a criação de uma instalação artística. Ayako Suwa desenvolve ainda performances gustativas que intitula de *Guerrilla Restaurant*, eventos *pop-up* que foram já desenvolvidos em diversas cidades como Paris, Berlim, Tóquio e Singapura. Os locais escolhidos para essas performances são espaços não convencionais que vão desde estações de comboio, edifícios abandonados, ou galerias de arte (Gohar, 2012).



Figura 2.15 - *Guerrilla Restaurant*, Berlim. | Figura 2.16 - *Veuve Cliquot Two*.⁴⁶

⁴⁶ in *Ayako Suwa's Design of Senses*, Fine Dining Lovers.
Disponível em: <https://www.finedininglovers.com/stories/ayako-suwa-design/>

4. Criatividade e Inovação

A criatividade é característica essencial da alta cozinha contemporânea, sendo uma dimensão que partilha com o universo artístico (Telfer, 2002; Hegarty & O'Mahony, 2001; Hegarty, 2009). Neste ponto do trabalho pretende-se, de forma breve e sucinta, observar algumas contribuições referentes à criatividade, à inovação e ao processo criativo na alta cozinha, assim como concretizar com casos e testemunhos de alguns chefs, demonstrando a importância da criatividade - dimensão indispensável ao universo artístico - neste setor da gastronomia.

A alta cozinha, e em concreto a corrente tecno-emocional que alia a gastronomia ao discurso intelectual, tem na criatividade uma das ferramentas para a inovação, sendo essa uma característica observada como imprescindível ao sucesso dos chefs. Foi na procura por maior criatividade que teve início a revolta contra os pressupostos existentes na *cuisine classique*, por parte daqueles que deram início à *nouvelle cuisine*, renegando as regras instituídas, em prol de novas ideias, de uma maior liberdade criativa (Rao et al, 2003).

Representando apenas 0,5% da indústria da restauração a nível mundial, a alta gastronomia desempenha um papel preponderante no desenvolvimento de *standards* de qualidade e inovação (Surlmont & Joshnson, 2005: 578). É neste setor da restauração que surgem os grandes desenvolvimentos tecnológicos, como os ocorridos da relação entre chefs e cientistas. É cada vez maior a exigência dos consumidores, existindo uma elevada expectativa na procura de novas experiências. Assim, pressionados a atrair novos clientes, os chefs veem-se obrigados a satisfazer uma procura cada vez mais sofisticada através da apresentação de conceitos e propostas de vanguarda (Hu, 2010; Stierand et al, 2014: 15).

Existindo diversas definições de criatividade, variando consoante o autor e a área de estudo, é consensual nas ciências sociais definir-se criatividade como o ato de gerar ou criar uma inovação ou uma ideia original: "the generation or creation of novel and original ideas" (Slavich et al, 2014: 30 apud Amabile, 1988, 1996; apud Oldham & Cummings, 1996), resultando num produto, método, solução ou numa obra de arte. É um conceito que está diretamente relacionado com a imaginação, com a paixão, e que resulta geralmente de inspiração individual, podendo também ser um processo coletivo (Slavich et al, 2014: 31 apud Becker, 1982; apud DeFillippi, Grabher & Jones, 2007; apud Hargadon & Bechky, 2006).

Existe alguma ambiguidade na análise do conceito de criatividade e inovação, sendo que em muitos estudos ambos os conceitos são usados indistintamente. Assim, parece necessário explicar previamente as diferenças entre ambos. Segundo

Teresa Amabile, criatividade é a frente de um processo que idealmente resultará na inovação - criatividade é o surgimento de novas e úteis ideias, enquanto que inovação é a implementação bem sucedida dessas ideias. A inovação depende da criatividade: "you can't have innovation without a healthy mix of creativity on the front end, and solid systems in place to foster that ingenuity" (Goleman, 2015 apud Amabile).

A criatividade é central para o desempenho e para o *status* do chef com aspirações na elite da alta cozinha, já que gastronomia é também uma forma de produção estética e uma experiência sensorial, e não apenas uma técnica capaz de ser aprendida: "Food is judged not merely as a technical product but also as an aesthetic, sensory one" (Solier, 2010: 160 apud Fine, 1996: 216). Esse aspecto técnico diz respeito à habilidade com que o chef executa o trabalho, enquanto que a componente artística diz respeito aos aspectos criativos, sendo eles a inovação, criatividade e o sentido estético (Linden et al, 2008: 247).

Ao falar de criatividade temos de falar de sistemas criativos que vão desde a natureza, as instituições, as empresas, as cidades e os países. Cada sistema resulta da interação dos seus componentes, sendo que as ideias resultam da interação dos elementos que compõem os sistemas de conhecimento e dos processos que esses sistemas executam. Tschimmel (2011: 14) afirma que é difícil distinguir qual das partes de um sistema tem maior influência na produção de uma ideia, já que o fator determinante é a variedade das interações que se produzem.

Na estruturação do *Modelo de Evolução Culinária*, chef José Avillez apresenta três dimensões (Figura 2.17):



Figura 2.17 - José Avillez, *Modelo de Evolução Culinária*.⁴⁷

⁴⁷ in José Avillez, 2013: m6:25

Conhecimento - conhecimentos teóricos e práticos, vivências, pessoas que conhecemos, experiências, influências de pares, estudo da história da alimentação e dos grandes clássicos, influência do local onde desenvolvemos a nossa cozinha, e afins.

Criatividade - advém da curiosidade e resulta de várias informações e conhecimentos como a interação com os outros e com o meio, combinações de experiências e de valores. O impulso criativo resulta de uma inspiração, de um acumular de experiências e de conhecimentos sobre os quais refletimos de forma não consciente.

Organização - fundamental para oferecer qualidade; cuidado com as temperaturas, com os tempos de serviço, com a organização na cozinha (José Avillez, 2013)

José Avillez vai de encontro à conclusão de Tschimmel (2011), pois quando questionado sobre a importância da criatividade no desenvolvimento de uma nova proposta culinária, referiu que: "É muito importante (...) criatividade, conhecimento, organização. (...) preciso muita organização para criar. E é preciso conhecimento. Lá está! São três pilares que estão juntos num só também (...)" (Anexo C: 152). Transmitindo a ideia de que não é possível um bom resultado final sem que todas as dimensões ("sistema", na terminologia de Tschimmel [2011]) se interliguem, o resultado final depende dessas mesmas interações. Tal como verificável por Tschimmel (2011), o conhecimento do indivíduo é um dos elementos centrais que compõem esse sistema criativo, sem o qual é impossível dar-se a criação. O domínio do conhecimento específico é fundamental para a criação, mesmo que por vezes seja o próprio desconhecimento de um certo tema que permite descobrir novas perspectivas de abordagem (Tschimmel, 2011: 21). Mais uma vez, José Avillez observa no mesmo sentido:

"Acredito que o que estou a criar hoje é fruto do todo o conhecimento adquirido, ou de grande parte do conhecimento adquirido durante toda a minha vida. Por isso quer dizer... a parte é... é muito grande mas está tudo misturado, não dá dizer que parte é mais criatividade, é mais conhecimento. Eu não consigo criar se não tiver... tudo o que eu crio é porque já vivi alguma coisa perto disso, parecido com isso, igual a isso, no sentido que já passei por isso. Não dá para nos afastarmos desse percurso de vida." (Anexo C: 152).

A este respeito, João Rodrigues atribui elevada importância à criatividade na alta cozinha e no trabalho que desenvolve, sendo a ferramenta necessária para passar da cópia de uma receita à criação de algo novo, de algo diferente. É a dimensão que permite a um chef ser realmente livre:

"(...) acho que essa é a parte que realmente nos dá liberdade. E se há coisa que eu prezo muito é podermos ser livres, de dizermos o que pensamos, podermos escolher fazer o que quisermos. Essa parte da escolha é muito importante e quando tu tens possibilidade de criar, quando te dão liberdade total para criar, é nessa altura que tu te sentes realmente liberto, para te poderes expressar, para poderes transmitir aos outros um pouco daquilo que tu és, aquilo que tu sentes, como tu vês o mundo." (Anexo B: 143-144).

O chef refere também a importância da organização, na perspetiva em que toda a equipa colabora para que o produto seja comercializado da melhor forma, o que só ocorre com a colaboração e competência de todos os elementos das várias equipas que trabalham no Feitoria.

4.1. Criatividade, inspiração e desinspiração

A criatividade necessária por parte de um chef para o desenvolvimento de um novo prato, de uma nova técnica, ou de um novo conceito, advém de várias fontes de inspiração, como a música, obras de arte, cores, texturas e ainda emoções (Albors-Garrigós et al, 2013: 21 apud Gomez et al., 2003).

Bouty e Gomez (2013), num estudo qualitativo realizado a três chefs franceses, identificaram três facetas da criatividade na alta cozinha que dão origem à inovação e ao sucesso organizacional: o papel do chef no desenvolvimento de ideias, o trabalho criativo desenvolvido em equipa e o *naming*, sendo todas elas complementares umas das outras (Bouty & Gomez, 2013).

Nesse trabalho identificaram, como fonte de inspiração para o processo criativo dos chefs contemplados na amostra, viagens realizadas a outros países que lhes possibilitavam conhecer novas culturas, produtos e estilos de cozinha, para além de se inspirarem através da arte contemporânea, de livros, ou até de experiências regulares que desenvolviam com químicos que colaboram (Bouty & Gomez, 2013: 86). Também o chef Massimo Bottura (1953-), quando questionado sobre o seu processo criativo, refere que o mesmo começa com o mundo à sua

volta, com quem ele lida e com o lugar donde vem, mas também afirma que: «I often say, "learn everything, then forget everything." It is so important to fill one's suitcase with culture, books, music, literature, and art, travels, and *then* kitchen experience» (Erica Firpo, s.a.).

Sobre as fontes de inspiração dos chefs portugueses analisados neste trabalho, verificamos que José Avillez aborda esta questão numa perspetiva abstrata, referindo que "[a inspiração] às vezes é tudo, outras vezes é nada" (Anexo C: 151), não deixando de observar que existem períodos de desinspiração, questão que não vimos referida nos estudos em análise. Assim, o chef refere que:

«(...) às vezes qualquer coisa que eu olho me faz ter ideias, outras fases, cansaço, estou mais vedado (...). Somos nós que temos de estar disponíveis para (...) receber [as fontes de inspiração]. (...) nós temos algo cá dentro que vai captá-las, mas as ideias andam aqui. E por isso... eu às vezes até estou a abrir um frigorífico e alguém me pergunta: "chef precisa de alguma coisa?" e eu respondo "- de inspiração"(...)» (Anexo C: 151).

Também João Rodrigues refere alguns exemplos objetivos de momentos que servem de inspiração, sendo certo que também refere que a inspiração pode vir de qualquer lugar:

"Para mim tudo serve de inspiração. Desde ir a um outro restaurante, comer na rua, um mercado, olhar para um quadro, um filme, a música... (...) um dia com os amigos. (...) Anoto coisas, nem que sejam só pequenas frases ou pequenos apontamentos ou coisas que vejo... faço mesmo um desenho, para depois quando chega à parte de pensar nelas ter ali um fio condutor." (Anexo B: 143).

Assim, constatamos que é com a necessária inspiração que se inicia o processo criativo, sendo esse ponto o de partida para o surgimento de uma ideia que, posteriormente, poderá ser a origem de nova proposta culinária.

4.2. Modelos de processo criativo na alta cozinha

O processo criativo advém da visão da criatividade aplicada a um determinado contexto formal e a uma determinada área específica. Ocorre da interação do indivíduo com o contexto sociocultural e com o objeto que resulta do próprio processo (Parreira, 2014: 53).

Numa análise a alguns dos estudos existentes sobre processos de criatividade e inovação na gastronomia, são notórias duas perspectivas segundo Parreira (2014). A primeira, referente à criatividade individual, foca-se nas aptidões pessoais dos chefs no exercício das suas funções profissionais. Exemplos disso são os conceitos de competência culinária⁴⁸ em Hu (2010) e o processo criativo exemplificado em Horng e Hu (2008). A segunda perspectiva de análise da criatividade centra-se na relação do chef com o ambiente e a estrutura onde se insere, dando-se relevância ao contexto envolvente na elaboração de ideias para o processo criativo, como é o caso de Stierand (et al, 2014).

Assim, o processo criativo na alta cozinha é abordado por Horng e Hu (2008) num estudo que tem por base o modelo desenvolvido por Graham Wallas (Horng & Hu, 2008: 222 apud Wallas, 1926; Parreira, 2014: 32 apud Wallas, 1926), uma das primeiras análises referentes ao processo criativo, e que é composto por 4 fases: 1) preparação 2) incubação 3) iluminação 4) avaliação.

Neste estudo os autores utilizam um modelo com contribuições de Finke, Ward, e Smith (Horng & Hu, 2008: 221 apud Finke, Ward & Smith, 1992). Assumem-se, nesta análise (Anexo D) quatro fases no modelo circulatório de criatividade culinária proposto pelos autores (Horng & Hu, 2008: 225).

1. Preparação de novas ideias.
2. Incubação de ideias.
3. Desenvolvimento de Ideias.
4. Verificação do trabalho culinário.

Uma das importantes conclusões a que chegam, na aplicação deste modelo composto por uma amostra de dezassete chefs entrevistados, refere-se à

⁴⁸ No estudo desenvolvido por Hu (2010: 68), *competência culinária* abarca sete dimensões, fundamentais para o processo de criatividade e inovação desenvolvido por parte dos chefs na alta cozinha: cultura, sensibilidade estética, tecnologia, produto, serviço, gestão e criatividade. O campo da criatividade assenta em três vertentes: conhecimentos das ciências gastronómicas, desenvolvimento do pensamento divergente e atitude positiva no desenvolvimento de novas ideias (Parreira: 2014: 111).

importância da inspiração, tida como vital ao longo do processo criativo, mais até do que o conhecimento preexistente: "One potentially important finding was that - especially in the two middle stages, but even in the first and final phases - our participants seemed to feel that imagination played a more vital role than preexisting knowledge" (Hornig & Hu, 2008; 229).

Os autores defendem que o modelo de quatro fases, proposto por Wallas, é a ferramenta analítica mais estandardizada quando se pretende analisar a criatividade na perspetiva da psicologia cognitiva e organizacional e, por isso, é utilizado nos seus termos gerais por diversos autores, mesmo que por vezes seja modificado e refinado (Hornig & Hu, 2008; 222 apud Wallas, 1926).

É isso mesmo que ocorre em Parreira (2014) que, utilizando o modelo de 4 fases proposto por Wallas (Parreira, 2014: 32 apud Wallas, 1926), analisa o processo criativo em design e o processo criativo na alta cozinha com base em cinco entrevistas a chefs portugueses. Posteriormente à análise dos dados obtidos, criou um modelo combinado (Figura 2.18).

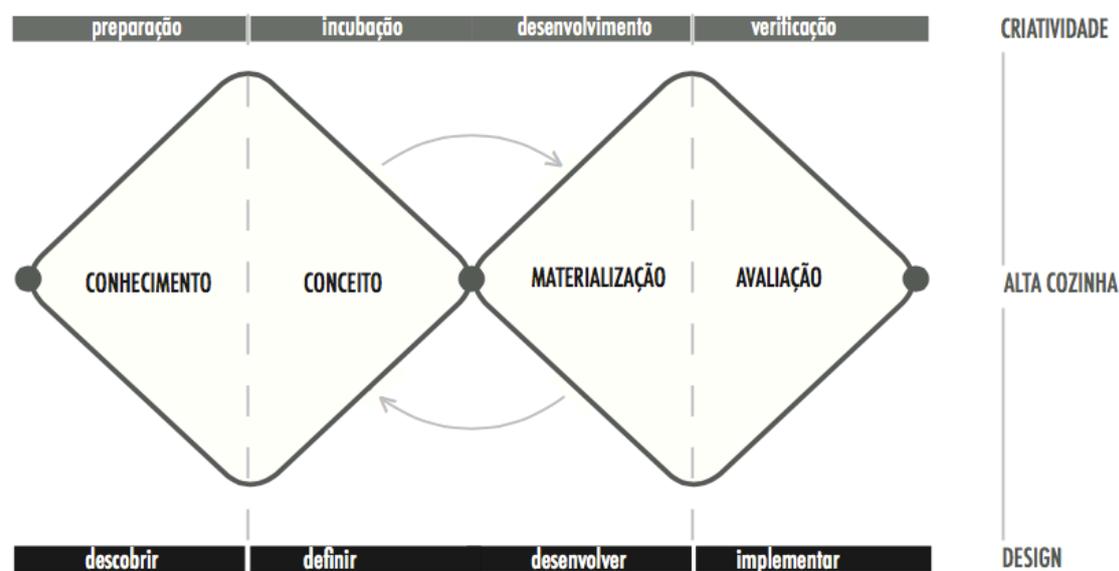


Figura 2.18 - Esquema combinado de etapas da criatividade, passos da alta cozinha e fases do processo de design.⁴⁹

Aqui, as fases enunciadas no processo criativo na alta cozinha referem-se às ações, procedimentos e condicionantes com que se depara o chef ao longo do processo.

Numa primeira fase, a ideia surge da combinação de diferentes tipos de informação, sendo influenciada por características individuais do chef (identidade, curiosidade e motivações pessoais), mas também por diversos tipos de

⁴⁹ in Parreira, 2014: 208.

conhecimento (científico, pessoal e social). A relação sensorial entre o chef, o cliente e os alimentos desempenha um papel importante no início do processo criativo.

A fase seguinte, a definição do conceito, vem da capacidade de selecionar a melhor ideia, sendo posteriormente definida uma estratégia para o prato, consideradas todas as possibilidades. Cria-se uma estratégia, definem-se possibilidades, fazem-se escolhas.

A materialização é a fase intermédia, onde tem lugar a experimentação, onde se pretende dar forma ao conceito, considerando as necessidades logísticas e materiais, assim como a sua capacidade de reprodução.

Por fim a última fase, a avaliação, a realização de testes finais ao nível da execução e aceitação do público. Nesta fase existe ainda a componente de colaboração em que a equipa desempenha um papel na posterior execução do prato (Parreira, 2014: 206-209).

Noutra perspetiva de análise, no modelo de criatividade e inovação na alta cozinha que Stierand (et al, 2014) sistematizou, o autor não se foca na perspetiva do indivíduo como Horng e Hu (2008) e Parreira (2014), mas sim na relação entre o sujeito (o chef) e o contexto envolvente, composto pelos vários agentes do universo da alta cozinha, sendo o chef criativo a figura central do modelo:

"The central figure of our model is the creative chef. There are two relationships of the chef in harmony with Csíkszentmihályi's model: one with the *domain* (haute cuisine culture) and one with the *field* (customers). Apart from naming the three players for our specific case, we have also added details of the aforementioned relationships: the creative chef is advancing the knowledge of the domain through their creations, while the engagement with the field is a commercial one through the dining experience of the customers. In haute cuisine we have an additional player, and this is exactly what makes haute cuisine an excellent area for investigating creativity: there is an institutionalization of the gatekeeper function in the form of the restaurant guides (in particular the Michelin Guide and the Gault Millau)" (Stierand et al, 2014: 24).

Neste modelo, a validação é um fator chave, estando dependente da perceção e do conhecimento tido por parte dos *domain gatekeepers* (Stierand et al, 2014: 25).

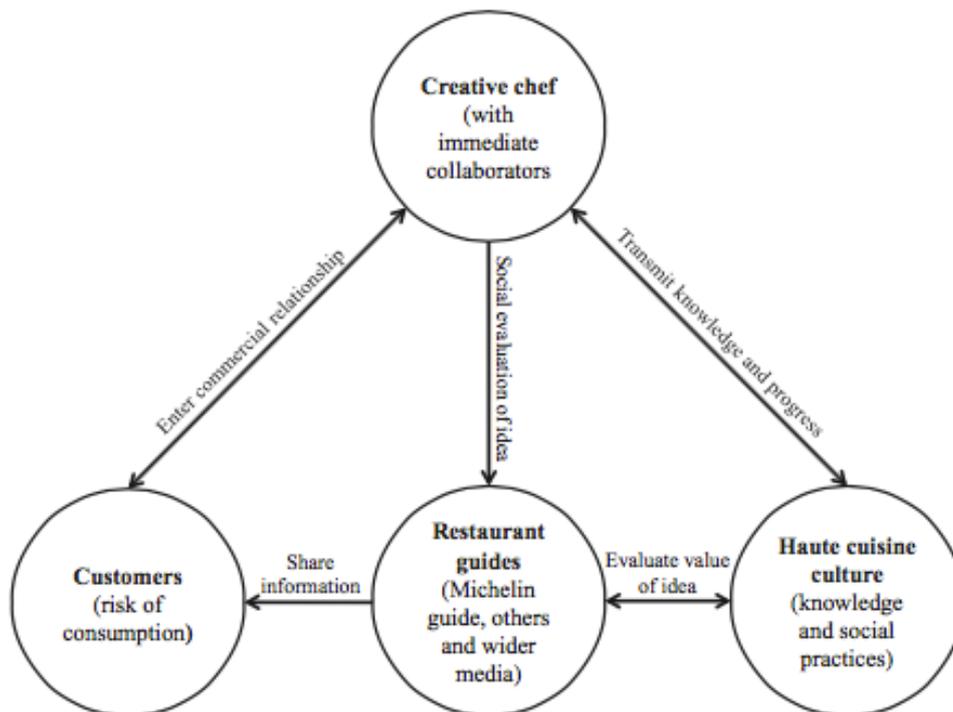


Figura 2.19 - Sistematização de Modelo de Criatividade e Inovação na Alta Cozinha.⁵⁰

No que respeita aos guias de restauração, como o caso do Guia Michelin, estes mostram-se imprescindíveis para a transmissão de informação aos clientes que procuram este tipo de oferta, pois são tidos como credíveis. São considerados um *player* fundamental para quem oferece os serviços (Stierand et al, 2014).

A criatividade do chef é central para a avaliação e atribuição de estrelas por parte do Guia Michelin, que avalia dois aspetos: a atividade operacional do dia a dia (a qualidade e confeção dos produtos, assim como o vinho) e a inventividade (criatividade do menu, novos pratos, novas ideias e avanços gastronómicos) (Bouty & Gomez, 2013: 83). A criatividade é um pré-requisito para a manutenção da posição nestes guias, especialmente no grupo das três estrelas michelin (Bouty & Gomez, 2013, apud Beaugé, 2008). É utilizada pelos chefs que veem nesta dimensão uma fonte para a criação de um elemento surpresa, de um potencial prazer estético (Stierand et al, 2014: 22 apud Runco, 2006).

Primeiramente, para se ser observado como criativo, é necessário reconhecimento de vários agentes do universo de ação do indivíduo. No universo da gastronomia, tal como ocorre no universo da arte, um chef necessita ser reconhecido pelos seus pares, pelos *gatekeepers* e ainda e pelos próprios consumidores (Rogers, 1971; Stierand et al, 2014 apud Zaltman, Duncan & Holbek, 1973; apud Amabile, 1996; apud George, 2007).

⁵⁰ in Stierand et al, 2014: 24.

Numa análise ao processo de criatividade de Goldfarb⁵¹ (2014), ficamos a conhecer a sua perspetiva individual, pessoal e abstrata, sobre o processo de criação. O autor utiliza como inspiração a teoria da relatividade de Einstein (Goldfarb, 2014 apud Einstein, 1961), sendo esse o ponto de partida para a teorização da sua conceção de criatividade culinária. Defende a ideia de que a perceção do sabor varia consoante o local onde nos encontramos. Chamou a esta variável de *relativity of taste* (Goldfarb, 2014 apud Goldfarb, 2005). No mesmo sentido também Ferran Adrià defende que a experiência que promovia no elBulli era indissociável do espaço do restaurante (Hamilton & Todolí, 2009). Este entendimento do espaço (ou distância) e do tempo deu origem à sistematização, por parte de Goldfarb (2014), de 5 níveis de criatividade culinária existentes no desenvolvimento de um prato, e ainda o *naming*, referido posteriormente pelo chef, como interpretado na Figura 2.20:

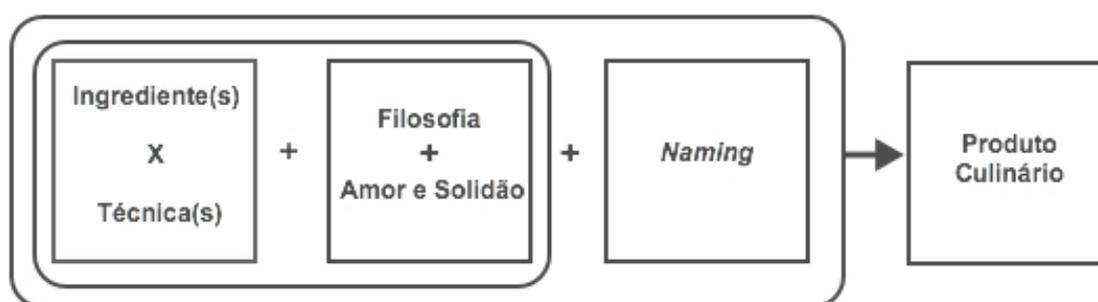


Figura 2.20 - Modelo de criatividade de Goldfarb (2004), adaptado pelo autor.

1) Sem um ingrediente da maior qualidade (considerando o sabor, textura, origem, e outras qualidades) a criatividade perderia a base fundamental para o início de um ponto de partida. A descoberta de um novo ingrediente adiciona ao repertório novos sabores, texturas e cores.

2) A técnica funciona como um multiplicador, pois a partir do momento em que se aprende uma nova técnica multiplica-se o leque de possibilidades de trabalho com um mesmo ingrediente. O autor dá um exemplo: se apenas soubermos cozer peixe e entretanto aprendemos a assar, criamos todo um novo leque de possibilidades de trabalhar o ingrediente em análise.

3) Quanto à filosofia, o autor, fruto do trabalho desenvolvido em pesquisas anteriores (Goldfarb, 2014 apud Goldfarb, 2005) acredita que esta está por detrás do método científico que utiliza a técnica, o ingrediente e a tecnologia. Dá o exemplo da

⁵¹ Goldfarb (1976-) é um reconhecido chef pasteleiro que trabalhou em diversos restaurantes em todo o mundo, entre os quais elBulli, antes de se radicar em Bali, Indonésia, onde abriu um restaurante de sobremesas (Kahn, 2014).

integridade, que se utiliza muitas vezes na expressão "trabalhar o produto com integridade", sendo *integridade* uma concepção filosófica que, utilizada num contexto gastronómico, pressupõe consistência e rigor na preparação da comida.

4 e 5) O autor fala no *amor* como sendo a chave no trabalho desenvolvido na cozinha, fazendo também referência à expressão utilizada pelos chefs que, sobre a comida que preparam, afirmam ser "feita com muito amor", como no caso de Massimo Bottura que afirmou que cozinhar é em si mesmo um ato de amor (Schatzker, 2015). Goldfarb faz referência ao estudo de Forster (Goldfarb, 2014 apud Forster et al, 2009) onde afirma que o amor, no sentido romântico do conceito, é fundamental na resolução de problemas, sendo o argumento de que, adiando a recompensa instantânea na procura de algo mais, promove uma mentalidade que conduz à criatividade: "deferring instant gratification (as in looking for sex) for pursuit of love generates a problem-solving mentality conducive to creative thought that the cold analytical single-minded pursuit of sex does not" (Goldfarb, 2014: 2).

Quanto à solidão, o autor defende que esta é a evolução do amor, segundo a ideia de Rainer Maria Rilke (Goldfarb, 2014 apud Rilke, 1993): "two solitudes that border, protect, and salve each other". A solidão é entendida como o ingrediente base do amor, ingrediente que possibilita um maior conhecimento do próprio. Assim, a criatividade pode ser conduzida através do isolamento, promovendo um período de reflexão e a clarividência.

O Goldfarb (2014) exemplifica este seu modelo com vários exemplos de pratos por si criados, como o caso do prato representado pela Figura 2.21:

Ingrediente: flor de gengibre;

Técnica: neve de bolhas congeladas;

Filosofia: com o decorrer do tempo, a ansiedade pode-se transformar em calma;

Amor e Solidão: toda esta sobremesa é uma ponderação sobre o tema.

Como observamos em Bouty e Gomez (2013), o *naming* do prato é fundamental, já que as palavras têm poder para influenciar o sabor, sugestionando através da criação de uma ideia ou imagem. O *naming* pode conter metáforas, descrições literais dos componentes e forma de confeção, ou ainda evocações de sentimentos, emoções ou ideias (Bouty & Gomez, 2013: 86; Goldfarb, 2014 apud Spence & Mary, 2012).



Figura 2.21 - Will Goldfarb, *Loneliness, or love: the resolution of anxiety into calm with patience*.⁵²



Figura 2.22 - Massimo Bottura, *Oops! I dropped the lemon tart*, Fotografia do Autor.

Esse aspecto é verificável no trabalho de Massimo Bottura, que apresenta no seu menu o prato *Oops! I dropped the lemon tart* (Figura 2.22) onde fala sobre imperfeição. O prato foi criado depois de, acidentalmente, Kondo Takahiko, o chef pasteleiro do Osteria Francescana de Massimo Bottura, ter deixado cair no chão uma tarte de limão, a meio de um serviço. Ao observar o cenário, Massimo Bottura achou que estava perante uma perfeita imperfeição, com valor estético para ser servida assim mesmo, estilhaçada (Phaidon, s.a.; Bottura, 2014).

Observe-se novamente as Figuras 2.21 e 2.22, onde é visível a importância atribuída ao *naming* por parte dos chefs que criaram estes objetos culinários. O

⁵² in Goldfarb, 2014: 3.

objetivo é atrair a atenção do comensal ainda antes da degustação, apelando à curiosidade, adensando a expectativa.

4.3. Processo de inovação na alta cozinha

Inovação⁵³ é um dos fatores largamente aceites como motor de sucesso no meio empresarial, também com larga influência no que diz respeito ao crescimento da economia (Guerrero et al, 2012; Grunert et al, 2008; Ottenbacher & Harrington, 2008). Sendo a criatividade precursora, a inovação é o resultado do processo de implementação dessas ideias (Stierand et al., 2014 apud Stierand e Dörfler, 2011a, 2013; Bouty & Gomez, 2013: 82 apud Amabile et al, 1996: 1155). Apenas as ideias que são tidas como inovadoras e úteis podem ser consideradas criativas, descartando-se, assim, ideias sem utilidade ou ideias antigas, mesmo que sejam consideradas úteis (Bouty & Gomez, 2013: 82 apud Runco, 2004).

Deste modo, a inovação culinária baseia-se no surgimento de uma nova ideia que soluciona um problema, por vezes não estruturado (Albors-Garrigos et al, 2013: 20-21; Petruzzelli & Savino, 2014 apud Henderson & Clark, 1990; apud Kogut & Zander, 1992). Para além de observarmos a problemática do processo culinário através da criatividade, é possível fazê-lo através da análise à inovação culinária.

Assim, a inovação culinária não é apenas de cariz cognitivo pois inclui sentimentos, perceções, emoções, juízos estéticos, sendo ainda influenciada pelo posicionamento social do chef, assim como pela sua história e estilo de cozinha (Albors-Garrigos et al, 2013 apud Gomez & Bouty, 2009).

É também através da ciência, em concreto através de parcerias que chefs realizam com cientistas, que surgem diversas inovações relacionadas com fragrâncias, texturas e diferentes combinações de produtos, ao mesmo tempo que, pelo fator *novidade*, saciam a procura por novos pratos e combinações (Albors-Garrigos et al, 2013: 33). Os chefs envolvidos no desenvolvimento de inovações gastronómicas são geralmente caracterizados pela sua criatividade e habilidade na conjugação e utilização de ingredientes não tradicionais, assim como pela capacidade de utilização de diversos equipamentos, materiais e técnicas para a criação de novas texturas e combinações de sabores. A alta cozinha, sendo aberta à perspetiva científica, alia a emoção e intuição da criatividade à racionalidade da ciência gastronómica (Linden et al, 2008: 249).

⁵³ Na compilação de 57 definições de inovação elaboradas por diversos autores (Salto, 2007: 67-71), observamos a complexidade de análise ao tema.

Numa análise ao fenómeno da inovação na alta cozinha surge o trabalho de Ottenbacher e Harrington (2007), uma abordagem analítica focada no produto, onde se analisa esta problemática tendo por base o modelo tradicional *New Product Development* (NPD) e o modelo *Culinary Product Development Model* (CPDM), desenvolvido num estudo anterior por um dos autores (Ottenbacher & Harrington, 2007: 30 apud Harrington, 2004). Desta forma, os autores desenvolvem um modelo do processo de inovação adaptado à alta cozinha com base em entrevistas realizadas a doze chefs galardoados com estrelas michelin na Alemanha. Na Figura 2.23 é possível comparar os 2 modelos anteriores com a proposta de Ottenbacher e Harrington (2007) que intitulam *Michelin-starred Chef Process* e que é composto por sete etapas:

Traditional NPD model (e.g., Cooper, 2001)	Culinary product development model (Harrington, 2004)	Michelin-starred chef process
1. Idea generation 2. Screening 3. Business analysis 4. Concept development	Culinary innovation formulation	1. Idea generation 2. Screening
5. Final testing 6. Commercialization	Culinary innovation implementation Evaluation and control Innovation introduction	3. Trial and error 4. Concept development 5. Final testing 6. Training 7. Commercialization

Figura 2.23 - Comparação de três modelos de inovação⁵⁴

A combinação aplicada de criatividade, talento, experiência e de um elevado grau de aptidão na gestão do processo de inovação é a base para o aparecimento de inovações de sucesso nos restaurantes galardoados com estrelas michelin. (Ottenbacher & Harrington, 2007: 30). Neste estudo os autores chegam à conclusão que o processo de inovação nos chefs em análise é mais orgânico, menos formal e menos dependente da análise de mercado tendo como comparação o modelo geral NPD. Destacam ainda a importância da rede de contatos que se mostra fundamental no processo de inovação, quer ao nível dos seus pares, quer ao nível de fornecedores e produtores alimentares (Ottenbacher & Harrington, 2007: 33).

Assim, na breve análise à bibliografia existente sobre criatividade e inovação no contexto da alta cozinha, podemos observar as seguintes perspetivas ao processo de criatividade e inovação: analisando as três facetas (o papel do chef, o trabalho criativo em equipa e o *naming*) que compõe a criatividade na alta cozinha segundo Bouty & Gomez (2013); através do processo criativo com base no modelos

⁵⁴ in Harrington & Ottenbacher, 2013: 7.

tradicional de Wallas (Horng & Hu, 2008; Parreira, 2014); na perspectiva da relação do chef com o contexto sociocultural envolvente (Stierand et al, 2014); através do processo de inovação culinária com enfoque no produto, tendo por base o modelo NPD (Ottenbacher & Harrington, 2007) e ainda através da análise abstrata e pessoal ao processo criativo de Goldfarb (2014), onde o autor sistematiza o seu o próprio processo criativo, resultando num modelo menos formal, mais abstrato e numa perspectiva pessoal.

4.3.1. Trompe-l'oeil

A inovação na gastronomia pode ser observada no aparecimento de diversas técnicas (como por exemplo *foams*, *airs*, *liquid spheres*) que possibilitam o desenvolvimento de novos conceitos. Fazendo uma analogia com o universo artístico, o chef Andoni Aduriz⁵⁵ (Aduriz et al, 2011) sintetiza a ideia da técnica de *trompe-l'oeil*, abordando a importância da imagem e da cor como ferramenta para a promoção de emoções na gastronomia.

Técnica utilizada há vários séculos nas belas-artes, o *trompe-l'oeil* culinário pretende, segundo Andoni Aduriz (Aduriz et al, 2011), imitar um objeto (comestível ou não) atribuindo-lhe características distintas, num jogo de percepção através da ilusão. No caso em estudo, imitam-se pedras graníticas (Figura 2.24), um objeto mineral que é, na realidade, um objeto comestível feito à base de batata. Iludir o comensal é uma das formas de criar o elemento surpresa, promovendo uma panóplia de emoções:

"We considered that the sum of different sensory stimuli could engender a fictive sense of reality that could unleash in the consumer a series of emotional reactions Adria et al. (2007), so as to create a sense of disconcertion and surprise (Spence and McDonald, 2004) (...) the effort sought to play with expectations of the guest in a different way. (...) to elevate, if you will, the level of provocation implicit in the first by introducing a contradiction

⁵⁵ Andoni Aduriz (1971-) é chef no restaurante Mugartiz, Espanha, considerado, em 2015, o 6º melhor do Mundo. in *The World's 50 Best Restaurants*. Disponível em: <http://www.theworlds50best.com/>

O envolvimento com a arte encontra-se patente na parceria firmada com a companhia performativa La Fura dels Baus, e que resultou no documentário "Campo a Través", estreado dia 19 de setembro de 2015, no San Sebastian Festival. Nesse documentário é feita referência à forma como o restaurante constrói e destrói constantemente, onde o produto culinário é ultrapassado pela dimensão criativa (Mugaritz, 2015).

between that which the dish proposes (to eat a stone), and that which is known (stones are impossible to eat). (...)The sense perception of a new culinary object perceived also through contact with the fingers, sends an additional layer of information to the brain of the guest, a synesthesia or simultaneity of feelings. It is therefore logical to consider that experimentation with an unaccustomed and complex sensory experience, accompanied by a break with conventions of table manners, should provoke in the guest a complex and intense range of sensations and emotions." (Aduriz et al, 2011: 71-76).



Figura 2.24 - Andoni Aduriz, "Pedras graníticas" comestíveis.⁵⁶

Assim, numa primeira fase, após o primeiro contato visual e, posteriormente, através do contato tátil com os dedos é enviada informação ao cérebro do comensal, resultando num vasto número de sensações através da sinestesia. O resultado é uma complexa experimentação sensorial, acompanhada pela quebra de convenções estabelecida numa proposta em que nos é dado a entender que devemos comer algo que não é comestível (neste caso uma pedra). Quebram-se com as expectativas criadas aquando do primeiro contato visual, despertando sensações e emoções inesperadas no comensal. O elemento estético é fundamental na alta cozinha, influenciando nos jogos de percepção tão apreciados pelas correntes vanguardistas.

Também José Avillez, utilizando a técnica de *trompe-l'oeil*, serve ao comensal uma "pedra" de fígado de bacalhau, numa ilusão perfeita, sendo apenas possível distinguir-se das restantes pedras através da informação que nos é

⁵⁶ in Aduriz et al, 2011: 71.

prestada pela equipa de sala que nos indicada que a pedra comestível é a que apresenta ovos de truta na parte superior (Figura 2.25).



Figura 2.25 - José Avillez, "Pedra" de Fígado de Bacalhau. Fotografia do autor.

Para além da ilusão que provoca no comensal a ideia de que está perante um elemento não comestível, a técnica *trompe-l'oeil* também é utilizada noutra perspetiva. Se conscientemente o comensal sabe que, apesar da ilusão, não seria possível servirem-lhe uma pedra, o mesmo não acontece quando se cria a ilusão de que se está a perante um determinado elemento comestível, quando na realidade aquilo que se convida a degustar nada tem a ver com o que a análise visual indica. Exemplo disso é o *Croccantino di Foie Gras* (Figura 2.26), servido com um *stick* idêntico ao de um gelado, assemelhando-se a um *Magnum*⁵⁷ com cobertura de amendoim e avelã mas que na realidade consiste numa proposta culinária com base numa terrina de *foie gras*, só verificável depois de descoberto pelo paladar.

⁵⁷ Originalmente o termo era utilizado na descrição da proposta culinária de Massimo Bottura, com o prato a intitular-se *Magnum of Foie Gras*, numa alusão ao conhecido gelado. Foi posteriormente alterado, após ameaça de processo por parte da empresa detentora da marca (Bottura, 2014: 194).



Figura 2.26 - Massimo Bottura, *Croccantino di Foie Gras* | Figura 2.27 - João Rodrigues, *Falso Tomate*. Fotografias do autor.

Nesta vertente do *trompe-l'oeil*, em que se induz o comensal de que está perante um determinado produto comestível, João Rodrigues apresenta um *Falso Tomate* (Figura 2.27), proposta culinária composta por um gel de sumo de tomate (a imitar a forma de um tomate) com um tártaro de carapau com vinagrete de tomate no interior.

O objetivo final é estimular os sentidos do comensal através da perceção, tal como é intenção no universo artístico. A grande diferença ocorre no facto de, na gastronomia, é o *gosto*, através do paladar, o sentido indispensável ao processo criativo e à fruição, à degustação do produto final (Hamilton & Todolí, 2009: 92).

4.4. O processo criativo na perspetiva de João Rodrigues e José Avillez

No que diz respeito ao processo criativo dos chefs entrevistados no âmbito deste trabalho, quando questionados superficialmente⁵⁸ sobre essa questão, José Avillez afirma que grande parte do trabalho de criação ("90%") é desenvolvido fora do restaurante, sendo que o processo criativo adapta-se consoante a ideia, consoante o prato. No entanto, de uma forma geral, José Avillez afirma que o processo criativo decorre com as seguintes fases: "(...) Essencialmente, a ideia, o processo criativo com a ideia, o combinar na cabeça, o passar para o fogão... ver se tecnicamente conseguimos desenvolver o que foi pensado, a prova e a entrada no menu." (Anexo C: 153).

Também para João Rodrigues o processo começa com o surgimento da ideia:

⁵⁸ Para a elaboração do processo criativo dos chefs entrevistados no âmbito deste trabalho, seria necessário um acompanhamento prolongado e uma observação de campo detalhada, incompatível com o estudo aqui desenvolvido. Assim, refere-se aqui apenas os traços gerais identificados do processo criativo dos chefs.

"Acho que primeiro acaba por surgir uma pequena ideia. Pode ser um elemento que nos está na cabeça (...) [que se liga a] uma vivência nossa. (...). Quando pensamos nisso é quando vem a parte toda da conceptualização da cozinha. (...) Acho que a partir do momento quando nós começamos a pensar no que estamos a pôr no prato e a partir do momento em que... começamos de alguma forma a ter uma linha própria. Porque é a partir desse momento que tu estás a criar algo que é teu." (Anexo B: 144).

Inicia-se posteriormente a fase de testes, em que todos os pratos são testados, quer pela equipa de cozinha, mas também pela equipa de sala, que não tendo os mesmos conhecimentos técnicos, apresenta o distanciamento necessário para se colocar no papel do comensal que mais tarde irá degustar o prato. Apenas depois da fase de testes o produto é comercializado.

Podemos assim afirmar que as 4 principais etapas do processo criativo dos chefs entrevistados podem ser estruturadas da seguinte forma: ideia + conceptualização + teste e feedback + comercialização.

Ambos os chefs referem a eventualidade de um determinado prato ser retirado da carta por não ser entendido, da forma como foi idealizado, pelo cliente. José Avillez afirma que em cada dez propostas uma poderá eventualmente ser retirada: "(...) diria que depois em dez pratos há um que sai mediante opiniões de clientes, não é que seja pior, mas são pratos que nós queremos ir por um caminho e o cliente não está ainda preparado (...)" (Anexo C: 153).

Uma dessas propostas é a *Falsa Cabidela*, que foi retirada do menu por ter pouca recetividade. Atualmente encontra-se novamente no menu, tendo sido recriada de forma diferente e, afirma José Avillez, já os clientes já se encontra preparados para esta nova versão.

4.4.1. A reinvenção da tradição através da criatividade e inovação

Durante as entrevistas realizadas, João Rodrigues e José Avillez, quando lhes foi pedido para utilizarem uma das suas propostas culinárias na exemplificação do processo criativo, optaram por dois pratos emblemáticos da cozinha tradicional portuguesa, reinterpretados pelos próprios.

Neste campo, José Avillez destaca o *Cozido à Portuguesa*, uma reinterpretação do tradicional cozido, aqui com destaque para o caldo que dá substância ao prato (Figura 2.28).



Figura 2.28 - José Avillez, *Cozido à Portuguesa*. Fotografia do autor.

O tempo que levou ao desenvolvimento da proposta final foi de "quatro ou cinco meses" (Anexo C: 153), sendo que muitas vezes essa medição de tempo é subjetiva, já que vários pratos surgem de processos anteriores, de ideias mantidas em suspense e que, mais tarde, são retomadas: "Há uns que eu não consigo medir porque é um processo que dura anos e que depois em dois dias se cria qualquer coisa, mas na verdade vem de trás." (Anexo C: 153).

Nesta proposta é possível observar a forma como, aliando a criatividade ao conhecimento pré-existente, é possível reinterpretar receitas tradicionais através da utilização de técnicas de vanguarda da alta cozinha:

"O cozido foi porque era um grande desafio: em três quatro colheradas - nós queríamos estar no menu de degustação largo - era um grande desafio sentir-se todos os sabores do cozido à portuguesa. (...) Chegámos à conclusão que na verdade o que precisávamos era praticamente só do caldo, com as carnes todas e com todo o sabor a hortelã e os legumes, e um pequeno cubo de carne (...)" (Anexo C: 153).

O resultado final é uma concentração de sabores no caldo, evocando a memória de quem o degusta ao ponto deste ser um prato paradigmático, no que se refere às emoções que caracterizam a cozinha tecno-emocional (Martinho, 2012). José Avillez relata que já duas pessoas que o visitaram emocionaram-se, ao ponto de chorarem ao degustar este cozido. Apesar disso, afirma que já pensou mais em transmitir emoções, e que agora o importante é dar prazer, através das mais variadas formas, e deixar que os comensais sintam as suas próprias emoções:

" (...) já pensei mais em transmitir muitas coisas. Hoje em dia acho que o nosso exercício é muito mais de dar prazer. (...) O grande objetivo de facto é poder provocar sensações ao nível do paladar mas também o olhar, a surpresa, a diversão, algumas coisas mais profundas, mas deixar que cada cliente tire o que quer, e nós não impormos nada (...)." (Anexo C: 154).

Por sua vez, também João Rodrigues apresenta no seu restaurante um vasto leque de propostas alusivas à gastronomia portuguesa. Destacamos a sua reinterpretação do *bacalhau à brás* a que o chef João Rodrigues chamou de *Como um bacalhau à brás* (Figura 2.29), sendo um dos seus pratos mais emblemáticos. A ideia surgiu da necessidade de apresentar um prato típico português, mas de forma inovadora, condizente com a alta cozinha que o chef pratica no restaurante Feitoria:

"(...) eu estava a pensar como é que é possível eu receber aqui clientes estrangeiros (...). Como é que lhes vou mostrar o que é verdadeiramente português num restaurante como este? E isso fez-me pensar que provavelmente eles deveriam ter parte ativa na construção do prato, o que me leva a pensar: como é que lá chegamos? Ok, vamos pela desconstrução⁵⁹ (...)." (Anexo B: 145).

Nesta proposta alia-se a tradição à contemporaneidade, através das mais modernas técnicas que possibilitam a criação desta proposta. No final, o cliente é convidado a destruir aquilo que lhe foi apresentado:

⁵⁹ Como aprofundado no ponto 5.1.1, desconstrução é um dos métodos criativos utilizados também por Ferran Adrià.

"Depois no fim o que aparece no prato são os elementos todos, as pessoas quando olham para ali pensam que pode ser tudo menos um *bacalhau à brás*, e o que pedimos ao cliente para fazer é: pegue na nossa desconstrução e volte a construí-la desconstruindo, ou seja destruindo. Ou seja ele tem de destruir o prato todo de maneira a construir algo que é tradicional (...) destrua isso tudo, (...) e quando o meter à boca ele tem que funcionar como se fosse um *bacalhau à brás*." (Anexo B: 145).



Figura 2.29 - João Rodrigues, *Como um bacalhau à brás*.⁶⁰

Assim, o público português é surpreendido, primeiro pela forma como é apresentado este prato tradicional e depois pela maneira como é destruído para, finalmente, se chegar a algo que facilmente se reconhece como um típico *bacalhau à brás*.

5. A arte na alta cozinha

A alta cozinha nos finais do séc. XX dá origem a uma cozinha criativa, capaz de proporcionar uma experiência de fruição artística igual ao de uma peça de teatro ou de uma exposição de pintura. Todos os sentidos, e não apenas a visão e o paladar, ganharam a atenção dos chefs, conscientes da importância destes na promoção da experiência gastronómica.

⁶⁰ in *Comer bacalhau no Natal é como rebobinar uma cassete*, Público.
Disponível em: <http://www.publico.pt/portugal/noticia/comer-bacalhau-no-natal-e-como-rebobinar-uma-cassete1679187>

A alta cozinha torna-se numa linguagem própria, atribuindo-se maior relevância ao papel que a dimensão criativa desempenha no resultado final, tal como ocorre na pintura, na escultura ou em qualquer uma das belas artes. Tal criatividade já se fazia notar em Taillevent, no séc. XIV, La Varenne no séc. XVII ou, mais tarde, com Antoine Carême nos finais do séc. XVIII e início do séc. XIX. Ambos, sendo grandes artistas da cozinha, estavam inseridos num contexto em que a gastronomia estava desprovida de qualquer relevância estética (Bona, 2007: 52), num período em que tradição tinha um elevado peso na alta cozinha, pois proporcionava consistência na oferta, já que os mesmo ingredientes e as mesmas combinações garantiam a aprovação do comensal. Apenas a *nouvelle cuisine* foi capaz de romper com a tradição e com as normas instituídas pela cozinha clássica.

Desde há muito que a gastronomia foi considerada uma arte, daí o termo *arte culinária*. Essa conotação associa-se à *habilidade* e à *virtude* de quem exercia a atividade, e não ao facto de daí resultar um objeto estético (Navarro, 2011: 2). Apenas recentemente, no pós-modernismo do final do séc. XX, com o trabalho desenvolvido por Ferran Adrià, surgiu a discussão sobre possibilidade do objeto culinário poder ser um objeto estético. Com a entrada de Ferran Adrià na Documenta 12, as portas abriram-se definitivamente a essa possibilidade, tendo acirrado ainda mais a discussão sobre o tema. Desde então, outros projetos surgiram, com o objetivo de proporcionarem ao seu público uma verdadeira experiência emocional através da estimulação de todos os sentidos, aliando a criatividade, a inovação e a tecnologia.

5.1. O contributo de Ferran Adrià

Ferran Adrià, mesmo após o fecho do restaurante elBulli, em 2011, continua a ser reconhecido como o chef mais criativo e inventivo da atualidade. A gastronomia molecular, enquanto ramo científico, tem um importante papel na construção teórica do seu trabalho criativo (Solier, 2010: 160). Para Adrià, a procura por novas técnicas, conceitos e ingredientes é a parte mais importante do seu processo criativo (Domene-Danés, 2013: 106). Essa persistência e gosto em se aliar à ciência, que num primeiro momento ocorreu de forma informal, originou o aparecimento de várias técnicas que atualmente são utilizadas na alta cozinha.

O seu estilo de cozinha começou por ser influenciado pela *nouvelle cuisine*, tendo posteriormente evoluído, através da inventividade e criatividade, para um estilo muito próprio. Adrià refere-se à sua cozinha como tecno-emocional, que segundo ele é uma procura pelos desafios da percepção.

Assim, na cozinha de Adrià nada é o que parece. A ideia é provocar, surpreender e extasiar o comensal. Nesse sentido, comidas que se esperam quentes são servidas em forma de gelado, elementos que sugerem caviar são esferificações de frutas, o esparguete é feito de queijo e não de massa, entre outros (Hamilton & Todolí, 2009). Neste contexto, utiliza a técnica *trompe l'oeil* que aqui já referimos, tendo como exemplo disso as suas famosas *Green Olives* (Figura 2.30), esferificações de *jus* de azeitona que explodem e se soltam na boca.



Figura 2.30 - Ferran Adrià, *Green Olives*, 2005.⁶¹

O comensal que frequenta o elBulli não o faz com o principal objetivo de suprimir uma necessidade fisiológica com o propósito de se alimentar. Quem visita o restaurante fá-lo na procura de uma experiência (Domene-Danés, 2013: 109 apud Andrews, 2010: 201), pois no elBulli a proposta gastronómica apresenta uma função estética e intelectual (Solier, 2010: 164; Svejenova et al, 2007: 26), com várias dimensões de inspiração, entre elas a cozinha japonesa, em concreto a cozinha *kaiseki*⁶².

⁶¹ in *ElBulli Chef Ferran Adria: I Was No Different From Any Other Dishwasher*, Forbes. Disponível em: <http://www.forbes.com/sites/hannahelliott/2014/03/06/elbulli-chef-ferran-adria-i-was-no-different-from-any-other-dishwasher/>

⁶² Ferran Adrià caracteriza a cozinha *kaiseki* como: "a style of formal dining with many courses that are finely balanced in taste, texture, cooking technique and presentation. In fact, the Japanese emphasis on the spirituality, ritual and sequence of eating, which values the experience of the whole meal and the flow of courses over individual dishes, had a deeper influence on the food of elBulli than the use of Japanese ingredients." (Adrià et al 2008: 136).

Tal como outros chefs no passado, também Adrià transformou o produto culinário num produto intelectual. Através da documentação do trabalho realizado e do conhecimento obtido, começou por catalogar as receitas e as inovações alcançadas. Esse catálogo de documentos não se baseou apenas em aspetos ligados à culinária, mas também à organização e missão institucional, filosofia e funcionamento interno, assim como a mapas detalhados de receitas (e da evolução das mesmas) com a descrição dos métodos criativos utilizados (Opazo, 2013: 85 apud Adrià et al, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006). Foi com a sistematização de documentos do trabalho desenvolvido no elBulli que o mesmo se tornou uma referência do movimento de vanguarda gastronómico, sendo o motor da nova *haute cuisine* do séc. XXI (Opazo, 2013: 86).

O sentido de necessidade no desenvolvimento criativo na gastronomia começou quando Ferran Adrià ouviu Jacques Maximin, numa conferência em Nice, em 1987, afirmar que "creativity means not copying", numa altura em que muitos chefs dedicavam-se a copiar receitas do passado. Adrià evoluiu, saiu desse registo tendo passado da elaboração de receitas já estabelecidas para uma cozinha original, criativa, *avant-garde*, de tal forma que passou a ser ele a inspiração para outros chefs e, inclusive, passou a inspirar a criação de obras de arte por parte de artistas⁶³ (Planellas & Svejenova, 2007; García-Segovia et al, 2014; Svejenova et al, 2007; Ferran Adrià, 2011; Hamilton & Todolí, 2009; Adrà et al, 2008).

Adrià, antes de fechar o seu restaurante em 2011 para se dedicar exclusivamente às questões teóricas relacionadas com a gastronomia, mantinha o restaurante elBulli aberto apenas durante seis meses do ano, sendo a outra metade passada no elBullitaller, o laboratório criativo do restaurante dedicado à procura de novas técnicas, conceitos, ideias e novos pratos. Foi a meio da década 90 do séc. XX que Adrià formou uma equipa dedicada ao desenvolvimento criativo, com o objetivo de desenvolver novas técnicas e conceitos dentro da gastronomia (Solier, 2010: 160 apud elBulli, 2006:39; Nihoul, 2014). Desta forma, o aparecimento de novas técnicas contribuiu para o surgimento de novos conceitos que por sua vez originaram novos pratos, imediatamente catalogados pelos *media* como inovadores e criativos (Solier, 2008: 161; Adrià et al, 2008).

O trabalho inventivo, criativo e inovador de Adrià pode ser entendido analisando os contrastes, técnicas, conceitos e métodos que utiliza: "Adrià's artistry

⁶³ Ferran Adrià não inspirou apenas chefs. Bruno Montovani, compositor francês, depois de uma refeição no elBulli que considerou memorável, criou a peça musical *Le livre des illusions*, uma homenagem a Ferran Adrià que ilustra a relação entre o mundo da música e o universo da gastronomia (Nihoul, 2014: 93 apud Andrews, 2010: 215-216).

is in the contrasts (hot-cold, soft-crunchy, solid-liquid, sweet-savory), the concepts (e.g. foams), the techniques (e.g. spherification), and the creative methods (e.g. deconstruction)" (Svejenova et al, 2007: 3).

Tais desenvolvimentos originaram o estilo de cozinha que Ferran Adrià cunhou como *elBulli cuisine*. Tal como ocorreu no passado, com a sistematização dos dez mandamentos que originaram a *nouvelle cuisine*, também Adrià sintetizou, em 23 pontos, os princípios do estilo de cozinha praticado no elBulli, conforme Anexo E (Solier, 2010: 162 apud elBulli, 2006: 65; Hamilton & Todolí, 2009: 280-281).

Durantes os seis meses em que o restaurante elBulli se encontrava fechado, apenas dedicado à pesquisa e investigação, foram realizadas cerca de 5.000 experiências, resultando em 500 pratos, dos quais 24-50 seriam incluídos no menu de degustação do ano seguinte (Solier, 2010: 162 apud Matthews, 2004: 42-45). Nesse processo de criação de um novo prato, Ferran Adrià definiu 8 passos essenciais entre a ideia e a catalogação.

Deste modo, em primeiro lugar, surge a ideia de uma nova técnica, conceito ou prato; a ideia é desenvolvida através de um ou mais métodos criativos, ou até por intuição; praticam-se testes, tiram-se notas e fotografias; os testes são analisados pelos chefs ao nível das combinações de sabores e através da comparação com pratos já catalogados; são efetuados testes finais e construído um protótipo; o novo prato é servido a alguns convidados, sendo analisado o feedback; são executados refinamentos com o propósito de melhorar a forma de consumo do prato, eventuais contrastes de texturas ou até a apresentação. Completados os sete passos anteriores, o prato é listado no catálogo (Adrià et al, 2008).

Para a realização de todo este processo foi necessário o estudo aprofundamento de diversas áreas do conhecimento, como a química e a física. O estudo detalhado dos ingredientes é também fundamental, originando a criação de um código de classificação, por forma a facilitar o processo de sistematização do processo criativo (Figura 2.31).



Figura 2.31 - Ferran Adrià, Código de figuras utilizado no elBulli.⁶⁴

Esta classificação de ingredientes em diferentes famílias de produtos ajudou na aplicação da criatividade, assumindo que se determinado processo ou método culinário funciona para determinado ingrediente isso significa que pode ser aplicado a outro que se encontre inserido dentro da mesma família.

Por forma a atingir estes resultados, Adrià utilizou três tipologias de métodos criativos:

Métodos criativos I - cozinha tradicional e local; influência de outras culturas gastronómicas; procura de novas técnicas-conceitos e a aplicação das mesmas à cozinha.

Métodos criativos II - associação; inspiração; desconstrução; minimalismo; alterações na estrutura do menu; procura de novos ingredientes.

Métodos criativos III - os sentidos como ponto de partida; o sexto sentido; simbiose entre o salgado e o doce; novas formas de servir comida; mudanças na estrutura dos pratos.

Os mesmos métodos criativos foram sendo desenvolvidos e sintetizados ao longo de 20 anos de trabalho. O modelo criativo esteve sempre em constante mutação, sendo muitas vezes difícil de o definir num estágio inicial do processo.

⁶⁴ in Hamilton & Todolí, 2009.

A partir do momento em que se adquire a mestria necessária para a elaboração de pratos de cozinha clássica, os métodos criativos possibilitam a experimentação com essas receitas, dando origem a novos pratos. Cada método do processo criativo do elBulli teve a sua importância em diferentes períodos da história do restaurante.

Os métodos criativos utilizados na arte podem ser aplicados à gastronomia (*brain storming*, pensamento lateral, visualização mental, entre outros) e o contrário também se aplica, com vários destes métodos a poderem ser aplicados ao campo artístico:

«a more general study of the creative methods used in the fields of music, art and fashion (...) shows that many of the same methods can be applied to creativity in cuisine. In the same way, some of the creative methods detailed here could be shared with other artistic disciplines. Some of the terminology used is also employed in those disciplines: "deconstruction"» (Adrià et al, 2008: 136-137).

5.1.1. Desconstrutivismo

São várias as analogias possíveis entre o trabalho de Ferran Adrià e o universo artístico, sendo que é através do desconstrutivismo que Adrià e a sua prática gastronómica é comumente comparada ao mundo da arte.

Por *desconstrutivismo* entendemos o movimento com origem na teoria de Jacques Derrida, no seu texto de 1967, *Of Grammatology*, que se define como um modo de pensamento que expõe "premissas metafísicas inquestionáveis e contradições internas na linguagem filosófica e literária"⁶⁵. É um movimento que tende a produzir uma sensação de deslocamento entre as formas e o seu contexto. Consiste em desconstruir o texto como originalmente organizado, sem assumir a natureza daquilo que não é natural, deixando a descoberto outros significados, legitimando a não existência de uma única verdade ou interpretação: "Is to not naturelize what isn't natural, to not assume that what is conditioned by history, institutions, or society is natural." (Jacques Derrida, 2008). O desconstrutivismo vai contra as noções convencionais de harmonia, unidade e estabilidade.

O desconstrutivismo praticado por Adrià é visto como uma agressão aos sentidos, pois através de jogos de percepção cria ansiedade e desconforto (Curl, 2000; Santos, 2011: 12). O próprio Jacques Derrida assume essas características:

⁶⁵ in *Deconstruction*, Oxford English Dictionary Online.
Disponível em: <http://www.oed.com/view/Entry/48375?redirectedFrom=Deconstruction#eid>

"It's true that deconstructive gestures appear to destabilize or cause anxiety or even hurt others." (Jacques Derrida, 2007). O termo foi pela primeira vez associado à cozinha de Adrià por um seu amigo arquiteto que viu aplicado, no processo criativo do chef, esse mesmo conceito (Adrià et al, 2008). O próprio assume a sua cozinha como desconstrutivista (Smith, 2014).

Adrià defende que o prato dialoga com quem se predispõe a degustá-lo, sendo a cozinha uma linguagem que todos compreendem (Opazo, 2013: 88) e, assim sendo, o objeto culinário que apresenta é uma forma de dialogar entre si e o comensal (Solier, 2010). Adrià preocupa-se com o significado dos seus pratos e, assim, no seu processo criativo também se dedica à desconstrução dos significados culinários. Apropria-se de uma receita conhecida, usando e respeitando a harmonia aí presente mas alterando a temperatura, a textura e a forma de um ou de vários ingredientes (Svejenova et al, 2007: 15), como por exemplo no *Two ways of presenting chicken curry*: "When patrons are expecting the Curry Chicken they ordered from the menu and are served a curry ice-cream with apple jelly, coco nut soup, chicken broth, and raw onion rings, they are usually taken aback" (Solier, 2010:1 63 apud Parasecoli, 2001: 67). Neste exemplo é verificável a importância do *naming* para o desconstrutivismo, desempenhando um papel relevante na forma como adensa a expectativa sem desvendar a surpresa (Adrià et al, 2008).

Deste modo, Adrià quebra a expectativa do comensal, promovendo o pensamento e a reflexão. Pretende não apenas deleitar mas também evocar emoções e estimular os sentidos, não só através da introdução de novos métodos para desenvolver e proporcionar novas experiências mas procurando novos conhecimentos através do estudo das interpretações cerebrais e sensoriais da comida. Também para Adrià a importância da apresentação visual do prato é fundamental, aludindo aos preconceitos do comensal que cria determinada expectativa sobre qual o sabor que terá a comida que observa.

Neste jogo de percepção, só depois do contato físico com a boca é possível perceber o real sabor e textura do prato, que não vai de encontro ao expectável inicialmente (Nihoul, 2014: 6). Tais desconstruções culinárias não foram pensadas apenas para apresentação de novas criações por si só. Têm como objetivo promover uma leitura diferente sobre um discurso culinário, neste caso, um novo entendimento do que é *Chicken Curry*. Assim, tal como na desconstrução de Derrida, Adrià provoca e constrange, quebrando com assunções existentes no comensal, fazendo do humor e da ironia características preponderantes nas suas propostas. (Solier, 2010:163 apud Parasecoli, 2001: 63).

O sentido culinário do desconstrutivismo envolve a quebra e a divisão de pratos comuns e familiares nas suas partes constituintes, alterando a constituição física do todo ou pelo menos de algumas das partes, para que o prato ganhe uma nova dimensão ao mesmo tempo que mantém as características sensoriais que o ligam ao seu modelo original (Nihoul, 2014: 8 apud Andrews, 2009: 26). O sucesso deste método criativo está dependente das memórias e referências ao prato original de que dispõe o comensal. O nome do prato desempenha um papel importante, por forma a adensar a expectativa, sem revelar a surpresa, tal como no exemplo já referido do *Como um bacalhau à brás* de João Rodrigues (Anexo B).

Durante a degustação, os comensais são instruídos pelos responsáveis de sala, que no elBulli adquirem um papel didático, sobre a forma como devem consumir o prato para dele retirarem a melhor experiência de acordo com a intenção do chef e o significado da proposta culinária que se preparam a degustar: "the chef deconstructs the traditional meaning, but the diners must accept his meaning as the final signified" (Solier, 2010: 163).

Desta forma, a cozinha de Adrià assemelha-se à corrente filosófica do desconstrutivismo, invocando o mesmo sentido provocativo que pretende transformar estruturas, classificações e conceitos outrora familiares em formatos desconhecidos, por forma a subverter os padrões canonizados do discurso culinário (Demone-Danés 2013, 117 apud Parasecoli, 2001: 63).

Adrià passou a ser olhado pelo universo artístico, em concreto por artistas (ex. Richard Hamilton), críticos de arte (ex. Adrian Searle) e curadores (ex. Roger Buergel, Vicente Todolí) de uma forma especial, pela particularidade do trabalho que desenvolve e que muito se diferencia do trabalho do comum cozinheiro. Tais características levaram-no a entrar no universo da arte, com a participação na Documenta 12 a constituir um marco importante para o próprio mas também para o mundo da arte contemporânea.

5.1.2. Documenta 12

A relação de Ferran Adrià com o universo artístico começou anos antes do convite que lhe foi dirigido para participar na Documenta 12. Em 1991, Adrià partilhou o estúdio com o artista plástico Xavier Medina-Campeny por forma a conhecer melhor o processo criativo deste e, ao mesmo tempo, estudar qual a melhor forma para desenvolver o seu próprio modelo de trabalho. Enquanto Xavier criava esculturas, Adrià trabalhava na procura por um novo prato.

O diálogo mais importante com o mundo da arte ocorreu com a parceria entre Ferran Adrià e o fotógrafo Francesc Guillamet, com quem trabalhou durante mais de 20 anos. Enquanto Adrià criava novas propostas culinárias, Francesc Guillamet ajudava na catalogação, fotografando através de uma visão muito própria que refletia o entendimento que tinha do trabalho de Adrià (Ferran Adrià, 2011: m25). Posteriormente a essa experiência, foram várias as incursões de Adrià no universo artístico anteriores à participação na Documenta 12.

Em 2002, Adrià foi convidado para participar numa exposição no Paulau Robert em Barcelona, exposição da série *Els Genis del Foc*, dedicada a vários chefs da atualidade. A sua participação focou-se nos seus métodos, filosofia e *modus operandi*, através da exposição de fotografias em ecrãs expositivos que mostravam o seu dia a dia enquanto chef. Em 2005, participou numa exibição no Centre Pompidou em Paris dedicada ao design, tendo lá sido exposto material utilizado no elBulli, como talheres, pratos, recipientes e outros utensílios. Nestas participações artísticas a visão apresentada era sempre a do fotógrafo, designer, ou do artista responsável pela conceção da exposição, e nunca a sua própria visão. Em 2006 ganhou o prémio Lucky Stripe Designer Award, pela Raymond Loewy Foundation e o Madrid Creativity, atribuído pela *Comunidad de Madrid* (Planellas & Svejenova, 2007: 11; Carlin, 2006; Hamilton & Todolí, 2009: 78-80).

Nesse mesmo ano Adrià foi convidado a participar na Documenta 12, uma das maiores exposições de arte contemporânea do mundo e uma das mais prestigiadas. A exposição que ocorre todos a cada cinco anos teve início em 1955 e contou com Picasso e Kandinsky como as grandes notoriedades desse ano (Carlin, 2006). Grandes exposições como a Documenta são utilizadas como veículos de validação e confrontação sobre o que constitui o universo artístico, sendo uma das exposições mundiais que mais define normas artísticas, assim como as últimas tendências do mundo da arte. Muitas obras aqui apresentadas representam práticas artísticas que geralmente são subordinadas, marginalizadas, e que necessitam de maior visibilidade (Nihoul, 2014: 19 apud O'Neill, 2012: 85; Ferran Adrià, 2011 apud Marta Arzak).

Curioso sobre o paralelismo entre a experiência de olhar para a arte e a experiência de degustar um prato, a partir da observação em que ambas as atividades trabalham com os sentidos, emoções e intelecto, Adrià estava interessado em explorar os pontos de interligação entre a arte contemporânea e a alta cozinha.

Para introduzir o trabalho de Adrià na Documenta de 12 foi realizada uma abordagem nada habitual, mas a única possível tendo em conta que a experiência

de jantar no elBulli é indissociável do próprio espaço, pois o objeto artístico de Ferran Adrià é a própria experiência que ocorre no elBulli (Hamilton & Todolí, 2009: 86). Na Documenta 12, Adrià transformou o restaurante elBulli no Pavilhão G, durante os 100 dias do evento. Roger Buergel, curador da Documenta 12, escolhia dois visitantes que se encontravam em Kassel, cidade Alemã onde decorre a exposição, e convidava-os a jantar nesse mesmo dia no elBulli (com estadia e viagem incluídas), proporcionando-lhes um menu de vários pratos pensados propositadamente para a Documenta.

Assim, elBulli serve de espaço expositivo, onde até a própria movimentação da equipa de sala (que chega a ter aulas de *ballet*) é tida em grande consideração, sendo representativo da importância que a cenografia (e dramaturgia) tem na restauração - importância demonstrada no passado por Antoine Carême (Abrams, 2013). Neste contexto, os vários elementos da equipa de sala, durante o jantar, realizam uma pequena performance coreográfica a cada passo, dando instruções de como comer cada um dos pratos. Apesar de toda a atenção que denotam sobre o comensal, mantêm-se discretos. O número de membros da equipa é muito próximo do número de clientes presentes (Searle, 2008; Nihoul, 2014: 22 apud Kirshenblatt-Gimblett, 2007: 76).

A apresentação do trabalho de um chef como obra de arte levou à divisão da crítica e à discussão sobre a pertinência da sua participação num certame artístico de importância ímpar para a arte contemporânea (Ferran Adrià, 2011: m39; Hamilton & Todolí, 2009: 82).

Por esse motivo a crítica dividiu-se em relação à pertinência da proposta, tendo surgido vários comentários à decisão de Buergel convidar Adrià, um chef, a participar na Documenta (Clintberg, 2013). Richard Hamilton, artista plástico pioneiro do movimento *Pop Art* e durante décadas cliente do elBulli, e Vicente Todolí, que foi diretor do Museu de Serralves e da Tate Gallery, foram ambos editores do livro *Food for Thought, Thought for Food*⁶⁶, onde defendem Ferran Adrià enquanto artista contemporâneo, comparando o trabalho dele ao de vários artistas pós-modernistas, como Alison Knowles e Daniel Spoerri (Hamilton & Todolí, 2009).

Aquando do convite, Roger Buergel desafiou Adrià defendendo que criar uma nova técnica culinária era tão complexo como pintar um grande quadro:

⁶⁶ Editado por Vicente Todolí e Richard Hamilton, contando com a contribuição de Roger Buergel, diretor da Documenta 12; Ruth Noack, comissária da Documenta 12; Marta Arzak Subdiretora dos serviços de Educação e Interpretação do Museu Guggenheim de Bilbao, filha de Juan Mari Arzak, reconhecido chef espanhol; Josep Maria Pinto, catalogador do elBulli; e Adrian Searle, crítico de arte do The Guardian (Hamilton & Todolí, 2009).

"I have met the organiser Roger Buergel who believes that to create a new cooking technique is as complicated and challenging as painting a great picture. He says that he sees the work we do as a new artistic discipline. He says that our work shows cuisine should be a new art form." (Carlin, 2006 apud Ferran Adrià).

A participação de Adrià na Documenta reflete a questão da hierarquia estabelecida dos vários tipos de arte. A sua participação suscitou uma polémica maior do que esperado inicialmente (Carlin, 2006), originando a discussão no universo da arte contemporânea sobre os méritos artísticos da alta cozinha e sobre os pontos em comum e de interligação entre as artes visuais e a gastronomia (Nihoul, 2014: 24). Buergel defende a sua escolha da seguinte forma:

"I have invited Ferran Adrià because he has succeeded in generating his own aesthetic which has become something very influential within the international scene. This is what I am interested in and not whether people consider it to be art or not. It is important to say that artistic intelligence doesn't manifest itself in a particular medium, that art doesn't have to be identified simply with photography, sculpture and painting etc., or with cooking in general; however, under certain conditions, it can become art." (Buergel, 2007).

Assim, com a participação de Adrià na Documenta, iniciou-se um novo capítulo na história da arte. Na comunidade artística abriu-se o debate sobre a definição de *obra de arte*, tal como ocorreu no passado sempre que novos movimentos quebraram com as ideias e normas estabelecidas.

Segundo Marta Arzak e Josep Maria Pinto (Hamilton & Todolí, 2009: 104), a experiência de degustação no elBulli, tal como foi possível vivenciar durante a Documenta 12, resulta numa série de sensações e emoções que atingem todos os sentidos através da estimulação pela ironia, provocação e surpresa, comparando a experiência que daí resulta com a experiência estética sentida na contemplação e fruição de obras de arte (Hamilton & Todolí, 2009: 104).

5.1.3. Ferran Adrià no pós-documenta

Após a participação na Documenta 12, Ferran Adrià foi convidado a participar em diversas exposições, tendo inclusive coproduzido uma exposição que abordou a história do seu antigo restaurante elBulli através da evolução culinária e do processo criativo que lá implementava.

Depois de uma refeição no elBulli, Brett Littman, diretor do The Drawing Center em Nova Iorque, sentiu que estava perante um artista e não apenas um chef, pois reconhecia em Adrià as competências artísticas necessárias para quebrar expectativas e desafiar preconceitos estabelecidos, tal como é característico dos grandes artistas (Hohenadel, 2014).

Surge assim *Ferran Adrià: Notes on Creativity*, com curadoria de Brett Littman, exibida no The Drawing Center em Nova Iorque, tornando-se posteriormente numa exposição itinerante com passagens por vários estados dos EUA e ainda Holanda.

Desta exposição itinerante fazem parte fotos pessoais, notas escritas, diagramas, protótipos de equipamentos de cozinha e utensílios usados para servir e degustar, criados por Adrià e pela sua equipa, para além de 247 criações em plasticina pensadas pela equipa do elBulli e construídas pelo artista Tom Friedman. Uma extensa cronologia com vídeos mostram aos visitantes alguns dos pratos criados por Adrià ao longo da história do elBulli (Hoang & Murray, 2013; Smith, 2014; Litt, 2014).

Parte dos elementos expositivos serviram ainda para a criação de outras exposições, como a promovida pela *Fundación Telefónica* em Madrid. Esta exposição, supervisionada pelo próprio Adrià e restante equipa, intitulada *Ferran Adrià: Auditando el proceso creativo*, convidou Bestiario, companhia especializada em informação visual, para com base nas notas e rascunhos de Adrià criar o *Mapa do Processo Criativo* e o *Mapa do Processo Gastronómico*. O primeiro, composto por imagens gráficas, ecrãs interativos, dossiers de apresentação, materiais audiovisuais, cria um discurso lógico e visual tendo como base as ideias e o próprio processo criativo de Adrià. A proposta é desvendada ao longo de toda a exposição. Já o *Mapa do Processo Gastronómico* traduz o pensamento de Adrià sobre o que é cozinhar, como se cozinha e quem intervém no processo gastronómico. Um trabalho que demorou mais de um ano a ser concluído (Bulliniano Fundación Telefónica, 2014; Rodríguez, 2014).



Figura 2.32 - Ferran Adrià, Diagramas de alguns empratamentos de 2000-2004.⁶⁷

Ao contrário da Documenta, onde o público teve a oportunidade de visitar o Pavilhão G para viver toda a experiência gastronómica e artista promovida por Adrià, nestas exposições não é possível contactar com aquele que pode ser entendido como o objeto artístico resultante do trabalho de Adrià, a comida. Hampton Stevens (2015) chama a atenção para esse mesmo facto, pois o trabalho, o produto artístico de Adrià, não está em exibição e não pode ser percecionado pelo visitante. Desvalorizando a experiência expositiva, refere que tal seria o mesmo que ver os estúdios de Picasso, o seu material de trabalho, mas não ver um único quadro.

Assim, a entrada de Adrià no universo da arte contemporânea, através da Documenta, foi um marco da maior importância para o universo da alta cozinha mas também para o mundo da arte contemporânea, adensando a discussão sobre a possibilidade da alta cozinha, o seu respetivo criador e o objeto culinário, poderem ser incorporados no universo artístico. Com essa participação abriram-se portas para que outros chefs pudessem trabalhar o seu produto com o objetivo de proporcionar uma experiência estética, destacando o objeto culinário pelas propriedades artísticas, sem receio de serem olhados como quem entra numa área que não lhes está naturalmente recetiva.

⁶⁷ in *A Culinary Dali, Delving Into Palettes*, The New York Times.
Disponível em: http://www.nytimes.com/2014/02/14/arts/design/ferran-adria-opens-at-the-drawing-center.html?_r=0

5.2. *El Somni* dos irmãos Roca

Após a participação de Ferran Adrià na Documenta, surgiram outros projetos que se propuseram a interligar a gastronomia e a arte numa nova perspectiva, com o recurso às artes visuais, à multimídia, à música, resultando numa experiência gastronômica e artística que envolve todos os sentidos.

O projeto *El Somni* é um dos exemplos em que a gastronomia, aliando-se a outras áreas do universo artístico, entra no mundo da arte contemporânea na procura por promover uma experiência estética, mesmo que não de forma explícita. A inovação e a criatividade estão patentes neste projeto de Joan (1964-), Jordi (1978-) e Josep (1966-), os três irmãos Roca que dão nome ao restaurante El Celler de Can Roca, considerado o melhor restaurante do mundo em 2015 pela revista *The Restaurant*.⁶⁸

El Somni é uma colaboração dos irmãos Roca com Franc Aleu, artista visual, tendo resultado num jantar-performance em maio de 2013, dando posteriormente origem a um documentário (Neild, 2015; *El Somni*, 2014).

Neste projeto aliaram a arte, a música, a imagem, o sabor e o cheiro, através de uma peça multidisciplinar que os autores definiram de *opera-dinner*, e que retrata a existência humana: "A dream through twelve emotions that takes us to the table where the dinner will be held, where the kitchen and video creation are transformed into a new artistic experience." (*El Somni*, s.a).

Inspirados pelos grandes banquetes do passado, como as grandes cerimônias organizadas por Vatel, o jantar que serve de elemento central do projeto *El Somni* acaba por representar mais um marco no paradigma artístico:

"aims to break the boundaries between artistic disciplines, between space and ideas to create a marriage of opera and cuisine. Art and thought are the twin engines of this project which offers the experience of a dinner which never existed, of an unbelievable film, of the birth of new tools for creativity, all bearing the name of Barcelona. This is the adventure of the marriage between cooking and art in the service of thought and emotion." (Berlinale, s.a.).

⁶⁸ in *El Celler de Can Roca*, The World's Best Restaurants. Disponível em: <http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners/El-Celler-de-Can-Roca>



Figura 2.33 e Figura 2.34 - Ensaios das peças musicais para a performance *El Somni*. |
Figura 2.35 - Prato, *Sob o mar, ouriço*. | 2.36 - Prato, *Guerra*.⁶⁹

El Somni, projeto artístico-gastronómico, é construído à volta do número 12. Uma opera composta por 12 atos, com um menu de 12 pratos (entre os quais os que se encontram representados na Figura 2.35 e 2.36) e 12 vinhos, servidos a 12 convidados, entre os quais Ferran Adrià. As criações foram pensadas por Joan e Jordi Roca, e os vinhos selecionados por Josep Roca (El Somni, s.a.; Rudra, 2015; Jordan, 2013). Cada prato apresenta uma componente multimédia pensada por Franc Aleu, e para além de imagens e vídeo conta com 12 peças musicais (Figura 2.33 e 2.34) criadas propositadamente para cada um dos atos, para cada um dos momentos do menu:

"Dinner will be in a multimedia dome, presided over by the table of twelve. It will be circular, 240 cm in diameter and will have a speaker system under the tablecloth that will emit the sound of the images projected on the surface. All around, surrounding four screens projecting images enhanced by speakers that create an energetic atmosphere with a sound dimension. Various artists, composers, designers, set designers, inventors, filmmakers, thinkers, scientists, musicians and poets are behind this complete and artistic project, of this interactive audiovisual experience, of this gastroperistic piece opening." (El Somni, s.a.).

⁶⁹ in *Press*, El Somni. Disponível em: <http://www.elsomni.cat/en/press/>

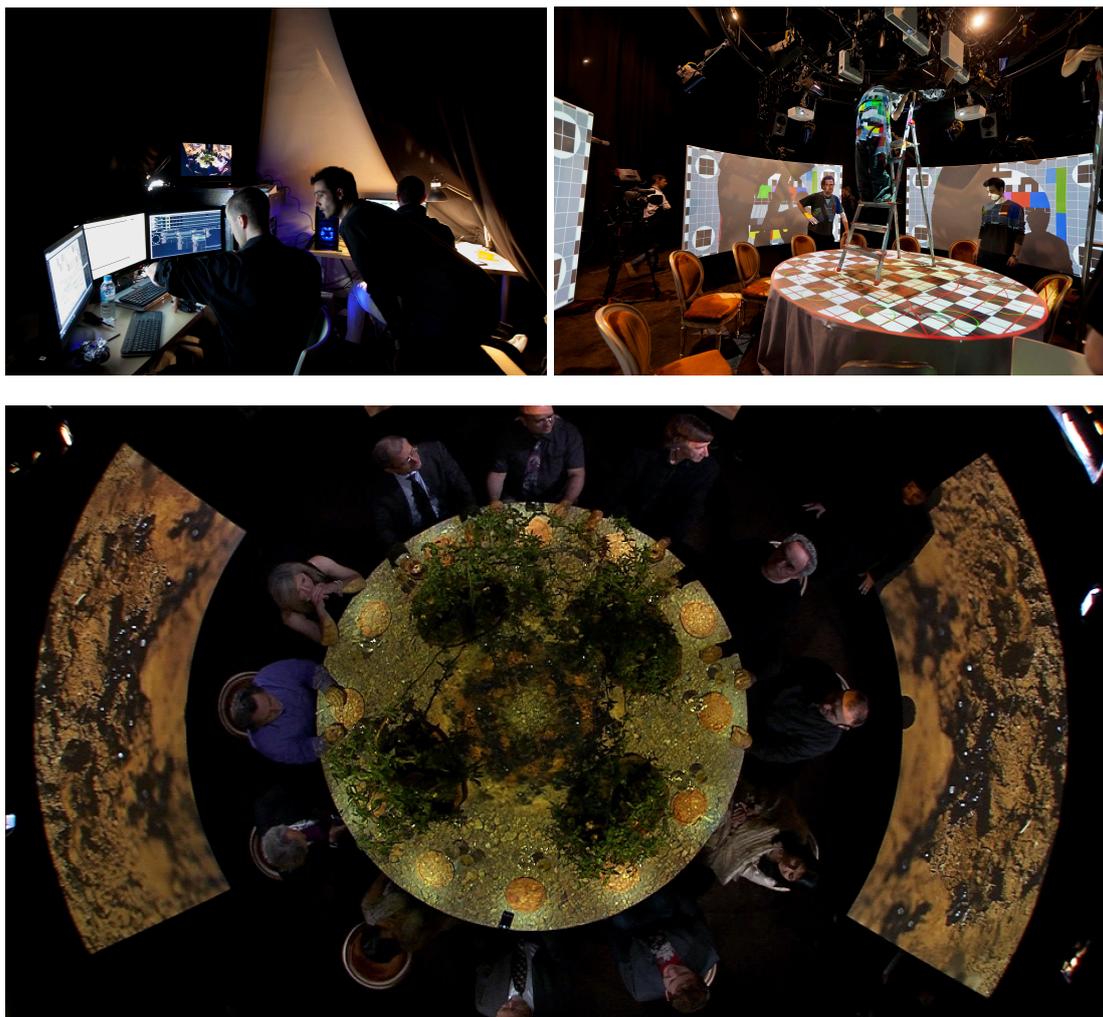


Figura 2.37 - *El Somni*, sala de controlo multimédia | Figura 2.38 - *El Somni*, preparativos antes do início da performance | Figura 2.39 - *El Somni*, degustação performativa em mesa projetada.⁷⁰

O projeto gastro-artístico é composto pelo prelúdio a que se seguem 12 atos: "Prelude - Water nymph; 1. The Dream begins; 2. Space; 3. Ophiuchus; 4. Under the sea; 5. Garden of the hesperides; 6. The courtship; 7. The carnality; 8. Apple/Brittle; 9. War; 10. Mercy/death; 11. Glory; 12. Awakening." (El Somni, s.a.; El Somni, 2014)

Tendo sido planeado ao longo de dois anos, *El Somni* foi pensado enquanto ato performativo irrepitível, tendo contado com um orçamento de cerca de dois milhões de euros. Segundo os seus criadores, não apresenta condições para se tornar uma proposta comercial, pois não seria possível viabilizar economicamente o projeto sem abdicar da qualidade da performance. Um projeto único que representou que marcou na história da arte e da gastronomia (El Somni, 2014).

⁷⁰ in *Press*, El Somni. Disponível em: <http://www.elsomni.cat/en/press/>

5.3. Ultraviolet e Sublimotion

O restaurante Ultraviolet, considerado em 2015 o 24º melhor restaurante do mundo e o 3º melhor da Ásia⁷¹, é um projeto do chef francês Paul Pairet que, em maio de 2012, inaugurou o Ultraviolet em Shanghai, fazendo deste o primeiro restaurante multissensorial, um projeto que segundo o próprio chef foi idealizado há mais de 15 anos (Kahn, 2013). O conceito do restaurante é promover uma degustação em que todos os sentidos são estimulados. Para tal, projeções a 360º contribuem para criar o ambiente pretendido, transpondo para os convidados um mundo imaginado por Paul Pairet. Durante a degustação, utiliza fragrâncias para despertar o olfato e alterações de temperatura para promover sensações térmicas, para além de um sistema de som que ajuda a recriar os ambientes pretendidos: "Among the technologies that make up Ultraviolet's ambience: HD wall and table projectors, dry scent diffusers, infrared cameras, surround sound, and a temperature air blown turbine." (McKeever, 2014).



Figura 2.40 - Ultraviolet, convivas durante um *picnic*.⁷²

O conceito do restaurante posiciona a experiência de degustação como uma porta de estímulo psíquico, em que se pretende interferir com memórias, associações, expectativas, ideias, conflitos, alegrias e medos, tudo sensações e

⁷¹ in Ultraviolet by Paul Pairet, The World's 50 Best Restaurants. Disponível em: <http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners/Ultraviolet-by-Paul-Pairet>

⁷² in *T-Magazine*, The New York Times. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2013/08/23/t-magazine/shanghai-surprise.html#more-250288>

emoções que desempenham um papel importante na percepção de uma degustação (Kahn, 2013: 236).

O restaurante situa-se numa localização secreta e, para lá chegarem, os participantes encontram-se previamente num outro restaurante de Paul Pairet, sendo depois transportados numa carrinha que os conduzem até ao local onde decorrerá o jantar (Park, 2015). Aí chegados inicia-se a refeição, com um menu composto por cerca de 20 propostas que chegam à mesa pelas mãos da equipa de sala composta por dez elementos, o mesmo número de convivas presentes por jantar, que através de uma performance coreografada, integram-se no ambiente teatral que se vive durante toda a refeição (Bruni, 2013).



Figura 2.41 - Paul Pairet, *Tomato Mozza... and Again*.⁷³ | Figura 2.42 - Paul Pairet, *Mont Blanc Snow-Bowl*.⁷⁴

Ao nível das propostas culinárias, destaque para *Tomato Mozza... and Again*, prato que é composto por duas propostas que visualmente em tudo são idênticas, mas que de sabor são totalmente distintos, uma proposta salgada à base de tomate e outra doce à base de frutos vermelhos:

"Chef Paul's *Tomato Mozza and Again* dish plays on the concept of visual deception and "the treachery of appearance." Through the juxtaposition of two seemingly identical dishes, chef Paul challenges whomever the patron may be to distinguish the dishes and its components through taste, alone" (Park, 2015).

⁷³ in The Art of Plating. Disponível em: <http://theartofplating.com/news/tomato-mozza-and-again/>

⁷⁴ in *T-Magazine*, The New York Times. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2013/08/23/t-magazine/shanghai-surprise.html#more-250288>

Mais tarde, em 2014, surge o projeto Sublimotion, que começou a ser idealizado em 2012 no *workshop* criado pelo chef para o desenvolvimento de ideias, técnicas e tecnologia ligadas à alta cozinha, tendo inaugurado no verão de 2014. O restaurante, situado no Hard Rock Hotel, em Ibiza, serve 12 comensais por jantar e é considerado o restaurante mais caro do mundo, com uma refeição a rondar os 1500€. Está aberto apenas durante o verão, sendo criado um novo menu e uma nova experiência todos os anos (Reyes, 2014).

O objetivo é promover uma experiência emocional e sensorial através da vanguarda tecnológica e gastronómica, aliando a música, as luzes, e decoração, tudo pensado com a colaboração de chefs, engenheiros, designers, ilusionistas, arquitetos, coreógrafos e argumentistas (Sublimotion, s.a.).



Figura 2.43 - Degustação no Sublimotion.⁷⁵



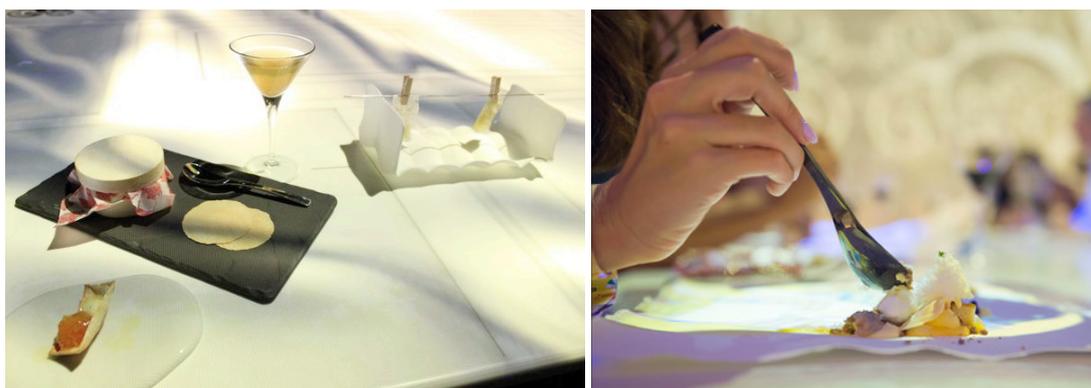
Figura 2.44 - Sublimotion.⁷⁶

⁷⁵ in *What Does The Most Expensive Meal In The World Taste Like?*, Forbes. Disponível em: <http://www.forbes.com/sites/maridelreyes/2014/06/30/what-does-the-most-expensive-meal-in-the-world-taste-like/>

A degustação é acompanhada de projeções a 360°. Sempre que surge um novo prato surge um novo conceito, alterando-se as condições da sala com novas projeções, diferente temperatura e humidade, assim como novas melodias, com a mesa a servir de tela a uma projeção de luz. Pretende-se criar uma experiência sensorial que envolva todos os sentidos:

"(...) Two and a half hour gastronomical show that might include balloons filled with chocolate cake (but not really) painting your own dessert, dining in an orchard where everything from the floor to the soil is edible, or a nibble in the North Pole. If nothing else Sublimotion is a marriage of food and technology - temperature, scents, projections and ultimately, trickery of the mind and palate. Every surface, from the walls to the table, can be projected on to, and waiting staff are technicians, musicians and illusionists." (Machan, 2014).

A nível gastronómico, a experiência prima pelas mais sofisticadas técnicas, desde uma *almofada nitrogenada* de azeite a um *Blood Marry* servido em três tubos que se misturam sozinhos. O menu de degustação é composto por 20 pratos (Bennett, 2014).



Figuras 2.45 - Elementos do menu de degustação do Sublimotion.⁷⁷ | Figura 2.46 - Elementos do menu de degustação do Sublimotion.⁷⁸

⁷⁶ in *Sublimotion, Ibiza: inside the world's most expensive restaurant*, The Telegraph. Disponível em:

<http://www.telegraph.co.uk/travel/destinations/europe/spain/10905284/Sublimotion-Ibiza-inside-the-worlds-most-expensive-restaurant.html>

⁷⁷ in *What Does The Most Expensive Meal In The World Taste Like?*, Forbes.

Disponível em: <http://www.forbes.com/sites/maridelreyes/2014/06/30/what-does-the-most-expensive-meal-in-the-world-taste-like/>

Também no universo da alta cozinha existem discussões sobre plágio e imitação, sendo este um desses exemplos. São notórias as semelhanças entre o Sublimotion e o Ultraviolet e há quem veja no Sublimotion uma cópia do Ultraviolet, existindo uma diversificada lista de exemplos e imagens que suportam o argumento (Ultracopycat, 2014). Outros chefs, como Ferran Adrià e Heston Blumenthal, publicam regularmente catálogos onde divulgam as suas criações, por forma a cunharem as receitas e empratamentos (Moore, 2015; Ultracopycat, 2014).

Apresentou-se neste ponto 5 alguns dos vários chefs que, providos de uma elevada capacidade criativa, enveredaram por campos que até há pouco se encontravam vedados à alta cozinha, não de forma formal, mas pela assunção de que o mundo da arte lhes estava naturalmente vedado. Atualmente, a alta cozinha apresenta, mais do que nunca, uma componente de espetáculo que requer um elevado grau de sensibilidade artística por parte dos chefs que assumem esse caminho, resultando em projetos gastro-artísticos muitas vezes realizados em parceria com artistas visuais. Desta forma, cada vez mais surgem projetos colaborativos entre chefs e artistas que intensificam a relação entre a gastronomia e a arte.

⁷⁸ in *Taste the difference: Sublimotion versus Ultraviolet*, Financial Times. Disponível em: <http://www.ft.com/intl/cms/s/2/0a4f62f0-4ca2-11e5-9b5d-89a026fda5c9.html#slide0>

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O diálogo entre o universo da gastronomia e o universo artístico sempre despertou interesse e curiosidade, sendo por isso natural a escolha de um tema em que se pretende desenvolver, de forma breve, a relação entre estes dois universos. Através de pesquisas exploratórias, foi possível aferir a existência de um reduzido número de estudos sobre essa relação, mostrando-se pertinente a escolha desta temática. Assim, efetua-se a análise a uma ínfima parte desta complexa relação, pelo que o presente estudo apresenta um cariz exploratório. Futuramente, e com a consciência de que muito há por aprofundar, poderá ser equacionado um novo trabalho académico, com outros recursos temporais e materiais.

Tal como para entender a arte contemporânea é necessário conhecer o seu passado, assim como a evolução dos vários movimentos e respetivos artistas impulsionadores, acreditamos que para entender verdadeiramente a alta cozinha contemporânea é necessário conhecer as personalidades que marcaram a história da gastronomia, assim como alguns dos momentos paradigmáticos que a aproximaram, mesmo que de forma indireta, ao mundo da arte.

No decorrer deste trabalho foi possível identificar vários desses momentos, entre os quais o aparecimento do fogo e a transição do cru para o cozido, o advento dos primeiros utensílios culinários, o surgimento das primeiras publicações sobre culinária, a importância do olfato estimulado pelas especiarias que, posteriormente, deu lugar à apresentação e ao estímulo visual, passando pelo início da utilização do garfo, e ainda o desaparecimento da base de pão que deu lugar ao prato de loiça que desempenha hoje um importante papel no empratamento e, conseqüentemente, na degustação.

Identificaram-se personalidades como Taillevent no séc. XIV, La Varenne no séc. XVII, Antoine Carême nos finais do séc. XVIII e início do séc. XIX, entre outras, e ainda movimentos como a *nouvelle cuisine* e a cozinha tecno-emocional, tendo todos eles contribuído para que a gastronomia, e em concreto a alta cozinha, pudesse hoje apresentar uma forte componente de originalidade e criatividade, cada vez mais valorizada pelos comensais.

Já em pleno séc. XX, a introdução de elementos da gastronomia no universo artístico, por parte de movimentos como o Futurismo Italiano ou o movimento *Eat Art*, fundado por Daniel Spoerri, alargaram o espectro artístico, possibilitando que a comida, um produto perecível, fosse utilizada como matéria prima ou elemento performativo, tornando-se parte da obra de arte efémera. Tais acontecimentos

permitiram que, já no séc. XXI, a alta cozinha entrasse no mundo da arte através de uma das maiores exposições de arte contemporânea, a 12^a edição da Documenta.

Observou-se, na alta cozinha, uma crescente valorização da dimensão criativa, também imprescindível à arte, característica que contribui para a aproximação da cozinha ao universo artístico. Mais uma vez, o contributo de Ferran Adrià e a sistematização do seu trabalho criativo foi fundamental para impulsionar a visão de que "creativity means not copying", frase proferida em 1987 pelo chef Jacques Maximin. Desde então a alta cozinha modernizou-se, aproveitou o que de melhor a ciência tinha para lhe oferecer, sendo atualmente capaz de proporcionar verdadeiras experiências sensoriais e emotivas, que a aproximam ao mundo artístico.

Ao longo da dissertação verificou-se que os chefs portugueses entrevistados, João Rodrigues e José Avillez, apresentam uma visão sobre a dimensão artística da alta cozinha de acordo com o observado, considerando que a maioria dos chefs, como Ferran Adrià ou os irmãos Roca (Hamilton & Todolí, 2009; El Somni, 2014), defende que o objeto culinário é, acima de tudo, um trabalho resultante de um artesão, apesar de ser indispensável um elevado grau de criatividade. Ao nível do processo criativo verificou-se que os chefs entrevistados desenvolvem, de forma intuitiva, um método de trabalho próprio que respeita as etapas base do modelo tradicional de Wallas desenvolvido por Horng & Hu (2008).

Só recentemente, com a participação de Ferran Adrià na Documenta 12, o mundo da arte contemporânea se debruçou sobre a possibilidade do chef ser entendido como artista e de o objeto culinário poder ser observado enquanto objeto estético com capacidade de ser classificado como obra de arte. Tal acontecimento gerou um vasto leque de opiniões por parte de agentes do mundo da arte que se propuseram a discutir o assunto. Verificou-se, no estudo aqui desenvolvido, e através do testemunho de alguns autores como Richard Hamilton e Vicente Todolí (2009) e de pensadores como George Dickie (Navarro, 2011) e David Hume (Clintberg, 2013), que é o próprio universo artístico e os agentes que o compõem que se encontram melhor capacitados para ajuizar e validar a incursão da alta cozinha pelos meandros da arte contemporânea. Vestindo a pele de comensal e com o *know-how* adquirido, avaliam a experiência consoante critérios próprios e subjetivos, como confirmável nas divergentes opiniões que novos movimentos tendem a provocar.

O universo da arte cresce e quebra fronteiras devido ao desenvolvimento e aparecimento de novas tecnologias. Surgem meios de comunicação que possibilitam ao artista expandir o seu território de ação, a que se junta uma

sociedade globalizada onde a informação se propaga em segundos, permitindo uma maior disseminação do trabalho do artista e do chef. Mesmo com todos os desenvolvimentos promovidos pela arte contemporânea, existe relutância em definir novas fronteiras e alargar o campo artístico. Com a participação de Ferran Adrià na Documenta 12, todas essas questões foram mais uma vez colocadas. Diversos agentes do mundo da arte, entre os quais artistas (ex. Richard Hamilton), críticos (ex. Adrian Searle) e curadores (ex. Vicente Todolí e Roger Buergel), deram início à discussão sobre a possibilidade do objeto culinário, criado na alta cozinha, poder ser integrado no mundo da arte, e ainda sobre qual a relação existente entre a gastronomia e a arte. Com a participação de Ferran Adrià deu-se início ao diálogo, à discussão, ao debate. Foi este um momento marcante na história da arte, permitindo que novos chefs ambicionassem expandir a sua área de intervenção ao campo artístico, como ocorreu, por exemplo, com a criação do projeto gastro-artístico *El Somni* dos irmãos Roca.

Assim, para fortalecer a vertente artística da alta cozinha, compete aos chefs desenvolver o seu trabalho focando na dimensão criativa, arriscando e inovando. Se a consistência promove a estabilidade ajudando à manutenção do estatuto que lhes é conferido, por exemplo, através da conquista de estrelas michelin, é a constante superação, através da criatividade e inovação, que dá origem a novas técnicas e conceitos que por sua vez promovem a evolução da alta cozinha, melhorando a experiência gustativa, elevando-a em alguns casos a um experiência estética, a um *degustar artístico*.

7. BIBLIOGRAFIA

AAVV, (2011), *El Arte del Comer - de la naturaleza muerta a Ferran Adrià*. Espanha. Obra Social de CatalunyaCaixa.

Abrams, Joshua (2013) "Mise en Plate: The scenographic imagination and the contemporary restaurant", *Performance Research: A Journal of the Performing Arts*, Volume 18, (7), pp. 7-14.

Adrià, Ferran; Juli Soler e Albert Adrià (2008), *A day at elBulli*, Nova Iorque, Phaidon.

Albors-Garrigos, J; V. Barreto; P. García-Segovia, et al (2013), "Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs", *Journal of Culinary Science & Technology*, Volume 11, (1), pp. 19-35.

Alva, Cecilia (2012), *Historia de la gastronomía*, México, Red Tercer Milenio.

Andrews, Colman (2011a), *Ferran: the inside story of el bulli and the man who reinvented food*, Londres, Gotham Books.

Beaugé, Bénédicte (2011), "On the idea of novelty in cuisine. A brief historical insight", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, volume I, pp. 5-14.

Bona, Fabiano Dalla (2007), "Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine", *Revista X*, 2, pp 52-60.

Bottura, Massimo (2014), *Never Trust a Skinny Italian Chef*, Londres, Phaidon.

Bouty, Isabelle e Marie-Léandre Gomez (2013), "Creativity in Haute Cuisine: Strategic Knowledge and Practice in Gourmet Kitchens." *Journal of Culinary Science & Technology*, Volume 11, (1), pp. 80-95.

Brillat-Savarin, J. Anthelme (2010), *A fisiologia do gosto*, Lisboa, Relógio d'Água.

Carneiro, Henrique (2003), *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*, Rio de Janeiro, Campus.

Carneiro, Henrique (2005), "Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação", *História: Questões & Debates*, (42), pp.71-80.

Cassi, Davide (2011), "Science and cooking: the era of molecular cuisine" in *Science & Society Series on Food and Science*, 12, (3), pp.191-196.

Castro, Maria (2013), *Estética e Teorias da Arte*. Provas de Agregação, Açores, Universidade dos Açores

Chilvers, Ian e John Graves-Smith (2009), *A Dictionary of Modern and Contemporary Art.*, Reino Unido, Oxford University Press.

Clintberg, Mark (2013), *The Artist's Restaurant: taste and the Performative Still Life*. Tese de Doutoramento em Filosofia, Montreal, Concordia University,

Constantine, Wyatt (2012), *Un histoire Culinaire: Careme, The restaurant, and the birth of modern gastronomy*, Honors Thesis, Texas, State University-San Marcos.

Di Stefano, Giada; King, Andrew e Gianmario Verona (2010), *Innovation at play: the case of high-end cuisine*, Milão, SDA Bocconi School of Management.

Diez-Garcia, Rosa e Inês Castro (2011), "A Culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição", *Ciência & Saúde Coletiva*, volume 16, (1).

Dolphijn, Rick (2010), "An aesthetics of the mouth", *Angelaki: Journal of the Theoretical Humanities*, Volume 11, (1), pp. 179-188.

Domene-Danés, M (2012), "El Bulli: Contemporary Intersections Between Food, Science, Art and Late Capitalism", *BRAC- Barcelona Research Art Creation*, Volume 1, (1), pp.100-126.

Domingues, Rui (2013), *Qualidade Percebida pelos clientes de um Restaurante Tradicional - Estudo de Caso: Casa das Enguias*, Dissertação de Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração, Estoril, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Dornenburg, Andrew e Karen Page (1996), *Culinary Artistry*, EUA, John Wiley & Sons Inc.

Escoffier, Auguste (1907), *A guide to modern cookery*, London, William Heinemann.

Ferreira, Ana (2012), *Criatividade e Gastronomia: Um Estudo Exploratório*, Dissertação de Mestrado em Psicologia Aplicada, Lisboa, ISPA.

Filho, António (2008), *O sabor das imagens*, Tese de Doutoramento em Comunicação e Semiótica, São Paulo, PUC-SP.

Flandrin, Jean Louis e Massimo Montanari (1998), *História da Alimentação Vol. I - Dos primórdios à Idade Média*, Lisboa, Terramar.

Flandrin, Jean Louis e Massimo Montanari (2001), *História da Alimentação Vol. II - Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar.

França, Íris Ferreira (2011), *Competências empreendedoras de inovação em serviços de gastronomia: um estudo multicase em restaurantes com chefs de cozinha contemporânea em Pernambuco*, Dissertação de Mestrado em Administração, Recife, Universidade Federal de Pernambuco.

Franco, Arivaldo (2001), *De caçador a gourmet - Uma história da Gastronomia*, São Paulo, SENAC.

Freeland, Cynthia (2003), *Pero ¿esto es arte?: una introducción a la teoría del arte*, Madrid, Cátedra.

García-Segovia, P; M. D. Garrido; A. Vercet, et al. (2014), "Molecular Gastronomy in Spain", *Journal of Culinary Science & Technology*, Volume 12, (4), pp. 279-293.

Gil, Antonio Carlos (1989), *Métodos e Técnicas de Pesquisas Social*, São Paulo, Atlas.

Goldfarb, Will (2014), "It's all Greek to me Towards a broader view of food science and 'creativity' in gastronomy", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 2, (1), pp. 46-50.

Grunert, Klaus G.; Birger B. Jensen; Anne-Mette Sonne; et al (2008), "User-oriented innovation in the food sector: relevant streams of research and an agenda for future work", *Food Science & Technology*, Volume 19, (11), pp. 590-602.

Guerrero, Luis; Anna Claret; Wim Verbeket, et al (2012), "Cross-cultural conceptualization of the words Traditional and Innovation in food context by means of sorting task and hedonic evaluation", *Food Quality and Preference*, Volume 26, (1), pp. 69-78.

Guerrero, Luis; Anna Claret; Wim Verbeket, et al (2012), "Cross-cultural conceptualization of the words Traditional and Innovation in food context by means of sorting task and hedonic evaluation", *Food Quality and Preference*, Volume 26, (1), pp. 69-78.

Hamilton, Richard e Vicente Todolí (2009), *Food for Thought, Thought for food*. Barcelona, Actar.

Hegarty, Joseph (2009), "How Might Gastronomy be a Suitable Discipline for Testing the Validity of Different Modern and Postmodern Claims About What May be Called Avant-Garde?", *Journal of Culinary Science & Technology*, Volume 7, (1), pp. 1-18.

Hegarty, Joseph e G. Barry O'Mahoby (2001), "Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living", *Hospitality Management*, Volume 20, pp. 3-13.

Horng, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu (2008), "Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity", *Creativity Research Journal*, Volume 20, (2), pp. 221-230.

Hu, Meng-Lei (2010), "Discovering culinary competency: An innovative approach", *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, Volume 9, (1), pp. 65-72.

Iomaire, Mairtín Mac Con (2009), *The emergence, development and influence of French Haute Cuisine on public dining in Dublin restaurants 1900-2000: an oral history*. Tese de Doutorado em Filosofia, Dublin, Dublin Institute of Technology.

Ipiranga, Ana; Luma Lopes; Elnivan Souza e Luis Frota (2013), "A experiência estética em uma organização gastronômica", *XXXVII Encontro da ANPAD*, Rio de Janeiro.

Johnson, Coli; Bernard Surlemont; Pascale Nicod e Frederick Revaz (2005), "Behind the Stars - A concise Typology of Michelin Restaurants in Europe", *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 46, (2), pp.170-187.

Kalil, Juliana (2010), *A ocidentalização da gastronomia*. Monografia em Relações Internacionais, São Paulo, FAAP.

Kohl, Tassiana (2012), *Tudo sobre a minha mãe: Pedro Almodóvar em degustação sinestésica*, Trabalho para obtenção de título de Bacharelado em Design, Curitiba, Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

Krause, Rodolfo (2007), *A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas e de sua hotelaria*, Tese de Doutorado em Turismo e Hotelaria, Camboriú, UNIVALI.

Linden, Erik van der; D. J. McClements e J. Ubbink (2008), "Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking?", *Food Biophysics*, 3, (2), pp.246-254.

Lourenço, Sandrina (2012), *Perfil do Consumidor dos Estabelecimentos de Restauração no Concelho de Peniche*, Dissertação de Mestrado em Marketing e Promoção Turística, Peniche, Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.

Lozano, Mónica (2013), *El acto de comer en el arte - del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12*, Tese de doutoramento, Madrid, Universidade Complutense de Madrid.

Lunardelli, Tatiana (2012), *Estética do Gosto*, Dissertação de Mestrado em Artes, São Paulo, UNESP.

Mallory, Heather A. (2011), *The Nouvelle Cuisine Revolution: Expressions of National Anxieties and Aspirations in French Culinary discourse 1969 - 1996*. Tese de Doutorado em Filosofia, Duke University.

Martinho, Ana (2012), *A Gastronomia como ferramenta para uma Cidade Criativa: Projeto de uma Cooking Factory*, Dissertação de Mestrado em Arquitetura, Lisboa, FAUTL.

Montanari, Massimo (2008), *Comida como cultura*. São Paulo, SENAC.

Monteiro, Renata (2009), *Escolas para cursos de gastronomia: espaços, técnicas e experiências*, Tese de Doutorado em Arquitetura e Urbanismo, São Paulo, Universidade de São Paulo

Moura, Joana (2011), *Cozinha com ciência e arte*, Lisboa, Bertrand Editora.

Moura, Vítor (2009), *Arte em Teoria - Uma antologia de estética*, Ribeirão, Edições Húmus.

Nascimento, A.B. (2007), *Comida, Prazeres Gozos e Transgressões*, Salvador, EDUFBA.

Navarro, José (2011), "La cocina de vanguardia, una nueva forma de arte", *Actas III Congreso Internacional Latina de Comunicacion Social*. Universidad de Laguna.

Neirinck, Edmond e Jean-Pierre Poulain (2001), *Historia da la Cocina y de los Cocineros*, Barcelona, Editorial Zendrera Zariquiey.

Nihoul, Jean (2014), *De Gustibus non est Disputadem: the Culinary Arts, Ferran Adrià, and Documenta 12*, Dissertação de Mestrado em Artes, EUA, University of Connecticut.

Novero, Cicilia (2010), *Antidiets of the avant-garde: from futurist cooking to eat art*, Minneapolis, University of Minnesota Press.

- Nunes, Benedito (1999), *Introdução à filosofia da Arte*, São Paulo, Atica.
- Oliveira, Simão (2008), *A Importância da Gastronomia na Deslocação de Visitantes - estudo de caso: Mealhada*, Dissertação de Mestrado em Gestão e Desenvolvimento de Turismo, Aveiro, Universidade de Aveiro.
- Opazo, M.P. (2003), "Discourse as driver of innovation in contemporary haute cuisine: The case of elBulli restaurant", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, pp.82-89.
- Oreja, Miguel (2011), "Las Ciudades del gourmand", in *López Guzmán, Rafael, (coord), Patrimonio histórico. Aspectos intangibles y valores turísticos*. Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía, Sociedad Estatal de Conmemoraciones.
- Ottenbacher, Michael C. e Robert J. Harrington (2007), "The Culinary Innovation Process", *Journal of Culinary Science & Technology*, Volume 5, (4), pp. 9-35.
- Ottenbacher, Michael C. e Robert J. Harrington (2008), "Institutional, cultural and contextual factors: Potential drivers of the culinary innovation process." *Tourism and Hospitality Research*, Volume 9, (3), pp. 235-249.
- Ottenbacher, Michael C. e Robert J. Harrington (2013), "Managing the Culinary Innovation Process: The Case of New Product Development", *Journal of Culinary Science & Technology*, Volume 11, (1), pp. 4-18.
- Parreira, Suzana (2014) Design-en-place. Processo de design e processo criativo na gastronomia. Tese de Doutoramento em Belas-Artes, Lisboa, FBAUL.*
- Petruzzelli, Antonio M. e Tommaso Savino (2014), "Search, Recombination, and Innovation: Lessons from Haute Cuisine", *Long Range Planning*, Volume 47, (4), August 2014, pp. 224–238
- Planellas, Marcel e Silviya Svejenova (2007), "Creativity: Ferran Adrià", *ExpoManagement*, Madrid, ESADE
- Quivy, Raymond (2005), *Manual de Investigação em Ciências Sociais*, Lisboa, Grávida.
- Rampim, Beatriz (2010), *Entre Panelas, Livros e Tradições: As trajetórias de formação do professor de gastronomia*, Dissertação de Mestrado em Educação, São Paulo, Universidade Nove de Julho.
- Rao, Hayagreeva; Philippe Monin e Rodolphe Durand (2003), "Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy". *American Journal of Sociology*, 108, (4), pp. 795-843.
- Reinhardt, Juliana Cristina (2000), "História e alimentação: uma nova perspectiva", *Revista Vernáculo*, (3), pp. 37-48.
- Rodrigues, Alessandro (2010), *Apício, De Re Coquinaria I-III: Introdução, Tradução e Notas*, Trabalho de conclusão de curso, Rio Grande do Sul, Faculdade de Letras da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- Rogers, Carl (1971) *Para uma teoria da criatividade*, Lisboa, Edições ITAU.

Ronqui, Bruna de Araújo (2011), *Cheiros e sabores da conquista da terra: memória e gastronomia de mulheres assentadas*, Trabalho para obtenção do título de Bacharel em Turismo, São Paulo, UNESP.

Salto, José (2013), *Actitud directiva: La esencia de la capacidad para innovar - Analises en la alta cocina española*, Tese de Doutoramento do Departamento de Economia e Administração de Empresas, Málaga, Universidad de Málaga.

Santos, Rodrigo G. (2011), *Perceber o (in)visível - o corpo desenhando uma trajetória existencial no espaço e no objeto*, Tese de Doutoramento em Educação, Florianópolis, UFSC.

Santos, Denise e Samir Lesmo (2013), *Prato Universitário - Memória do Produto*, Projecto Experimental para obtenção dos títulos de Bacharéis em Comunicação Social, Brasília, UnB.

Santos, Roberto (s.a.), "A gastronomia Francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias.", Departamento de História, Universidade Federal do Paraná.

Shenoy, Sajna (2005), *Food Tourism and The Culinary Tourist*, Tese de Doutoramento em Filosofia, Clemson University.

Silva, Pedro (2008), *As Iscas com Elas ou Iscas à Portuguesa. Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa*, Dissertação de Mestrado em Antropologia do Turismo e Património, Lisboa, ISCTE-IUL.

Slavich, Barbara; Rossella Cappetta e Severino Salvemini (2014), "Creativity and the Reproduction of Cultural Procucts: The Experience of Italian Haute Cuisine Chefs", *Strategic Management*, Volume 16, (2), pp. 29-41.

Solier, Isabelle de (2010), "Liquid nitrogen pistachios: Molecular gastronomy, eIBulli and foodies", *European Journal of Cultural Studies*, 13, (2), pp.55-150.

Steinberger, Michael (2010), *Au Revoir to All That: The Rise and Fall of French Cuisine*, Estados Unidos da América, Bloomsbury.

Stierand, Marc e Paul Lynch (2008), "The art of creating culinary innovations." *Tourism and Hospitality Research*, Volume 8, (4), pp. 337-350.

Stierand, Marc e Viktor Dörfler (2012), "Reflecting on a phenomenological study of creativity and innovation in haute cuisine." *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Volume 24, Issue 6.

Stierand, Marc; Dörfler, Viktor e Jillian MacBryde (2014), "Creativity and Innovation in Haute Cuisine: Towards a Systemic Model", *Creativity and Innovation Management*, Volume 23, (1), pp. 15-28.

Surlemont, Bernard e Colin Johnson (2005), "The role of guides in artistic industries. The Special case of the 'star system' in the haute-cuisine sector", *Managing Service Quality*, Volume 15, (16), pp. 577-590.

Svejenova, Silviya; Carmelo Mazza e Marcel Planellas (2007), "Cooking up change in haute cuisine: Ferran Adrià as an institutional entrepreneur", *Journal of Organizational Behavior*, Volume 28, (5), pp. 539-561.

Teel, Lindsey (2010), *A Culinary revolution: the first celebrity chef and the unification of french culture*, Dissertação de Mestrado em Literatura Comparada e Estudos Culturais, Albuquerque, Universidade do Novo México.

Telfer, Elizabeth (2002), "Food is Art?", *Arguing About Art: Contemporary Philosophical Debates*, 2ª Edição, Routledge.

The Chefs of Le Cordon Blue (2010), *Cuisine Foundations*, Estados Unidos da América, Delmar.

This, Hervé (2006), *Molecular Gastronomy - Exploring the Science of Flavor*, New York, Columbia University Press.

This, Hervé (2013), "Molecular gastronomy is a scientific discipline, and note by note cuisine is the next culinary trend", *Flavour Journal*, Volume 2, (1).

Toussaint-Samat, Maguelonne (2009), *A History of Food, New Expanded Edition*, Paris, Wiley-Blackwell.

Tschimmel, Katja (2011), *Processo Criativos - A Emergência de ideias na perspectiva sistêmica da criatividade*, Matosinhos, Edições ESAD.

Vega, César e Job Ubbink (2008), "Molecular Gastronomy: a food fad or science supporting innovative cuisine?", *Food Science & Technology*, Volume 19, (7), pp. 372-382.

Weiss, Allen S. (2002), *Feast and Folly: Cuisine, Intoxication, and the Poetics of the Sublime*, Nova Iorque, University of New York Press.

Wilkins, John e Shaun Hill (2011), *Archestratus, fragments from The life of Luxury - A modern English Translation With Introduction and Commentary*, Reino Unido, Prospect Books.

Wilson, Bee (2012), *A história da invenção na cozinha*, Lisboa, Circulo de Leitores.

Yasoshima, José (2012), "Gastronomia na Tela: As representações da Comida no Cinema", *Revista Rosa dos Ventos*, Volume 4, (3), pp. 300-316.

Yeh, Diana (2010), "Pot Luck: Food and Art", *Senses & Society*, Volume 5, (3), pp. 412-418.

WEBGRAFIA

Adrià, Ferran; Heston Blumenthal; Thomas Keller e Harold McGee (2006), "The statement on the 'new cookery'", *The Guardian*, (Online), publicado a 10 de dezembro de 2006. Disponível em: <http://www.theguardian.com/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly>

Albuquerque, Carlos (2007), "Ferran Adrià: 'A cozinha não é uma disciplina museável'", *DW*, (Online), publicado a 27 de junho de 2007. Disponível em: <http://www.dw.com/pt/ferran-adri%C3%A0-a-cozinha-n%C3%A3o-%C3%A9-uma-disciplina-muse%C3%A1vel/a-2636349>

Allen, Emma (2012), "Curry Up - Following Rirkrit Tiravanija's recipe for success", *Art News*, (Online), publicado a 19 de março de 2012. Disponível em: <http://www.artnews.com/2012/03/13/curry-up/>

Andrews, Colman (2011b), "Chef Ferran Adrià, the greatest?", *LA Times*, (Online). Disponível em: <http://articles.latimes.com/2010/jun/24/food/la-fo-adria-20100624>

Bauer, Stefan (2008), "Bartolomeo Sacchi (Platina)", *Repertorium Pomponianum*, (Online). Disponível em: www.repertoriumpomponianum.it/pomponiani/platina.htm, (visited on 23/7/2015)

Bennett, Annie (2014), "Sublimotion – Paco Roncero creates a sensorial extravaganza at the Hard Rock Hotel Ibiza", *Mooching Around Spain*, (Online), publicado a 23 de maio de 2014. Disponível em: <http://moochingaroundspain.com/2014/05/23/sublimotion-paco-roncero-creates-a-sensorial-extravaganza-at-the-hard-rock-hotel-ibiza/>

Berlinale (s.a.), "El Somni", *Berlinale*, (online). Disponível em: https://www.berlinale.de/en/archiv/jahresarchive/2014/02_programm_2014/02_Filmdatenblatt_2014_20148217.php#tab=filmStills

Brickman, Sophie (2014), "The Food of The Future", *The New Yorker*, (Online), publicado a 1 de setembro de 2014. Disponível em: <http://www.newyorker.com/culture/culture-desk/food-future>

Broden, Sofie (s.a.), "Food Future, sensory revolution", *Tend Tablet*, (Online). Disponível em: <http://www.trendtablet.com/12793-sensory-revolution>

Bruni, Frank (2013), "Chin's Dining Acrobatics", *New York Times*, (Online), publicado a 15 de outubro de 2013. Disponível em: http://www.nytimes.com/2013/10/16/dining/reviews/chinas-dining-acrobatics.html?_r=2&

Buergel, Roger M. (2007), "elBulli is a Documenta 12 Venue." *Documenta 12 Press Release*. (Online), Publicado a 13 de junho de 2007. Disponível em: http://www.documenta12.de/fileadmin/pdf/PM/Adria_%20en.pdf

Bulliniano Fundación Telefónica (2014), "The exhibition on Ferran Adrià and the creative process." *Fundación Telefónica*. (Online), publicado a 29 de outubro de 2014. Disponível em: <http://ferranadria.fundaciontelefonica.com/en/the-exhibition-on-ferran-adria-and-the-creative-process/>

Câmara, Fortunado (2014), "A crítica gastronómica", *Público*, (Online), publicado a 11 de outubro de 2014. Disponível em: http://fugas.publico.pt/RestaurantesEBares/340155_a-critica-gastronomica

Carême, Marie-Antoine (1842), "Le Pâtissier pittoresque". J.Renouard, Paris, (Online). Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025012g>

Carlin, John (2006), "If the world's greatest chef cooked for a living, he'd starve." *The Guardian*, (Online), Publicado a 11 de dezembro de 2006 Disponível em: <http://observer.theguardian.com/foodmonthly/futureoffood/story/0,,1969713,00.html>

Carlos, Roberto (2014), "François Pierre de la Varenne", *Dizafferano Cunsultorias*, (Online). Disponível em: <http://dizafferanoconsultorias.com.br/francois-pierre-de-la-varenne/>

Celant, Germano (s.a.), "Arts & Foods. Rituals since 1851", *Triennale di Milano*, (Online). Disponível em: www.expo2015.org/en/explore/thematic-areas/art-and-food

Clark, Robert (2009), "Exhibition preview: Pot Luck: Food And Art, Walsall", *The Guardian*, (Online), publicado a 23 de maio de 2009. Disponível em: www.theguardian.com/artanddesign/2009/may/23/pot-luck-food-art-new-gallery-walsall

Coelho, Alexandra P. (2014), "Ser criativo? Adrià, Bottura e Aduriz explicam como se faz", *Público*, (Online), publicado a 15 de setembro de 2014 Disponível em: http://lifestyle.publico.pt/artigos/339005_ser-criativo-adria-bottura-e-aduriz-explicam-como-se-faz

Corlis, Richard (2014), "Movie-able Feast: The 8 Most Delicious Films About Food", *Time*, (Online), publicado a 9 de maio de 2014. Disponível em: <http://time.com/93672/best-food-movies/>

Curl, James Stevens (2000), "Deconstructivism", *A Dictionary of architecture and Landscape Architecture*, (Online). Disponível em: <http://www.encyclopedia.com/doc/1O1-Deconstructivism.html>

Davies, Sian (2009), "Pot Luck: Food and", *a-n magazine*, (Online), publicado a 14 de julho de 2009. Disponível em: <http://www.a-n.co.uk/interface/reviews/single/547169>.

Daws, Gerry (2009), "Spain's Chemical Reaction", *Food Arts*, (Online). Disponível em: <http://www.foodarts.com/news/features/879/spains-chemical-reaction>

Dicionário Etimológico (s.a.), "Origem da palavra Menu", Dicionário Etimológico Online, (Online), Disponível em: <http://www.dicionarioetimologico.com.br/menu/>

El Somni (s.a.), *El Somni*, (Online), Disponível em: <http://www.elsomni.cat/en/el-somni/>

elBulli (s.a.), "La Historia de elBulli - Our story from 1961 to 2011", *elBulli*, (Online), Disponível em: <http://www.elbulli.com/historia/>

elBulli (s.a.), 2007 Contribution in Documenta 12, (Online) Disponível em: <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=en&seccion=7&subseccion=9>

FDL (2014), "Here's What A \$2,000 Tasting Menu Looks Like", *Fine Dining Lovers*, (online), publicado a 25 de Abril de 2014. Disponível em: <https://www.finedininglovers.com/blog/news-trends/2-000-tasting-menu-paco-roncero-sublimotion/>

Firpo, Erica (s.a.), "A conversation with Massimo Bottura, Superstar Intellectual Italian Chef", *Fathom*, (Online), Disponível em: <http://fathomaway.com/postcards/food/interview-massimo-bottura-osteria-francescana/>

Gohar, Laila (2012), "That Elevator Was Tasty!", *Food Republic*, (Online), publicado a 19 de abril de 2012. Disponível em: <http://www.foodrepublic.com/2012/04/19/that-elevator-was-tasty/>

Goleman, Daniel (2015), *Creativity and Innovation: What's the Difference?*, (Online). Daniel Goleman. Publicado a 7 de janeiro de 2015. Disponível em: <http://www.danielgoleman.info/daniel-goleman-creativity-and-innovation-whats-the-difference/>

Gopnik, Blake (2009), "Palate vs Palette: Avant-Garde Cuisine as Contemporary Art", *The Washington Post*, (Online), Publicado a 23 de setembro de 2009. Disponível em: <http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2009/09/22/AR2009092200778.html>

Gopnik, Blake (2012), "Get Ready for Documenta, Olympics of the Art World", *News Week*, (Online), publicado a 28 de maio de 2012. Disponível em: <http://www.newsweek.com/blake-gopnik-get-ready-documenta-olympics-art-world-64951>

Gordon, Kyana (2012), "Lickable Elevator Features Wallpaper Covered In Cake", *PSFK*, (Online), publicado a 17 de abril de 2012. Disponível em: <http://www.psfk.com/2012/04/lickable-cake-elevator.html>

Hoang, Li-Mei e Christine Murray (2013), "Giant meringue dog gives flavor of closed elBulli", *Reuters*, (Online), publicado a 8 de agosto de 2013. Disponível em: <http://www.reuters.com/article/2013/08/08/us-britain-elbulli-idUSBRE9770WI20130808>

Hohenadel, Kristin (2014), "The King of Molecular Gastronomy Goes Back to the Drawing Board", *Slate*, (Online), publicado a 3 de janeiro de 2014. Disponível em: http://www.slate.com/blogs/the_eye/2014/01/03/the_drawing_center_chef_ferran_adi_notes_on_creativity.html

Iturriaga, Mikel L. (2001), "El arte del comer toma la Pedrera", *El Comedista*, *El País*, (Online), publicado a 14 de março de 2011. Disponível em: http://elcomedista.elpais.com/elcomedista/2011/03/14/articulo/1300118037_130011.html

Jaarsma, Mella (s.a.), "I Eat You Eat Me", (Online), Disponível em: <http://mellajaarsma.com/installations-and-costumes/i-eat-you-eat-me/>

Janette, Misha (2010), "conceptual comestibles: Ayako Suwa's food art", *CNN*, (Online), publicado a 13 de janeiro de 2010, Disponível em: <http://travel.cnn.com/tokyo/shop/ayako-suwa-artistic-food-creation-321910>

Jordan, Rick (2013), "Food That's Out of This World", *Traveller*, (Online), publicado a 30 de abril de 2013. Disponível em: <http://www.cntraveller.com/news/2013/april/el-celler-can-roca-el-somni-restaurant>

Kahn, Howie (2013), "Shanghai Surprise", *The New York Times Style Magazine*, (Online), publicado a 25 de agosto de 2013. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2013/08/23/t-magazine/shanghai-surprise.html#more-250288>

Kahn, Howie (2014), "Chef Will Goldfarb's Dessert Laboratory in Bali", *The Wall Street Journal*, (Online), publicado a 22 de janeiro de 2014. Disponível em: <http://www.wsj.com/articles/SB10001424052702303933104579304920891773090>

Kashner, Sam (2015), "Why some of the World's Most Famous Chefs *Don't* Want a Michelin Star". *Vanityfair*. (Online), publicado em novembro de 2015. Disponível em: http://www.vanityfair.com/culture/2015/09/top-chefs-michelin-stars?mbid=social_twitter

Kennedy, Randy (2011), "Art At MoMA: Tuna on Wheat (Hold the Mayor)", *The New York Times*, (Online), publicado a 2 de fevereiro de 2011. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2011/02/03/arts/design/03lunch.html>

Litt, Steven (2014), "MOCA Cleveland explores the creative genius of global super-chef Ferran Adria through his drawings", *Cleveland*, (Online), publicado a 14 de outubro de 2014. Disponível em: http://www.cleveland.com/arts/index.ssf/2014/10/moca_explores_the_creative_gen.html

Machan, Teresa (2014), "Sublimotion, Ibiza: inside the world's most expensive restaurant", *Telegraph*, (Online), publicado a 17 de junho de 2014. Disponível em: <http://www.telegraph.co.uk/travel/destinations/europe/spain/10905284/Sublimotion-Ibiza-inside-the-worlds-most-expensive-restaurant.html>

Marioni, Tom (s.a.), "Beer, Art, And Philosophy: A memoir", *Tom Marioni*, (Online), Disponível em: <http://www.tommarioni.com/reviews>

Markus, David (2012), "Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art". *Art In America*, (Online) 7 de junho de 2012. Disponível em: <http://www.artinamericamagazine.com/reviews/feast-radical-hospitality-in-contemporary-art/>

McKeever, Amy (2014), "How to Get a Reservation at Ultraviolet in Shanghai", *Eater*, (Online), publicado a 26 de fevereiro de 2014. Disponível em: <http://www.eater.com/2014/2/26/6275525/how-to-get-a-reservation-at-ultraviolet-in-shanghai>

Metro (2009), "Take a shot at Pot Luck", *Metro*, Reino Unido (Online), publicado a 26 de maio de 2009. Disponível em: <http://metro.co.uk/2009/05/26/take-a-shot-at-pot-luck-145250/>

MoMA (s.a.), Performance 10: Alison Knowles, (Online) Disponível em <http://www.moma.org/visit/calendar/exhibitions/1126>

Moore, Malcolm (2015), "Taste the difference: Sublimotion versus Ultraviolet", *Financial Times*, (Online), publicado a 28 de agosto de 2015. Disponível em: <http://www.ft.com/cms/s/2/0a4f62f0-4ca2-11e5-9b5d-89a026fda5c9.html#slide6>

Mugaritz (2015), "World premiere of OFF ROAD, a philosophical and ethological documentary about Mugaritz", *Mugaritz*, (Online), publicado a 20 de julho de 2015. Disponível em: <http://mugaritz.com/en/la-fura-dels-baus-presents-off-road-a-documentary-about-mugaritz-/co-1438264118/>

Neild, Barry (2015), "El Celler de Can Roca takes crown at World's Best Restaurant Awards", *CNN*, (Online), publicado a 5 de junho de 2015. Disponível em: <http://edition.cnn.com/2015/06/01/travel/worlds-50-best-restaurant-awards-2015/>

Park, Seyine (2015), "Tomato Mozza and Again", *The Art of Plating*, (Online), publicado a 26 de agosto de 2015. Disponível em: <http://theartofplating.com/news/tomato-mozza-and-again/>

Peipon, Corrina (2010) "Hammer Projects: Tom Marioni", *UCLA*, (Online), publicado a 10 de outubro de 2010. Disponível em: <http://hammer.ucla.edu/exhibitions/2010/hammer-projects-tom-marioni/>

Phaidon (s.a.), "Massimo Bottura drops the lemon tart on the BBC", *Phaidon*, (Online). Disponível em: <http://de.phaidon.com/agenda/food/articles/2014/november/12/massimo-bottura-drops-the-lemon-tart-on-the-bbc/>

Popova, Maria (s.a.), "The Futurist cookbook: 11 Rules for a Perfect Meal and an Anti-Pasta Manifesto circa 1932", *Brain Pickings*, (Online). Disponível em: <https://www.brainpickings.org/2014/01/21/futurist-cookbook-marinetti/>

Reyes, Maridel (2014) "What Does The Most Expensive Meal In The World Taste Like?", *Forbes*, (Online), publicado a 30 de junho de 2014. Disponível em: <http://www.forbes.com/sites/maridelreyes/2014/06/30/what-does-the-most-expensive-meal-in-the-world-taste-like/>

Rodríguez, Jesús (2014), "El mapa del proceso culinario". *El País* (Online), Publicado a 18 de fevereiro de 2014. Disponível em: http://elpais.com/elpais/2014/02/17/album/1392656417_320803.html#1392656417_320803_1392656454

Rudra, Natasha (2015), "El Somni movie brings food and art to Winter Film Series at NGA in Canberra", *GoodFood*, (Online), publicado a 16 de junho de 2015. Disponível em: <http://www.goodfood.com.au/good-food/food-news/el-somni-movie-brings-food-and-art-to-winter-film-series-at-nga-in-canberra-20150616-ghoj6u.html>

Russel, Polly (2014), "The History Cook: Le Cuisinier François by La Varenne", *Financial Times*, (Online). Disponível em: <http://www.ft.com/cms/s/0/a2a61b4c-3f84-11e4-a5f5-00144feabdc0.html#axzz3giHlqqCS>

Schatzker, Mark (2015) "For Italian chef Massimo Bottura, cooking is an act of love" in *Globe and Mail*", *The globe and Mail*, (Online), publicado a 10 de março de 2015. Disponível em: <http://www.theglobeandmail.com/life/food-and-wine/food-trends/for-italian-chef-massimo-bottura-cooking-is-an-act-of-love/article23388495/>

Schneider, Martin (2015), "The Act of Drinking Beer With Friends Is the Highest Form of Art' AKA 'FREE BEER", *Dangerous Minds*, (Online), publicado a 2 de maio de 2015. Disponível em: http://dangerousminds.net/comments/the_act_of_drinking_beer

Searle, Adrian (2008), "Should I eat or frame it." *The Guardian*, (Online), publicado a 15 de setembro de 2008. Disponível em: <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2008/sep/15/foodanddrink.restaurants>

SMART Museum of Art (2012), "Feast: Radical Hospitality In Contemporary Art". *University of Chicago*, (Online), publicado a 10 de Junho de 2012. Disponível em: <http://smartmuseum.uchicago.edu/exhibitions/feast/>

Smillie Susan (2007), "Is food art", *The Guardian*, (Online), publicado a 24 de maio de 2007. Disponível em: <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2007/may/24/theatreoffood>

Smith, Roberta (2014), "A Culinary Dalí, Delving Into Palettes", *New York Times*, (Online), publicado a 13 de fevereiro de 2014. Disponível em: http://www.nytimes.com/2014/02/14/arts/design/ferran-adria-opens-at-the-drawing-center.html?_r=1

Sorini, Alex e Susanna Cutini (2014), "Dining With Marinetti: the Manifesto of Futurist Cuisine", *Fine Dining Lovers*, (Online), publicado a 15 de fevereiro de 2014. Disponível em: <https://www.finedininglovers.com/stories/futurism-cuisine-manifesto-dining-marinetti/>

Stevens, Hampton (2015), "'Ferran Adrià: Notes on Creativity' makes fascinating food for thought", *The Kansas City Star*, (Online), publicado a 3 de março de 2015. Disponível em: <http://www.kansascity.com/entertainment/visual-arts/article12704600.html#storylink=cpy>

Stokes, Rebecca (2012), "Rirkrit Tiravanija: Cooking Up an Art Experience", *MoMA*, (Online), publicado a 3 de fevereiro de 2012. Disponível em: http://www.moma.org/explore/inside_out/2012/02/03/rirkrit-tiravanija-cooking-up-an-art-experience

Sublimotion (s.a.), "Concept", *SublimotionIbiza*, (Online), Disponível em: <http://www.sublimotionibiza.com/#!/concept>

The Tate Gallery (1988), "The Tate Gallery 1984-86: Illustrated Catalogue of Acquisitions Including Supplement to Catalogue of Acquisitions 1982-84". *Tate Gallery*, pp. 565-6. (Online). Disponível em: <http://www.tate.org.uk/art/artworks/spoerri-prose-poems-t03382/text-catalogue-entry>

The University of Chicago Library (s.a.), "Continental Cookery", The University of Chicago (Online) Disponível em: <http://www.lib.uchicago.edu/e/webexhibits/recipes/continentalcookery.html>

Trujillo, Juana (2011), "El arte de comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià", *Direto al Paladar*, (Online), publicado a 14 de março de 2011 Disponível em: <http://www.directoalpaladar.com/eventos/el-arte-de-comer-de-la-naturaleza-muerta-a-ferran-adria>

Tsolakidou, Stella (2013), "Archestratus and the Secrets of Ancient Greek Gastronomy", *Greek Reporter*, (Online) Disponível em

<http://greece.greekreporter.com/2013/03/03/archestratus-and-the-secrets-of-ancient-greek-gastronomy/>

Ultracopycat (2014), "Did Sublimotion (Ibiza) Copy Ultraviolet (Shanghai)?", *Ultracopycat*, (Online), publicado a 18 de dezembro de 2014. Disponível em: <http://ultracopycat.com/ultraviolet-by-paul-pairet-shanghai-vs-sublimotion-by-pacoroncero-ibiza/>

Vidokle, Anton (2010), "Art Without Artists", *e-flux*, (16), (Online). Disponível em: http://www.e-flux.com/journal/art-without-artists/#_ftn4

Outros Suportes

Ayako Suwa (2013), "Be curious... Taste and evolve", *TEDxTokyo*, (Vídeo), Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=VeDM3XLk3H4>

El Somni (2014), *El Somni del Cellar de Can Roca*, (DVD), Realizado por Franc Aleu.

Ferran Adrià, (2011), *Documenting Documenta*, (Vídeo) Realizado por David Pujol, Girona, Spain

Jacques Derrida (2007), *Jacques Derrida On The Problematics Of Deconstruction* (Vídeo). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=w9YaNW7Q0c8>

Jacques Derrida (2008), *Defining deconstruction* (Vídeo) , Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=vgwOjjoYtco>

José Avillez (2013), *Evolução Culinária, Criação de uma identidade*, (Vídeo). Produzido por Boom Panquecas. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=IBxCRIZvXZI>

Encyclopédie 1751-1772 (2013) *The Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* (App. Digital para iOS). Disponível em: <https://itunes.apple.com/pt/app/encyclopedie/id616158118?mt=8>

8. ANEXOS

ANEXO A

Guião das entrevistas

Muito bom dia/tarde. Antes demais, obrigado pela disponibilidade demonstrada para colaborar na realização deste trabalho académico que aborda uma pequena parte da complexa relação existente entre a gastronomia e arte. Nesse sentido, pretenderia colocar-lhe algumas questões:

- 1) Gostaria de lhe perguntar se a arte tem algum tipo de influência na cozinha que pratica e, se sim, a que nível?

- 2) Quais as fontes de inspiração para a criação de um novo prato?

- 3) O quão importante é a criatividade na criação de um prato?

- 4) Pode descrever as etapas do processo criativo no desenvolvimento de um prato e, se possível, exemplificar com uma das propostas que se encontram atualmente no menu?

- 5) Com a cozinha que pratica, o que pretende transmitir a quem o visita?

ANEXO B

Entrevista ao chef João Rodrigues

JF: Em primeiro lugar, gostaria de lhe perguntar se a arte tem alguma influência na cozinha que pratica e, se sim, a que nível?

JR: Bem, eu se calhar não sou a melhor pessoa para responder a uma coisa dessas porque eu tenho sempre alguma dificuldade... porque há muita gente que diz que a cozinha é uma arte. Eu não digo que não é, mas tenho muita dificuldade em aceitar que seja. Porque, se por um lado sim há um processo criativo, claro que sim essa parte... acho que é um dos fatores principais que traz muita gente para a cozinha, o estilo de vida alternativo... ah, a possibilidade de criar algo....

Depois, acho que há um lado também que é muito mecânico. Porque nós repetidamente todos os dias fazemos o mesmo serviço para 40 pessoas, ou seja, o que vamos servir, por mais que queiramos, nunca será igual... e a nossa procura é exatamente nesse sentido, de tornar o mais igual possível todos os dias. Portanto há algo de mecânico nessa procura... que depois é um bocadinho um contrassenso em relação com o espontâneo. O espontâneo tenta ser um pouco eliminado exatamente para não corrermos riscos. Depois também acho que a arte muitas vezes acaba por ser... é um ato isolado, é um ato individual quase... e nós aqui temos que ter acima de tudo um funcionamento em equipa. Ou seja, não há uma pessoa, há um todo... por muito que as pessoas consigam refletir sempre o sucesso de um restaurante num chef, obviamente que esse chef dependente, e muito, da sua equipa e da equipa de sala.

Portanto há para aqui certos contrassensos que a mim me fazem pensar que... ah... pelo menos na minha maneira de ver, que a cozinha não é propriamente uma arte mas sim uma... uma... profissão como à semelhança - estou agora aqui a olhar para este *nanban* [uma imagem que consta da entrada do Feitoria com elementos alusivos ao Japão] - à semelhança do que acontece muito no Japão, aqueles artesãos que fazem as coisas até à exaustão... tentam aprimorar muito o seu *metiê*, a sua profissão, aquilo que eles fazem e que aprenderam durante anos e que foram aperfeiçoando. Vejo mais nesse sentido do que propriamente uma coisa artística. Até porque depois, quando falamos em criatividade, quantos são os chefs no mundo que realmente criam... não é? Porque uma coisa é realmente fazer algo de novo e de único, e outra coisa é fazer algo inspirado nisso e depois haver uma

espécie de recriações e reproduções, que é onde acho que caímos quase todos, eu também.

JF: Nesse sentido deixe que lhe pergunte, quais as fontes de inspiração que absorve para a criação de um novo prato?

JR: Para mim tudo serve de inspiração. Desde ir a um outro restaurante, comer na rua, um mercado, olhar para um quadro, um filme, a música... ahhh... um dia com os amigos. Há sempre elementos que nos podem levar... há sempre conversas, há sempre algo que nos pode levar a retirar elementos que depois podem-nos conduzir. Obviamente não fica ali exatamente tudo feito, mas que nos levam a ter uma ideia inicial. Pelo menos comigo, vamos trabalhando, trabalhando, trabalhando... até chegar a um produto final que nós achamos que pode ser algo que faça sentido, pelo menos para nós, pelo menos para mim... porque depois... lá está, cozinhar também é um ato individual, embora depois seja recriado e tenhamos de passar a informação toda ao resto da cozinha e todos eles possam intervir. Ah... no fundo é uma interpretação pessoal. O que está representado são as nossas vivências, as nossas inspirações, aquilo que gostamos no fundo.

JF: Li numa entrevista que costuma andar sempre com um caderno atrás de si. É assim mesmo?

JR: Sempre. Porque... é muito fácil.... Eu já fazia isto... e na altura até pensava que "tenho de andar sempre com um mini gravador". Quando era mais novo tinha uma banda e estavam sempre a surgir-me melodias na cabeça. E depois às vezes: "tenho de guardar isto, tenho que guardar isto" e depois quando chega a altura de materializar, quando íamos para ensaio, às vezes as coisas fugiam da cabeça. E então com a cozinha faço exatamente a mesma coisa. Anoto coisas, nem que sejam só pequenas frases ou pequenos apontamentos ou coisas que vejo... ou faço mesmo um desenho, para depois quando chega à parte de pensar nelas ter ali um fio condutor.

JF: Ainda neste seguimento, o quão importante é para si a criatividade no trabalho que desenvolve?

JR: É muito, acho que essa é a parte que realmente nos dá liberdade. E se há coisa que eu prezo muito é podermos ser livres, de dizermos o que pensamos, podermos

escolher fazer o que quisermos. Essa parte da escolha é muito importante e quando tu tens possibilidade de criar, quando te dão liberdade total para criar, é nessa altura que tu te sentes realmente liberto, para te poderes expressar, para poderes transmitir aos outros um pouco daquilo que tu és, aquilo que tu sentes, como tu vês o mundo. Tens ali uma oportunidade para fazer isso, e isso é absolutamente fantástico.

JF: Gostaria de lhe pedir que fizesse o exercício de pensar o seu processo criativo, desde o momento em que surge a ideia/inspiração, até à fase em que o prato é servido ao cliente. De que forma se desenrola esse processo criativo?

JR: Lá está. Acho que primeiro acaba por surgir uma pequena ideia. Pode ser um elemento que nos está na cabeça, e normalmente o que acontece... vai haver uma certa... vamos ligar esse elemento a algo que seja uma vivência nossa.

Eu: E, desculpe interrompe-lo, se pudesse ir exemplificando com um dos seus pratos.

JR: Sim, eu exemplifico com um prato. E, portanto, quando pensamos nisso é quando vem a parte toda da conceptualização da cozinha. Eu acho que é a partir do momento em que nós estamos a pensar sobre aquilo que estamos a fazer e não só em juntar produtos em cima de um prato, com muita técnica e tudo muito bem feito, cheio de cores e tal... Acho que a partir do momento quando nós começamos a pensar no que estamos a pôr no prato e a partir do momento em que... começamos de alguma forma a ter uma linha própria. Porque é a partir desse momento que tu estás a criar algo que é teu. Criar... que pode ser dentro de determinados limites, obviamente com influências e etc. e tal... Mas acho que é a partir desse momento que há uma mudança de paradigma naquilo que é a criatividade na cozinha. E depois, até pode ser muito simples o que pões no prato, tem é de ter sido pensado para ser assim, funcionar assim. E depois tem que fazer sentido e tem que funcionar. E... eu acho que isso me aconteceu aqui no Feitoria, acho que o primeiro prato... tivemos algumas tentativas para lá chegar mas muitas delas eram inspiradas noutras coisas que ia vendo e fui provando nas viagens que faço... mas a primeira que eu acho que foi realmente conceptual foi o *bacalhau à brás* que faço aqui. Já houve mil pratos do *bacalhau à brás*, mil interpretações do *bacalhau a brás*, há imensas dissertações sobre renovação da tradição... inovar ou não inovar, dar o mesmo nome ou não dar o mesmo nome... *whatever*... E a primeira vez que me

aconteceu isso foi exatamente nesse raciocínio. Eu estava a pensar como é que é possível eu receber aqui clientes estrangeiros - isto para dar um exemplo - e como é que lhes vou mostrar o que é um prato tradicional num restaurante como este. Como é que lhes vou mostrar o que é verdadeiramente português num restaurante como este? E isso fez-me pensar que provavelmente eles deveriam ter parte ativa na construção do prato, o que me leva a pensar: como é que lá chegamos? Ok, vamos pela desconstrução - só para dissociar os elementos todos e pensarmos o que é que podemos fazer - então separo tudo. Desde o bacalhau, à batata, ao ovo, à azeitona e *nahnahnah*.... como é que podemos transformar isto e no fim termos um resultado que é o tradicional que eles provavelmente nem conhecem? E então foi isso que decidi fazer: trabalhar cada elemento individualmente, tentar potenciar em termos de texturas e sabor cada um deles. Por exemplo no bacalhau utilizamos os sames [tripas de bacalhau] para dar mais textura, mais gordura, mais untuosidade. A azeitona desidratámos, fizemos uma farinha. A batata cortamo-la toda à mão em vez de ser uma batata onde usamos uma mandolina ou *whatever*... cortamos tudo à mão para conseguir que ela tenha a textura mais fina possível. E depois a gema cozinhada a baixa temperatura - uma coisa já extremamente banal e universal - em que essa gema vai ser só depois ligeiramente aquecida, não o processo tradicional de aquecer o ovo todo e separa-la na hora, não, ela já está separada, está dentro de azeite e vamos só ligeiramente aquecer. Tiro e depois é panada nessa farinha de azeitona, ou seja, ela fica completamente negra por fora.

E depois uma emulsão de bacalhau feita à base de caras, de línguas, tudo que tenha muita gelatina para dar muito sabor, emulsionada com bastante azeite extra virgem para lhe dar aquele toque de azeite. Depois no fim o que aparece no prato são os elementos todos, as pessoas quando olham para ali pensam que pode ser tudo menos um *bacalhau à brás*, e o que pedimos ao cliente para fazer é: pegue na nossa desconstrução e volte a construí-la desconstruindo, ou seja destruindo. Ou seja ele tem de destruir o prato todo de maneira a construir algo que é tradicional. E por isso acho que... foi engraçado porque havia aqui estes contrassensos. O destruir... não é algo que já está desconstruído. Destruir isso para construir algo, o tradicional versus o moderno. Portanto houve este processo todo de raciocínio para chegar a algo que... com os portugueses funcionava muitíssimo bem, porque as pessoas reconhecem, e em que os estrangeiros ao início... até alguns eram muito reticentes em destruir o prato, ou seja, iam comer só o ovo, depois comiam só a batata. E o que nós pedimos mesmo é: destrua isso tudo, misture isso tudo, e quando o meter à boca ele tem que funcionar como se fosse um *bacalhau à brás*. E foi um dos primeiros pratos que assim fizemos, agora temos mais... e é uma linha

que seguimos bastante. Não de cozinha tradicional mas de produto português e... tentar que os elementos funcionem eles por si mesmo e que depois na boca funcionem todos com um conjunto. Houve uma vez que um chef me disse isto há muitos anos atrás, que os sabores devem se misturar na boca e não na colher ou no garfo. Portanto deve-se meter individualmente cada elemento e depois misturar tudo na boca. E portanto isso faz algum sentido e é isso que tentamos... que tento fazer... tentamos, porque somos uma equipa, tentamos fazer no Feitoria.

JF: Voltando um pouco atrás, na parte em que referia que pensa numa forma conceptual no prato, depois como passa da ideia à comercialização? Inicia a fase de testes? Como se estrutura esse processo?

JR: Sim, todos os pratos, todos os pratos são testados. São testados, toda a gente na sala prova. Tentamos pedir sempre a alguém que não tenha um lado muito técnico para o provar porque depois é isso que vamos ter com o cliente, que tecnicamente desconhece o que está ali feito. Por isso testamos várias vezes, mudamos varias vezes os elementos para que eles funcionassem e depois obviamente que tem de haver um acompanhamento por parte da sala. Tivemos formação, como se fosse quase um guião, em que eles têm de explicar exatamente que se tem de fazer. E isso também é muito importante, essa parte do trabalho de sala nesse sentido, e cada vez temos isso mais no Feitoria. Queremos ter cada vez mais interação, eles têm que explicar ao cliente o que é que ele tem de fazer, quase como um manual de instrução, o que ele terá de fazer naquele prato para aquilo resultar.

Portanto, muitas vezes as coisas funcionam por elas, são induzidas. Ou, ah... se fosse largado como está e a pessoa comesse, a pessoa não ia perceber, mas se ela for induzida, se for explicado, se for dito aquilo que se pretende, as pessoas já vão predispostas a isso, e a descobrir isso. Portanto muitas vezes é isso que faz com que as coisas funcionem.

JF: Entre o momento de surgimento da ideia até ao prato constar em carta - desde a ideia até ao processo estar terminado - quanto tempo decorre?

JR: Depende da complexidade do prato. Às vezes há coisas que são muito rápidas porque temos os mecanismos suficientes para chegar lá rápido, porque já fizemos coisas semelhantes, porque já testámos, porque são elementos separados de coisas que já fizemos... e juntamos tudo e conseguimos criar ali algo. E isso é

relativamente rápido, em dois três dias conseguimos ter uma coisa, desde que ela funcione bem na boca, porque a ideia está bem presente. Mas eu diria que para pôr na carta um prato bem pensado de base... dois, três meses. Eu penso que menos do que isso é precipitar muito o próprio prato. E depois ele tem de ser testado, normalmente temos um mecanismo de testar... quando servimos os snacks damos sempre quase como se fossem os tons primários. E a pessoa prova e nós vamos ter a recetividade das pessoas em relação ao sabor. E a partir daí já sabemos que os sabores funcionam, que são bem aceites e então a partir daí podemos trabalhá-los no sentido em que queremos e, depois então, normalmente colocamos os pratos. Nós aqui não temos regras em relação à mudança de carta, colocamos os pratos quando sentimos que estamos prontos para assumir isso, tanto da parte da sala como da parte da cozinha.

JF: Já aconteceu alguma vez ter um prato, uma ideia, uma proposta culinária, que percebesse que o cliente não a consegue interpretar e, por isso, retirou-a da carta?

JR: Já tivemos isso. E depois descobrimos, percebemos que... Porque às vezes, acho que isso acontece muito quando temos uma ideia que é muito nossa e ela para nós é tão clara, tão clara, que achamos que se pusermos aquilo toda a gente vai entender, ou vai perceber-lo. E é nesse momento que - eu pelo menos entendo - que a maneira de cozinhar é muito individual, por isso é que um mesmo prato feito por dez pessoas diferentes é tão diferente. E todos achamos que o da nossa mãe ou o da nossa avó é o melhor. É óbvio! Nós crescemos com aquilo, foi aquilo que nós comemos o tempo todo. E portanto aquele será sempre o melhor. É a mesma coisa que irmos a Espanha e eles dizerem que.... (hmmm... não interessa) um prato qualquer feito por eles "aquilo é que é". E vai ser muito difícil convencê-los do contrário porque eles cresceram assim! Foi aquilo que eles comeram a vida toda, foi feito daquela maneira. E é preciso perceber isto também, portanto a cozinha acaba por ser um ato extremamente individual. E... e portanto, quando nós queremos que as pessoas consigam perceber aquilo que nós queremos fazer, temos de ter este auxílio ou arranjar elementos que funcionem muitíssimo bem, e daí ter que testar várias vezes. E temos de ter sempre esta bengala, sejamos nós ou mesmo os empregados de mesa. Tem que haver um trabalho da parte deles para que as coisas façam sentido. Eles têm que encaminhar, eles têm que envolver as pessoas. As pessoas têm de sentir-se de alguma forma especiais quando estão a provar algo. E tem de haver quase que uma pequena história. Para que depois as coisas possam ter outro sentido, senão é só um prato com um pedaço de carne ou peixe, com os

legumes com o molho. Por muito bem feito que esteja não vai passar disso. E portanto, quando nós queremos transmitir algo que é individual, temos que ter essa parte também quase que documentada para partilhar com os clientes.

JF: Com a cozinha que pratica aqui no Feitoria, o que pretende transmitir a quem o visita.

JR: Bem, isso no fundo é pegar no que eu já disse, que é.... Para mim há uma dificuldade grande e que eu assumo - não fui eu que pensei nesta sala, não fui eu que pensei nestas cadeiras, nestas mesas, nestes painéis, não fui eu que pensei nesta localização. Portanto o Feitoria... nós... quando somos profissionais temos que encarar um bocadinho as coisas assim, temos de perceber qual é o conceito que está por trás. Não podemos chegar, fazer um risco por cima e dizer - "não quero saber nada disto e agora vou só fazer o que me interessa". Temos que perceber que houve coisas que foram pensadas por outras pessoas, por arquitetos, por designers, por isto e por aquilo.... e não foram em consonância comigo. Por isso eu nunca vou poder dizer que o Feitoria é 100% a minha cara, porque não é. Agora aquilo que eu tento pôr na mesa, aquilo que já mudámos em termos de serviço... e quem vem hoje ao Feitoria e quem veio há quatro anos ou cinco anos atrás reconhece imediatamente a diferença. São pequenas coisas que eu acho que tem a ver com a minha maneira de pensar, a minha maneira de estar, com aquilo que eu vivi, com aquilo que eu aprendi. E é isso que, sem pressas e sem regras - eu costumo dizer muito isto à minha equipa: "Aqui dentro não há regras". Não há aquela coisa do "mas o não sei quantas faz assim ou o não sei onde faz-se assado". Aqui dentro não é isso. Aqui fazem, ótimo! Aqui não há regras, é a nossa maneira de estar. Somos nós. E a maneira mais honesta de estar neste mundo é nós fazermos aquilo que sabemos, e aquilo que queremos fazer, aquilo que queremos passar. Portanto essa é a única regra que existe nesta cozinha, e é isso que tentamos passar um pouco, que eu tento passar, é um pouco da minha vivência... a minha vivência passa por te conhecer hoje a ti e nós falarmos, e provavelmente até chegarmos a acordo em um ou dois assuntos, e isso no fundo, daqui a uns tempos, poderá daqui a uns tempos mudar a minha maneira de ver algumas coisas. Como acontece com toda a gente que está na cozinha.

Nós todas as sextas-feiras um dos cozinheiros têm de cozinhar para toda a gente. No fim do serviço eles tem de ter isso pronto. Falamos todos um bocadinho e comemos. E eu acho que é nessa partilha que para nós é um momento de... no fundo estamos a relaxar depois do serviço, mas é um momento que vai acabar por

servir de partilha. E é um momento que também usamos para envolver as pessoas. E a partir dessa altura que eu acho que depois se cria um Feitoria, um outro restaurante. Claro que depois para ser 100% aquilo que eu penso, aquilo que eu idealizo, aquilo que eu sinto, eu teria de escolher tudo. Desde o chão, ao teto, à pintura, aos candeeiros, tudo... E portanto o Feitoria tem esse *handicap* em relação a outros, se calhar a outros restaurantes, por não termos podido escolher isso de início. Mas é um restaurante agradável, vamos mudando estas coisas, isto era um bar [aponta para um balcão no hall de entrada onde nos encontramos], hoje em dia é mais uma estação de cozinha, onde fazemos aqui os primeiros snacks. Portanto há coisas que vão mudando devagarinho, que vamos nós implementando para que depois possa ser, eventualmente, uma experiência vir ao Feitoria, que é isso que nós pretendemos, que seja uma experiência.

JF: E, por último, gostaria que falasse um bocadinho do seu *Menu criativo*. O que pretende com o *Menu criativo* que tem aqui no Feitoria?

JR: O *Menu criativo*... a ideia era... Funcionava e não funcionava bem, porquê... A ideia é muito boa, e ela existe, mas ao mesmo tempo era um pouco estranho a pessoa chegar, na hora, e dizer "eu quero um menu criativo, com... quero que o chef me faça aí qualquer coisa agora". O que é que tinha de acontecer? Eu tinha de pegar nos elementos todos que já existem na carta e depois juntávamos... o que acabava por ter algo de muito espontâneo e depois não funcionava. Porque depois aquilo era um pouco aleatório. E portanto o *Menu criativo* funciona muito bem se as pessoas nos puderem dizer e nos puderem falar um pouco de si próprias. E para isto é preciso tempo. Portanto o *Menu criativo* funciona com 48 horas de antecedência, normalmente é pré-reservado, a pessoa tem que contar um pouco de si, ou seja tem que dizer o que gosta, tem que dizer o que não gosta, que tipo de alergia tem, quais são os seus alimentos preferidos. Há pessoas que nos dizem às vezes "eu gosto muito de barcos e gostava de me sentir num barco", há pessoas que dizem as coisas mais incríveis. Mas a ideia é essa, que é tentarmos ir de encontro àquilo que as pessoas são, àquilo que as próprias pessoas gostam. E depois no fim quando falamos com os clientes, é muito engraçado - ou não - quando percebemos que conseguimos, em alguns pratos, conseguimos ir buscar coisas que... eram memórias de infância. E isso é, é um momento quase de comunhão, tu sentes-te bem "eu fiz algo que esta pessoa se lembra de ter comido há não sei quantos anos...", só pelas dicas que ela nos foi dando, e isso é fantástico, e essa sempre foi a ideia do *Menu criativo*, embora ele hoje já não esteja na carta porque já

não faz sentido estar na carta, sempre que a pessoa reserva nós falamos desse *Menu criativo*, e falamos da possibilidade - normalmente com as pessoas que reservam há mais tempo - se as pessoas querem esse *Menu criativo* que depois podemos fazer compras e tal... e ir de encontro àquilo que os clientes no fundo são.

JF: Como é que se processa essa troca de informação entre o cliente e o Feitoria, é através do primeiro contato telefónico?

JR: As pessoas quando vão ao site veem essa possibilidade e há muita gente que consulta primeiro o site e pede. A partir daí estabelece-se uma conversa entre a pessoas que faz as reservas obviamente, em que ela me passa todas as dicas - ela já tem uma série de perguntas para fazer a partir do momento que dizem que querem o *Menu criativo*. A pessoa responde, ela envia para mim, eu estabeleço o menu e normalmente mandamos para a pessoa, não costumamos deixar ao acaso pois queremos perceber se a pessoa realmente gosta. As pessoas dão o feedback positivo - normalmente é positivo nunca tivemos uma coisa de "ah não ponha isto ou não ponha aquilo" - nós fazemos o menu.

JF: Em 100 pessoas, quantas pedem esse menu?

JR: Em 100? Talvez 10... 10%.

JF: E a maior parte são estrangeiros?

JR: Sim! Os portugueses gostam de comer à carta.

ANEXO C

Entrevista ao chef José Avillez

JF: Boa tarde chef, para começar, gostaria de lhe perguntar se a arte tem alguma influência na cozinha que pratica, e se sim a que nível.

JA: Hmm... acho que tem sempre e acho que é inevitável, porque numa perspetiva mais superficial, quando admiramos uma peça de arte e nos emocionamos, ou de alguma maneira tiramos alguma coisa dela, a parte estética, a parte da emoção podemos depois transmitir quando somos autores. Obviamente que tudo que absorvemos depois também vamos, de alguma maneira, criar com base nisso, por isso há arte aí. E a arte é absolutamente transversal, desde a música à poesia, à escultura e à pintura, o que seja. Isto numa perspetiva mais de uma simples absorção, de uma simples.... O ver, ouvir, para depois produzir, criar.

E depois quer dizer, há... eu prefiro dizer que a cozinha é uma expressão artística, não é uma arte, acho que o trabalho de artesão é maior até do que o trabalho de artista. Mas há uma série de regras depois na cozinha clássica muito inspiradas na arte: os empratamentos, não pôr no centro do prato, pôr um bocadinho inclinado, o respeito da regra do ouro, o número de elementos ser impar até à dúzia, se não for o casal o par mesmo. As estruturas clássicas da pintura clássica também, o triângulo com mãe e com os filhos, o baloiço... E por isso nessa perspetiva há uma ligação clara. Eu estudei artes, quis ser arquiteto na altura, por isso para mim há claramente essa sensação artística na cozinha, ou eu... de alguma maneira me realizo artisticamente na cozinha.

Eu: E quais são as fontes de inspiração para um novo prato?

JA: A essa eu costumo dizer que às vezes é tudo, outras vezes não é nada. Ou seja, às vezes qualquer coisa que eu olho me faz ter ideias, outras fases, cansaço, estou mais vedado, porque eu acredito muito que as ideias estão aqui [aponta para a sua volta dando a entender que as ideias estão, de uma forma abstrata, naquilo que o rodeia]... e somos nós que temos de estar disponíveis para as receber. Não é algo... nós temos algo cá dentro que vai captá-las, mas as ideias andam aqui. E por isso... eu às vezes até estou a abrir um frigorífico e alguém me pergunta: "chef precisa de alguma coisa?" e eu respondo "-de inspiração, eu estou à procura assim de..." [faz novamente um gesto com a mão no ar a dar a ideia de que procura algo abstrato].

Às vezes passo na montra e vejo um prato vazio e penso o que é que posso fazer lá... Tenho uma maçã numa árvore e penso no que posso fazer com ela. Não há assim só um caminho.

JF: No seu modelo de *Evolução Culinária*, afirma que a criatividade é uma das três dimensões que compõem esse mesmo modelo. Nesse sentido, o quão importante é a criatividade na criação de um novo prato?

JA: É muito importante, eu acho que a criatividade, o conhecimento, a organização, de que eu falo... Na verdade depois é preciso muita organização para criar. E é preciso conhecimento. Lá está! São três pilares que estão juntos num só também. Saramago dizia que o que ambicionava, ou o que tinha como disciplina, era escrever uma folha A4, todos os dias, uma por dia e acabava. Isto requer uma grande disciplina, ele está a criar, mas com uma grande disciplina. E muitas vezes pensa-se que não se pode criar sobre pressão, é mentira também. Nós podemos-nos organizar e até sermos pressionados para criar. Com método, com disciplina, com organização.

Obviamente que o conhecimento entra numa perspetiva diferente que... eu não acredito muito no conhecimento por injeção para criar naquele minuto. Acredito que o que estou a criar hoje é fruto do todo o conhecimento adquirido, ou de grande parte do conhecimento adquirido em toda a minha vida. Por isso quer dizer... a parte é... é muito grande mas está tudo misturado, não dá para dizer que parte é mais criatividade, é mais conhecimento. Eu não consigo criar se não tiver... tudo o que eu crio é porque já vivi alguma coisa perto disso, parecido com isso, igual a isso, no sentido que já passei por isso. Não dá para nos afastarmos desse percurso de vida.

JF: Gostaria que me descreve-se as etapas, as várias etapas do processo criativo. Ou seja, desde a ideia até à altura em que o prato é colocado em carta, disposto à disposição do cliente, e se possível exemplificando com um prato concreto que se encontre agora no menu.

JA: Não há uma linha só, igual para todos. Eu crio 90% fora da cozinha. Passa-se tudo na cabeça e pode ser quando estou a viajar num avião, quando estou na praia, quando estou a guiar, quando estou a passear na rua. Porque, há uma das armas mais importantes que um cozinheiro tem na criação culinária que é a memória de paladar, e o que nós fazemos essencialmente, a nossa criação, para além de poder ser criar um conceito, poder ser visitar algum prato... é combinar. Nós estamos a

combinar produtos, ingredientes, sabores, texturas, temperaturas. E se não tivéssemos essa memória de paladar teríamos de estar a provar tudo do início para ver se ficava bem com aquilo, o que se tornava absolutamente inviável. Por isso normalmente há uma ideia, e tanto pode nascer a olhar para um produto, pode nascer a partir de um produto, pode nascer a partir de um conceito. Quero fazer uma pedra, quero que a pessoa coma uma coisa que pareça uma pedra. Quero trabalhar com a maçã porque está na época e é um produto que eu gosto muito. Por isso a partir daí... quero fazer não sei quê.... quero simular uma pedra na calçada. Há muitos caminhos. Quero pensar na organização do menu e servir o *covert*, o que normalmente servimos no *covert*, ou visitar o cozido à portuguesa.

Pegando no cozido à portuguesa... foi dos pratos que provavelmente demorámos mais tempo a criar, a chegar onde queríamos, com vários testes, o que normalmente não acontece. Normalmente se fizermos um, dois, três testes é muito para um prato. Muitas vezes os bons pratos eu tenho na cabeça, em 5 minutos junto os ingredientes que já estamos a trabalhar e crio um prato e até digo às vezes "amanhã pode ir". Provo, como até ao fim, está bom. Depois temos ali uma fase de teste com o cliente, as primeiras reações e ao fim de dois dias está aprovado. Apesar de que, quer dizer... diria que depois em dez pratos há um que sai mediante opiniões de clientes, não é que seja pior, mas são pratos que nós queremos ir por um caminho e o cliente não está ainda preparado, em termos de sabores e....

JF: Como o caso da *Falsa Cabidela*?

JA: Como foi o caso da *Falsa Cabidela*. Agora voltamos a fazer, ah... diferente, e já há mais clientes preparados para. Ah... essencialmente, a ideia, o processo criativo com a ideia, o combinar na cabeça, o passar para o fogão... ver se tecnicamente conseguimos desenvolver o que foi pensado, a prova e a entrada no menu.

O cozido à portuguesa demorou cerca de quatro ou cinco meses a conseguirmos desenvolver, quando os outros se calhar têm uma média de uma semana, 15 dias muitas vezes, dependendo do que estamos a falar. Há uns que eu não consigo medir porque é um processo que dura anos e que depois em dois dias se cria qualquer coisa, mas na verdade vem de trás a tentar juntar uma série de coisas. O cozido foi porque era um grande desafio: em três quatro colheradas - nós queríamos estar no menu de degustação largo - era um grande desafio sentir-se todos os sabores do cozido à portuguesa. E começámos com tipo uma *ballotine*, uma *terrine*, com as várias carnes. Chegámos à conclusão que na verdade o que precisávamos era praticamente só do caldo, com as carnes todas e com todo o

sabor, com a hortelã e os legumes, e um pequeno cubo de carne - que na verdade é papada de porco mas podia ser também toucinho. Hmmm! aí é... não há ninguém que não coma aquilo! Tivemos já dois casos de pessoas que começaram a chorar na mesa, inclusive. Porque lhes fizeram lembrar mesmo... uma pessoa vê e é um prato muito bonito, todo arranjado, e depois de repente é um cozido à portuguesa puro. Ah... mas vai variando esse processo criativo.

JF: Com a cozinha que pratica no Belcanto, o que pretende transmitir ao comensal, a quem o visita?

JA: Eu já fui mais... já pensei mais em transmitir muitas coisas. Hoje em dia acho que o nosso exercício é muito mais de dar prazer [neste momento o chef é interrompido por um elemento da equipa de cozinha que lhe dá a aprovar para aprovação, a que responde afirmativamente]. É mais, acho que essencialmente... eu cansei-me um bocado de pensar que vou transmitir as minhas emoções e vou...

Ahm... Cozinha portuguesa, isso é importante passar no Belcanto.... Como mesmo a cozinha tradicional portuguesa não é estanque, esta também não. Abertos ao mundo, para poder ter influências de vários sítios. Ah, o poder criar algumas ilusões também pela experiência. O grande objetivo de facto é provocar sensações ao nível do paladar mas também o olhar, a surpresa, a diversão, algumas coisas mais profundas, mas deixar que cada cliente tire o que quer, e nós não impormos nada. O caminho que faz em termos de processo depois de pensar exatamente o que é que lhe aconteceu. Não quero nada que sintam que "epah não neste prato estava angustiado". Quero que sintam que estão a comer Portugal, pelas minhas mãos, com a interpretação deles. Não quero transmitir as minhas emoções, quero provocar as emoções dos clientes mas acima de tudo pela experiência gastronómica que depois combina com os vinhos, combina com o serviço, combina com uma série de...

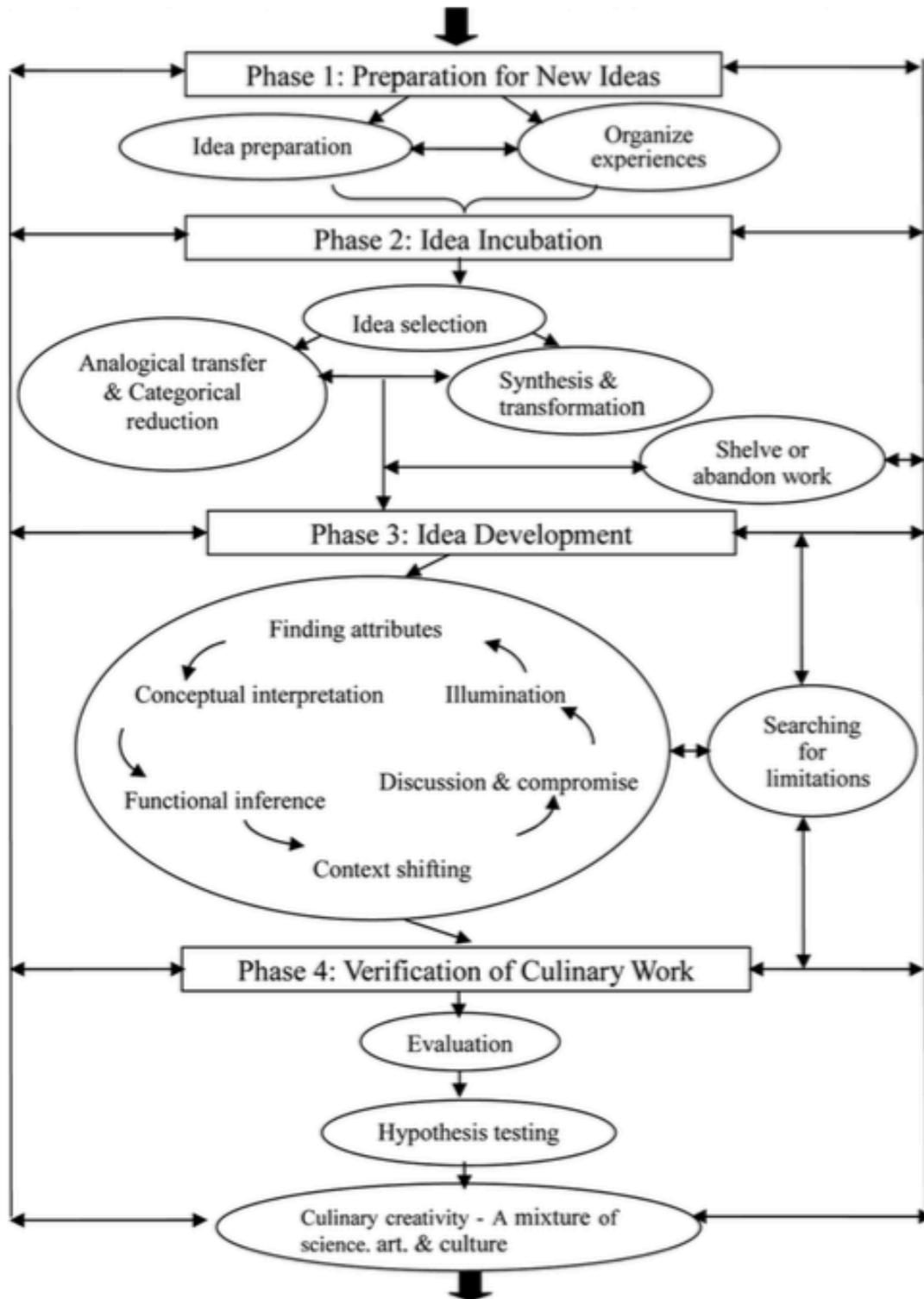
JF: E acha que essa experiência gastronómica pode ser comparada a uma experiência artística, e que o chef pode ser comparado a um artista, em certos níveis?

JA: Se pode? Pode. Quer dizer... com uma efemeridade muito maior em termos da peça, porque é comida. Fica na cabeça, na memória... ah... porque nem no estômago, porque passado pouco tempo vira... ah, cocó, basicamente. E... epah, e sim, chamar-se aos chefs artistas está muito na moda. Mas é um trabalho mais de

artesão claramente, porque a repetição que há diária de cada prato... a vida de um prato... apesar de que se calhar o que faz a diferença, a grande diferente, é a maneira como ele é criado e a ideia. Depois ele vive muito mais a ser reproduzido do que a ser criado... não é... E depois um dia há pratos que morrem também, acabou, o ciclo de vida dos pratos acabaram. Por isso a efemeridade é diferente em relação à nossa perspectiva enquanto cozinheiros que os cozinhamos todos os dias e à perspectiva do cliente que os come um dia. Uma refeição que se faz e acabou. Acaba. Aquela refeição para aquele cliente, que é um bocadinho como o espectador, foi de facto muito efémera, porque... pratos que nós demoramos meses a criar, dias a preparar, são comidos em meia hora. Para nós que os continuamos a fazer têm mais longevidade. Epa mas... eu acho que depois depende muito de cada um. Não sei se há muita gente que vem ao Belcanto só para matar a fome, eu diria que há poucas, mas... também para isso, também para comerem. Por isso isto é um bocadinho como um arquiteto, que é como um artista, mas quando está a desenhar uma casa tem de pensar que as pessoas vão lá viver, por isso não dá para pôr a retrete na parede pendurada no teto - a primeira instalação conhecida foi a de uma retrete pendurada na parede, pah, foi uma coisa disruptiva em termos das artes - não daria para uma casa, como aqui eu não posso fazer uma coisa só porque é muito bonita, só porque é um conceito... e que depois não dê para comer, ou seja mau. Poderia-se fazer, mas é um mundo onde eu não entro muito. E há chefs que o fazem, para marcar tendências, para marcar... Agora, a minha visão é muito direcionada para o cliente. Ah, porque... eu acho que se falarmos de arte na cozinha, é uma arte também de servir, no sentido... é uma arte de provocar a experiência... é uma arte... e é a arte do sabor, pode ser também da textura - nos países asiáticos muitas vezes a textura é mais importante do que o sabor - mas é das duas, das temperaturas também é importante.

ANEXO D

Modelo circulatório de criatividade culinária de Horng & Hu (2008: 225)



ANEXO E

Síntese dos 23 princípios do estilo de cozinha praticado no eIBull⁷⁹

Synthesis of eIBulli cuisine. In the mid-1990s a new style of cuisine began to be forged. Today, this style has been wholly consolidated and may be defined in the following terms:

1. Cooking is a language through which all the following properties may be expressed: harmony, creativity, happiness, beauty, poetry, complexity, magic, humour, provocation and culture.

2. The use of top quality products and technical knowledge to prepare them properly are taken for granted.

3. All products have the same gastronomic value, regardless of their price.

4. Preference is given to vegetables and seafood, with a key role also being played by dairy products, nuts and other products that make up a light form of cooking. In recent years red meat and large cuts of poultry have

14. The classical structure of dishes is being broken down: a veritable revolution is underway in first courses and desserts, closely bound up with the concept of symbiosis between the sweet and savoury world; in main dishes the "product-garnish-sauce" hierarchy is being broken down.

15. A new way of serving food is being promoted. The dishes are finished in the dining room by the serving staff. In other cases the diners themselves participate in this process.

16. Regional cuisine as a style is an expression of its own geographical and cultural context as well as its culinary traditions. Its bond with nature complements and enriches this relationship with its environment.

17. Products and preparations from other countries are subjected to one's particular style of cooking.

⁷⁹ in *eIBulli*. Disponível em: <http://www.elbulli.com/sintesis/?lang=en>

been very sparingly used.

5. Although the characteristics of the products may be modified (temperature, texture, shape, etc.), the aim is always to preserve the purity of their original flavour, except for processes that call for long cooking or seek the nuances of particular reactions such as the Maillard reaction.

6. Cooking techniques, both classic and modern, are a heritage that the cook has to know how to exploit to the maximum.

7. As has occurred in most fields of human evolution down the ages, new technologies are a resource for the progress of cooking.

8. The family of stocks is being extended. Together with the classic ones, lighter stocks performing an identical function are now being used (waters, broths, consommés, clarified vegetable juices, nut milk, etc.).

9. The information given off by a dish is enjoyed through the senses; it is also enjoyed and interpreted by reflection.

18. There are two main paths towards attaining harmony of products and flavours: through memory (connection with regional cooking traditions, adaptation, deconstruction, former modern recipes), or through new combinations.

19. A culinary language is being created which is becoming more and more ordered, that on some occasions establishes a relationship with the world and language of art.

20. Recipes are designed to ensure that harmony is to be found in small servings.

21. Decontextualisation, irony, spectacle, performance are completely legitimate, as long as they are not superficial but respond to, or are closely bound up with, a process of gastronomic reflection.

22. The *menu de dégustation* is the finest expression of avant-garde cooking. The structure is alive and subject to changes. Concepts such as snacks, *tapas*, pre-desserts, morphs, etc., are coming into their own.

10. Taste is not the only sense that can be stimulated: touch can also be played with (contrasts of temperatures and textures), as well as smell, sight (colours, shapes, trompe d'oeil, etc.), whereby the five senses become one of the main points of reference in the creative cooking process.

11. The technique-concept search is the apex of the creative pyramid.

12. Creation involves teamwork. In addition, research has become consolidated as a new feature of the culinary creative process.

13. The barriers between the sweet and savoury world are being broken down. Importance is being given to a new cold cuisine, particularly in the creation of the frozen savoury world.

23. Knowledge and/or collaboration with experts from different fields (gastronomic culture, history, industrial design, etc.,) is essential for progress in cooking. In particular collaboration with the food industry and the scientific world has brought about fundamental advances. Sharing this knowledge among cooking professionals has contributed to this evolution.