

Gastronomia: A percepção dos chefs de Florianópolis sobre os termos alta e baixa gastronomia

ANITA DE GUSMAO RONCHETTI
CARLOS MATEUS DE OLIVEIRA PIRES

RESUMO

A gastronomia tem muitos termos que ainda não foram delimitados, visto que o próprio termo “gastronomia” ainda é alvo de muita discussão para se saber o que ela é, e o que ela representa, com isso este trabalho busca compreender o que os chefs de Florianópolis acham sobre o termo alta e baixa gastronomia, para elucidar um pouco mais sobre cada um destes termos, porém, assim como no meio acadêmico, no meio prático dos restaurantes e eventos vê-se que ainda há uma dissonância a respeito do que cada chef acha sobre o termo, alguns pensam parecidos mas cada um com sua peculiaridade. Foi então feita uma pesquisa qualitativa, com aplicação de questionário para os chefs poderem responder, com suas palavras, o que acham de cada uma delas. Constatou-se que nos resultados, a ideia dos entrevistados bate com a teoria, onde se tem uma visão a respeito do termo “alta gastronomia” como sendo algo segregador pela maioria, muitos utilizam o termo e alguns não concordam, a respeito da Baixa gastronomia a imensa maioria dos entrevistados não gosta como o termo é utilizado hoje em dia e espera uma melhora a respeito da utilização do termo. Ainda se precisa de muito trabalho acima desta área para tentar cada vez mais chegar a um termo definido porém já existe um caminho previamente pavimentado para chegar onde desejamos algum dia.

Palavras-Chave: Gastronomia. Alta gastronomia. Baixa gastronomia.

ABSTRACT

Gastronomy involves many terms that have not yet been clearly defined, as the term “gastronomy” itself is still subject to much debate regarding its meaning and representation. This study aims to understand how chefs in Florianópolis view the terms “*Alta gastronomia*” and “*Baixa gastronomia*”, in order to shed more light on each of these concepts. However, much like in academic circles, there is still some dissonance within the practical realm of restaurants and events about what each chef thinks regarding these terms. Some chefs share similar views but each has its own nuances. A qualitative research approach was employed, using a questionnaire for chefs to express their opinions in their own words about each term. The results showed that the views of the respondents align with the theoretical perspective, with many considering the term “*Alta gastronomia*” to be somewhat elitist, with varying opinions on its usage. Regarding “*Baixa gastronomia*”, the vast majority of respondents expressed dissatisfaction with how the term is currently used and hope for improvements in its application. While much work remains to be done in this field to arrive at a definitive term, there is already a previously paved path toward reaching a clearer understanding in the future.

Keywords: Gastronomy. *Alta gastronomia*. *Baixa gastronomia*.

1 INTRODUÇÃO

A Cozinha profissional deixou de ser somente um local onde se faz a refeição dos comensais, seu termo já abriu diversas diretrizes para diferentes áreas de estudos e de conhecimentos. Uma dessas é a “Gastronomia”, vertente de maior discussão hoje em dia, o termo só começou a ser difundido depois do lançamento do livro “*Physiologie Du Goût*” De Brillat-Savarin, o qual ganhou grande notoriedade no Brasil somente em 1995 com a publicação do livro traduzido para o povo pela editora “Editora Martins Fontes”, porém, Castro, Maciel, Maciel (2016) dizem que “Brillat-Savarin não foi o primeiro a usar o termo “gastronomia”, tendo esse sido criado anteriormente por Joseph de Berchoux no poema La Gastronomie de 1801” com a edição de 1995 novos caminhos para o estudo foram abertos no Brasil.

A nossa cultura Brasileira moldou estes caminhos de tal forma para acomodar ao nosso jeito de comer, e na busca do reconhecimento, na década de 90, um grupo de amigos estrangeiros radicados se juntou e criou a ABAGA (Associação Brasileira de Alta Gastronomia) e assentou na brasilidade o termo “alta gastronomia”, a partir disto, o crescimento de restaurantes que faziam a alta Gastronomia foi crescendo de uma forma extraordinária, à medida que a mídia dava cada vez mais atenção para estes Chefs, o termo ia crescendo na boca do povo, o que acabou gerando um certo desvio da “propriedade intelectual” do termo, e vendo que isso gerava uma certa propaganda diversas pessoas começaram a utilizar o termo para se promover e entrar nessa onda.

O termo alta gastronomia vem sendo usado como uma forma de denominar restaurantes que utilizam insumos de alto padrão, tem excelência no atendimento e utilizam de técnicas mais avançadas, especialmente as francesas, mas isso não quer dizer que a qualidade da comida é melhor ou pior se comparada a outra, o termo acabou sendo banalizado nos últimos anos, e algumas pessoas acabaram aderindo a um novo termo, no contraponto da alta gastronomia veio então a “Baixa Gastronomia” como uma forma de “chacota”, porém o termo vem ganhando cada vez mais espaço, principalmente entre os jornalistas, eles utilizam este termo para se referenciar aos botequins e Buffets, na maioria das vezes, e a comida que eles servem enfatizando a simplicidade da comida. Porém a problemática que ambos os termos trazem é de que um é superior ao outro, pois afinal, se começou a existir a “Alta gastronomia” então por suposto deve existir a “Baixa gastronomia”, mas isto traz um ar de “rejeição” para com as pessoas, visto que, acaba denotando que a gastronomia do dia a dia, que é a comida mais clássica para o brasileiro, o arroz e feijão, o bife, a feijoada etc, não tem

técnica ou não merece o mesmo tratamento e assim rebaixando a nossa cozinha.

Com isto, por que vemos que a maioria das pessoas que utilizam os termos “Alta gastronomia” e “Baixa gastronomia” não são chefs, mas sim os jornalistas e pessoas que não são realmente da área da cozinha, qual o objetivo de obter uma segregação da nossa cozinha com as outras? Quem realmente é beneficiado com isto?

Sendo assim, o objetivo geral deste trabalho seria o de emergir uma reflexão acerca da utilização dos termos alta e baixa gastronomia mediante os profissionais da nossa área da cozinha, tendo enfoque em Florianópolis, também procurando elucidar as origens dos conceitos no nosso país, como que o termo “Alta gastronomia” chegou aqui, como que transformou e ainda transforma nossa cultura, visto que em contraponto dele, nasceu o termo “Baixa gastronomia”, o que ela representa para as pessoas que são ativamente a favor do seu termo, a ideia de que as técnicas culinárias brasileiras não são dignas de serem consideradas “Alta gastronomia” é algo que elas levam em conta na hora de brandarem com afincos seu lado a favor da “Baixa gastronomia”, dando assim a noção de que estão repudiando a “Alta gastronomia”?

De forma mais específica, este artigo busca explicar, o que estes termos são para os chefs da nossa região, o que acham que é cada um deles, se gostam de utilizá-los, se acreditam que a gastronomia que eles praticam é de “alta gastronomia”, o que eles consideram ser chefs e se o que eles fazem é arte, para assim ter esta visão de quem está na linha de frente dos restaurantes e eventos, com o contato no dia a dia com a cozinha, assim a metodologia utilizada é através de entrevistas com os chefs para compreender de forma mais humana e orgânica, para que com isso possamos adicionar mais conhecimento para uma área tão grande e que requer ainda muito estudo em cima.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Para este trabalho, procurou-se artigos que compreendessem pelo menos os 3 temas das palavras chave, Gastronomia, Alta gastronomia e Baixa gastronomia, e nesta seção, veremos o que diferentes autores discorrem sobre estes termos.

2.1 Gastronomia

A gastronomia vem sendo estudada há séculos, ela está longe de ser algo imutável,

suas diversas transformações de conceitos e ideias é algo fascinante, suas visões de diferentes pesquisadores são muito importantes pois no decorrer do tempo vemos elas cada vez mais se alinhando, devido à facilidade da troca de informações, e uma evolução notória na definição do conceito.

Os conceitos de gastronomia se dividem em duas linhas de pensamento: uma normativa, com origens na sociedade moderna francesa, baseada em pressupostos de distinção social e normas civilizatórias; e outra inclusiva, com caráter agregador, envolvendo novos atores sociais e possibilitando a sociabilização de saberes em um contexto globalizado (SILVA, MOURÃO, OLIVEIRA, SANTOS 2020).

Para Bordieu, (1983) “A gastronomia é percebida como um campo técnico, relacionado à sofisticação e ao luxo, às publicações especializadas e os rankings nacionais e internacionais em sumo”, o que não difere muito do que a maioria das pessoas comuns pensa do termo “alta gastronomia”, porém, no Brasil, o termo “Gastronomia” só foi difundido consideravelmente em 1995 com o livro “A fisiologia do gosto” de Brillat-Savarin, o qual diz que “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que se alimenta”, (SAVARIN,1995), a partir deste momento a quantidade de estudos relacionados ao termo começou a alavancar devido a notoriedade que o livro recebeu.

Porém em conjunto com toda a evolução da gastronomia, a cozinha em si também ia evoluindo, novas técnicas iam sendo criadas, equipamentos novos, e o antigo foi sendo resgatado, técnicas antigas que estavam sendo esquecidas foram retomadas devido a chefs que foram atrás desse conhecimento, os que foram em busca de uma forma de “inovar” acabaram encontrando no passado e com nossos antepassados a fonte de inspiração necessária para fazer a mudança nos dias de hoje.

Para muitos, a culinária são os saberes e fazeres da cozinha, de acordo com Shishko (2016), “A culinária ganhou conhecimentos científicos para o seu desenvolvimento, inicialmente por meio da química, depois pela nutrição e dietética”. Assim, o livro de receitas foi estruturado e apoiado com base em conhecimento científico para a arte de cozinhar, e isto coloca o cozinhar como arte, e não a gastronomia como a arte propriamente dita, havendo assim uma separação entre a culinária, sendo a parte de maior estudo relacionado a nutrição química e dietética, e à gastronomia como o sentido social, relacionado ao que aquele alimento representa, quem o faz e qual o papel dele na sociedade.

Para Ferreira, Valduga, Bahl, (2016), “a cozinha remete a diversos espaços no conjunto do saber fazer humano e a perspectiva identitária social conduz a identificação territorial ou, social/territorial, isto é, tem relação com as práticas culturais estabelecidas e

historicamente em reprodução nos territórios.”

“Ao ato de comer associa-se também a noção comensalidade, ao fenômeno de comer junto, em grupo, o que remete ao fenômeno da sociabilidade” (CASTRO, MACIEL, MACIEL, 2016), para os autores, a cozinha está muito ligada com a cultura do ser humano, é intrínseco para nós, a sociabilidade na refeição, é da nossa natureza tal ato, e, para Ishige (1987), “ainda que a sociabilidade não esteja restrita à mesa, a comensalidade, implicando em comer com outras pessoas, é uma ocasião marcante nas relações sociais. Mesmo em se tratando de um refinado manjar, o comer solitário perde seu sabor”.

Vemos que as ideias relacionadas ao termo foram tomando um rumo diferente e relacionado mais a sociedade e cultura em si, visto que, “a gastronomia é uma estetização da cozinha, com regras e um sistema culinário complexo que considera a cozinha e a culinária como arte, assim como é uma estetização das maneiras à mesa, cercada por regras sociais diversas” (POULAIN, 2013)

Trazendo consigo uma ideia do quão importante é a gastronomia na sociedade, não sendo somente algo relacionado a cozinhar, e traz todo o aspecto humanitário que vemos sendo trazido cada vez mais a tona no mundo atual, ganhando tremendo espaço de fala em eventos grandes, um dos exemplos seria o congresso Raízes, que busca conectar o pequeno produtor ao consumidor final, com o profissional da gastronomia (chef) como conector.

a gastronomia se configura como um espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados a formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades e, em particular aos aspectos relacionados às identidades sociais, suas subsequentes distinções e conformações tomando diferentes contextos de produção e consumo (CASTRO, MACIEL, MACIEL 2013).

No meio desta evolução da gastronomia, a cozinha vinha junto passando por diversas transformações também, várias ondas apareciam e desapareciam, como as comidas fusion, ou as famosas paletas mexicanas, onde buscavam trazer o “gourmet” ou tentar usar o marketing da “alta gastronomia” para se promover sem se importar com as represálias ou o que aquilo representava.

Koerich (2020) diz que o termo gastronomia “Representa um campo de estudos e atividades de produção, organização de ambientes, prestação de serviços, gestão, ofertas de produtos e atuações no contexto da cultura alimentar que, basicamente, é centrada na culinária e inclui produtos, organizações, estabelecimentos e afins”. Já Koerich, (2021) considera que “a gastronomia é um conceito plural e ambíguo, que denota uma série de significados utilizados em diferentes contextos e situações, para designar um campo de estudo, de pesquisa

e de prática, composto por um conjunto de conhecimentos”.

“A gastronomia consistiria em um fenômeno que traz em si diferenciações e particularidades, manifestadas nas sociedades contemporâneas” (SOARES, FERRO, BRANDÃO, SUGIZAKI 2020), assim voltando no ponto de outros autores de que a gastronomia é moldada pela sociedade, o qual esta mesma está em constante mudança, com isso a gastronomia por via de regra também “sofre” com isso.

2.2 Alta gastronomia e a ABAGA

O ponto de começo da Alta Gastronomia no Brasil, foi a criação da ABAGA (Associação Brasileira de Alta Gastronomia), criada em março de 1995 por um grupo de estrangeiros radicados sendo eles Emmanuel Bassoleil, Laurent Suaudeau, Jorge Monti, Luciano Boseggia e Christophe Besse, com o intuito de congregarem os Chefs de Cozinha que atuam no Brasil numa entidade representativa sem fins lucrativos, nos moldes do que acontece no exterior porém em 1994 foi quando eles se juntaram com o intuito de enviar um representante ao Bocuse d'OR 95 pelo Brasil.

“o trabalho em equipe desenvolvido no treinamento do candidato escolhido por eles, o Russo, pupilo do Chef Laurent, foi a inspiração necessária para que se visualizasse o quanto, atuando em conjunto, poderia ser feito pela gastronomia Brasileira e pela própria categoria, sobretudo no tocante à formação e ao aperfeiçoamento profissional” (ABAGA, 2008).

Assim, com os associados entrando e apoiando os projetos que a ABAGA planejava desenvolver, sua notoriedade como associação foi crescendo, visto que, o trabalho dos chefs era árduo para conquistar o espaço de respeito e reconhecimento para a associação. Com isso o termo Alta gastronomia foi sendo dissipado entre os chefs brasileiros, porém sempre com aquele viés incerto do que realmente a Alta Gastronomia é, Soares, Ferro, Brandão, Sugizaki (2020), interpretaram na sua pesquisa de que muitos autores têm a visão de: “a ideia de uma gastronomia distinta, exclusiva e normativa, admitindo a concepção de ‘alta gastronomia’, que incorpora elementos como consumo de luxo, prazer de comer/hedonismo e ensino do ‘bom gosto’ como ideia colonizadora”.

Para Castro, Maciel, Maciel (2016) A concepção trazida pela noção de “alta gastronomia” não daria conta de uma realidade que se desloca dos salões caros e restaurantes internacionais, e esta é uma das problemáticas deste estudo, visto que a concepção de “alta gastronomia”, assim como a própria concepção de gastronomia, não são consolidadas ainda, ou seja, não se tem uma forma correta de denominar o que cada uma delas é, o certo e o

errado não podem ser denominados, visto que a área necessita de muito estudo ainda.

Uma das formas mais comuns, para a sociedade, de se denominar que um restaurante ou determinado chef pratica a alta gastronomia pode ser o guia *Michelin*, tendo em conta todo o passado e o peso que ele teve nas cozinhas de todo o mundo, especialmente as da Europa, o papel do guia na gastronomia é enorme, e o próprio guia tem um sistema de estrelas onde ele “rankeia” os melhores restaurantes, algo que por muito tempo era o supracumulado da gastronomia, as tão aclamadas estrelas, sempre foram algo que os chefs cobiçavam muito porém era muito visto que os diversos requisitos para um restaurante receber pelo menos uma estrela eram absurdos, e isso foi mudando, hoje em dia cada vez mais se dá o enfoque no produto, na comida que é servida. Outro parâmetro utilizado também é a lista “50 Best”, que assim como o guia *Michelin*, é altamente procurado, no sentido de querer estar na lista pelos chefs, pois todo o respeito e reconhecimento recebido pode alavancar seu negócio.

Ferran Adrià no seu livro “El Bulli 1998-2002” traz este conceito para a *haute cuisine* o qual acaba puxando o termo traduzido para alta gastronomia “utilizar técnicas culinárias inovadoras e ingredientes de alta qualidade para criar pratos que são não apenas saborosos, mas também artisticamente apresentados, refletindo a essência da alta gastronomia” (ADRIÀ, 2003).

2.3 Baixa gastronomia

Com toda esta questão da alta gastronomia em voga no Brasil nos anos 2000 e com diversas ondas vindo como a comida fusion e a molecular que ganharam uma notoriedade muito alta e muito rápida, em 2012 o termo “baixa gastronomia” começava a aparecer em blogs e artigos de revistas,

O escritor e jornalista Ruy Castro é apontado em alguns textos como o difusor do termo baixa gastronomia. Em entrevista publicada no Blog Curitiba Baixa gastronomia (2012), questionado se seria o responsável por cunhar o termo, Castro explica que por sempre ouvir sua esposa (a também escritora Heloísa Seixas) utilizar-se da expressão, a empregou em um artigo publicado na revista Classe (Crivo próprio), porém o termo já tinha sido utilizado anteriormente por alguns botequins de São Paulo e do Rio de Janeiro e em livros e artigos (BAHL, FERREIRA, VALDUGA, 2016).

O termo, hoje em dia, tem grande impacto no povo comum (pessoas que não são da área de gastronomia) pois ele é muito perceptível, visto que o que as pessoas mais relacionam a baixa gastronomia são aos botequins, a comida de boteco, a rabada, feijoada, as frituras

como almôndegas, pasteis e afins que representam uma comida repleta de brasilidade para o povo, e justamente nesses locais é onde se tem maior concentração de pessoas, se comparado com restaurantes de luxo, então acaba com que ele comece a ser usado de forma impulsiva, sem pensar em suas represálias, tanto que um grande influenciador de gastronomia no Brasil é o jornalista gastronômico Daniel Neto, o Nenel, o qual defende com afinco a denominada “Baixa gastronomia” de Belo Horizonte, onde faz tours e mostra a comida de botequim, ou comida de verdade como ele chama, e seu perfil é tão grande que ganhou o prêmio Cumbuca de influenciador de gastronomia mais notável por voto popular.

Em linhas gerais, o termo baixa gastronomia expressaria um tipo de gastronomia que se contrapõe ao encontrado nos estabelecimentos classificados como de alta gastronomia. Não em um sentido equivocado de baixa qualidade da comida (visto que os aspectos de sabor e qualidade são itens importantes dentro da perspectiva da baixa gastronomia), mas em uma referência ao fato de que as refeições e seus respectivos estabelecimentos não dispõem de toda a “pompa” e sofisticação (e um preço mais elevado) comumente associado à alta gastronomia” (BAHL, FERREIRA, VALDUGA 2016).

Podemos também linkar com outras áreas de trabalho, como a costura, onde se tem o termo “alta costura” mas que denomina um tipo de costura que não é comum, afinal “Só existe na França. O termo, aliás, é protegido por lei e designado pelo Ministro da Indústria francês”. O que traz a conotação de algo que é valioso para seu povo e eles entendem o que aquilo representa, afinal eles conseguiram delimitar exatamente o que pode ser considerado “alta costura” em 1945 que é: Para que uma marca participe dessa classificação e, dessa forma, se torne uma casa-membro (maison), ela deve cumprir regras pré-estabelecidas. A mais primordial de todas é confeccionar à mão e sob medida roupas para clientes particulares, que devem passar por no mínimo uma prova. Cada peça deve ser única e elaborada em um ateliê composto por ao menos 20 artesãos trabalhando em tempo integral. Além disso, o ateliê deve estar sediado na França e a maison deve apresentar, a cada temporada, uma coleção com 50 modelos originais. Os desfiles de verão acontecem em janeiro e, os de inverno, em julho.

Na área de arquitetura começou a cunhar-se o termo da arquitetura de alto padrão que representa um certo tipo de luxo trazido, onde esta também traz a problemática do, se existe a arquitetura de alto padrão em contraponto deve haver também a de baixo padrão.

Então se tem esta problemática na gastronomia, o qual não se tem uma categorização direta do que cada termo quer dizer, e o uso desenfreado de ambos os termos acarreta em cada vez mais dúvidas causando assim uma segregação para com as duas partes, pois se existe a alta gastronomia e ela teoricamente representa o “luxo”, a baixa gastronomia deve ser o

contraponto deste “luxo”.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia qualitativa foi a escolhida para ser o ponto de partida para a formulação das perguntas

“A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado, ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.”(MINAYO, DESLANDES, NETO, GOMES 2002).

Com o artigo de Minayo esclarecendo que para a nossa área não exata, a correlação com a área das humanas seria muito mais plausível, fazendo assim com que o objetivo pudesse ser alcançado com os chefs, através das perguntas feitas pelo whatsapp as quais foram um pouco mais abrangentes, onde não se tem um certo e errado, mas sim o entendimento de cada pessoa sobre os termos, com o objetivo de compilar e entender as informações que os chefs têm sobre os assuntos.

Todas as respostas dos entrevistados foram armazenadas em um banco de dados juntamente com um termo de consentimento para a participação neste trabalho.

Para a coleta dos dados secundários, que seriam os dados no qual o referencial teórico se baseou, usou-se a pesquisa bibliográfica de diversos locais e autores, como o google acadêmico, o Scielo, o repositório do IFSC de trabalhos acadêmicos e até algumas revistas e sites que falassem dos termos. Foi buscado neste trabalho uma melhor compreensão a respeito do que os chefs que atuam em Florianópolis sabem, quando relacionados aos termos envolvendo a gastronomia, mais especificamente foi montado um questionário que foi respondido através de entrevistas, no questionário havia cinco perguntas dissertativas.

3.1 Delimitação da pesquisa

Um problema de delimitação que acabou acarretando em uma mudança na escolha dos chefs, era o de quais seriam aptos a responder as perguntas veridicamente, ou seja, quais deles tem a bagagem necessária para fazer com que suas respostas tenham peso, nesse caso então foram buscados Chefs executivos, Chefs de serviço, e Chefs que atuam em eventos, todos estes devem ter pelo menos 2 anos de estadia e profissão em Florianópolis, mas no final das contas todos os entrevistados são cozinheiros, visto que o cargo é de cozinheiro mas a posição

atribuída é de chef,

O perfil dos chefs

A ideia de não pegar cozinheiros que não tem a experiência de chefiar uma cozinha, é a de que eles não poderiam responder as perguntas com afinco, visto que a gastronomia que eles praticam é de outra pessoa, e não uma desenvolvida propriamente, ou seja, só reproduzem a cozinha de outro chef, fazendo assim com que suas respostas acabem não sendo muito verdadeiras pela falta de experiência, a média de idade dos entrevistados ficou em 31 anos.

3.2 Questionário

Foi então pensado em um questionário que seguisse uma linha de raciocínio, fazendo assim com que as perguntas tentem ao máximo não influenciar a resposta de uma outra determinada pergunta, foi então elaborado essas questões, começando por:

- 1) O que você entende por alta gastronomia?
- 2) Você acha que faz alta gastronomia? Elucidar se possível.
- 3) O que você considera ser um chef?
- 4) Você sabe o que é baixa gastronomia? Acha esse termo apropriado?
- 5) O que você faz é arte? Por quê?

Com estas perguntas montadas, começou o trabalho de contato com os chefs para saber quem estaria interessado e pudesse responder as perguntas, foram contatados mais de 20 chefs da região que atuam ou em restaurantes com gastronomia própria ou em eventos, porém somente 14 se disponibilizaram a participar das entrevistas.

Após a respostas de todos os entrevistados, foi feito um compilado delas, contabilizando quantas destas tem visões parecidas para se ter uma visualização mais clara das respostas e uma melhora na análise das mesmas, porém as respostas não serão atreladas a um nome específico, e sim ao sentido que cada uma tem, dando privacidade para o pensamento de cada chef.

4 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

Munido das respostas, cada uma das perguntas foi então segmentada e assim, foram

analisadas o sentido da pergunta para o chef, o que aquilo refletia para ele, alguns dos chefs ainda, tiveram dificuldade em responder pois acharam as perguntas um tanto quanto complexas, precisando de um tempo a mais para responder.

4.1 Percepção de alta gastronomia

Dos 14 chefs entrevistados, 4 mostraram um real descontentamento com o termo, Conforme entrevistado **N2**

“não gosto do termo, pois entendo que está muito entrelaçado a cozinha internacional, e vejo que o termo só existe aqui, servindo para rotular uma comida boa de uma ruim, porém que não é verdade.” (Sujeito 2, Florianópolis, 27 anos).

e para o entrevistado **N4**:

“Eu não sou muito adepto do termo. Pra mim é apenas mais um termo elitista, aonde muitas vezes se coloca muito conceitos estéticos e definições e histórias, e na maioria das vezes o sabor, a carga emotiva, a potência de sabor, a procedência dos produtos e a qualidade de vida dos produtores são deixados de lado, tornando-se um grande jogo de ego e afins.” (Sujeito 4, Florianópolis, 30 anos).

Porém todos têm uma visão formada da área muito parecida, o que foi relativamente surpreendedor, pois os entrevistados falaram muito mais sobre o entendimento da sociedade sobre a alta gastronomia, como diz o entrevistado **N2**

“Trabalho com cozinha de alta performance, diferente de uma cozinha comum, trabalho com processos, fichas técnicas, equipamentos com alto padrão de qualidade.” (Sujeito 2, Florianópolis, 27 anos).

E o entrevistado **N8**

“...com insumos e técnicas sem muita acessibilidade, equipamentos e ingredientes que não são fáceis”. (Sujeito 8, Florianópolis, 30 anos).

A visão dos chefs consegue bater com Soares, Ferro, Brandão, Sugizaki (2020) de que “a ideia de uma gastronomia distinta, exclusiva e normativa, admitindo a concepção de “alta gastronomia”, que incorpora elementos como consumo de luxo, prazer de comer/hedonismo e ensino do ‘bom gosto’ como ideia colonizadora”. Fazendo com que possamos ver que o prático e o teórico estão caminhando para o mesmo lado.

Um ponto interessante foi o de que somente 1 dos chefs falou sobre a conexão do cozinheiro com o alimento, o entrevistado **N9**

“Conexão do cozinheiro com o alimento, até um ovo frito feito com a técnica, amor e paixão.” (Sujeito 9, Florianópolis, 29 anos).

E empregar o amor e a paixão pela cozinha nas técnicas e nos insumos utilizados, levando em consideração o que a imensa maioria fala sobre a alta gastronomia foi algo relativamente novo.

11 dos chefs entrevistados afirmam que fazem a alta gastronomia em seus restaurantes e eventos, os outros 3 que não afirmam, o entrevistado **N9** traz que

“Sim, até em casa, aplicando a técnica correta e a apresentação correta...” (Sujeito 9, Florianópolis, 29 anos).

e o entrevistado **N8** diz

“sim pois utilizamos produtos específicos, onde não se encontra em qualquer lugar, de diversas partes do estado, mas não utilizamos o termo para nos denominarmos” (Sujeito 8, Florianópolis, 30 anos).

Já os que não afirmam vem com pontos muito parecidos, por trabalharem em locais pequenos onde a obtenção de insumos específicos ou equipamentos de qualidade atrapalha para que cheguem a fazer a alta gastronomia, como diz o entrevistado **N6**:

“Eu acredito que fazemos uma cozinha contemporânea, moderna e que mira na alta cozinha, porém as restrições que passamos como um pequeno negócio em um mercado difícil, nos distancia do rótulo de alta gastronomia.” (Sujeito 6, Florianópolis, 29 anos).

e o entrevistado **N5**

“Creio que não, hoje em dia o nicho que estou inserido como cozinheiro e chef não é o que consome ou o que busca por esse tipo de gastronomia. Além disso, faltam opções acessíveis para nós cozinheiros sermos inseridos nessa “escola” por realmente não ser algo padrão de ser encontrado com facilidade no Brasil. Seja para trabalhar ou até para comer.” (Sujeito 5, Florianópolis, 28 anos).

ou pelo respeito a comida que eles fazem e pelas pessoas que podem vir a visitar seus restaurantes, não querendo rotulá-la como algo que pode possivelmente afastar pessoas pelo medo do termo alta gastronomia.

4.2 Ser um chef hoje

A pergunta envolvendo este tema foi a única que teve uma resposta unânime de todos os chefs, todos falaram que o chef hoje em dia ele é muito mais um gestor do que um cozinheiro, como o entrevistado **N14** traz

“Chef é um cargo, tenho em mim o exemplo de coordenador de cozinha, tendo como

obrigação a organização documentária da cozinha e responsabilidades de treinamento, manutenção e controle da equipe, equipamentos, produtos e serviço. A profissão de todos que estão dentro de uma cozinha e cozinheiro, o que varia é o cargo. Estagiário Auxiliar Cozinheiros de nível Cozinheiros chefe Subchefe Chefe da cozinha “. (Sujeito 14, Florianópolis, 36 anos).

O entrevistado **N2** vem com

“A profissão é ser cozinheiro, com o cargo de chef, precisa saber liderar, entender a equipe e saber resolver as dores dos colaboradores, o chef precisa não necessariamente ser o melhor cozinheiro, mas sim o melhor gestor” (Sujeito 2, Florianópolis, 27 anos).

pois o que ele precisa mais saber é liderar, lidar com conflitos, visto que em uma cozinha é algo que acontece bastante já que é um lugar bem intenso e estressante, a pessoa que saiba passar segurança, consiga ensinar todos sobre seus pratos e processos, de forma didática e que consiga elaborar fichas técnicas, mantendo o padrão e a qualidade dos pratos que saem da cozinha.

Outro ponto que foi trazido pelos entrevistados foi o de que o chef não é uma profissão, e sim um cargo dentro de uma cozinha, a profissão de todos é cozinheiro, sendo que hoje eles estão chefs, não são chefs como diz o entrevistado **N8**

“Cargo de cozinha, profissão é o cozinheiro, comandar pessoas, gerir pessoas, insumos, fichas técnicas, markup, você é um chef de cozinha pois está como chef de cozinha, nem sempre você vai ser, o que você é sempre é o cozinheiro” (Sujeito 8, Florianópolis, 30 anos).

Trouxeram também que um chef de cozinha sem uma brigada ou time não é um chef, é um cozinheiro, o chef precisa liderar uma equipe, nem que seja pequena, para poder ser uma referência e um exemplo para alguém, sem isso ele acaba não explorando o que é ser chef, pois não há ninguém para liderar além de si mesmo, como diz o entrevistado **N1**

“posição que um cozinheiro está exercendo, não tem como ser chef sozinho, precisa de uma equipe para liderar, o chef tem muito a ver com a gestão de pessoas e tem que ter vivido a hierarquia de uma cozinha para entender como as coisas funcionam.”. (Sujeito 1, Florianópolis, 29 anos).

4.3 Baixa gastronomia para os chefs

Sobre este tema, 3 chefs não estavam familiarizados com o que era a baixa gastronomia e o que o tema queria dizer, e deduziram o que seria, o entrevistado **N12** traz que

“Não, entendo como uma gastronomia corriqueira, pizzarias, hamburguerias, etc porém não conseguem dar toda a atenção ao alimento, pois a alta gastronomia é cara vista a demanda necessária para sua produção, e a baixa gastronomia vem para suprir essa falha da alta gastronomia, não acho que uma seja contra a outra, mas sim

coisas diferentes.” (Sujeito 12, Florianópolis, 26 anos).

e o entrevistado **N9**

“Não sei e não concordo com o termo, acho pejorativo, pode sim ter comidas que não são feitas com comidas inferiores, sem tanta técnica e processos, mas não necessariamente rebaixa o nível dela.” (Sujeito 9, Florianópolis, 29 anos).

Ambos pensam que é um contraponto da alta gastronomia, e que representa a comida barata e corriqueira, o que é muito interessante pois é o que diz Bahl, Ferreira, Valduga (2016) “Em linhas gerais, o termo baixa gastronomia expressaria um tipo de gastronomia que se contrapõe ao encontrado nos estabelecimentos classificados como de alta gastronomia”.

13 dos entrevistados não gostam do termo, e acham que pode ser uma ferramenta de segregação, o entrevistado **N10** é o único que concorda com o termo e diz

“Acho válido o termo, pela normalização do termo "alta gastronomia". Essas palavras do modismo, fazem o termo "baixa gastronomia" ser mais aceitável. Baixa gastronomia é uma comida considerada sem glamour, sem rodeios, direta e simples. Mas seu sabor pode ser complexo” (Sujeito 10, Florianópolis, 37 anos).

no sentido de dar mais força para o termo alta gastronomia e seu poder de elitização, o resto não concorda com a classificação de que a baixa gastronomia esteja ligada muito à botecos e buffets, como diz o entrevistado **N8**

“Reflexo do termo segregador alta gastronomia, algo de menos apreço, mas que a cozinha da baixa gastronomia é o que alimenta 99% das vezes as pessoas, por ser algo corriqueiro, papel de fortalecer e restaurar as pessoas, alimento é combustível pro corpo.” (Sujeito 8, Florianópolis, 30 anos).

E o entrevistado **N14** traz sua visão como

“é um termo novo, gourmetizado. Que leva consigo o caminho da sociedade para o retorno de técnicas ancestrais, lugares clássicos, ingredientes e receitas antigas, mas ainda sim executados e pensados de forma correta. Todas as formas de gastronomia são importantes e devem ser respeitadas, e nós, que possuímos conhecimento avançado, temos a obrigação de educar e respeitar a toda a sociedade em entender essa importância. Cozinha é alimento, alta ou baixa gastronomia é experiência”. (Sujeito 14, Florianópolis, 36 anos).

Se o termo fosse relacionado a mostrar uma cozinha corriqueira, mas ainda sim com uma qualidade muito boa do alimento, com afeto e intimidade, não prezando tanto por alguns pontos da alta gastronomia como apresentação impecável e serviço de primeira, seria mais interessante para os chefs.

4.4 Arte na cozinha

Dos 14 entrevistados 11 afirmaram que o que eles fazem é arte, 2 não concordam que a cozinha/gastronomia é arte e 1 se recusou a responder esta pergunta, como diz o entrevistado **N13**

“sim, gastronomia e comida é arte, combinar sabores cores e texturas, o prato é uma tela em branco onde o chef trabalha estas questões para entregar uma obra para o cliente.” (Sujeito 13, Florianópolis, 29 anos).

o entrevistado **N12**

“...pensar em um prato, as texturas, os sabores, a apresentação, o empratamento, tudo isso influencia a forma como você alimenta uma pessoa...” (Sujeito 12, Florianópolis, 26 anos).

e o entrevistado **N3**

“Sim, a profissão de cozinheiro é um tipo de arte, elevar os insumos com técnicas e empratamentos modernos merecedoras de fotos e repostagens devido a aparência final, sim, se resume a um tipo de arte.” (Sujeito 3, Florianópolis, 25 anos).

trazem estas idéias a favor.

Um ponto que foi intermediário em muitas das respostas a favor foi o do processo de criação de um prato, e como aquilo pode ser considerado arte, o pensar, o reviver memórias antigas para poder trazer um prato melhor, entender da onde que aquele alimento vem, como utilizá-lo da melhor forma, montar um croqui, testar, falhar, repetir até chegar em um produto final ideal, enviar um prato não só bonito, mas com história para mesa, onde o cliente olha e às vezes tem uma memória afetiva com determinada comida, onde se trabalha todos os sentidos, tudo isso caracteriza algo como arte.

Os que não concordam com a cozinha/gastronomia ser arte dizem que a arte é muito mais individualista, e na cozinha é praticamente impossível se fazer um prato totalmente sozinho, desde o plantio a colheita e o preparo de tudo isso até chegar no cliente, falam também sobre a finitude de como uma comida tem a função principal de alimentar e restaurar uma pessoa e em pouco dias ela já está fora do organismo, como diz o entrevistado **N2**

“Difícil dizer, acredito que a arte trabalha muito mais com o individualismo, não vejo o todo como uma arte pois todo o processo de criação envolve diversas pessoas.” (Sujeito 2, Florianópolis, 27 anos).

e o entrevistado **N6**

“Arte é o que perpetua, o trabalho que inspira e vence o tempo. Cozinhar é um ato de artesanato, trabalhamos com as mãos e criamos experiências”. (Sujeito 6, Florianópolis, 29 anos).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com as respostas obtidas neste trabalho, pode se ver que ainda se faz necessidade de mais trabalhos na área, pois mesmo os próprios chefs da mesma cidade não tem a mesma visão sobre o que é cada termo, principalmente trabalhos que atuem com os profissionais diretos como cozinheiros e chefs de cozinha, para assim poder montar uma classificação correta do que é cada tema: alta gastronomia e baixa gastronomia, o que elas querem representar e quais os malefícios que utilizar estas nomenclaturas para denominar qualidade de produto, igual muitos jornalistas e pessoas que não necessariamente são da área da cozinha ou sequer já trabalharam em uma fazem, como os comensais, que na imensa maioria das vezes não tem o conhecimento que os profissionais que trabalham com cozinha tem.

Sobre a criação da ABAGA (Associação Brasileira de Alta Gastronomia), pude ter uma entrevista com um dos 5 estrangeiros radicados que fundou a associação o qual falou sobre a criação, que realmente era um grupo de amigos que se juntava já a algum tempo e buscou um local para crescer e ganhar espaço para os chefs, mais pra frente decidiram ir se afastando aos poucos e dando espaço para os brasileiros naturais tocarem a associação para a gastronomia do Brasil andar com seus próprios pés.

Conversei também com um dos presidentes da ABAGA o qual relatou que a escolha do termo alta gastronomia, foi com o sentido de restringir mesmo a gastronomia que os integrantes praticavam, para dessa forma ganhar mais fama e reconhecimento, e colocando a cozinha francesa sempre acima da cozinha brasileira. A respeito da baixa gastronomia ele gosta do termo, mas sente que é utilizado de forma um pouco errônea, não gosta quando usam de forma pejorativa, mas sim como um contraponto da alta gastronomia, uma brincadeira com as palavras.

Interessante também, ver que o próprio guia Michelin vem mudando suas ideias sobre a quem dar uma estrela, um ponto de muita discussão foi o fato de um local que vende tacos no México, com apenas 3 metros de espaço, conseguir ganhar uma estrela no guia há apenas 3 meses atrás, outro local interessante foi uma pequeno restaurante que serve pato de pequim, por menos de 2 dólares a refeição, em singapura ganhar uma estrela há 6 anos atrás, isso nos traz um ponto muito contraditório com tudo que se tem por “alta gastronomia”, visto que restaurantes que não tem um serviço muito elaborado ou espaços grandes vem ganhando força

no guia, mostrando que no final das contas o que realmente importa na hora de comer, é a comida em si.

Uma reflexão que fica sobre a fala do autor Ishige (1987), “ainda que a sociabilidade não esteja restrita à mesa, a comensalidade, implicando em comer com outras pessoas, é uma ocasião marcante nas relações sociais. Mesmo em se tratando de um refinado manjar, o comer solitário perde seu sabor”, esta fala foi a que mais me trouxe dúvidas e a que mais me fez pensar em todo o trabalho.

Será que a alta gastronomia, pelo seu fator de exclusividade e sendo assim menos abrangente, perdeu a essência de comer dos nossos antepassados? A de se juntar para comer uma refeição, de compartilhar, rir, saborear e se restaurar, tudo isso na companhia de outros, o que muitas vezes restaurantes que se denominam de alta gastronomia não deixam nem 2 pessoas dividirem um menu degustação, auxiliando cada vez mais no comer solitário. Onde em contrapartida os estabelecimentos considerados de baixa gastronomia, são os que mais abrangem pessoas e permitem essa comensalidade, fazendo assim com que a tipologia de restaurantes de baixa gastronomia vire algo mais corriqueiro, causando a segregação dos espaços para se comer.

REFERÊNCIAS

ABAGA - Associação Brasileira de Alta Gastronomia. BaresSP, 2008. Disponível em: <https://www.baressp.com.br/restaurantes/cozinha-variada/abaga-associacao-brasileira-de-alta-gastronomia>. Acesso em: 4 abril 2024.

ADRIÀ, Ferran. El Bulli 1998-2002. Rizzoli, 2003.

Alta-costura: entenda como funciona o setor mais luxuoso da moda. Metrôpoles, 2019. Disponível em:

<https://www.metropoles.com/colunas/ilca-maria-estevao/alta-costura-entenda-como-funciona-o-setor-mais-luxuoso-da-moda>. Acesso em: 18 julho 2024.

A MICHELIN-STARRED MEAL FOR 1,50US\$. Great Big Story. **Youtube**. 3 de novembro 2017. 3min01s.

Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=90IJanuV_0M

Acesso em: 22 de julho de 2024

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA ALTA GASTRONOMIA. Issuu, 2011. Disponível em: https://issuu.com/abaga/docs/apresenta_o_abaga.

Acesso em: 5 abril 2024

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. ORTIZ, Renato (org.). 1983. Bourdieu – Sociologia. São Paulo: Ática. Coleção Grandes Cientistas Sociais, vol. 39. pg.82-121.

CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. **COMIDA, CULTURA E IDENTIDADE:** conexões a partir do campo da gastronomia, 2016.

FERREIRA, Marina Rossi; VALDUGA, Vander; BAHL, Miguel. **BAIXA GASTRONOMIA:** Caracterização e aproximações teórico-conceituais, 2016.

ISHIGE, N. O homem o comensal. Correio da Unesco, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).

KOERICH, Guilherme Henrique. Conhecimento da Marca Gastronômica de Florianópolis na Mídia Turística com a chancela UNESCO de Cidade Criativa. 2020. 254f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, 2020. BTD EGC. Disponível em: [link]. Acesso em: 05 junho 2024.

KOERICH, Guilherme Henrique. Conhecimento gastronômico no contexto sociocultural de transformações, 2022.

KOERICH, Guilherme Henrique. Engenharia e Gestão do Conhecimento. In: FERRO, Rafael Cunha (Org.). Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção. Curitiba: CRV, p. 153-164, 2021.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; NETO, Otávio Cruz;

GOMES, Romeu. **PESQUISA SOCIAL: Teoria, método e criatividade**, 2002.

Multidões fazem fila para conhecer primeiro restaurante de taco mexicano a ganhar estrela Michelin. ÉpocaNegóciosGlobo, 2024.

Disponível em:

<https://epocanegocios.globo.com/empresas/noticia/2024/05/multidoes-fazem-fila-para-conhecer-primeiro-restaurant-de-taco-mexicano-a-ganhar-estrela-michelin.ghtml>

POULAIN, Jean-Pierre. **SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO: os comedores e o espaço social alimentar.** Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

SHISHKO, Bonnie. *Epistemologies of the Kitchen: Art, Science, and Nineteenth-Century British Culinary Writing.* 2016. 231f. Tese (Doutorado) - Department of English. Indiana University, Indiana, 2016. Disponível em: [link]. Acesso em: 03 julho 2024.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto, et al. **CONCEITOS DE GASTRONOMIA: Um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica**, 2020.