PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO
DOUTORADO EM COMUNICAÇÃO E SEMIÓTICA

O GOSTO DO D.O.M.

A construção da experiência estética e estésica na gastronomia brasileira

Rodrigo Neiva

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM COMUNICAÇÃO E SEMIÓTICA

RODRIGO CÉSAR SEVERINO NEIVA

O GOSTO DO D.O.M.:

A CONSTRUÇÃO DA EXPERIÊNCIA ESTÉTICA E ESTÉSICA NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Tese apresentada à Banca Examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência parcial para obtenção do título de doutor em Comunicação e Semiótica na área de concentração Signo e significação nos processos comunicacionais sob orientação da professora doutora Ana Claudia Mei Alves de Oliveira.

SÃO PAULO

2022

FOLHA DE APROVAÇÃO

RODRIGO CÉSAR SEVERINO NEIVA

O GOSTO DO D.O.M: A CONSTRUÇÃO DA EXPERIÊNCIA ESTÉSICA NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Tese submetida à Banca Examinadora do Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Semiótica da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e aprovada em 01 de fevereiro de 2023.

Professora Dra. Ana Claudia Mei Alves de Oliveira
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

BANCA EXAMINADORA

Professor Dr. Alexandre Marcelo Bueno
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

Professora Dra. Célia Rubina Vargas
Pontificia Universidad Católica del Perú

Professora Dra. Dra. Maria Aparecida Junqueira
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

Professora Dra. Sandra Rosa Marz
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

SUPLENTES

Professor Dr. Eric Landowski
Centre National de la Recherche Scientifique – CNRS

Professor Dra. Lucia Santaella
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001

This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Finance Code 001

Processo nº 88887.163059/2018-00.

À minha avó Maria da Piedade
que me ensinou,
com seus tachos de cobre,
que cozinhar é um ato de amor.

AGRADECIMENTOS

À Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e seu relevante programa de Comunicação e Semiótica.

A Ana Claudia de Oliveira em quem me inspiro desde o primeiro dia no programa de pós-graduação por sua contribuição à semiótica, pela generosidade e incentivo aos seus orientados e pela condução do Centro de Pesquisas Sociossemióticas em parceria com Eric Landowski, local privilegiado de trocas, partilhas, aprendizado e afetos.

À minha mãe e professora Maria Helena Neiva por sempre acreditar no poder transformador da educação.

Ao Rafael Prado, companheiro de vida, por cozinharmos e aprendermos juntos.

A Rosa Moraes pela inspiração e apoio na elaboração deste trabalho.

Aos amigos Rivadavia Drummond e Gloria Gomide, pelo incentivo e mentoria.

A Helivane de Azevedo Evangelista que fez parte da minha trajetória acadêmica desde o mestrado e é uma das pessoas que contribuíram para que eu me tornasse um educador. Também foi a primeira pessoa que ouviu atentamente sobre as ideias iniciais desta pesquisa.

Aos amigos do Centro de Pesquisas Sociossemióticas pelo incentivo e contribuições, em especial Nilthon Fernandes, Alexandre Bueno, Carlos Alfeld, Graziela Rodrigues, Fernanda Meister, Marc Bogo, Rafael Alberto e Rafael Lenzi.

NEIVA, Rodrigo Cesar Severino. **O gosto do D.O.M: A construção da experiência estética e estésica na gastronomia brasileira**. 150f. Projeto de Pesquisa de Doutorado. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2022.

RESUMO

Até o final da década de 1990, os restaurantes gastronômicos instalados no Brasil eram típicos representantes da cozinha europeia, comandados por *chefs* estrangeiros com criações e formas de servir de seus países de origem. Os ingredientes nacionais eram utilizados ou em substituição aos ingredientes que não eram encontrados por aqui ou para conferir um sentido de exotismo em uma produção da cozinha internacional. Em 1999 surge o restaurante D.O.M., comandado pelo *chef* Alex Atala, abrindo caminhos para uma construção brasileira de gastronomia. Este restaurante foi o primeiro a receber duas estrelas do Guia Michelin e alcançou, em 2012, a quarta posição na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo. O objetivo desta pesquisa é analisar a construção da experiência estésica da gastronomia brasileira. Para o desenvolvimento deste trabalho, foram realizadas seis visitas ao restaurante, entre agosto de 2018 e junho de 2022, que nos permitiu analisar os pratos criados pelo *chef*, compreendidos como uma enunciação significante. A hipótese inicial da pesquisa é que o espaço físico do restaurante, sua decoração, a plataforma de reserva, os textos do cardápio, os utensílios e o serviço do salão, além principalmente dos pratos desenvolvidos para o menu degustação, são elementos que articulados são capazes de provocar no sujeito da degustação uma sensação de euforia. Por meio das análises à luz da semiótica discursiva e dos estudos sobre gosto e estesia, analisamos as escolhas sintagmáticas de Atala, o sujeito da enunciação, e a contribuição de cada um destes elementos para a construção do seu paradigma de gastronomia brasileira fundada na culinária indígena, que tem como protagonista os ingredientes brasileiros, apresentando relações de intertextualidade com as culinárias italiana e japonesa. Muito mais que identificar um modelo definitivo, nossa contribuição foi compreender a experiência estésica proposta e os caminhos abertos pelo D.O.M., buscando apontar trajetórias para outras construções na gastronomia brasileira.

Palavras-chave: estesia 1, gastronomia brasileira 2, semiótica do gosto 3, restaurante D.O.M. 4, Alex Atala 5.

ABSTRACT

Until the end of the 1990s, the existing gastronomic restaurants in Brazil were typical representatives of European cuisine, led by foreign chefs, following creations and ways of serving from their countries of origin. National ingredients were used either to replace ingredients that were not found here or to give a sense of exoticism to an international cuisine production. In 1999, the restaurant D.O.M., led by Alex Atala, opens the path for a Brazilian development of gastronomy. This was the first restaurant to receive two stars from the Michelin Guide and, in 2012, it reached fourth position on the list of the 50 best restaurants in the world. The objective of this research is to analyze the construction of the aesthetic experience of Brazilian gastronomy. For the development of this work, six visits to the restaurant were carried out, between August 2018 and June 2022, which allowed us to analyze the dishes created by the chef, understood as a significant enunciation. The initial hypothesis of this work is that the physical space of the restaurant, its decoration, the reservation platform, the texts of the menu, the ambient music, the utensils and the service of the hall, in addition to the dishes developed for the tasting menu, are elements that, articulated, are capable of provoking a feeling of euphoria to the tasting subject. Through analyzes in the light of discursive semiotics and studies on taste and aesthesia, we verify the syntagmatic choices of Atala, the subject of the enunciation, and the contribution of each of these elements to the development of his paradigm of Brazilian gastronomy, a gastronomy grounded in indigenous cuisine, which has Brazilian ingredients as its protagonist and which presents intertextual relations with Italian and Japanese cuisines. Beyond identifying a definitive model, our contribution was to understand the aesthetic experience proposed and the paths opened by D.O.M., seeking to point out ways for other constructions in Brazilian gastronomy.

Keywords: aesthesia 1, brazilian gastronomy 2, semiotics of taste 3, D.O.M. restaurant 4, Alex Atala 5.

SUMÁRIO

1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS 17

1.1 Gastronomia brasileira, um objeto em construção 17

1.2 Definição de cozinha, culinária e gastronomia 22

1.3 Os tipos de restaurante e o restaurante gastronômico 26

2 D.O.M – UM RESTAURANTE DE GASTRONOMIA BRASILEIRA 43

2.1 O cenário da gastronomia em São Paulo 43

2.2 Um *punk* na cozinha 47

3 DA RESERVA À DEGUSTAÇÃO: A EXPERIÊNCIA DE GASTRONOMIA BRASILEIRA PROPORCIONADA PELO RESTAURANTE D.O.M. 57

3.1 Cozinha Internacional ou Gastronomia Brasileira? 62

3.2 O *website*: a primeira porta de entrada do restaurante 66

3.3 A segunda porta: o templo da gastronomia brasileira 73

3.4 O fim da espera: abrindo o apetite 84

3.5 *Oops*, tem uma formiga no meu prato! 87

3.6 A intertextualidade do discurso gastronômico 93

3.7 A antropofagia dos pratos principais 102

3.8 Que seja doce! 110

4 A CONSTRUÇÃO DE UM PARADIGMA DE GASTRONOMIA BRASILEIRA 117

4.1 As interações e os elementos estruturantes da experiência gastronômica 117

4.2 O paradigma de gastronomia brasileira por Alex Atala 124

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS 133

5.1 Um olhar da semiótica para a gastronomia 133

5.2 O gosto do D.O.M: uma ideia de gastronomia brasileira 135

REFERÊNCIAS 139

ANEXO - Documentação da experiência gastronômica do Menu Degustação 143

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Imagem de um prato feito servido na Leiteria Ita e o seu cardápio caligrafado.
Fonte: Folha de S.Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3VGMrFN. Acesso em: 18 out. 2022.

Figura 2 – Fogão à lenha da comida mineira do Xapuri, localizado em Belo Horizonte.
Fonte: Xapuri. Disponível em: https://restaurantexapuri.negocio.site. Acesso em: 2 nov. 2022.

Figura 3 – Salão da cantina italiana C... Que Sabe, localizada no bairro do Bixiga, em São Paulo.
Fonte: Revista Veja São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3XLyx7q.

Figura 4 – Regimes de sentido, interação e risco.
Fonte: Landowski, 2014, p. 80.

Figura 5 – Virado à paulista. Prato servido às segundas-feiras nos restaurantes comerciais em São Paulo.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 6 – Bar Dona Onça.
Fonte: Bares SP. Disponível em: https://bit.ly/3XM0ETI. Acesso em: 23 mai. 2022.

Figura 7 – Galinhada modernista do bar Dona Onça.
Fonte: Dona Onça. Disponível em: https://bit.ly/3VGVWoL. Acesso em: 23 mai. 2022.

Figura 8 - Tipos de restaurante classificados conforme a experiência proporcionada.
Fonte: elaborado pelo autor com base em Landowski (2014, p. 80).

Figura 9 - Sushi de papada de porco com tucupi preto e virado à paulista da Casa do Porco.
Fonte: Casa do Porco Bar. Disponível em: https://acasadoporco.com.br/.

Figura 10 – Baião de Dois do Conceição Discos.
Fonte: Conceição Discos. Disponível em: https://bit.ly/3VBiQ0H. Acesso em: 17 ago. 2022.

Figura 11 – Carlino ¬– o restaurante mais antigo de São Paulo – aberto em 1881 no largo do Paissandu, onde hoje está situada a Galeria do Rock.
Fonte: Ristorante Carlino. Disponível em: https://bit.ly/3Vub9t8. Acesso em: 8 ago. 2022.

Figura 12 – Brasserie Paulista, na praça Antônio Prado, na região central de São Paulo.
Fonte: Fasano. Disponível em: https://www.fasano.com.br/historia. Acesso em: 8 ago. 2022.

Figura 13 – Pizzaria Castelões, a mais antiga da cidade de São Paulo.
Fonte: Veja São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3GXvCCp. Acesso em: 8 ago. 2022.
Figura 14 – Fettuccine com cogumelo Yanomami.
Fonte: D.O.M. Disponível em: http://domrestaurante.com.br/pt-br/home.html. Acesso

em: 21 mai. 2018.

Figura 15 – Alex Atala na capa da Revista Time, em novembro de 2013.
Fonte: Martin Schoeller/Time.

Figura 16 – BOX do Instituto ATA no Mercado Municipal de Pinheiros.
Fonte: Secretaria Especial de Comunicação da Prefeitura de São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3imB2wE. Acesso em: 21 nov. 2022.

Figura 17 – Aligot com filé do Dalva e Dito, prato que integrou o menu degustação do D.O.M.
Fonte: Ricardo D'Angelo. Veja SP. Disponível em: https://bit.ly/3Fdswcd. Acesso em: 14 out. 2022.

Figura 18 – Exemplo de roteiro para avaliação de restaurantes de alta gastronomia.
Fonte: Pontes, Moretti e Carvalho (2019, p. 569).

Figura 19 – Página de abertura do website do restaurante D.O.M.
Fonte: http://domrestaurante.com.br/pt-br/home.html Acesso em: 10 jun. 2022.

Figura 20 - Mapa da seção menu que apresenta os ingredientes brasileiros e sua origem.
Fonte: http://domrestaurante.com.br/pt-br/home.html Acesso em: 10 jun. 2022.

Figura 21 - Localização do D.O.M. restaurante, no bairro dos Jardins.
Fonte: Google Maps.

Figura 22 - Fachada e interior do D.O.M.
Fonte: http://domrestaurante.com.br/pt-br/home.html Acesso em: 10 jun. 2020.

Figura 23 – Vista do interior do D.O.M. restaurante.
Fonte: Guia Michelin <https://bit.ly/3ucN92c>. Acesso em: 13 jul. 2021.

Figura 24 – Vista canoa de madeira localizada próximo à porta de entrada, que divide a área de espera do salão do restaurante.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 25 - Lustre decorado com flechas e outros elementos indígenas.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 26 – Esculturas da cozinha.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 27 – Aluá e castanha de caju.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 28 – Rótulo do Vinho Abrasileira Você.
Fonte: Rolhas e Rótulo. Disponível em <https://bit.ly/3Vt4HDa>. Acesso em: 12 out. 2022.

Figura 29 - Formiga, manga e papaya.
Fonte: Rodrigo Neiva.
Figura 30 – Cachaça e formiga.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 31 – Camarão e café.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 32 – Hollandaise de tucupi e insuflado de mandioca.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 33 – Momotaro com bacuri.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 34 – Espuma de cogumelo.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 35 – Cultivo de cogumelos em substrato.
Fonte: Bezerra, 2022.

Figura 36 – Charque de Campo Maior e Polvo Grelhado.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 37 - Pirarucu salgado e Pil-Pil com tapenade de açaí.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 38 – Rabada e mandioquinha.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 39 – Pão de Mandioca e requeijão de puba.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 40 - Mandioca, mofo branco e mel ácido.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figuras 41 – A sequência de sobremesas atesta os sabores combinados.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 42 – Menu Degustação 6/6/2022.
Fonte: D.O.M Restaurante.

Figura 43 – Azeitona esférica de Ferran Adriá.
Fonte: Caviaroli (2022).

Figura 44 – Ostra empanada com tapioca marinada de Atala.
Fonte: Ligia Skowronski. Disponível em: https://bit.ly/3XYX0pZ. Acesso em: 8 set. 2018.

Figura 45 – Box do Instituto ATA no mercado municipal de Pinheiros.
Fonte: Prefeitura Municipal de São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3FnofmL. Acesso em: 12 out. 2022.

Figura 46 – Ficha técnica operacional para a produção de 250 hambúrgueres.
Fonte: Alves, 2018.

Figura 47 – Xaxim com plantas tropicais na decoração do D.O.M.

Fonte: a autor.

Figura 48 – Folha de Embaúba disposta sobre à mesa.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 49 - Mulheres Maxakali fiam e enlaçam as fibras retiradas da casca das embaúbas para a produção do tuthi, a linha encantada.
Fonte: FUNAI. Disponível em: https://bit.ly/3VTpO1h. Acesso em: 28 nov. 2022.

Figura 50 – Mochi de tapioca e rapadura com sorvete de erva-mate.
Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 51 – Usu, recipiente utilizado na preparação do Mochi.
Fonte: Ybai. Disponível em: http://yabai.com/p/1947. Acesso em: 13 set. 2022.

ANEXO

Documentação da experiência gastronômica do Menu Degustação
Menu pós-pandemia
Imagens 1 - entre produção e harmonização

1 Aluá e Castanha de Caju.
2 Formiga, manga e papaya; Abrasileirar Você 2021. Vinha Unna (Pinto Bandeira – Brasil).
3 Camarão e Café; Les Élements Riesling 2018, Domaine Bott Geyl (Alsace-França).
4 Momotaro e bacuri; Sake Junmai – Niida Shizenshu.
5 Espuma de cogumelos; 3 Fonteinen Oude Geuze; Beer sel | Belgium.
6 Hollandaise de tucupi; Friulli Colli Orientali Doc 2018, Vigna Lenuzza (Friuli – Itália).
7 Pão de mandioca e requeijão de puba
8 Pirarucu salgado e Pil-Pil com tapenade de açaí; Vivente Pinoir Noir 2020 – Vivente (Vale do Taquari – Brasil).
9 Charque de cordeiro de Campo Maior – Piauí, jerimum e puba; Concreto Malbec 2019 – Zuccardi (Altamira – Mendoza – Argentina)
10 Polvo, alcachofra e puba. Savagnin Ouillé 2018. Domaine Rolet (Arbois-Jura, France)
11 Mandioca, mofo branco e mel ácido
12 Coco verde, Bacuri, Jaca e cupuaçu; Poiré Granit 2020, Eric Bordelet (Normandie).
13 Figo verde, gorgonzola doce e vinho do Porto; Jurançon “Au Capceu” 2019 Domaine Camin Larredya (Jurançon – França).
14 Brigadeiro de Cogumelo Yanomami.

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

1.1. Gastronomia brasileira, um objeto em construção

"A gastronomia brasileira é um sonho viável". Esta frase é o timoneiro do *D.O.M.* no *website* do restaurante do *chef* Alex Atala. Tomamos este enunciado paradigmático como o primeiro objeto de análise. De acordo com o dicionário Michaelis, o termo gastronomia diz respeito tanto às práticas e conhecimentos relacionados a culinária como a arte de cozinhar e preparar alimentos de modo a realçar suas qualidades quanto a habilidade para selecionar e apreciar os melhores pratos dentre muitos outros. Podemos separar e eleger o sentido desse enunciado em três partes, os dois primeiros relacionados ao cozinheiro, ou seja, aquele que detém a competência de cozinhar, empregando técnicas para destacar as melhores qualidades dos alimentos e o terceiro, ao sujeito que degusta os pratos, não qualquer prato, mas aqueles destacados entre as melhores opções do cardápio.

Está posta a relação dicotômica entre aquele que cozinha, em se tratando de gastronomia, o *chef*, e aquele que aprecia, o sujeito da degustação. Ao considerar estas definições, a palavra gastronomia deixa de estar semanticamente relacionada somente à alimentação destinada a incorporar nutrientes ao organismo, satisfazendo uma necessidade humana da alimentação diária para fazer epistemologicamente parte da distinção de alguns pratos em relação a outros, ou seja, os mais aprazíveis de acordo com um gosto pessoal e com a questão sociocultural de cada região. Mas por que a gastronomia brasileira seria um sonho viável?

Acredita-se que a noção de sonho viável do *chef* Atala faz correspondência à época do nascimento da própria gastronomia dos anos anteriores à revolução francesa no final do século 17 quando os restaurantes eram malcuidados e destinados a um convívio barulhento entre os frequentadores com pouca atenção a higiene, onde se servia alimentos populares e "caldos restauradores". Em meio a essa desordem, surgem locais destinados a comer bem capitaneados pelos *restauranteurs*, onde se ofereciam pratos requintados que quebravam a rotina do cotidiano, dando início ao nascimento do restaurante moderno (PITTE, 2018, p. 752). Emerge assim não somente lugares designados a se comer bem, mas estabelecimentos gastronômicos para se usufruir de uma convivência e surpresa agradáveis, rompendo com o sistema contínuo do que se come habitualmente. Entretanto, com o movimento revolucionário onde os nobres perdem lugar para o novo sistema de governo, os profissionais da cozinha que faziam os banquetes da nobreza acabam por perder o trabalho, fazendo com que alguns deles fossem se refugiar no exterior, enquanto que outros partem para estabelecer o próprio empreendimento gastronômico. Assim, a gastronomia, de origem francesa, se tornou referência e influenciou as artes culinárias de vários países europeus e do mundo ocidental. As técnicas e habilidades básicas de cozinha ensinadas nas escolas de gastronomia são, em sua maioria, as bases desta alta cozinha[1] francesa, como o *roux* utilizado como espessante de molhos e os cinco molhos-mãe – *béchamel*, *espagnole*, *velouté*, *hollandaise* e vermelho – dos quais derivam quase todos os outros molhos da gastronomia francesa e os diferentes caldos de vários tipos de carnes cozinhados lentamente, com muitas variedades de ervas e temperos, além do uso de utensílios e talheres criados especificamente para atender os novos pratos sofisticados.

Estabelecido esta estrutura na gastronomia francesa, surge na década de 1970 a *Nouvelle Cuisine*, termo criado pelos jornalistas gastronômicos Henri Gault e Christina Millau para se referir a um movimento iniciado por um grupo de *chefs* que em suas práticas abandonaram algumas premissas da alta cozinha (BONA, 2020, p. 57). De acordo com os novos princípios que regem a *nouvelle cuisine*, a cozinha deve respeitar a sazonalidade da época, a qualidade e o frescor dos produtos, simplificar a elaboração dos pratos ao evitar molhos pesados e temperos muito fortes. Desta forma, com o desenvolvimento da

[1] O que chamamos de alta cozinha francesa ou *haute cuisine* teve seu início no reinado de Luís XIV e refere-se a uma cozinha de uma elaboração complexa com emprego de técnicas sofisticadas e que utiliza ingredientes de alta qualidade. Cozinheiros de talento passaram a se tornar celebridades e eram disputados a preço de ouro como, por exemplo, Antonin Carême, conhecido como o cozinheiro dos reis. As refeições passaram a ser divididas em etapas – entradas, pratos principais e sobremesas – com o serviço de um prato por vez, ao contrário do sistema de *buffet*. Tanto os salões destinados ao serviço quanto a equipe de garçons receberam atenção especial, sendo considerados parte da experiência (PITTE, 2018; KELLY, 2005).

gastronomia, passou-se a valorizar o *terroir* e a origem dos ingredientes, considerando também as condições de produção dos alimentos em uma perspectiva sustentável regional com produtos orgânicos ou livres de agrotóxicos produzidos na região. Assim, as tradições culinárias que antes privilegiavam apenas os convivas, agora considera também a relação do trabalho do *chef* que pensa a experiência culinária de forma criativa ao envolver o sujeito da degustação pela surpresa, pela memória afetiva e por outras inspirações procedentes dos alimentos ou na maneira regional de prepará-los para servir.

Percebido em vários países, a nouvelle cuisine é um movimento gastronômico que influenciou e continua a mobilizar a cozinha contemporânea praticada em muitos lugares como na América Latina, cujos restaurantes peruanos, colombianos e brasileiros passaram a figurar entre os melhores do mundo nas listas elaboradas por veículos especializados. É neste ponto, na intersecção entre a culinária tradicional francesa e o movimento da *nouvelle cuisine*, que retomamos a ideia de uma gastronomia brasileira proposta por Atala no restaurante D.O.M.

Alain Ducasse, *chef* responsável por mais de vinte restaurantes em todo o mundo, no prefácio do livro *D.O.M. – Redescobrindo ingredientes brasileiros*, aborda a *novelle cuisine* como um movimento em que as técnicas são consideradas secundárias em relação a cultura regional e a origem dos ingredientes. Desde a década de 1990, o surgimento de vários *chefs* em todo o mundo que utilizam as técnicas de uma cozinha clássica, pesquisam novos ingredientes e por meio deles transformam as produções de uma cultura culinária local dando sentido e corroborando o que Atala propõe como nova experiência gastronômica com um gosto e jeito brasileiros. Mas o que seria, de fato, uma gastronomia brasileira? Quais seriam as técnicas e ingredientes locais em um país de vastas dimensões capaz de orientar um fazer gastronômico?

A diversidade da culinária brasileira durante cinco séculos vem se constituindo em um grande encontro sincrético de culturas cujo resultado está marcado pela profusão de produtos provenientes de inúmeros lugares, tornando-se algo difícil de ser definido. A partir do século 19, quando da transferência da família real portuguesa para o Rio de Janeiro, nossa cozinha, até então mais próxima de uma matriz indígena e africana, sofreu grande influência francesa de tal maneira que “Na corte, nos livros de cozinha que a elite lia, nos primeiros cafés e restaurantes do Rio de Janeiro ou de Pernambuco, procurava-se respirar o clima culto que todo o mundo ocidental identificava em Paris” (DÓRIA, 2014, p. 18).

Se a culinária brasileira está marcada pela diversidade cultural de distintos povos, isso não era refletido nos restaurantes gastronômicos até a década de 1990. No período

da industrialização, surgiram os primeiros estabelecimentos destinados a alimentar os trabalhadores recém migrados do campo para as grandes cidades que necessitavam de uma comida mais simples, similar as que eram encontradas nas residências. Na cidade de São Paulo, por exemplo, se encontra até hoje pratos comerciais fortemente influenciados por uma cozinha caipira do interior, como se pode observar nos pratos na utilização do feijão e da farinha de milho, além da carne de porco e da couve presentes no virado à paulista servido às segundas-feiras em inúmeros restaurantes na cidade. Mas estes estabelecimentos propunham quase que uma extensão da comunidade de casa na alimentação cotidiana. Os restaurantes gastronômicos, aqueles que preconizam uma ruptura do contínuo, eram geralmente comandados por *chefs* estrangeiros que reproduziam no seu trabalho uma alta cozinha francesa, fazendo uso de outros tipos de ingredientes justamente pela indisponibilidade de condimentos tracionais ou para acrescentar um toque exótico às criações.

Depois de alguns anos trabalhando em cozinhas de restaurantes na França, na Bélgica e na Itália, Alex Atala retorna ao Brasil e como *chef* profissional passa a comandar a cozinha de restaurantes em São Paulo, reproduzindo receitas destes países com pequenas intervenções de ingredientes brasileiros, assim como nos outros restaurantes da época. Em 1999, com experiência acumulada no exterior e no Brasil, Atala abre o seu próprio restaurante, o D.O.M., que no começo não era exatamente um lugar de gastronomia brasileira, mas com o passar do tempo e com pesquisas acerca dos ingredientes brasileiros acaba por se aprimorar na utilização destes produtos como protagonista dos seus pratos originais que faz do D.O.M. um restaurante genuíno (ATALA, 2013, p. 12).

É neste contexto que esta pesquisa tem como objetivo principal compreender como se dá a construção da experiência de gastronomia brasileira proposta por Alex Atala no restaurante D.O.M. Para tanto, em uma perspectiva semiótica, esta análise se dará a partir da interação estabelecida entre o *chef*, sujeito responsável pela concepção do efeito de sentidos nas suas criações, e o sujeito da degustação, aquele que é afetado e transformado por esta experiência. Desta forma, os estudos organizados em torno de uma semiótica do gosto partem do princípio de que as questões relacionadas ao gosto são da ordem da significação e posteriormente dos sentidos (LANDOWSKI, 1997, p. 9).

Na esteira da proposta conceitual de Landowski, iremos abordar nesta pesquisa o gosto que emana do D.O.M. enquanto construção de sentidos que visa a dar sentido ao mundo-objeto da gastronomia brasileira ao buscar apreender suas significações imanentes nos pratos selecionados e elaborados pelo *chef* Alex Atala. Para o entendimento

da apreensão das qualidades sensíveis do menu degustação, adotaremos como base os estudos sobre estesia e a experiência de sentidos desenvolvidos por Greimas (2017) e Oliveira (1997; 2004; 2010; 2019), os regimes de sentido, interação e risco propostos por Landowski (2004; 2012; 2014), a semiótica do gosto proposto por Landowski e Fiorin (1997), além dos estudos sobre plasticidade de Floch (1985; 2001). Este referencial irá conduzir a análise dos pratos integrantes do menu degustação e da experiência gastronômica de estar espacialmente no ambiente do restaurante naquilo que apreendemos no seu sentido mais amplo. A hipótese central desta pesquisa está fundamentada na construção de uma experiência multissensorial que se desenvolve desde a atmosfera espacial arquitetônica e cenográfica do restaurante, passando pelo serviço e o atendimento no salão até a composição dos pratos que dão sentido global ao menu degustação.

Por meio da pesquisa de ingredientes e do uso de técnicas clássicas e contemporâneas, combinadas com os modos de fazer local, o *chef*, sujeito de uma enunciação, elabora uma significação não linguística dos pratos, a comida, cujo arranjo topológico emana qualidades sensíveis que são processadas pelo corpo do sujeito da degustação. Como estes pratos são saboreados em um local especificamente criado para este fim, como objeto dessa análise, consideramos a espacialidade do restaurante, o *design* da arquitetura, as escolhas da decoração, a dinâmica no serviço de atendimento no salão, a qualidade do texto de apresentação dos pratos, bem como o ritmo da experiência do destinatário em receber e degustar as criações onde todos esses elementos, em conjunto, funcionam como uma enunciação global sincrética que constrói um sentido de gastronomia brasileira do restaurante D.O.M.

Apesar de uma experiência de degustação seguir uma estrutura paradigmática comum em restaurantes do tipo gastronômico, as escolhas sintagmáticas do *chef* na construção do enunciado que será apresentado e degustado é o que diferencia este restaurante dos demais. As competências, a criatividade e os valores deste *chef* enunciador estão plasmadas nos pratos que integram o menu apresentado a quem opta por participar da experiência. Dentre as várias escolhas possíveis do sistema gastronômico –sabores, texturas, cores, ingredientes e aromas – o *chef*-enunciador cria a sua própria ideia de gastronomia brasileira, deixando nela as marcas de sua identidade. O procedimento destacado para a realização desta análise está nas seis visitas presenciais do pesquisador ao restaurante, no período entre agosto de 2018 e junho de 2022. Em todas as visitas os pratos foram fotografados e gravadas as apresentações e impressões da degustação que posteriormente foram transcritas e reunidas para se constituir o *corpus* a ser analisado.

1.2 Definição de cozinha, culinária e gastronomia

Quando abordamos a construção da gastronomia brasileira recorremos invariavelmente a semântica na significação das palavras cozinha, culinária e gastronomia, sendo a cozinha como parte de um todo de um restaurante, a culinária de da cultura de uma região e a gastronomia como um elemento pertencente a história epistemológica desses significados. Entretanto, qual a diferença não somente semântica, mas histórica que existe entre estes termos? O historiador Máximo Montanari (2013, p. 58) no seu livro *Comida como cultura* inicia com o truísmo de que o homem é o único ser vivo capaz de acender e usar o fogo para primeiro, cozinhar e depois usar esse poder para diversas práticas de desenvolvimento humano. Desde culturas antigas, o domínio e a conquista do fogo significam para a civilização o poder presente sobre a natureza, o momento que constitui e funda a humanidade. A cozinha pode então ser entendida como uma operação elementar que transforma o produto da natureza ou o insumo em algum objeto utilizável para manipular que se altera quimicamente e que está ligada ao desenvolvimento das sociedades:

> Em geral, a cozinha pode se definir como um conjunto de técnicas dirigidas à preparação de alimentos. Mas mesmo em uma acepção assim tão ampla e tão simples, observa-se que, de acordo com as sociedades, as épocas e os lugares, o conjunto destas técnicas pode ser mais ou menos inclusivo, ou seja, pode compreender um número muito variável de operações em razão da especialização das atividades, seu maior ou menor nível de profissionalização, de sua eventual integração com a economia comercial. Por exemplo, atividades como o abate e o corte da carne, a moagem ou a pisa são excluídas das práticas cotidianas de cozinha nas sociedades europeias contemporâneas, enquanto antigamente faziam e ainda hoje fazem parte dessas práticas em numerosas sociedades camponesas tradicionais. Em todo o caso, a complexidade das operações de cozinha não está ligada (como erroneamente poderíamos pensar) ao plano profissional dos cozinheiros: pelo contrário, é justamente para preparar os alimentos de subsistência mais comuns que as técnicas manuais mais complexas foram adaptadas. Aquelas que exigem mais tempo e maior habilidade (MONTANARI, 2013, p. 58).

Portanto, entende-se neste trabalho como cozinha as práticas e as técnicas elaboradas e sustentadas espacialmente pela geografia e clima, pela disponibilidade de ingredientes de determinada região e, em muitos casos, pela conduzidas pelas práticas religiosas organizada por alguma sociedade ao longo de sua história, marcando a cultura e imprimindo traços da identidade de um povo e de um lugar.

Ao falarmos de cozinha brasileira, estamos nos referindo à comida que é feita em casa como fruto de transações simbólicas que ocorreram na história com diferenças sociais ou culturais de acordo com as regiões onde estão localizadas, marcadas e presentes em cada prato que é servido. Muitas vezes esta cozinha está relacionada a uma divisão política da federação, como a comida mineira ou baiana, outras vezes está organizada por culturas como a gaúcha, capixaba, paulista ou carioca e outras vezes está marcada pelos biomas, como a comida da região amazônica, dos pampas, do cerrado, da caatinga ou da Mata Atlântica. Em outro sentido, ao considerar que cada estabelecimento possui o seu estilo, sua história, bem como o resultado do uso de técnicas e práticas que lhe conferem singularidade, podemos nos referir as características particulares da cozinha de um restaurante ou de um *chef*.

Além dessas acepções sobre o aspecto e as maneiras de cozinhar de acordo com os ambientes interno e externo, a maioria dos dicionários elimina a forma de preparar a alimentação e se restringem a significar a palavra culinária como a arte e a ciência do preparo dos alimentos, naquilo que diz respeito ao conjunto de pratos, as especialidades de uma localidade, região ou país. Desta forma, o significado pode ser entendido como o conjunto de comidas típicas de um estilo de cozinhar, os ingredientes regionais e as técnicas passadas pela tradição oral ou pela escrita.

O historiador Carlos Alberto Dória e o *chef* Marcelo Correa Bastos recentemente lançaram o livro *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer*, onde apresentam as bases da formação da culinária caipira, bem como os ingredientes utilizados, a conexão com a história e a cultura e principalmente o conjunto de pratos que define este tipo de comida formada entre o Vale do Paraíba, o Sul de Minas e o Vale do Rio Doce. De forma geral, muitas são as definições que vemos ao longo da história, desde a distinção entre os termos, até na troca paradigmática de se alimentar para degustar em relação as formas sintagmáticas de como ou qual o objetivo de frequentar um restaurante no lugar ou em associação com a própria residência. Assim, com o propósito de não reduzir ou beneficiar uma palavra ou outra no universo gastronômico, adotaremos nesta pesquisa os termos cozinha e culinária como sinônimos, ambos se referindo à uma

coleção de pratos, técnicas e ingredientes característicos de um lugar, de uma região ou até mesmo de um tipo de restaurante com seu *chef* ou cozinheiro.

Diferente das locuções cozinha e culinária, a palavra gastronomia é apresentada no dicionário como a arte de cozinhar os alimentos a fim de realçar suas qualidades, bem como estabelecer no enunciatário a capacidade de escolher e apreciar o melhor entre os pratos daquele que o actante considera inferior. Em ambas definições, a gastronomia está relacionada a arte, tanto do ponto de vista de quem a produz quanto da perspectiva do sujeito que degusta a comida. Ao associar à arte, os enunciadores elevam a gastronomia para uma criação de caráter estético por parte de um actante produtor que expressa sua qualidade material da comida e imaterial de composição. A primeira qualidade objetiva, no aspecto consumível e entesourável dos alimentos e bebidas e a segunda, subjetiva, naquilo que comporta a criação dos pratos desde a seleção de ingredientes até o tempo disposto para o preparo de cada etapa da refeição, proporcionando ao destinatário-comensal um prazer cujo estado de alma comporta a inovação degustativa de um lado e de outro, uma modalidade cognitiva do saber reconhecer um prazer único e particular (GREIMAS; COURTÉS, 2013, p. 129).

Desta maneira, alcançamos um primeiro fundamento da gastronomia: a produção autoral do destinador-*chef* de cozinha que, pelo saber fazer, consegue articular uma classe de modalidade volitiva no destinatário-comensal. Assim, esse destinador imprime nas produções a sua criatividade, expressando o seu talento de forma a provocar sensações suntuosas no sujeito que as aprecia, desde a visualidade do prato, o aroma ou o perfume e as cores dos alimentos na sua metonímia sintetizada do que, destinatário, vai apreciar em um único e especial momento presentificado no ato da degustação. A gastronomia, por sua vez, se constitui então como uma experiência sensível tanto para quem elabora cada criação "artística" do prato quanto de quem vai desfrutar dessa refeição luxuriante na sua singularidade. O *chef*-destinador busca se reconhecer pela imagem e depois pelo paladar ao provocar no sujeito o prazer dos sentidos, de uma lembrança gustativa particular escondida na surpresa em um jogo de combinações de visualidades, aromas, cores, sabores e texturas de referências do vivido ou daquilo que será vivenciado em uma sensação eufórica do comensal-destinatário.

Quanto maior a capacidade do *chef* em combinar todos os ingredientes relacionados à comida de forma a produzir um arranjo alquímico de qualidades sensíveis, dentre todas as possibilidades abertas por estes processos para a construção do prato, mais bem-sucedida será a proximidade dele atingir seu objetivo em afetar estesicamente o sujeito da degustação, modificando para melhor o estado de ânimo desse destinatário.

Ana Claudia Oliveira, ao analisar o sabor do café em uma abordagem da semiótica do gosto, apresenta os mecanismos da apreensão estésica de um objeto e como este adquire também o *status* de sujeito na medida em que se estabelece uma relação mútua de afetação.

> Todo e qualquer objeto se relaciona com um sujeito por intermédio de suas qualidades materiais, por exemplo, cromáticas, eidéticas, de textura, de paladar ou de aroma. Ao mesmo tempo, desses traços definidores do objeto, é inseparável o para que ele serve. Os objetos existem com um propósito, tem uma função, um uso que igualmente os apresenta, ou os impõe ao sujeito, os faz ser cobiçados, amados ou desprezados. Esse conjunto de traços é que define e coloca o objeto no mesmo nível que o sujeito, como um parceiro competente para a instauração entre ambos de uma relação eminentemente interativa. Nesse definir-se, portanto, é que um objeto ganha sua competência para surpreender, espantar, encantar, inebriar, irritar, enfim, provocar reações ou estados de ânimo diversos no sujeito, em função das propriedades que ele contém, e de suas funcionalidades. Aquilo que o objeto faz sentir, sem que se perceba bem esse seu fazer, cria, pouco a pouco, entre sujeito e objeto, um elo mais ou menos forte em função da valoração que lhe é conferida e pela qual ele passa a ser considerado e apreciado. Mas o valorar, que aqui se dá em nível individual, está em conformidade com o sistema que organiza a vida coletiva; por isso ele é circunstancial e historicamente marcado, o que imprime aos julgamentos um teor de temporalidade. Mais complexamente, nos julgamentos interatuam os valores que os estruturam, organizados, por sua vez, em conformidade com o sistema de valoração estabelecido no contexto socioeconômico, político e cultural em que os sujeitos e as coisas se inserem e desempenham seus papéis (OLIVEIRA, 1997, p. 237).

Na seara da gastronomia, em uma abordagem semiótica, um prato pode ser entendido como uma articulação na relação entre as linguagens cromática, gustativa, aromática e visual onde na composição se percebem mecanismos que se desdobram da criação a partir das técnicas empregadas, da escolha dos ingredientes dentre várias possibilidades de uma cozinha, das subversões naquilo que historicamente se estabelece como norma ou padrões. Assim o *chef*, autor-destinador destas criações, se mostra não em um discurso verbal ou mesmo visual pela presença actancial, mas por meio das marcas impressas em suas criações ao sujeito da degustação, que permanece do outro lado desta relação onde a interação entre eles está mediada pelos pratos apresentados do menu. Se o *chef* se apresenta ao demonstrar as competências na cozinha pela manipulação dos elementos que selecionou para a construção de um tipo de gastronomia, o sujeito da

degustação, por sua vez, se encontra disponível para a experiência sensível, que também se constitui por meio do processamento estésico de uma comida que não é apenas um alimento, mas um enunciado significante cheio de sentidos.

Em outra perspectiva, Fiorin (1997, p. 15), ao repertoriar os sentidos do gosto apresentado pelos dicionários, defende a ideia de que o gosto é aptidão para diferenciar e apreciar certas coisas, de tornar distinto e, portanto, se constitui pela diferença. Em um restaurante gastronômico, na arquitetura do estabelecimento descontínuo, isto se traduz na escolha dos ingredientes, no emprego de técnicas diferenciadas, na busca pelo efeito de surpresa e no prazer que deve ser proporcionado pela degustação. Em outros termos, quanto maior as características singulares impressas nas criações, mais valorizada tende a ser a experiência dos convivas quando a qualidade e a apresentação dos pratos preponderam sobre o excesso. Se antes eram considerados de bom gosto enormes banquetes carregados de molhos e produções fortemente temperadas, atualmente prega-se o minimalismo, o cuidado com a apresentação e a utilização de temperos que destaquem os sabores dos alimentos, ou seja, se escolhe a virtude da temperança no lugar do excesso da autoindulgência ou da falta na insensibilidade.

1.3 Os tipos de restaurante e o restaurante gastronômico

O crescente interesse pela culinária e pela gastronomia pode ser observado não somente no aumento da seção dedicada às publicações nas livrarias, incluindo obras de dicas e receitas de *chefs* renomados, mas também no grande número de canais de cozinheiros e *chefs* do YouTube associados as famosas competições entre cozinheiros amadores ou profissionais nos programas de televisão no exterior e no Brasil. Mais do que no passado, a isotopia que se destaca nessa alta produção da indústria cultural é a alimentação saudável feita “por gente como a gente” em detrimento ao consumo de produtos industrializados, processados ou ultraprocessados. Seguindo essa corrente cultural, ou seja, a tendência atual de restaurantes dos mais variados tipos, destes de comida feita por gente, o preparo da comida é feito em grande parte na própria cozinha, com produtos do comércio local. Com nos restaurantes populares que servem pratos comerciais ou pratos-feitos, como são conhecidos em algumas regiões do país, onde predominam características populares de comida “feita em casa”, como a Leiteria Ita (figura 1), em São Paulo, que, no seu cardápio está caligrafado pratos típicos como o

Paissandu (bife, ovo, arroz e feijão), Paulistinha (carne assada, fritas, arroz e feijão) ou ainda a sopa de legumes (batata, cenoura, tomate e cebola).

Figura 1 – Imagem de um prato feito servido na Leiteria Ita e o seu cardápio caligrafado.

Fonte: Folha de S. Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3VGMrFN. Acesso em: 18 out. 2022.

Não há muita surpresa em experimentar uma comida como a que se come em casa. Porém, a diferença em se comer nesses estabelecimentos não se está somente no emprego de algum tempero diferente, ou como se dizia entre os mais antigos, nas mãos do cozinheiro que imprime uma nuance particular em cada prato conhecido. Pode ser também pela inusitada semelhança espacial do local ou pela funcionalidade de suas instalações em um sentido mais prático de quem busca saciar a fome no intervalo do trabalho em um lugar mais ou menos parecido com uma cozinha simples. Apesar da simplicidade da preparação, dos utensílios e o do serviço, um prato comercial passa

também por um julgamento particular, podendo o destinatário gostar mais de um do que de outro mesmo sendo o prato comum onde todos os restaurantes servem as mesmas opções do cardápio nos dias específicos da semana. Frequentar esses estabelecimentos não tem como objetivo apenas se alimentar, mas pode existir ainda o desejo de saborear algo que não se comia há algum tempo ou para alguns trazer memórias de uma época ou de um lugar reservado ao passado. O movimento dialético e prático no ato de se buscar no presente referências para viajar ao passado é muito falado e sintetizado em uma comida que foi nomeada como afetiva.

Neste caso, a afetividade é utilizada para designar comidas que resgatam memórias agradáveis de uma situação passada ou de familiares e pessoas queridas que preparavam pratos memoráveis que são encontrados nesses restaurantes populares. As pessoas fazem normalmente referência a uma comida caseira marcada pela simplicidade e pelo sabor dos alimentos. Entretanto, se entendemos um prato como um arranjo de qualidades significantes que, atuando como sujeito tem a capacidade de afetar o sujeito da degustação, podemos cogitar que toda comida tem a capacidade de ser "afetiva". Nessa linha, Oliveira (2019, p. 555) destaca vários elementos que podem compor a afetividade do conviva, desde o motivo dele estar naquele lugar em um tempo até o sabor, o som ambiente, a paisagem e a tatilidade fazem parte dessa complexidade em se resgatar algo inefável da "experiência presente que ativa uma experiência passada que se desenrola em continuidade isotópica mesmo havendo mudança actorial, temporal e espacial". Desse modo, apesar da condição afetiva caracterizar e acabar por estar relativamente dessemantizada pelas semelhanças entre estes estabelecimentos, sensibilizar estesicamente o sujeito é uma característica do arranjo plástico que provoca momentos inusitados e aleatórios de euforia que pode ou não acontecer independente de existir ou não alguma intenção do destinador ou do destinatário.

Distante e ao mesmo tempo diferente desse atributo dos estabelecimentos populares, existem os restaurantes que apresentam aos comensais-destinatários uma comida típica de inspiração regional, fazendo correspondência à culinária e à comensalidade de um lugar marcado pela diversidade da culinária brasileira. Um exemplo notável é o restaurante Xapuri, em Belo Horizonte, que oferece pratos tradicionais feitos em fogão à lenha da culinária mineira, como o frango com quiabo, a carne de panela ou a costelinha acompanhada de feijão tropeiro (figura 2). Para associar o tradicionalismo ao regionalismo, o enunciador montou uma atmosfera bucólica no salão rústico que imita o ambiente de uma fazenda que, por embelezamento, na suntuosidade de dezenas de sobremesas, entre figos em calda, ambrosias e cocadas acompanhadas do queijo fresco ou

curado, vez ou outra, instala tocadores de viola e de sanfona que cirandam as mesas dos comensais com músicas regionais complementando uma paisagem idílica própria do lugar.

Figura 2 – Fogão à lenha da comida mineira do Xapuri, localizado em Belo Horizonte.

Fonte: Xapuri. Disponível em: https://restaurantexapuri.negocio.site. Acesso em: 2 nov. 2022.

Nesta mesma categoria, mas com formantes e espacialidade distintas, são as cantinas localizadas no tradicional Bixiga, em São Paulo. Formado por imigrantes italianos, o lugar ganhou destaque histórico na capital paulista tanto pela religiosidade italiana quanto pelas tradicionais e inúmeras cantinas existentes no bairro que são atrativos turísticos. A Cantina C... Que Sabe, por exemplo, oferece desde 1931 pratos com massas artesanais como a *Lasagna c... que sabe* ou o *Tortelli di zucca* com manteiga e sálvia. Para reiterar a tradição da culinária italiana, o enunciador decorou o teto do salão principal da cantina com escorredores de macarrão e diferentes tamanhos e tipos de panelas entremeadas com imagens de pessoas conhecidas do circuito paulistano que frequentam ou visitaram o local, emprestando um pouco da história dessas presenças aos novos convidados (figura 3). Enquanto as pessoas com carta de vinhos italianos em mãos apreciam culinária típica, um trio de músicos furtivamente se instala no salão tocando tarantela e, à moda italiana, arremessam bandejas de alumínio no chão, reproduzindo de

modo caricato o clima caótico e bufão próprio das antigas óperas cômicas do sul da Itália, local de origem de grande parte dos imigrantes italianos que chegaram em São Paulo no início do século 19.

Figura 3 – Salão da cantina italiana C... Que Sabe, localizada no bairro do Bixiga, em São Paulo.

Fonte: Revista Veja São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3XLyx7q.

Dada a grande complexidade do setor de alimentação fora de casa, fica quase impossível classificar com precisão e ao mesmo tempo discernir as marcas da diferença de estabelecimentos populares e tradicionais dos restaurantes gastronômicos. Entretanto, para atingir uma aproximação, recorremos a tipificação de Fonseca (2013, p. 20) que classifica os restaurantes de acordo com características que dizem respeito ao cardápio, o

serviço e o local das refeições entre os tradicionais, internacionais, gastronômicos, de especialidades e de coletividades.

Para o autor, os restaurantes tradicionais possuem uma extensa variedade de comidas no cardápio, possuem utensílios de serviço simples e funcionais que atendem a um público grande e variado. Os restaurantes internacionais, localizados nas redes hoteleiras e geralmente fixados em regiões nobres das grandes cidades, apresentam pratos consagrados e conhecidos em todo o mundo e existem exclusivamente para atender viajantes procedentes de diversas culturas que sabem que encontrarão pratos de seu conhecimento e gosto. Por sua vez, os restaurantes gastronômicos apresentam ambientes especialmente decorados e se caracterizam por oferecerem uma cozinha que reproduz fiel e detalhadamente as criações de uma gastronomia autoral, criativa, concebida por um *chef* de cozinha. Esses estabelecimentos, diferente dos dois anteriores, possui uma equipe muito bem treinada para oferecer a especialidade do *chef*, ou seja, um menu degustação com uma mostra de pequenas porções de entradas, pratos principais e sobremesas, variando entre sete e 14 etapas que pode ser harmonizado com uma seleção de vinhos.

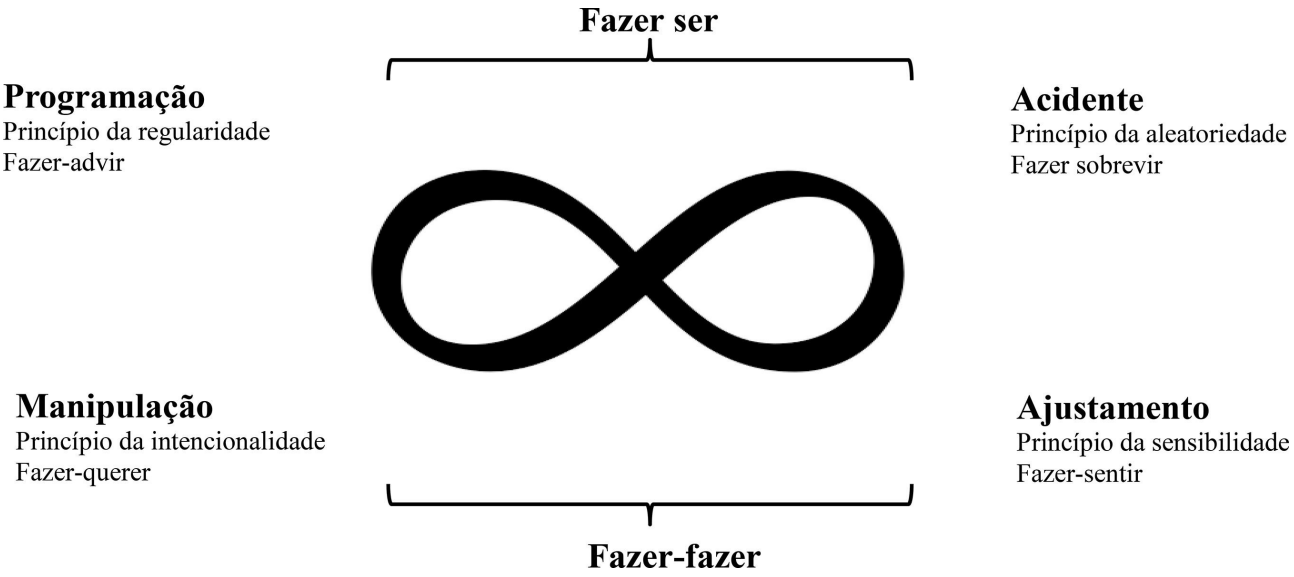
Existem também os restaurantes de especialidades que estão relacionados à culinária de uma região, de um país ou de um produto especial ou iguaria específica e nessa categoria, estão classificados os restaurantes de comida mineira e italiana, como o Xapuri ou Cantina C... Que Sabe, por exemplo, e as churrascarias, os rodízios, as pizzarias, as casas de chá, os *fast-foods*, as choperias e as lanchonetes. Por fim, os restaurantes de coletividades que são aqueles localizados nos complexos industriais de produção em massa que oferecem alimentação para os empregados de uma empresa com serviço simples de atendimento onde a refeição é subsidiada pelo empregador.

Com esta especificação se estabelecem algumas premissas para a compreensão do tipo de proposta e quais diferenças o D.O.M. detém como experiência que proporciona em relação aos outros restaurantes gastronômicos da cozinha brasileira. Ao considerar essas tipologias apresentadas e os limites que determinam as categorias, é possível ter um restaurante gastronômico que seja também internacional ou de especialidades? Mesmo essas classificações serem norteadoras, são, em um primeiro momento, referentes a uma certa audiência de destinatários que se alimentam em variados restaurantes e por isso mesmo o ponto de vista parte do estabelecimento ao público. Ao considerar essa perspectiva, nessa pesquisa propomos a visão do ponto de vista do sujeito-actante que em ato vivencia a experiência em interação com a comida elaborada pelo *chef* ou cozinheiro e o seu restaurante, a partir dos regimes de sentido, interação e risco do modelo

apresentado por Landowski (2014, p. 80) (figura 4). Desta forma, com a inversão desse ponto, esta proposta nos permite analisar não somente o que do restaurante pode ou deve se adaptar para atender uma clientela, mas qual interação entre sujeitos e objeto e entre sujeitos que são regidas pelos princípios da regularidade *versus* da aleatoriedade, de intencionalidade *versus* de sensibilidade, os quais remetem a quatro regimes de sentido: programação, assentimento face ao inevitável, manipulação e ajustamento ao outro.

Figura 4 – Regimes de sentido, interação e risco.

Regimes de sentido, interação e risco



Fonte: Adaptado de Landowski, 2014, p.80.

De caráter mecanicista, regida pelo princípio da regularidade, a programação está ligada a ideia de "algoritmo de comportamento", interação na qual somos capazes de prever os efeitos de uma determinada interação mais segura. Por exemplo, ao se atravessar uma rua em uma faixa de pedestres, pressupõe-se que os carros irão parar, mitigando o risco de acidentes. A Agência Nacional de Aviação Civil (ANAC) recomenda que os passageiros de voos nacionais cheguem ao aeroporto com uma antecedência de duas horas antes do voo. Obedecendo a este programa de comportamento, não há, de forma geral, fila no raio-X que possa fazer com que um passageiro chegue atrasado em seu

portão de embarque. Esses exemplos ilustram algumas regularidades que nos permitem alguma previsibilidade. Ao refletir dessa forma, o cozinheiro, ao seguir a ficha técnica elaborada por um *chef*, com todos os passos, ingredientes, pesos e medidas, garante uma padronização da produção necessária no cardápio de um restaurante, reduzindo ao mínimo o risco de erros e variações indesejáveis. Se por um lado esse destinador mitiga o risco, por outro lado, acaba por seguir uma rotina que muitas vezes se mostra dessemantizada e destituída de sentido.

A princípio, parece-nos possível fazer uma analogia com os restaurantes comerciais que apresentam um cardápio extenso com opções para os mais variados tipos de público, similar aos restaurantes tracionais. Mas seguindo o princípio da regularidade que move a lógica da programação, diferente dos tradicionais, esses oferecem os chamados pê-efes (figura 5) ou os pratos comerciais, que em São Paulo, por exemplo, variam conforme os dias da semana. Os estabelecimentos que ofertam este tipo de prato são semelhantes entre si, tanto na constituição visual quanto nas prescrições do cardápio. O balcão onde é servido café ou lanche, as mesas simples espalhadas pelo salão, as paredes revestidas de azulejo branco ou azuis, as mesas simples de madeira e o cardápio apresentado em placas luminosas ou manuscritas afixadas nas paredes ou em lousas nas calçadas são características comuns. Seus frequentadores não precisam sequer olhar o cardápio. Cada dia da semana tem seu prato estipulado e todos os restaurantes seguem a programação à risca: segunda-feira é dia de virado à paulista; terça-feira, dobradinha ou do bife à role. Quarta é o dia da feijoada, clássico que volta no final de semana. A quinta-feira é dedicada ao macarrão acompanhado de um pedaço frango e na sexta-feira é servido o peixe frito com purê de batata.

Figura 5 – Virado à paulista. Prato servido às segundas-feiras nos restaurantes comerciais em São Paulo.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Esta programação restritiva nos dias da semana pode ser uma característica do estado de São Paulo que foi influenciada por uma culinária caipira, do interior, mas em qualquer lugar do país haverá o restaurante dos pratos comerciais ou pratos feitos. Em Belo Horizonte, por exemplo, o pê-efe é carinhosamente chamado de *kaol*, sigla de arroz, ovo, linguiça e "kachaça", aperitivo que o acompanha o prato. Independente da localização, podemos dizer que a regularidade está no arroz, feijão, e na "mistura", nome dado à proteína que pode ser a carne de boi, porco, frango ou peixe, e o acompanhamento que pode ser uma salada legumes ou batata frita. Caso algum dos pratos não seja do agrado do frequentador ou mesmo quando este demonstra um desejo de fugir da programação, é

possível encontrar outros tipos de pratos nestes restaurantes, como um sanduíche ou uma carne especial.

São comidas que se assemelham das que são servidas na casa dos trabalhadores para que eles possam fazer suas refeições no intervalo do trabalho a um preço justo sem estranhar a diversidade dos pratos, querendo parecer "a comida da mãe ou da avó" em uma busca pela afetividade privativa familiar em um ambiente externo público. Os utensílios e louças de serviço são simples e os pratos geralmente fartos. O sujeito da degustação estabelece uma interação da ordem da programação com qualquer um dos estabelecimentos desta mesma categoria, cabendo a ele se decidir pelo prato do dia ou optar por alguma das alternativas.

Se a programação é regida pelo princípio da regularidade e implica em relações de natureza causal, a manipulação ou o regime da estratégica, é regida pelo princípio da intencionalidade e as relações são da ordem do fazer-querer. Transcendendo a relação causal da programação, um sujeito atua sobre o outro com o objetivo de convencê-lo a fazer o que se espera e pode fazer uso de procedimentos da sedução, provocação, tentação e intimidação. Nesta relação entre sujeitos, o manipulador admite que o outro também é um sujeito dotado de um querer que poderá ou não estabelecer um contrato. Nestes sentidos o interlocutor não é tão previsível quanto o do regime da programação. A posição neste caso parece-nos possível ao ser considerada os restaurantes que se destacam pela especialidade que oferecem, por exemplo, as churrascarias, as hamburguerias, os restaurantes de comida japonesa, as confeitarias, os cafés. Estes restaurantes normalmente buscam ressaltar atributos que justificam a escolha deles em meio as dos concorrentes: a mais antiga cantina italiana da cidade, como o C... Que Sabe ou a tradicional comida mineira da fazenda, como o Xapuri. O sujeito da degustação irá sancionar ou não a promessa de ser bem servido em um prato agradável tanto quanto o produto e o atendimento lhe forem aprazíveis.

Estes dois primeiros tipos de restaurantes têm em comum uma oferta funcional do alimento. No primeiro há uma grande variedade de opções do cardápio, exceto por pequenas diferenças, é possível prever o que será servido. Numa segunda-feira o prato servido nos estabelecimentos de São Paulo será o Virado à Paulista, alçado a patrimônio imaterial do estado, título concedido pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Governo do Estado de São Paulo (Condephaat). Em qualquer um destes estabelecimentos encontraremos um "virado" composto de feijão engrossado com farinha de milho ou de mandioca, carne-seca, arroz, pedaços de carne de porco, torresmo, couve refogada, ovo frito, banana empanada e linguiça. Mas que sempre

vai haver diferença de temperos e do toque pessoal do cozinheiro, mas a marca é da previsibilidade que se encontra com o desejo do sujeito. Caso ele não queira um prato comercial, poderá encontrar algumas opções de sanduíches. Se for vegetariano, encontrará pratos que atendam a sua necessidade.

Para o sujeito tomado pela saudade de sua terra natal ou com vontade de comer uma comida específica, encontra nos restaurantes de especialidade a possibilidade de satisfazer o seu desejo. Cabe a ele escolher uma dentre as inúmeras opções na cidade, estabelecendo um contrato de veridicção. Ao escolher degustar uma pizza no domingo à noite pode se deparar com a oferta de uma pizza de fermentação natural à moda napolitana, assada em forno à lenha, ou escolher alguma outra com boa relação custo-benefício.

Ao passar para o lado esquerdo da elipse dos regimes de sentido, interação e risco, temos o regime do ajustamento que, segundo Landowski (2014, p. 47), comportam mais riscos que os precedentes. Neste regime os sujeitos agem um sob o outro, numa lógica de união onde a interação entre iguais coordena uma dinâmica de fazer conjunto. E o que lhes permite esta capacidade de fazer conjunto, este ajustamento, é a capacidade de sentir reciprocamente porque são sujeitos dotados de uma competência estésica. Em qualquer dos tipos dos restaurantes, as relações do sujeito que degusta uma comida são da ordem do ajustamento, mas esta experiência pode ser ainda mais intensa se as interações sensíveis forem trabalhadas além da comida, ou seja, pelo ambiente e até por meio do atendimento diferenciado.

Um terceiro tipo de restaurante, os temáticos são aqueles que trazem uma espécie de "mito da criação" e a figura do *chef* ou do empreendedor aparece como uma importante narrativa que justifica o tema do estabelecimento. Apresentam um elemento surpresa, que pode ser uma técnica diferente para a elaboração de um ingrediente comum, a apresentação dos pratos ou até mesmo a decoração. A conexão se dá pelo alinhamento de interesses, de valores ao mesmo tempo em que o sujeito é transformado pela comida, que age sob este sujeito, afetando os seus sentidos. A interação entre o sujeito da degustação e a comida e as suas qualidades estésicas são regidos pela lógica da sensibilidade. Mas podemos considerar não apenas as qualidades sensíveis da comida, como também a música ambiente, o mobiliário, a materialidade do cardápio, as formas de atendimento e de hospitalidade, que contribuem para uma percepção sensorial da proposta.

Por exemplo, a *chef* Janaína Rueda do Bar Dona Onça (figura 6) diz ser responsável pela felicidade dos que frequentam o restaurante. Situado no icônico edifício Copan, projetado pelo arquiteto Oscar Niemeyer, entre imagens de onça e canecas de café

pintadas como a pele do felino, o restaurante apresenta com um dos pratos do cardápio a galinhada modernista (figura 7). A galinhada é um prato típico da cozinha caipira que consiste basicamente em arroz cozido com pedaços de frango e açafrão. Mas no Dona Onça o prato deixa de ser igual aos servidos em outros restaurantes para ganhar a técnica da culinária asiática, ou seja, a *chef* dispôs uma gema curada em mistura de saquê e soja fermentada que ao chegar à mesa, é misturada vigorosamente ao arroz aquecido, fazendo com que a gema coagule, dando maior cremosidade à galinhada.

Nesse fazer-fazer, o sujeito-destinatário tem a função de executar o seu papel actancial na finalização do prato e suas qualidades sensíveis como a textura cremosa da galinhada, a diversidade cromática dos ingredientes – o amarelo da gema, o verde do quiabo e das ervas, as flores, além do sabor do caldo de galinha caipira e da própria galinha. Não há dúvida que é uma galinhada, mas recebe influência de outras técnicas, em um outro tipo de arranjo pensando para afetar o sujeito em maior grau que nos arranjos anteriores.

Figura 6 – Bar Dona Onça.

Fonte: Bares SP. Disponível em: https://bit.ly/3XM0ETI. Acesso em: 23 mai. 2022.

Figura 7 – Galinhada modernista do bar Dona Onça.

Fonte: Dona Onça. Disponível em: https://bit.ly/3VGVWoL. Acesso em: 23 mai. 2022.

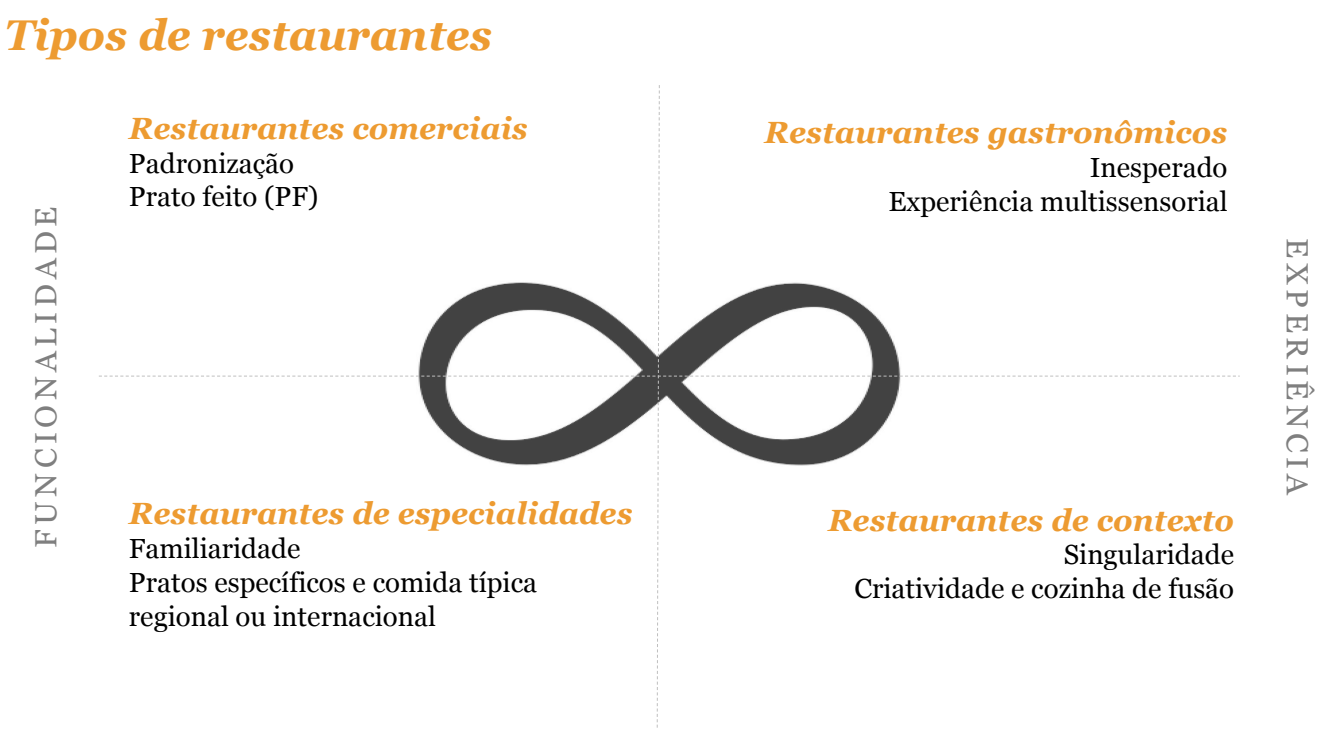
Se os restaurantes temáticos promovem uma experiência sensorial mais elaborada que os comerciais e os de especialidades, nos restaurantes gastronômicos as produções são fruto de pesquisa de ingredientes, técnicas e suas combinações de sabores e texturas, considerando desde a seleção dos alimentos até o emprego de tecnologias em sua transformação. Inspirados nos mandamentos da *nouvelle cuisine*, as regras culinárias são entendidas e funcionam como um meio para a transformação dos ingredientes. O *chef* de cozinha, que assina as produções em um restaurante gastronômico, utiliza sua criatividade, quebrando as regras estabelecidas para a concepção de uma experiência para os sentidos ao elaborar uma espécie de jogo que se constitui com o sujeito de degustação e que se situa entre o reconhecimento e a surpresa, o popular e o exclusivo, o ser e o parecer. Os formantes da linguagem gastronômica, como ingredientes, técnicas, sabores, cores, aromas, texturas, são organizados e combinados de forma a surpreender o participante da experiência. A inovação é a base da experimentação sensível em que normalmente não se tem informações prévias do que será servido pelo *chef* em seu menu degustação e quanto mais este for capaz de operar intencional e criativamente estes

sistemas, maior a força estésica do arranjo e da capacidade de proporcionar uma sensação eufórica no sujeito da degustação.

No modelo proposto por Landowski, também da ordem do sensível e, portanto, representado do lado esquerdo da elipse, o regime do acidente é regido pelo princípio da aleatoriedade. Greimas (2007, p. 42), em *Da imperfeição*, destaca situações em que a experiência estésica, nas rupturas no contínuo da vida, provocam no sujeito o deslumbramento que envolve a suspensão do tempo e espaço o fazendo ver o mundo de outra maneira. Similar ao clique de uma fotografia que eterniza a imagem de um instante decisivo que jamais se repetirá, cuja expressão nos deixa em estado eufórico, assim procede a surpresa do menu degustação do restaurante gastronômico, onde não se sabe o que será degustado *a priori*, e mais ainda, o que se conhece de regras da cozinha e da boa mesa serão modificadas a critério do *chef*. A apresentação da sequência de pratos do menu, a condução da degustação, o ritmo da experiência e todos outros elementos que a compõe poderá, de alguma forma, alterar o estado de animo do sujeito da degustação, provocando-lhe sensações gustativas eufóricas. Se por um lado temos o *chef* e toda a sua estratégia para alcançar este objetivo por meio da comida, do outro, temos um sujeito que está à espera do inesperado, compondo, dessa maneira, um regime de maior risco.

Assim, tomando como base o modelo proposto por Landowski, estas quatro posições configuram a forma de se construir a experiência em um restaurante que podem ser esquematizadas conforme a figura a seguir:

Figura 8 - Tipos de restaurante classificados conforme a experiência proporcionada.



Fonte: elaborado pelo autor com base em Landowski (2014, p. 80).

Pensar a configuração das experiências dos restaurantes sobre a ótica das interações nos permite compreender não apenas as quatro posições principais, mas também as várias organizações possíveis na elipse. A exemplo a Casa do Porco Bar, localizado no centro da cidade de São Paulo, restaurante gastronômico brasileiro mais bem posicionado na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo em 2022, pode ser considerado um restaurante de contexto se levarmos em conta a tematização em torno da experiência. Lá a carne de porco é a protagonista de todas as criações inspiradas na cozinha caipira. O principal prato da casa é o porco Sanzé, batizado em homenagem à cidade natal do *chef* Jefferson Rueda, São José do Rio Pardo, uma versão do Porco à Paraguaia, prato típico da região. Entretanto, a única proteína do cardápio assume diferentes configurações no menu degustação em produções que mesclam técnicas de uma cozinha clássica, da cozinha japonesa, com os ingredientes e técnicas de uma cozinha caipira, como o sushi de papada de porco com tucupi preto ou na sua interpretação de Virado à Paulista com carne de porco, feijão couve, banana e um ovo de codorna (figura 9).

Figura 9 - Sushi de papada de porco com tucupi preto e virado à paulista da Casa do Porco.

Fonte: Casa do Porco Bar. Disponível em: https://acasadoporco.com.br/.

Da mesma forma, o restaurante Conceição Discos, pode ser entendido como algo entre um restaurante de contexto e um restaurante comercial. Especializado em arroz em que a visualidade *vintage* define sua característica onde no salão há cadeiras diferentes e uma vitrola em que os clientes podem ouvir discos de vinil que também estão à venda. Como na programação de um restaurante comercial, no Conceição há um prato que muda sempre e um outro fixo a cada dia da semana, na terça-feira é o dia do arroz de costelinha, quarta, baião de dois, quinta, arroz de pato e na sexta é possível degustar o arroz de bacalhau (assim como nos restaurantes comerciais que nesse dia servem peixe) e no sábado a pedida é o arroz de polvo (figura 10).

Figura 10 – Baião de Dois do Conceição Discos.

Fonte: Conceição Discos. Disponível em: https://bit.ly/3VBiQ0H. Acesso em: 17 ago. 2022.

Esta proposta não deve ser compreendida como um modelo rígido de classificações de restaurantes, mas pode ser uma forma de se pensar os elementos mediadores da interação entre o restaurante e os sujeitos da degustação, além das possibilidades de modelagem de uma experiência estésica em seus vários níveis. Como o objeto deste estudo é um restaurante gastronômico, uma vez que destacamos as suas diferenças para os demais, conheceremos a seguir um pouco mais sobre o D.O.M. e o *chef* Alex Atala.

2 D.O.M. – UM RESTAURANTE DE GASTRONOMIA BRASILEIRA

2.1 O cenário da gastronomia em São Paulo

No começo do século 20, o crescimento da industrialização e a migração da população rural para as cidades, gerou a necessidade da classe trabalhadora se alimentar nas proximidades das fábricas, visto que o intervalo de refeição era muito curto para que os funcionários pudessem sair da empresa, retornar à casa e voltar do almoço. Essa necessidade favoreceu o surgimento de casas de famílias adaptadas para o serviço de refeições que aos poucos se tornaram restaurantes, servindo uma comida caseira nas proximidades do local de trabalho que no início ofereciam o prato do dia ou pê-efe, dando origem aos estabelecimentos que chamamos de restaurantes comerciais.

Com o desenvolvimento econômico e a intensificação da vida social nas grandes cidades, surgem, sob forte influência francesa, os primeiros restaurantes gastronômicos. Segundo Dória (2014, p. 27), este francesismo afetou de modo indireto todo o serviço gastronômico no Brasil, conformando, de algum modo a culinária brasileira. Até a década de 1950 a cozinha internacional – com “essa forma despersonalizada de comer nos grandes centros urbanos” – exerceu grande fascínio entre a população mais abastada que frequentava os restaurantes, as confeitarias e os salões de chá, principalmente no Rio e em São Paulo que, além de opções de lazer, funcionavam como lugares de sociabilidade que os moradores dessas cidades tinham para desfrutar da boa mesa.

O final do século 19 foi marcado pela chegada de imigrantes italianos que se estabeleceram nas fazendas de café no interior do estado, mais especificamente na cidade de São Paulo. Com a dificuldade da vida no campo, estes imigrantes passaram a se estabelecer no centro da capital em bairros como Mooca, Bixiga, Brás etc. Segundo informações do Museu da Imigração do Estado de São Paulo, cerca de 90% dos trabalhadores das fábricas paulistas em 1901 eram italianos (SÃO PAULO, 2022, p. 1). Desta forma, os restaurantes franceses dividiam espaço com cantinas e restaurantes italianos, pela demanda e as exigências óbvias desta parcela da população. De acordo com Freixa e Chaves (2017, p. 218), para equilibrar um pouco essa procura, os primeiros estabelecimentos que abriram na cidade de São Paulo tinham o sabor da Itália como o Ristorante Carlino (figura 11), aberto em 1881 no largo do Paissandu e a Brasserie Paulista (figura 12), restaurante e casa de chá fundada em 1903 pelo confeiteiro milanês Vittorio Fasano. Inspirada nas casas parisienses a Brasserie deu origem à rede de hotéis e restaurantes Fasano localizados no Brasil, Uruguai e Estados Unidos. Foi também nesta época que surgiram as primeiras cantinas italianas como a Capuano, no bairro do Bixiga, aberta em 1907, e a Castelões (figura 13), fundada no ano de 1924 no Brás, conhecida pela sua tradicional pizza de linguiça calabresa artesanal com erva doce que virou referência em várias outras pizzarias na cidade.

Figura 11 – Carlino – o restaurante mais antigo de São Paulo – aberto em 1881 no largo do Paissandu, onde hoje está situada a Galeria do Rock.

Fonte: Ristorante Carlino. Disponível em: https://bit.ly/3Vub9t8. Acesso em: 8 ago. 2022.

Figura 12 – Brasserie Paulista, na praça Antônio Prado, na região central de São Paulo.

Fonte: Fasano. Disponível em: https://www.fasano.com.br/historia. Acesso em: 8 ago. 2022.

Figura 13 – Pizzaria Castelões, a mais antiga da cidade de São Paulo.

Fonte: Veja São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3GXvCCp. Acesso em: 8 ago. 2022.

O início do século 20 também foi destacado pela imigração de japoneses que vieram para trabalhar nas fazendas de café do interior de estado. Da mesma forma que os italianos, os japoneses não se adaptaram às condições de trabalho nas fazendas e acabaram por se deslocarem para a capital se estabelecendo nos porões das casas do bairro da Liberdade, que apresentavam custos menores para a moradia, se comparado a outras localidades da cidade (BOCCI, 2009, p. 02). Foi ali que surgiram as primeiras casas de comida japonesa que, aos poucos, se adaptaram ao gosto brasileiro e aos ingredientes disponíveis, se difundindo para outras regiões da cidade. Configurava-se assim a cena gastronômica da cidade de São Paulo: restaurantes de alta gastronomia de inspiração francesa frequentados pela elite paulistana que dividiam espaço com restaurantes e

cantinas italianas, além das casas de comida japonesa e dos restaurantes comerciais destinados à alimentação dos trabalhadores.

Com a expansão da hotelaria e a chegada de grandes redes nacionais e internacionais, desde a década de 1970, houve um grande crescimento da cozinha profissional, capitaneada por *chefs* franceses como por exemplo, Roger Verger, que assumiu a cozinha do *La Cousine du Soleil*, restaurante do hotel Macksuoud Plaza, juntamente com Michel Darqué e Hubert Keller (FREIXAS; CHAVES, 2017, p. 223). Sem encontrar muitas das matérias-primas comuns na cozinha profissional, estes *chefs* precisaram adaptar suas produções com ingredientes locais, iniciando uma nova fase da gastronomia brasileira que não apenas reproduzia as criações da alta gastronomia francesa, mas passaram a pesquisar ingredientes regionais trazendo um tom inusitado ou exótico às criações. Nesta época havia alguns cursos profissionalizantes na área da culinária e no final da década de 1980 foi criado o primeiro curso superior de gastronomia na Universidade Anhembi-Morumbi, diminuindo assim a dependência de *chefs* estrangeiros. No início dos anos 1990 é criada a Associação Brasileira de Alta Gastronomia (Abaga), dando continuidade a uma fase de intensa profissionalização, favorecida também pela abertura econômica brasileira que permitiu a entrada de produtos importados em larga escala.

Desde então, jovens *chefs* brasileiros começaram a se projetar no cenário gastronômico nacional. Alguns deles foram para o exterior estudar em escolas de renome como o *Le Cordon Bleu* e o *Culinary Institute of America*. Outros tiveram a oportunidade de trabalhar em restaurantes premiados ao redor do mundo, apurando a técnica e o seus conhecimentos para, em seguida, comandarem restaurantes já estabelecidos ou criando o próprio negócio, abrindo o caminho para a construção de uma ideia brasileira de gastronomia, como no caso de Alex Atala.

2.2 Um *punk* na cozinha

Alex Atala é um *chef* paulistano nascido na Mooca, um dos bairros mais tradicionais e antigos de São Paulo. Apesar do nome de origem tupi-guarani que significa algo como “faz casa” em alusão às primeiras casas construídas pelos jesuítas no século 16, o bairro tem forte presença dos imigrantes italianos até os dias de hoje (GERVINO, 2012, p. 01). Com a chegada das ferrovias São Paulo Railway e a Estrada de Ferro do Norte, o bairro

passou por um forte período de industrialização, tornando-se um polo industrial no fim do século 19. A característica industrial atraiu um grande número de italianos do sul da Itália, da Lombardia e de Piemonte, que vieram ocupar os postos de trabalho, configurando a atual característica do bairro com suas casas romanas e as típicas festas religiosas e sua cena gastronômica.

De família de origem palestina, Atala foi criado em São Bernardo do Campo, cidade que faz parte da Grande ABC na qual se estabeleceu a indústria automobilística no Brasil. Desde criança acompanhava os pais e o avô materno na caça, na Serra do Mar e na pescaria no litoral norte paulista, onde a família tinha casa. Nas viagens em família conheceu a Amazônia, aprendeu com eles o processo de pescar, limpar e preparar a comida (PAIVA, 2006, p. 01). Atala saiu de casa aos 14 anos e foi para São Paulo trabalhar como DJ na boate Rose BomBom, casa noturna em que também se apresentavam bandas de rock nacional. Na introdução do seu livro D.O.M. – redescobrindo ingredientes brasileiros, ele afirma que era um garoto *punk*, um ser da noite, "Eu vivia intensamente e era suscetível a todas as tentações que se apresentavam: o *rock'n roll*, a violência e as drogas".

Aos dezoito anos foi como mochileiro para a Bélgica para ver suas bandas favoritas e para ganhar dinheiro trabalhou como pintor de paredes. No ano seguinte, para se manter na Europa, se matriculou em um curso profissionalizante na escola de Hotelaria de Namur, no sul da Bélgica, país onde começou a trabalhar em cozinhas profissionais. Em entrevista para a revista Zetta, Atala diz que quando entrou para o curso na Bélgica ainda não sabia cozinhar, mas a experiência que teve em casa havia lhe ensinado a preparar os alimentos, tirar escamas, depenar, cortar a carne, picar legumes ou reconhecer ervas (PIZZETTA, 2021, p. 01). Trabalhou em diversos restaurantes na Bélgica, França e Itália, dentre eles os estrelados pelo guia Michelin como La Côte d'Or e Bruneau. Nestes restaurantes, aprimorou seu conhecimento das técnicas da cozinha clássica, especialmente as da nova cozinha francesa.

De volta à São Paulo, Atala comanda a cozinha de restaurantes já estabelecidos na cidade, trabalhando da mesma forma que os *chefs* estrangeiros que se estabeleceram por aqui. Reproduzia pratos da cozinha clássica francesa, italiana ou belga, mas com o uso de ingredientes brasileiros. Em 1999 inaugura do D.O.M que, segundo ele, sem grandes ambições com relação à uma gastronomia brasileira. Por outro lado, afirma ter entendido que nunca cozinharia comida francesa como um *chef* francês ou uma comida italiana como um italiano, pelo fato de apesar de ter domínio da técnica, não ser nem francês ou italiano e não possuir o domínio de sabores que não fazem parte do seu registro cultural (ATALA, 2013, p. 11). Desde então, se dedicou mais profundamente à pesquisa de ingredientes

nacionais e passou a utilizá-los como protagonistas de suas produções. Seguindo o movimento mundial da cozinha contemporânea, do qual Atala faz parte juntamente com outros *chefs*, ele passa também a utilizar diferentes técnicas para valorizar os ingredientes brasileiros, como pode ser constatado, por exemplo, em um dos pratos do primeiro menu analisado durante esta pesquisa em 2018, o *fettuccine* de pupunha com cogumelos yanomami (figura 14). Servido em um prato fundo com uma enorme aba, integra a capa do website do restaurante D.O.M. um *fettuccine* com espessura padronizada na largura esperada para este tipo de massa. Entretanto, este *fettucine* não é feito de trigo, mas do corte do palmito pupunha, denunciado pelo sabor e pela textura quando o degustamos, é servido acompanhado de um *consommé*[2], caldo translúcido da culinária francesa, que neste prato não é elaborado com carne, mas com o cogumelo nativo da floresta amazônica cultivado pelos indígenas Yanomami. Na decoração, são utilizadas ervas da culinária japonesa. Com técnicas italianas e francesas, os principais ingredientes deste prato são brasileiros de origem amazônica que integram uma cultura alimentar indígena.

[2] O *consommé*, especialidade da gastronomia francesa, é um caldo límpido e levemente dourado, normalmente feito de carne ou de frango. No processo de clareamento do caldo, adiciona-se clara de ovo, que ao coagular leva também as impurezas provenientes do processo de cozimento.

Figura 14 – Fettuccine com cogumelo Yanomami.

Fonte: D.O.M. Disponível em: http://domrestaurante.com.br/pt-br/home.html. Acesso em: 21 mai. 2018.

Em entrevista a revista Zetta, Atala (2021, p. 01) fala sobre a importância dos ingredientes na gastronomia e a descoberta dos sabores brasileiros que, com o decorrer do tempo, passou a ser a marca do seu restaurante gastronômico:

> No começo de 2005 eu já tinha um comecinho de história na gastronomia fora do Brasil. Os grandes *chefs* do mundo naquele momento eram dois espanhóis: Ferrán Adriá e Juan Mari Arzak. Na época, fui convidado para dar uma aula na Espanha e falei sobre como podemos viajar através dos sabores: ao falar sobre shoyo, gengibre e algas viajamos para o Japão, se eu falasse sobre tomate, mussarela e manjericão iríamos para a Itália, mas existia uma enorme dificuldade em explicar qual o sabor da Amazônia, um lugar tão conhecido quanto uma coca-cola; a diferença é que se eu falar a palavra “coca-cola”, você associa o sabor, mas se eu falar Amazônia não se sabe que gosto tem. O que fiz foi mostrar no palco os sabores da maior floresta tropical do mundo e fui aplaudido de pé com muita intensidade. Para

> minha surpresa, Ferrán Adrà e Juan Mari Arzak subiram ao palco para me cumprimentar. Seria como se um astro do *rock&roll* subisse no palco de um iniciante, foi épico e nunca tinha acontecido isto antes. A cena foi mais ou menos essa e me jogou para um lugar especial. A partir daí, comecei a levar para o mundo nossos sabores e como eles podem elevar nossa cultura, preservar o meio ambiente e incentivar a nossa economia.

Alex Atala afirma acreditar na relação do homem com o meio ambiente, que vai além da degustação dos sabores. Uma relação sustentável que considera toda a cadeia que vai dos produtores à mesa, superando uma postura meramente extrativista. Em 2013, o *chef*, juntamente com um grupo de especialistas, cria o instituto ATA com o objetivo de aprofundar a pesquisa de novos ingredientes e estruturar as cadeias produtivas, considerando uma cozinha "que não fosse somente boa de comer, mas saudável para quem faz, para quem come e para quem produz" (ATA, 2022, p. 01). Os objetivos do Instituto estão declarados no manifesto que se encontra disponível no website[3]:

> A relação do homem com o alimento precisa ser revista. Precisamos aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir da natureza; agir em toda a cadeia de valor, com o propósito de fortalecer os territórios a partir de sua biodiversidade, agrodiversidade e sociodiversidade, para garantir alimento bom para todos e para o ambiente.

No mesmo ano, pela sua atuação na alimentação, Atala é eleito uma das personalidades mais influentes do mundo pela revista Time, juntamente com o norte-americano David Chang, fundador do grupo de restaurantes Momofuku e o dinamarquês René Redzepi, responsável pelo restaurante Noma (figura 15). Em 2014, dentro do Programa de Fortalecimento da Diversidade Gastronômica da Cidade de São Paulo, o Instituto ATA passou a ocupar cinco boxes no Mercado Municipal de Pinheiros, onde produtos e alimentos, muitas vezes desconhecidos, são expostos e disponibilizados ao público. Estes produtos de pequenos produtores são organizados pelos biomas brasileiros, Cerrado, Caatinga, Mata Atlântica, Pampas e Amazônia (figura 16).

[3] Disponível em: https://bit.ly/3XHf1ZI. Acesso em: 17 out. 2022.

Figura 15 – Alex Atala na capa da Revista Time, em novembro de 2013.

Fonte: Martin Schoeller/Time.

Figura 16 – BOX do Instituto ATA no Mercado Municipal de Pinheiros.

Fonte: Secretaria Especial de Comunicação da Prefeitura de São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3imB2wE. Acesso em: 21 nov. 2022.

Outra prática que intensifica o sucesso do *chef*, é a realização anual do seminário FRUTO, no qual discute caminhos alternativos em torno da gastronomia, da sustentabilidade e da indústria. Nos encontros, fica evidente que é um valor da gastronomia contemporânea cultivar a relação com os produtores e a utilização de insumos locais. Entretanto, estas discussões são importantes também se considerarmos que um restaurante gastronômico é antes de tudo um negócio. E para a fundação de uma ideia de gastronomia brasileira é necessário planejar o estabelecimento de padrões de qualidade e de fornecimento de ingredientes até então não utilizados comercialmente. Desde essas iniciativas, muitos dos ingredientes até antes desconhecidos ou pouco usados passaram a ser utilizados em outros restaurantes e começaram a ser comercializados nas prateleiras dos supermercados.

Mas nem sempre este processo de trazer produtos para uma lógica de mercado é livre de polêmicas. Em 2019, uma matéria publicada pelo Observatório do Agronegócio no Brasil, *De Olho nos Ruralistas*, acusou o instituto criado por Atala de transformar a baunilha

do cerrado, substituto nacional da fava de baunilha, em uma marca exclusiva e de afastar a comunidade quilombola dos calungas das decisões sobre o produto (PAES, 2019, p. 01). Em resposta, o website do Instituto Ata apresenta informações sobre este projeto, descrevendo as ações realizadas em conjunto com a comunidade.

O trabalho com ingredientes também rendeu algumas publicações, dentre elas, *Alex Atala: por uma gastronomia brasileira*, em que compartilha receitas e fotografias que retratam o caminho dos alimentos e *D.O.M.: Redescobrindo ingredientes brasileiros*, que traz uma relação dos ingredientes nacionais utilizados em sua cozinha e algumas receitas produzidas para o menu degustação do restaurante e mais recentemente *Mandioca: Manihot utilissima Pohl*, livro lançado em 2021, dedicado a raiz brasileira que traz informações sobre a história, o plantio, o processamento e o preparo de um dos ingredientes mais populares de nossa culinária.

Dez anos depois da inauguração do restaurante gastronômico, objeto desta pesquisa, Alex Atala abre o Dalva e Dito, restaurante de contexto, mais informal e que apresenta uma culinária brasileira tradicional com interpretações do *chef*. Dentre os pratos do menu estão a *moqueca com frutos do mar* ou o *macarrão com feijão e linguiça*, além de alguns pratos clássicos do restaurante gastronômico como o *aligot com filé*, receita francesa que na versão de Atala é feita com os queijos gruyère e minas padrão (figura 17). Em 2020, durante a pandemia Covid-19, Atala abre o Nóix, uma *dark kitchen*[4] que funciona na mesma cozinha do Dalva e Dito, oferecendo pratos exclusivamente criados para entrega e que mudam com frequência.

[4] *Dark kitchen* é um termo utilizado para definir um estabelecimento de alimentação que não conta com o serviço de salão, oferecendo apenas comida para viagem. Uma *dark kitchen* necessita de menores custos de operação e apresenta possibilidade de compartilhar a infraestrutura e operações com outros negócios, reduzindo custos de aluguel e despesas administrativas.

Figura 17 – Aligot com filé do Dalva e Dito, prato que integrou o menu degustação do D.O.M.

Fonte: Ricardo D'Angelo. Veja SP. Disponível em: https://bit.ly/3Fdswcd. Acesso em: 14 out. 2022.

3 DA RESERVA À DEGUSTAÇÃO: A EXPERIÊNCIA DE GASTRONOMIA BRASILEIRA PROPORCIONADA PELO RESTAURANDE D.O.M.

Entendemos que o menu degustação de um restaurante gastronômico pode ser compreendido como uma experiência estésica construída por um sujeito destinador de uma enunciação, o *chef* de cozinha, que cria uma sequência de pratos que são servidos em uma sucessão programada com o objetivo de proporcionar aos sujeitos da degustação uma sensação de euforia. As criações são resultado da escolha de ingredientes, técnicas e modos de fazer, que organizados e servidos em uma sequência, trazem impressas os traços destas escolhas, as marcas da identidade deste *chef*, o seu estilo. Cada uma destas criações é uma unidade de um arranjo sintagmático que no seu conjunto compõem um discurso não linguístico, que é processado pelos sentidos daqueles que se dispõem a participar da experiência e, ao mesmo tempo, são transformados por ela. Em todas as etapas desta experiência, do ato da reserva ao cafezinho, é sobre a interação *chef* – sujeito da degustação que vamos nos ater neste capítulo.

Mas qual é o caminho para se compreender a experiência construída por um restaurante gastronômico, mais especificamente, uma experiência de uma gastronomia brasileira? Atualmente proliferam-se nos meios eletrônicos avaliações de interessados em gastronomia que, ao frequentarem os restaurantes, disponibilizam suas impressões pessoais para outras pessoas. Estas publicações revelam mais a competência (ou a falta

dela) dos pretensos avaliadores e suas preferências pessoais que dos restaurantes, destacando o gostar ou não de algum tipo de prato.

De uma forma mais profissional, críticos gastronômicos e revistas de referência estabelecem critérios técnicos para a análise dos restaurantes, considerando o domínio das técnicas culinárias, a qualidade dos ingredientes utilizados, o ambiente da degustação, a relação, por exemplo, entre o custo e o benefício para, por meio desta análise, publicar listas dos melhores restaurantes. Seguramente o D.O.M. é o restaurante brasileiro mais premiado pelas principais publicações internacionais. Atala foi o primeiro *chef* a ter um restaurante classificado com duas estrelas no *Guia Michelin*[5], marca que foi mantida até o ano de 2020, última publicação do guia no Brasil. O restaurante ocupa desde 2006 a lista dos 50 melhores restaurantes do mundo publicada pela revista *The Restaurant*, chegando ao quarto lugar em 2012. No ano seguinte, Alex Atala foi considerado uma das 100 pessoas mais influentes do mundo pela revista TIME Magazine e é um dos quatro *chefs* premiados pelo conjunto de sua obra na categoria dos *50 melhores restaurantes latino-americanos*.

Pontes, Moretti e Carvalho (2019, p. 569) propõem um roteiro de avaliação de restaurantes gastronômicos baseado nas categorias do Guia Michelin e seus três critérios-base: ingredientes, *chef* e o prato finalizado (figura 18). Na categoria ingredientes, o avaliador considera a qualidade dos insumos, a utilização de produtos locais e a harmonização, o aprendizado sobre a cultura local e a capacidade de adaptação dos produtos nas receitas. Na avaliação do *chef* são considerados os conhecimentos técnicos presentes no preparo e no serviço, a personalidade e a originalidade dos pratos. O último critério é a avaliação dos pratos que considera a combinação dos sabores e o estímulo aos sentidos, a apresentação, a relação do preço com a qualidade e a regularidade dos processos.

[5] O Guia Michelin é um dos mais conhecidos Guias Turísticos do mundo e avalia hotéis e restaurantes. Foi criado no ano de 1900 pelos irmãos André e Edouard Michelin que decidiram publicar um pequeno guia de turismo com informações úteis aos viajantes. O objetivo era incentivar as viagens de automóvel e divulgar os pneus. No ano de 1926 o guia passou a classificar restaurantes com estrelas, contando com uma equipe de clientes ocultos. Em 1936 foi criada a classificação de três estrelas de acordo com os critérios estabelecidos. O Guia já chegou a avaliar mais de trinta territórios na Europa, Ásia e Américas. A edição brasileira do Guia Michelin foi publicada no período de 2015 a 2021, quando foi suspensa por conta da pandemia Covid-19. Em 2022 o Guia anuncia a suspensão temporária da versão brasileira, deixando então de avaliar os restaurantes em São Paulo e no Rio de Janeiro (MICHELIN, 2022, p. 01).

Figura 18 – Exemplo de roteiro para avaliação de restaurantes de alta gastronomia.

Categ.	Itens do Guia Michelin	Itens citados pela literatura
Ingred.	Qualidade	Qualidade do insumo
		Ingrediente valorizado
	Sazonalidade	Conhecer recursos que não impactam qualidade
		Pratos sazonais
		Aprendizado sobre comida local: produto ingrediente
	Harmonia de sabores	Harmonização entre prato e bebida
Chef	Técnica	Equipamento altera a performance do funcionário
		Manutenção e atualização de equipamento
		Bens facilitadores: equipamento, instalação e pessoal
		Instalação física e equipamento
		Apoio ao trabalho dos funcionários
	Conhecimento técnico	Qualificação
		Conhecimento
		Competência em fazer o serviço
		Cuidado no preparo
		Habilidade para o serviço
		Conhecimento para o serviço
		Capacitação
		Adaptação em virtude do cliente ou recursos
		Serviço: confiável, preciso e consistente
		Treinamento: menu, método de preparo e ingrediente
		Informações adicionais no cardápio sobre técnicas
	Habilidade	O desempenho do serviço depende de técnica na produção
		Padronização no procedimento
		O restaurante lida com pedido especial
		O restaurante está em guias turísticos da cidade
	Talento na preparação	Qualidade técnica do preparo de uma refeição
		Os funcionários recebem suporte para fazer seu trabalho
		O restaurante oferece um serviço rápido
		O restaurante tem pessoal treinado, competente e experiente
	Personalidade	A apresentação de qualidade do prato
	Originalidade	A variedade dos pratos adequada
Prato	Clareza e combinação	Os sabores estimulam o paladar e outros sentidos
	Valor agregado	Apresentação do prato: qualidade

Fonte: Pontes, Moretti e Carvalho (2019, p. 569).

Este aparato pode ser bastante útil para análise e classificação de restaurantes, levando em conta aspectos mercadológicos e o próprio desenho da experiência. O resultado, além de uma sanção, é da recomendação ou não! daquilo que se espera do estabelecimento do cardápio e de sua proposta. As celebradas listas do mundo gastronômico acabam por, ao mesmo tempo, dar visibilidade aos restaurantes que empregam esforços para serem notados pelas publicações além de orientar o público na escolha dos estabelecimentos. O modelo de avaliação proposto se subdivide em 34 categorias, e o prato, por meio do qual se dá efetivamente a mais importante interação entre *chef* e o sujeito da degustação corresponde a apenas dois critérios. Restaurantes gastronômicos, além de se configurarem como um empreendimento, podem ser vistos como um lugar da criação de uma experiência estésica modelada para afetar os sentidos do sujeito da degustação, principalmente pela comida, sem desconsiderar todos os elementos atmosféricos da degustação e momentos significantes da experiência como o processo de reserva, por exemplo.

Parece-nos razoável compreender e analisar a experiência gastronômica por meio da análise discursiva, uma vez que a semiótica é uma teoria da significação tanto do texto linguístico quanto as linguagens configurando uma axiologia dos sentidos. Desta forma, podemos destacar a gastronomia como arranjos de expressão cujo sentido decorre da articulação de vários sistemas de linguagem como o visual, o tátil e o gustativo. As criações autorais do *chef*, organizadas em um cardápio ou apresentadas no menu degustação consistem em um texto sincrético e os sentidos que emanam dos arranjos plásticos do prato são apreendidos e processados pelo corpo do sujeito da degustação dotado de uma competência estésica (OLIVEIRA, 2010, p. 02).

Comida e sujeito estabelecem uma interação da ordem do ajustamento e esta interação não é de ordem modal do fazer-crer, característica do regime da estratégia, ou do fazer-ser, resultado da adaptação unilateral do regime da programação, mas do regime da interação sujeito-comida em uma relação de ajustamento, ou seja, de um fazer conjunto em que a comida, composta por texturas, aromas, cores, formas e sabores, passa a ter sentido em ato a partir das percepções sentidas pelo sujeito da degustação (LANDOWSKI, 2014, p. 48).

A interação, constituída sobre esta composição, é da ordem do fazer-sentir. A apresentação oral, em que o garçom explica as características especiais daquele prato conferidas pela elaboração ou pelo uso inusitado dos ingredientes, pelas técnicas empregadas no preparo e pela apresentação, é concomitante ao ajustamento do sujeito apreciador com o prato, cujo arranjo estético converge para consequências das escolhas

sintagmáticas do *chef*, imprimindo o seu estilo a cada um deles. Para estas criações, um competente *chef*-destinador escolhe os ingredientes e sabores, estima o equilíbrio de texturas, aromas e cores e coloca todos à prova do sujeito da degustação que, por meio do seu corpo, viverá a experiência gastronômica. As texturas são sentidas diretamente pelo contato do alimento com a língua, os aromas são absorvidos pelas suas narinas no corpo do sujeito, as formas e cores são percebidas pela visão e o sabor é sentido quando o alimento encontra as pupilas gustativas. A comida só se torna comida efetivamente quando o sujeito a visualiza, a cheira, a mastiga e a sente. É sobre esta interação arriscada que este trabalho reflete, ou seja, os sentidos da experiência sensível do sujeito em interação com o menu degustação de um restaurante gastronômico brasileiro. De um lado tem-se a comida criada e apresentada por um *chef*-destinador, do outro lado, um sujeito da degustação disponível para sentir os sentidos emanados das qualidades sensíveis desta comida e que também pela interação é transformado pela comida.

Dotado de competência estésica, o sujeito-destinatário da percepção, ao receber o prato, está diante de uma variedade de experiências possíveis, desta forma, ele passa a operar o processo de significação por meio dos sentidos espaciais que "devem fazer-nos ter acesso a uma forma qualquer do ser, quer dizer, se eles são sentidos" (MERLEAU-PONTY, 2018, p. 293). Ainda que consideremos a dimensão espacial dos sentidos, que conferem sentido a determinados aspectos do ser e são definidos por um certo campo sensível, a unicidade é reconstituída pela comunicação dos sentidos entre os sentidos.

Assim, o espaço da degustação exerce um importante papel nesta experiência, uma vez que os restaurantes gastronômicos não fazem entregas e se mostram por meio do menu degustação, sendo, por esta razão, que a presença neste local é a única possibilidade para que o sujeito experimente a comida elaborada pelo *chef*. Neste *locus* concebido para o preparo e degustação dos pratos, o sujeito é afetado pelas qualidades sensíveis que conferem a cada um deles um modo de ser e muitas delas são reiteradas no todo, conferindo um estilo e um modo de presença do *chef*. O sujeito apreciador ouve a descrição do prato, observa sua apresentação, seu aroma e suas cores. Diante do prato, inicia a interação direta com a comida, selecionando o que experimentar em primeiro lugar, quais combinações a fazer na colher e na boca.

Em contato com o corpo, a comida, que assume também o papel de sujeito, é processada de acordo com o ponto de vista e com as relações de oposição estabelecidas pelo sujeito apreciador. Por meio da visão ele obtém luzes, cores e formas e, por meio destes sistemas, um anúncio do que será a textura dos ingredientes. Pelos ouvidos escuta, compulsoriamente, a descrição dos pratos e ingredientes, possibilitando imaginar o

resultado de sabores da combinação de ingredientes. Este texto pode produzir diversos efeitos de sentido: a surpresa, o espanto com o inusitado, a curiosidade de experimentar a combinação que se revela gradativamente. O aroma penetra o sujeito antes mesmo que sinta os sabores. Pelo tato são apreciadas as texturas, seja pelo toque do garfo seja pela consistência do alimento na boca, que também revela os sabores. Além disso, diante do prato, decide, dentre as mais variadas possibilidades, quais combinações fazer na colher e na boca. O ritmo formado pela temporalidade da degustação, resultante da programação do serviço pelo restaurante e das escolhas do sujeito apreciador no ajustamento com o arranjo estético e estésico da comida, também se configura como um elemento produtor de sentidos. A plasticidade do arranjo estético que emana dos formantes no prato, traz, as mais diversas possibilidades de degustação.

3.1 Cozinha Internacional ou Gastronomia Brasileira?

Qualquer fenômeno tomado como objeto de análise pode ser considerado sob o aspecto do sistema e do processo (FLOCH, 2001, p. 13). Enquanto o primeiro é o conjunto das relações de diferença e semelhança que definem as possibilidades abertas pela organização do objeto de análise, o processo é o conjunto de elementos selecionados, combinados, dos quais a copresença constitui o objeto. O estudo do sistema remete ao eixo paradigmático que, fazendo uma relação com o objeto deste estudo, mostra as relações de diferença e semelhança, presença e ausência, que definem a gastronomia brasileira de Alex Atala e não qualquer outra ou tipo de gastronomia brasileira. Por outro lado, o processo remete ao eixo sintagmático, ou seja, os elementos selecionados e combinados pelo *chef*, tais como preparos, técnicas e ingredientes em relação constituem cada prato do menu degustação.

Restaurantes do tipo gastronômicos constroem uma experiência de degustação que normalmente obedece a determinados parâmetros. Ainda que possam também oferecer um menu *a la carte* ou executivo[6], precisam necessariamente apresentar uma degustação pela qual o *chef* demonstra a sua capacidade criativa em cada um dos pratos e no seu conjunto. Estes pratos são servidos em uma determina ordem, organizados em etapas: entradas, pratos principais e sobremesas que contam uma história por meio dos

[6] Um menu executivo é normalmente servido de segunda a sexta-feira e é uma versão mais composto por uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. É uma forma mais acessível de conhecer restaurantes gastronômicos.

elementos não verbais que emanam de cada arranjo. É neste momento que se encontram os elementos de diferenciação dos restaurantes gastronômicos. Ainda que tenham organização semelhante, se tornam mais ou menos singulares pelas estruturas discursivas, a partir do momento em que o *chef*, no papel de enunciador, seleciona e ordena uma dentre as várias possibilidades, imprimindo o seu estilo nas produções.

Se as bases desta gastronomia é a cozinha brasileira, precisamos também pensar o que é este paradigma de gastronomia, considerando um país diverso e de dimensões continentais como o Brasil. Segundo Dória (2014, p. 17), para compreender a complexa culinária brasileira, é necessário deixar de lado a simplificação mítica do encontro das raças e entender que desde o descobrimento travou-se no território nacional uma assimilação da cozinha ocidental, principalmente europeia. Em contrapartida, produtos nativos como a batata, o milho, o tomate e o amendoim passaram a ser consumidos em todo o mundo.

De acordo com as estimativas da FUNAI (2020, p. 01) estima-se que a população indígena antes do período da colonização do Brasil era de aproximadamente três milhões de pessoas, divididas em mais de mil etnias diferentes. Cerca de dois milhões desses habitantes se estabeleceram no litoral e um milhão no interior. Apesar de semelhanças, havia diferentes tipos de culinária, técnicas e uso de ingredientes fortemente influenciados pelo local em que se estabeleciam. Os guaranis que se instalaram no litoral desenvolveram as bases da culinária caiçara, com o uso de peixes e frutos do mar. Enquanto que os indígenas que habitavam o vale do paraíba se desenvolveram com base na agricultura de subsistência cujos principais ingredientes eram o milho, o feijão e a abóbora. Os europeus que iam do litoral para o interior, trouxeram também costumes, técnicas e carnes de porco e galinha, formando a culinária caipira do interior do Brasil (DORIA, 2021, p.37).

Da mesma forma, os povos escravizados nas fazendas e nas minas eram provenientes de várias tribos e regiões do continente africano que imprimiam na sua alimentação, na medida do possível, as marcas da sua cultura de origem. Além dessa diversidade, existem também a influência das grandes ondas migratórias de italianos, alemães e japoneses, no período entre as guerras, e dos movimentos mais diversificados populacionais globais contemporâneos. Estas locomoções migratórias são também deslocamentos de troca do exterior ao interior que acabam por exercer forte influência na cultura alimentar, proporcionando desde o surgimento de restaurantes de comidas típicas de diversos países e regiões até a chamada cozinha de fusão, que combina diferentes tradições culinárias.

A culinária brasileira em seu contexto histórico, assimila técnicas europeias, principalmente de uma cozinha clássica francesa, mas que são interpretadas e fundidas, de acordo com a sabedoria popular. O *confit* francês, pedaços de carne cozida e conservada em sua própria gordura, dá origem à carne da lata – carne de porco em conserva – possível de ser armazenada e consumida nas longas jornadas do percurso das Minas Gerais até o porto de Parati no Rio de Janeiro.

Partindo da premissa que a culinária é sempre o produto de transações simbólicas que não estão isoladas ou limitadas ao espaço de uma determinada região, todos estes movimentos de troca, ao longo das décadas, contribuíram para a formação do tecido cultural que dá origem à culinária brasileira. Sob este aspecto cabe analisar qual seria a definição de uma gastronomia brasileira.

O nome do restaurante apresentado no *website* e também cravado na porta de entrada, D.O.M., acompanhado das palavras *Gastronomia Brasileira*, carrega explicitamente a promessa de uma gastronomia local, contrapondo-se aos restaurantes gastronômicos das grandes cidades que, de uma forma geral, até a década de 1990, apresentavam uma cozinha internacional de origem principalmente italiana e francesa, comandados por *chefs* estrangeiros que utilizavam ingredientes brasileiros nas preparações, conferindo um toque regional ou até mesmo exótico às produções.

Temos aqui uma categoria semântica de base internacional *versus* nacional. O primeiro termo, na gastronomia, diz respeito à uma cozinha que tem como essência o uso de um conjunto de técnicas e princípios oriundos principalmente da cozinha clássica de origem francesa que permite adaptação às possibilidades locais (FRANCO, 2010, p. 178). Cabe destacar que, ao contrário do que nos leva a pensar, não se trata somente da reprodução de pratos da alta cozinha, mas a reinterpretação de receitas de diversas origens por um *chef* que domina os fundamentos da cozinha clássica e é capaz de adaptá-los ao contexto e à cultura locais, assim como à disponibilidade de ingredientes. É neste lugar que se encontravam grande parte dos restaurantes gastronômicos no Brasil. Chamar uma gastronomia de brasileira é mais do que a ideia de adaptação e traz um sentido maior de originalidade se considerarmos a cozinha internacional. Ao propor uma gastronomia brasileira, se pressupõe, de início, a promessa de uma experiência que faz um mergulho mais profundo na cultura e culinária brasileiras. Para tanto, as técnicas são empregadas para a criação de pratos originais cuja base são ingredientes do território nacional, dos nossos biomas e as referências são as que formam a culinária brasileira. Cabe analisarmos se existe de fato uma proposta original de gastronomia brasileira como propõe Atala ou

seria o D.O.M. mais um restaurante de gastronomia internacional, que adapta as produções a uma ideia exótica de cozinha brasileira?

A visita a um restaurante gastronômico é, para a maioria das pessoas, o estabelecimento de uma descontinuidade em oposição à rotina contínua da alimentação diária em casa ou no intervalo do trabalho. Não se vai a um restaurante gastronômico todos os dias, tanto porque a visita é reservada a momentos especiais, comemorações, fechar negócios, viagens de turismo ou mesmo para conhecer e apreciar a comida de uma localidade e de seu *chef*. A escolha e qualidade dos ingredientes, o uso de técnicas culinárias e o resultado apresentado nas produções autorais de um *chef* reforçam a noção de exclusividade.

Em se tratando de um restaurante de gastronomia brasileira localizado na maior cidade do país, pode parecer um desafio adicional construir esta descontinuidade, esta diferença, fazendo uso de ingredientes e técnicas inspirados em uma culinária regional, mas ao refletir sobre a base da experiência proposta pelo D.O.M., seja de fato uma culinária brasileira e que esta pode ser uma genuína experiência gastronômica, mas que se faz necessário ainda analisar quais as escolhas sintagmáticas que Atala seleciona para a construção do seu paradigma de gastronomia brasileira.

O período da pesquisa, entre 2018 e 2022, foi também um momento de grandes transformações para o setor de alimentos e bebidas, que também se refletiram em nosso objeto de estudo. Nos dois primeiros anos de observação, o menu estava organizado em dois tipos: o *Maximus*, composto por doze pratos de porções menores, o qual, segundo o *website* do restaurante, era a melhor forma de conhecer a experiência proporcionada pelo *chef* e o *Optimus*, um menu composto por oito tempos com porções mais generosas. Para cada uma destas opções havia também o menu *reino vegetal*, destinado aos frequentadores que optam por não comer carne animal. Tendo em vista o maior número de criações e consequentemente, mais possibilidade de análise, durante os dois primeiros anos foram analisados os pratos que integravam o menu *maximus* e suas respectivas harmonizações. Foi possível perceber, por exemplo, que algumas produções permaneciam no menu por longo do tempo, enquanto que outras eram substituídas antes da troca completa do menu. Em 2019, o restaurante comemorou 20 anos anunciando um menu com a temática pré-descobrimento, prometendo resgatar preparos indígenas existentes do período anterior à colonização portuguesa.

Em meio à celebração de duas décadas do restaurante, precisamente em março de 2020, no início da pandemia Covid-19, o D.O.M. interrompeu suas atividades, assim como todos os outros restaurantes da cidade de São Paulo. O setor de alimentos e bebidas foi

um dos mais atingidos durante a pandemia e cerca de um terço dos estabelecimentos fecharam suas portas definitivamente. Ao retornar às atividades, o D.O.M. trouxe um único menu denominando *uno*, concebido pela própria equipe da cozinha com o objetivo de retomar as atividades no local. A experiência mais sóbria, com um menor número de etapas, foi intensamente influenciada pelos protocolos sanitários impostos pelo governo durante a pandemia. A decoração recebida para as comemorações do aniversário do restaurante foi mantida, mas havia um número reduzido de mesas no salão. O deslocamento no interior do restaurante só poderia ser feito com o uso de máscaras e o frasco de álcool em gel estava presente em todas as mesas. Com o arrefecimento da pandemia Covid-19, a ideia de um menu único foi mantida, com a opção do *reino vegetal*.

Para capturar as etapas da degustação, para fins desta análise, tomamos como base o último menu analisado durante a pesquisa, em junho de 2022. Entretanto, como nosso objetivo é verificar a construção de uma experiência de gastronomia brasileira, quando oportuno traremos também para esta análise elementos de outros menus que se assemelham nas técnicas de preparo, na utilização de ingredientes ou na função que o prato ou ingrediente exerce no menu, compondo assim categorias temáticas que configuram as bases da experiência planejada por Atala.

3.2 O *website*: a primeira porta de entrada do restaurante

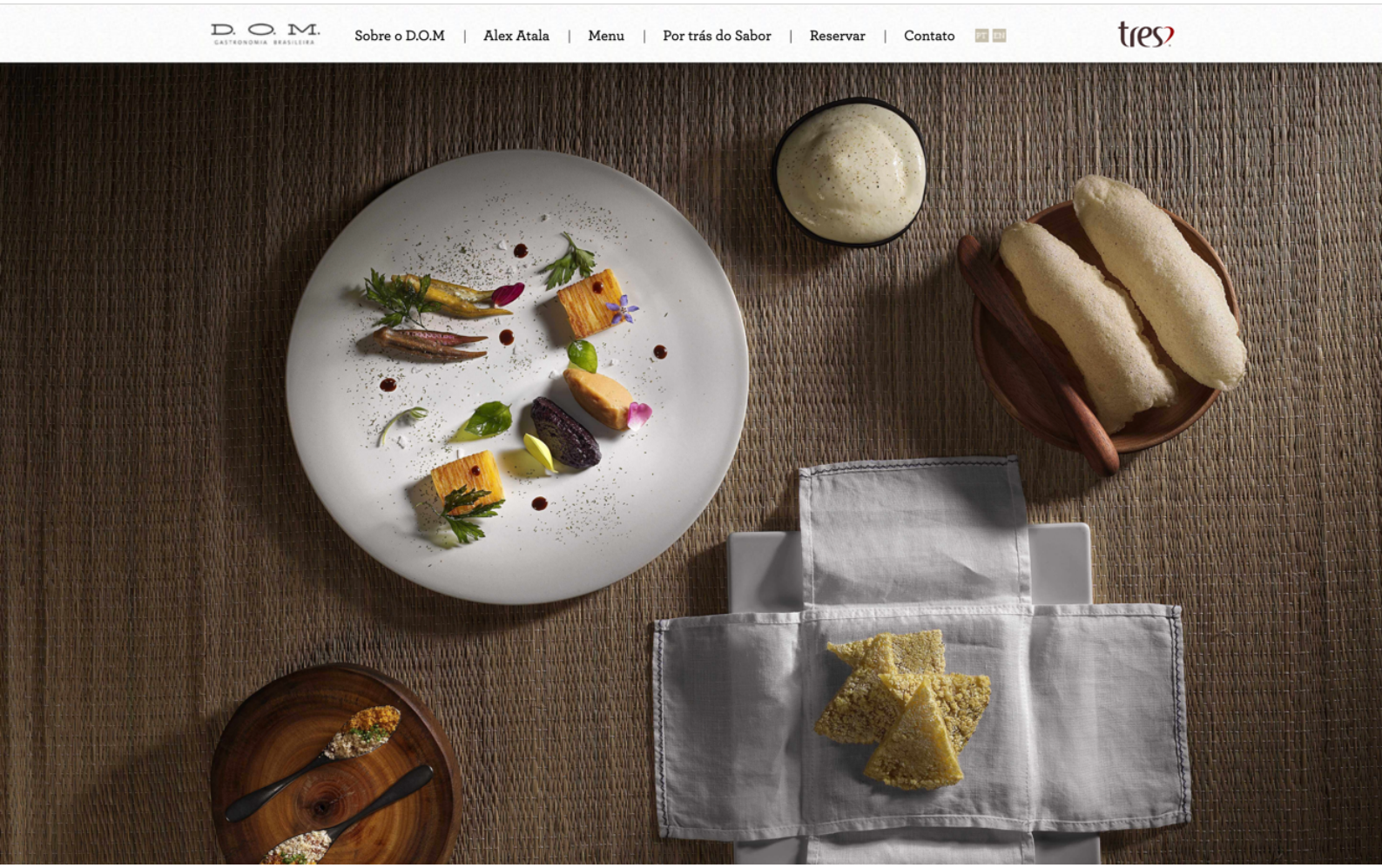
Para conhecer e vivenciar as criações de Alex Atala, é preciso ter a primeira experiência que se inicia pela porta digital do website do D.O.M. para depois fazer uma reserva e esperar dias ou semanas para finalmente passar pela segunda e imensa porta de madeira do restaurante físico. Dentro do D.O.M. são inúmeras as estratégias de visibilidade para levar o sujeito a atmosfera de um restaurante gastronômico, entre elas, os esforços para estar presente nas classificações nacionais e internacionais dos melhores restaurantes. Em um restaurante gastronômico a visita raramente é ocasional, é planejada e que demanda tempo e altos recursos financeiros. A experiência completa dura cerca de duas horas. São vários os motivos além dos sabores da experiência construída pelo *chef* que podem levar a escolha de um restaurante gastronômico em detrimento de outro que vão desde o seu caráter exclusivo, sua reputação, a recomendação de um conhecido que já frequentou e sancionou positivamente o restaurante, a crítica de uma revista especializada, a presença nas listas classificatórias, dentre vários outros motivos.

Podemos dizer que esta é uma visita motivada pela volição de um querer fazer que reflete na primeira interação desse sujeito da degustação com o restaurante por meio do seu website. De alguma forma esse sujeito tomou conhecimento da proposta do restaurante, foi impactado por matérias, vídeos, mídias sociais, e por alguma ocasião não ordinária ou até mesmo para fazer parte do seleto grupo que já vivenciou a experiência, destacando-se dos demais, entra no *website* para realizar a reserva.

Com os regimes de sentido, interação e risco desenvolvidos por Landowski, começaremos a análise pela interação da ordem da manipulação que se dá entre o sujeito da degustação e o restaurante por meio do *website*. A relação que se estabelece entre estes dois sujeitos é regida pelo princípio da intencionalidade e da distintividade. (LANDOWSKI, 2014, p. 25) O objetivo é que o sujeito da degustação, por meio de elementos de persuasão, queira fazer e faça a reserva e já passe a imaginar a marcada experiência da promessa do menu que acaba de fechar o contrato. Assim o sujeito da degustação, como sujeito de vontade, adere à promessa do deleite, mas também a de distinção que essa frequentação lhe transfere.

Quando o sujeito da degustação acessa o *website* do restaurante, ele se depara com uma grande imagem de um dos pratos que compõe o menu ocupando quase toda a tela (figura 18). A imagem é de um dos pratos que integrava o menu pré-descobrimento, em comemoração aos 20 anos do restaurante. Além do prato, na parte superior, observamos uma linha horizontal branca, com os *links* para as outras seções do website: *Sobre o D.O.M.*, *Alex Atala*, *Menu*, *Por trás do Sabor*, *Reservas e Contato*.

Figura 19 – Página de abertura do website do restaurante D.O.M. O fundo parece ser de uma toalha cujas tranças lembram o tipiti, artefato trançado utilizado pelos indígenas para a extração da farinha de mandioca e do seu sumo, o tucupi. O prato se assemelha a um couvert, mas ao invés do pão de acompanhamento, podemos observar a tapioca e a farinha. Ao centro, nas cores que simbolizam o Brasil, a raiz e outros vegetais.



Fonte: https://bit.ly/3XVvSYQ. Acesso em: 10 jun. 2022.

No momento da reserva o sujeito da degustação ainda não possui informações adicionais sobre o prato a não ser a sua imagem, mas sustentado pelo princípio da intencionalidade que rege o regime da estratégia, a fotografia tem a função primeira de seduzir o sujeito pela experiência da visualidade de um dos pratos do menu e todos os sentidos que emanam deste arranjo plástico são ampliados de maneira a ocupar praticamente a totalidade da tela. Segundo Oliveira (2021, p. 17).

> Na perspectiva da manipulação, os produtos e mercadorias, nas construções discursivas, tornam-se objetos de valor investidos de semantismos que podem agir sobre as buscas do sujeito para o seu constituir-se presente no mundo. Como os valores são partilhados por

> destinador e destinatário, o destinador é investido de uma ação de doador de competências modais que podem ou não conduzir o usuário – sujeito de volição, ao convencimento de portar esses bens.

Observemos que portar esses bens no caso do site do restaurante é um querer ter a distintividade dos demais no seu torno pela escolha de participar do menu proposto. A imagem se apresenta em uma forma retangular com todo o fundo composto por uma toalha de fibra natural com uma rede de linhas entrelaçadas. Sobre ela estão as criações do *chef*, dispostas em utensílios de madeira acompanhando a composição cromática do fundo. Estas cores se opõem aos dois utensílios brancos que compõe a fotografia, um prato de cerâmica e um tecido também rústico. Percebe-se aqui uma primeira oposição marcada pelos utensílios. Quase todos possuem um aspeto natural, como as madeiras, a toalha de fibra ou o linho e o prato convencional, mais delicado. Da metade da esquerda da imagem vemos uma dupla do que parece ser um biscoito ou algo semelhante. Sobre o linho rústico observa-se uma forma triangular que se assemelha a uma tapioca, mais áspera e amarelada que as tapiocas tradicionais. Deste lado temos ainda um terceiro elemento, um creme que parece ter uma leve textura, similar as melhores manteigas. Em cima do pedaço circular de madeira, estão dispostas duas colheres de farofa, em um singelo degradê cromático, um prato branco comum encontrado de norte a sul do país nas mais simples casas brasileiras. Sem termos a percepção do sabor, das texturas, não é possível perceber algum toque especial do *chef*, apesar de supormos tal empenho pelo tipo de restaurante.

Ao contrário dos outros elementos, o prato redondo é o que apresenta um conteúdo com maior diversidade eidética, cromática e de texturas, distribuídos sobre a superfície branca. Ele traz cinco formas diferentes, prioritariamente nas cores amarela, presente nas duas formas quadradas, e nos tons de verde presentes na salsa e no pó utilizado na decoração. Há ainda as flores que trazem mais diversidade cromática a esta parte da fotografia. Se as outras criações em tons claros e formas únicas parecem desempenhar o papel de acompanhamentos, o conteúdo do prato é destacado pelo cromatismo e pela diversidade de formas na ocupação topológica com uma rítmica que sequencia os agrupamentos, retoma elementos, passa a novos, em uma distribuição das provas que compõem o ciclo da degustação. Assim como o utensílio, podemos perceber que o conteúdo também exigiu mais a elaboração do *chef* em sua enunciação. As cores dos elementos nos trazem o sentido de brasilidade, considerando a diversidade, também característica da culinária nacional. Além disso, há um jogo entre a simplicidade e a sofisticação marcado pelo nível de elaboração das produções e pelo cromatismo.

Este prato, *Mandioca, a raiz do Brasil*, integrava o menu pré-descobrimento e todas as produções da composição são feitas com mandioca, ingrediente amplamente utilizado pelos indígenas e um dos mais emblemáticos na cultura alimentar brasileira. Ainda hoje a farinha de mandioca é utilizada em substituição à farinha de trigo, cereal base do continente europeu. A farofa de farinha de mandioca é acrescida de botarga, uma espécie de caviar nacional feito com ovas de tainha que assume a mesma forma da farinha, produzida no litoral de Santa Catarina, no sul do país. Também são servidos a mandioca suflada, o elemento que aparenta ter a forma de biscoito e a forma triangular é um biju de mandioca, prato de origem guarani, equivalente ao pão. O prato contém um mil folhas de mandioca, acompanhado de uma pasta de alho caramelizado e uma pasta de açaí, além de picles de quiabo.

O sujeito da degustação só terá estas informações ao participar da experiência, mas os efeitos de sentido da imagem apresentada na página inicial do website são capazes de anunciar o tipo de experiência que será vivenciada no restaurante ou a sua promessa: de uma gastronomia brasileira em que os ingredientes nacionais protagonizam as produções, além de um jogo que se constrói entre o ordinário e o exclusivo de um restaurante gastronômico.

No primeiro *link* do canto superior do website *Sobre o D.O.M.* são apresentadas informações sobre o tipo de gastronomia, o ambiente "que se destaca pelo equilíbrio harmonioso entre o clássico e o moderno, o conhecido e o selvagem", além da trajetória do *chef* que tinha o sonho de utilizar os ingredientes nacionais em seu fazer gastronômico. "Falta alguém que tenha orgulho de nossa culinária como Villa-Lobos tinha orgulho de nossa música". Nesta parte, são reiteradas a proposta de gastronomia brasileira e as oposições que serão trabalhadas pelo *chef*, ex-*punk* e ex-DJ: no harmonioso *versus* o clássico, o conhecido *versus* o selvagem.

Na seção *Alex Atala o chef* é apresentado como aquele que retorna às origens e de forma criativa produz experiências "inesquecíveis" ao aliar ingredientes nacionais ao domínio das técnicas clássicas. Esta é a mesma promessa feita ao sujeito da degustação no ato da reserva – "uma experiência inesquecível para quem tem a oportunidade de provar suas criações". Para um sujeito atento, a imagem de capa reforça visualmente este compromisso. O texto verbal traz algumas informações sobre questões prementes para a gastronomia contemporânea e que passaram também a ser valorizadas pelas principais premiações como a integração com a cultura local, a valorização dos pequenos produtores e a sustentabilidade no que se refere ao cuidado com as relações estabelecidas em toda a cadeia produtiva, a formação de jovens cozinheiros e a responsabilidade socioambiental.

> Com os pés fincados em suas raízes e os olhos voltados para o futuro, Alex Atala é acima de tudo um apaixonado. Pelo Brasil, pela natureza, pela gastronomia, pela vida. Movido por desafios e um grande sentimento de indignação, Atala consegue com extrema delicadeza e técnica transformar essa energia criativa em experiências inesquecíveis para quem tem a oportunidade de provar suas invenções. Seu foco é explorar todas as possibilidades gastronômicas dos ingredientes nacionais, aliando as bases clássicas às técnicas atuais. No entanto, com arrojo e visão, Atala supera as fronteiras da cozinha e atua como cidadão responsável, valorizando o pequeno produtor, incentivando jovens profissionais e apoiando projetos de terceiro setor (D.O.M., 2021, p. 01).

A seção *Por trás do Sabor* é introduzida por uma frase de Atala: "é preciso cozinhar e comer como cidadão". Mais uma vez, o restaurante reitera sua proposta de privilegiar os ingredientes brasileiros e consequentemente o fomento à cultura local e ao desenvolvimento dos pequenos agricultores e das comunidades ribeirinhas. Após esta introdução, são apresentados os resultados das pesquisas e os ingredientes utilizados no restaurante como o trabalho em parceria como uma indústria de cosméticos para a utilização culinária da priprioca, raiz aromática típica da região amazônica, o desenvolvimento de tipos especiais de arroz em conjunto com uma fazenda laboratório na região do vale do Paraíba, o palmito pupunha certificado pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (Ital), o estímulo a produção de ervas, flores e brotos, como os mostrados no prato da fotografia inicial, a utilização de formigas da região amazônica como ingrediente e a produção de cogumelos por meio do sistema agrícola tradicional Yanomami.

Greimas (2016) define o regime de manipulação como uma configuração discursiva sustentada, simultaneamente, por uma estrutura contratual e por uma estrutura modal. A comunicação do *website* é destinada a fazer-saber e instrumentaliza o sujeito para o ato da reserva a fazer-fazer o conduzindo a clicar na página da reserva. Para que o sujeito saiba, o texto vernal apoia-se nas modalidades de sedução, levando esse destinatário a fazer um juízo positivo sobre a gastronomia brasileira proposta pelo restaurante, trabalhando as categorias semânticas de base como o internacional *versus* brasileiro (nacional), o simples *versus* o exclusivo, o esperado *versus* a surpresa, como também competencializa o sujeito para a experiência a ser vivida no restaurante, apresentando informações sobre os ingredientes, muitas vezes desconhecidos como a formiga e a priprioca.

Os discursos sincréticos são dirigidos ao sujeito da degustação de forma a persuadi-lo ou seduzi-lo a fazer a reserva, ao mesmo tempo em que este é instrumentalizado para a experiência por meio de um saber. Da reserva até o serviço do primeiro prato não é possível saber com exatidão o que será servido. Mas são oferecidas algumas pistas. O sujeito da degustação, até então, teve contato com algumas poucas fotografias das produções do *chef*, que podem ou não integrar o menu no dia marcado para vivenciar a experiência. Ele recebe informações sobre alguns ingredientes utilizados no restaurante e sua região de produção como a formiga, o palmito pupunha e o baru - um tipo de castanha (figura 20).

Figura 20 - Mapa da seção menu que apresenta os ingredientes brasileiros e sua origem.

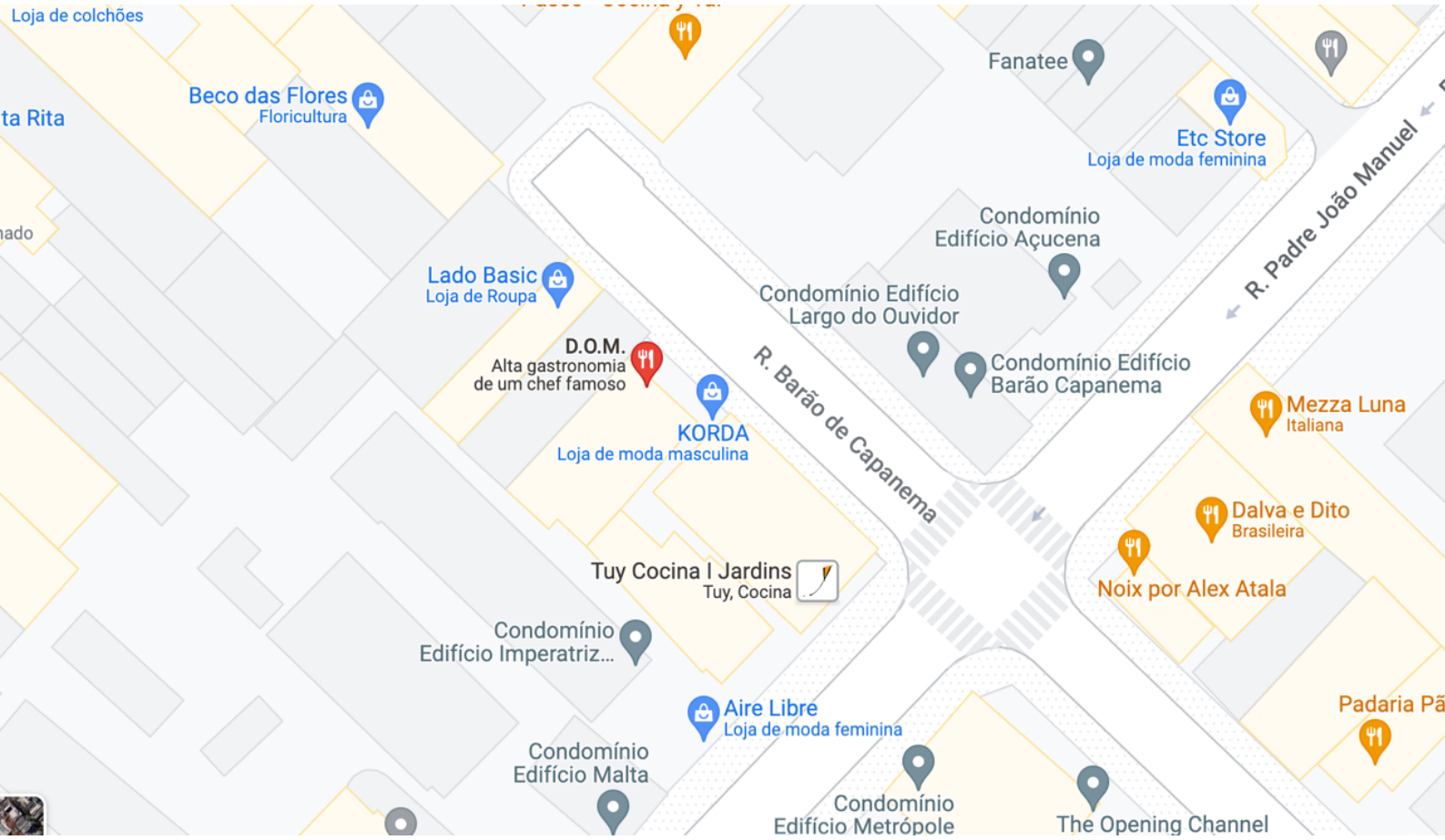
Fonte: https://bit.ly/3FoyCXu. Acesso em: 10 jun. 2022.

O sujeito que entra em conjunção com o restaurante e estabelece o contrato, acreditando na promessa de uma experiência única de gastronomia brasileira que passa a ser então o sujeito de uma espera fiduciária para o sancionar do contrato veridicção.

3.3 A segunda porta: o templo da gastronomia brasileira

D.O.M. está localizado na rua Barão de Capanema, na região dos Jardins em São Paulo, uma das áreas mais valorizadas da cidade. O bairro conta com vários restaurantes, cafeterias, padarias, hotéis, teatros, lojas de grife e prédios residenciais. A rua Oscar Freire, próxima ao restaurante, reúne marcas de moda brasileiras e internacionais. Também está muito próximo da avenida Paulista, um dos símbolos da cidade e antigo centro financeiro da capital que agora abriga museus, centros culturais, parques, além de centros empresariais. É nesta região que se encontram grande parte dos restaurantes gastronômicos da cidade, sem desconsiderarmos a expansão de novos empreendimentos na zona sul e no centro antigo. Além do caráter exclusivo do bairro, o restaurante está localizado em uma rua sem saída, vizinho a dois outros edifícios residenciais, duas lojas de roupa, além de uma loja de vinhos. Na esquina está um outro restaurante de gastronomia ibérica e o Dalva e Dito, outro restaurante do *chef* Alex Atala que em nossa proposta pode ser entendido como um restaurante temático cuja proposta é de oferecer sabores brasileiros tradicionais, receitas de família e alguns clássicos que fizeram parte de menus degustação do D.O.M. (figura 21). O Dalva e Dito tem uma loja anexa na qual comercializa pães, bolos e comida para levar. Neste restaurante é possível encontrar, por exemplo, macarrão com feijão, um preparo caseiro de origem italiana cuja combinação é encontrada em muitos lares brasileiros, ou o picadinho de carne, servido com couve, ovo e arroz, um clássico da cozinha caipira. No mesmo local o *chef* abriu o Nóix, um restaurante que funciona exclusivamente para entrega e traz no cardápio produções simples de uma culinária de várias partes do mundo e que se alteram a cada semana.

Figura 21 - Localização do D.O.M. restaurante, no bairro dos Jardins.



Fonte: Google Maps.

Quem entra nesta parte da rua Barão de Capanema, próximo ao final, ou está em busca de roupas nestas duas lojas específicas ou tem uma reserva no restaurante. Não há, nesta parte, passantes despretensiosos, como acontece na Oscar Freire, um pouco mais acima ou na rua Augusta, paralela a Padre João Manuel, mas que não chega ser cruzada pela Barão de Capanema (figura 22).

O nome do restaurante faz uma referência ao período em que Atala trabalhou em cozinhas na Itália. Em frente ao restaurante havia uma igreja beneditina com a inscrição D.O.M. - *Deo Optimo Maximo*, algo como Deus ótimo e máximo, em latim. Os monges beneditinos foram reconhecidos em sua história pela excelente culinária feita com os ingredientes que estavam disponíveis para os habitantes dos mosteiros e para a restauração dos viajantes que neles se hospedavam. Dentre outros feitos é atribuído ao monge beneditino Dom Pérignon a descoberta do champanhe, no século XVII. O licor *Bénédictine*, que também traz a expressão *Deo Optimo Maximo* em seu rótulo, começou a ser produzido na França em 1510, pelos monges da abadia de Fecamp, que guardaram a

receita durante anos até o início da produção comercial em 1863. Na visão do *chef*, o acrônimo assume outro sentido quando a palavra *Deo* é substituída por *Domus*.

Ao passarmos em frente ao restaurante de Alex Atala, nos deparamos com as três letras que formam o nome do lugar cravadas na parede externa, numa relação de intertextualidade com os mosteiros beneditinos. A visão do acrônimo marca o fim da espera fiduciária e o sujeito da degustação dá início à experiência. Tem-se a confirmação de que se está em frente ao restaurante, "a casa máxima da gastronomia brasileira".

Figura 22 - Fachada e interior do D.O.M.

Fonte: https://bit.ly/3FoyCXu. Acesso em: 10 jun. 2020.

Na calçada, próximo à entrada do restaurante se nota a presença de um homem sob a proteção de um guarda-sol. Prontamente identificamos o serviço de manobrista, figura comum na cidade diante da escassez de vagas destinadas ao estacionamento. Ao chegarmos à pé, de táxi ou de carro, o manobrista quando percebe o olhar que busca pelo restaurante oferece um cumprimento e pergunta se você vai ao D.O.M. Quase que como uma senha de entrada, ao receber uma resposta positiva, e imaginamos que normalmente seja pela configuração da rua, o homem dá as boas-vindas e dirige-se à imensa porta de madeira, abrindo-a.

Atala (2013, p. 12) diz que "o serviço do restaurante é brasileiro, em grande estilo: atento e silencioso, mas igualmente cordial e gentil. O *staff* de um restaurante pode ser encantador, se bem treinado, e no D.O.M. nós nos esforçamos para alcançar este tipo de qualidade". O manobrista na porta do restaurante é o responsável pelo primeiro contato com o sujeito da degustação, desempenhando o importante papel de recebê-lo e ajudá-lo a se localizar.

O serviço de um restaurante é um dos elementos que compõe a experiência do menu degustação. Nos restaurantes de gastronomia espera-se sem exageros que ele seja atento e cordial. A frase de Atala nos faz pensar que ele também pode ter um estilo e no caso do D.O.M., um estilo brasileiro. Na primeira visita ao restaurante após a fase mais aguda da pandemia Covid-19, em outubro de 2020, um dos pratos principais do menu era uma rabada com um purê de mandioquinha e um molho de caramelo cremoso. Apesar de parecer simples pela sua descrição e composição, não era um prato comum. O purê era leve e sofisticado ao mesmo tempo, formando um creme uniforme e sedoso, a carne de rabada em formato retangular, provavelmente prensada e cozinhada por longo tempo à baixa temperatura era extremamente macia, proporcionando uma textura suave com um sabor bastante presente, característico deste tipo de carne, harmonizado por diferença com o dulçor e o queimado do *tofflle*. Emiti, despretensiosamente, as minhas considerações sobre o prato para os outros presentes na mesa e a pessoa que estava nos atendendo perguntou se eu gostaria de repetir esta etapa do menu. Por gostar de rabada e mais ainda da combinação de sabores servida, mas também para entender o estilo do atendimento do restaurante, respondi prontamente que sim. A responsável pela condução da experiência se dirigiu a cozinha, conversou com o *suis-chef*[7] e trouxe novamente o prato para todos nós.

[7] As cozinhas profissionais são organizadas segundo um modelo hierárquico proposto pelo militar francês Georges-Auguste Escoffier que, para agilizar e simplificar o trabalho nos hotéis, eliminando as duplicações e a desorganização, instituiu o sous chef ou sub-chef no segundo nível de comando que responde ao chef de cozinha. Enquanto este desenvolve os pratos e responde por todas as operações de um restaurante, o sous chef organiza os trabalhos da brigada de cozinha e assegura o processo, a qualidade e os prazos de produção dos pratos, além de substituir o chef quando necessário (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2017).

Quando perguntados sobre ingredientes e outras informações sobre a composição dos pratos além das que são ditas na apresentação, o que aconteceu com frequência por conta da realização da pesquisa, a equipe normalmente possuía a informação adicional requisitada e as respostas eram dadas com um certo ar de satisfação.

A forma em que se dá o atendimento nos restaurantes gastronômicos são muito semelhantes. É de bom gosto oferecer um serviço discreto e gentil, na justa medida, conduzindo o sujeito durante toda a experiência. O atendimento do D.O.M. não foge à regra. Sem entrar no mérito de quais aspectos configuram um estilo brasileiro, se percebe uma abordagem menos formal sem exageros pela busca ao encantamento.

Ao passarmos pela porta de madeira, que marca a separação da cidade, do mundo exterior, com o interior do restaurante, o local da experiência, a primeira visão que se tem do D.O.M. é a do salão, com um imenso pé-direito e ao fundo, do lado esquerdo, a cozinha em funcionamento (figura 23). Uma canoa indígena apontada para o alto é um elemento que delimita a área de espera composta de um bar de *drinks* e um balcão e o início do salão onde estão as mesas (figura 24).

Figura 23 – Vista do interior do D.O.M. restaurante.

Fonte: Guia Michelin https://bit.ly/3ucN92c. Acesso em: 13 jul. 2021.

Figura 24 – Vista canoa de madeira localizada próximo à porta de entrada, que divide a área de espera do salão do restaurante.

Fonte: Rodrigo Neiva.

A canoa na direção vertical, assim como as duas vigas que ligam o chão ao teto, ressaltam o imenso pé-direito do salão do restaurante que só é interrompido ao fundo, onde estão localizados os banheiros, a cozinha e um mezanino que abriga uma grande

mesa em uma área mais privativa reservada para eventos. A espacialidade confere um sentido de sacralidade ao restaurante. Por sua configuração, o acrônimo D.O.M., com letras forjadas em ferro e cravadas na porta do restaurante e o pé-direito alto, elemento arquitetônico característico em igrejas, podemos traçar um paralelo com os templos beneditinos, que se configuram ao mesmo tempo como um templo, mas também como um lugar de boa comida. A referência aos beneditinos também está presentes no nome dos dois menus degustação oferecidos antes da pandemia *Optimo* e *Maximus*. Mas na visão do *chef* a primeira letra do acrônimo assume outro sentido, *Domus*. A construção arquitetônica, ao menos, confere o sentido de que naquela casa, ou templo, encontramos como nos mosteiros beneditinos, uma boa comida, mas neste caso, brasileira.

Depois do manobrista, quem conduz a experiência é a anfitriã que está próxima à porta, do lado interno. Ela confirma os dados da reserva e conduz cada pessoa ou grupo que entra no restaurante a sua mesa. Observando a salão, percebe-se vários elementos que comunicam sincreticamente com a proposta de gastronomia brasileira, a começar pela canoa apontada para o teto com seu imenso pé-direito. As mesas do restaurante são de madeira trabalhadas por Sérgio Rodrigues em homenagem ao arquiteto modernista Oscar Niemeyer. Por outro lado, o lustre na parte central do restaurante é clássico. Desde a inauguração do menu pré-descobrimento este lustre recebeu flechas, como se tivesse sido alvejado por uma tribo indígena (figura 25).

Figura 25 - Lustre decorado com flechas e outros elementos indígenas.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Na cozinha, as esculturas da artista mato-grossense Conceição do Bugres dividem o espaço com as imagens de santos populares como São Jorge, São Judas Tadeu e Nossa Senhora Aparecida, além de orixás, pássaros, barcos e um boneco símbolo da Michelin,

empresa que é também editora do guia que sancionou o restaurante com duas estrelas (figura 26). Estes e vários elementos configuram os valores do moderno e do clássico, da diversidade e do sincretismo, do local e do internacional, do exótico e do reconhecido, manipulados para a configuração do simulacro de gastronomia brasileira proposto por Alex Atala.

Figura 26 – Esculturas da cozinha.

Fonte: Rodrigo Neiva.

É neste cenário que acontece a degustação e a mesa é o palco onde se dá o regime de ajustamento entre o sujeito da degustação e a sequência de pratos criados por Atala e

reproduzidos de forma programada pela equipe da cozinha. Até este momento o sujeito da degustação pode ter passado pelo processo da reserva ou ao menos teve informações de quem a fez, mas ainda não conhece nenhum dos pratos que será servido. A espera fiduciária dá lugar à ansiedade e à expectativa pelo início da experiência. Issac, o garçom, cordialmente explica como se dá o menu *Uno*, apresenta a possiblidade do menu *reino vegetal*, pergunta sobre algum tipo de restrição alimentar, "algo que vocês não gostem, não queiram ou não comem" e oferece a harmonização da "viagem completa". Outra questão introduzida neste menu é a possibilidade de o sujeito da degustação atuar na configuração do prato principal, finalizando a experiência: "vocês podem finalizar com Terra ou Mar. Terra é um charque de cordeiro confitado de Campo Maior, no Piauí e o Mar é um polvo grelhado". E dá uma dica: "pode ser um de cada, tá? São dois pratos maravilhosos!". Sugestão aceita!

3.4 O fim da espera: abrindo o apetite

A primeira interação gustativa do sujeito que participa da experiência gastronômica proporcionada pelo restaurante com o menu é o serviço de uma bebida. Este é o passo inicial tanto para quem optou pelo menu harmonizado, conforme advertido no ato da reserva, o máximo da experiência proposta pelo *chef*-destinador, quanto para aqueles que por qualquer motivo não consomem bebida alcoólica ou outros que, corajosamente irão se aventurar na própria harmonização.

O sujeito da degustação vê a sua taça sendo preenchida por um líquido amarelo escuro-turvo. Na sequência, o garçom anuncia a bebida de boas-vindas: "uma bebida indígena chamada Aluá (figura 27). Um fermentado de abacaxi, rapadura e gengibre, feito aqui mesmo no restaurante com fermentação espontânea. Poucos dias de fermentação. Pode ser que chegue a dois por cento de álcool". O primeiro passo da experiência termina de ser montado com castanhas de caju defumadas em cedro e uma toalha umedecida com água de lavanda.

Figura 27 – Aluá e castanha de caju.

Fonte: Rodrigo Neiva.

É necessário fazermos aqui uma observação: ao estarmos diante de uma sequência de vários pratos, é comum que restaurantes ofereçam uma bebida aperitiva. A palavra aperitivo deriva do latim *aperire* e significa abrir, mas em português, é usada em outra acepção, ou seja, para definir comidas ou bebidas que tem a função de abrir o apetite. Neste caso, o Aluá apresenta um efeito narrativo e sensitivo que é o de preparar o sujeito para a apreciação da sequência de pratos que vem a seguir.

À primeira vista esta é uma combinação extremamente simples, provavelmente muito distante do que se espera do primeiro passo do menu de um restaurante do tipo gastronômico. Vermute, *bitters*, licores, conhaques, vinho do porto e *whisky* são bebidas largamente utilizadas em sua função aperitiva. Neste início poderia ser servida qualquer uma delas, das melhores marcas, mas o *chef* opta por uma bebida produzida de forma semelhante nos continentes europeu, asiático e americano e que no Brasil foi amplamente

produzida pelos indígenas brasileiros, principalmente na região da Amazônia, no Nordeste e em Minas Gerais, feita à base de milho ou abacaxi e adoçada com rapadura.

Os indígenas brasileiros também tinham o costume de fermentar o caju para beber nas festas e nos rituais folclóricos. Ademais, o nome caju é de origem tupi e significa a *noz que se produz*. A expressão deste primeiro serviço, analisada em sua dimensão visual, um líquido amarelo e opaco que acompanha as castanhas de caju, somada à apresentação oral feita no salão do restaurante, homologam, no plano do conteúdo, os sentidos da origem indígena desta gastronomia brasileira. A escolha destes ingredientes para um aperitivo de boas-vindas, dentre tantos outros que poderiam compor a experiência de uma Gastronomia Brasileira, evidenciam a opção do *chef* em destacar a sua origem indígena.

Em se tratando de comida e da proposta de uma experiência multissensorial proporcionada por um restaurante gastronômico, a análise e a homologação entre o plano de expressão e o plano de conteúdo não se restringe aos aspectos figurativos das combinações presentes no prato. A análise contempla, principalmente, o esperado contato do alimento com a boca e a interação entre os sentidos do olfato, paladar e tato presentes na percepção do aroma, do gosto e da textura.

O Aluá, ao entrar em contato com a boca, apresenta o sabor ácido da fermentação, a adequada picância do gengibre e o dulçor da rapadura. Apesar da preparação extremamente simples e muito popular nos meados de 1800, ela é incomum nas mesas das grandes cidades brasileiras, fazendo com que seu sabor seja uma novidade, conferindo a bebida o caráter de exclusividade. Soma-se a isso o fato de ser produzida à sua moda no próprio restaurante. A acidez e o dulçor do Aluá encontram a crocância e o gosto igualmente intenso, oleoso e amadeirado da castanha defumada, proporcionando uma sequência de efeitos que trazem a riqueza dos sabores de um Brasil pré-colonial, por muito tempo esquecido, por meio de técnicas milenares como a fermentação e a defumação.

Ainda para o início da experiência, o sujeito da degustação recebe uma toalha umedecida com água de lavanda. Em todas as mesas neste período pós pandemia há um frasco de álcool gel para a higienização das mãos antes e durante a experiência. Desta maneira, qual seria o sentido da toalha umedecida? No Japão, estas toalhas são oferecidas em restaurantes, bares, cantinas, hotéis e casas de chá. Chamadas de *oshibori*, são um símbolo de hospitalidade que além da higienização, oferece conforto ao comensal na medida em que é possível limpar e aquecer as mãos nos dias frios e refrescar nos dias quentes. Além de ser um elemento de hospitalidade, a oferta de um *oshibori* no início da experiência de degustação mostra também a influência do período em que o *chef* trabalhou no Japão. A mesa então começa a ser montada para a primeira entrada.

3.5 *Oops*, tem uma formiga no meu prato!

O primeiro prato do menu degustação desempenha a função enunciativa que leva em conta a dimensão rítmica da experiência como o fim de uma espera e o início da degustação. Todas as expectativas criadas em torno do restaurante pelas listas e premiações, pelas informações que circulam nas redes sociais e pelos discursos manipulatórios presentes no website e até mesmo pelo alto investimento na experiência, são neste momento colocadas à prova. Assim como um carro abre-alas de uma escola de samba que apresenta o enredo, o primeiro prato do menu degustação apresenta os primeiros sentidos de uma experiência a ser vivida. Especificamente no D.O.M. é o contato inicial do sujeito com uma construção brasileira de gastronomia. Cabe ao *chef* utilizar este momento com sua capacidade criativa e de síntese para materializar o jogo de valores do discurso gastronômico.

Eugênio, o responsável pelos vinhos, anuncia que a bebida que vai acompanhar o primeiro passo do menu é um vinho brasileiro, de nome *Abrasileirar Você* (safra 2021) - um vinho natural fabricado no Sul do Brasil por Marina Santos, na Vinha Unna, especialista em produção biodinâmica[8].

> Vamos lá! O vinho para acompanhar o primeiro passo é feito no sul do Brasil em Pinto Bandeira, quem faz é Marina Santos. Marina Santos é especialista em produção biodinâmica, de vinificação natural, feita com uvas Moscato Gialo. A Moscato Gialo está entre as famílias aromáticas de uvas brancas que lembram bastante a uva Torrontés, que tem expressão aromática de lichia, bastante floral. Tem doçura em aroma mais seco e bastante salino. O que expressa em aroma é totalmente diferente de boca. Aproveitem!

Este vinho (figura 28) acompanha o primeiro prato: formiga, manga e papaia. Em sua apresentação, o garçom adverte sobre forma de degustação programada pelo *chef*: "Agora a gente vai dar início ao menu. Nós temos aqui formiga, papaia, manga e ervas. A

[8] Os vinhos biodinâmicos são produzidos com uvas de cultivo orgânico e os seus produtos seguem a antroposofia de Rudolf Steiner, segundo o qual o local de produção deve buscar um ambiente totalmente sustentável e integrado à natureza. Os produtores seguem um calendário que leva em conta as fases da lua (SOBRAL, 2022).

sugestão do *chef* é que vocês comecem pela formiga. Pode pegar com a mão só a formiguinha primeiro. Depois pode utilizar o talher. Aproveite!”.

Figura 28 – Rótulo do Vinho *Abrasileirar Você*.

Fonte: Rolhas e Rótulo. Disponível em https://bit.ly/3Vt4HDa. Acesso em: 12 out. 2022.

O vinho é servido um pouco antes do primeiro prato e o rótulo é mostrado à mesa. O nome *Abrasileirar você* é grafado como um poema-objeto concretista, que explora as possibilidades de leitura do sistema visual no espacial do rótulo variando a posição geométrica das letras, com seu tipo gráfico, corpo, tamanho e caixa alta e baixa sem serifa, que compõe as palavras. As duas palavras são separadas pelos adereços de um cocar

indígena, nas cores verde, amarelo, preto e tons de azul. O cocar é um dos mais característicos ornamentos indígenas e sua composição com cores vivas e diversas tem a função de proteger o homem indígena dos espíritos ruins (FUNAI, 2020, p. 01). A visualidade do nome do vinho, cujas palavras estão separadas pela parte inferior do cocar que está presente no rótulo exibido para o sujeito da degustação, traz a cena a oposição entre o natural e o industrial, a terra e a cidade. *Abrasileirar você* é levar este sujeito que está na maior cidade do Brasil a conhecer e refletir sobre os povos originais, sua cultura e o meio ambiente. O uso do infinitivo é de um comando atemporal pois no infinitivo a ação não assume nenhum dos modos verbais. O texto de apresentação e o líquido contido na garrafa, que é um vinho biodinâmico, produzido sem o uso de elementos químicos, considerando a relação da produção com o meio ambiente, reiteram a ideia de natureza. Predomina no vinho o aroma doce de lichia, com notas florais e de frutas. No paladar, bastante diferente do aroma, o vinho se mostra mais seco (figura 29).

Figura 29 - Formiga, manga e papaya.

Fonte: Rodrigo Neiva.

O utensílio fundo em que o prato está contido tem a aparência de uma pedra e vemos todo o conteúdo do prato envolto em uma gelatina em tons verdes. O mamão e a manga são estas esferas abaixo da cobertura gelatinosa, que leva ainda folhas, flores e a formiga na decoração, mais uma vez, reiterando a qualidade natural. Ao mastigar a formiga, cumprindo o programa sugerido, a boca é tomada por um gosto intenso de capim-

limão e gengibre. A sensação de refrescância imediatamente se contrapõe à não tão agradável textura da mastigação. Apesar dos sabores intensos que tomam toda a boca, a crocância nos faz lembrar que este sabor vem unicamente de um inseto – uma formiga saúva. Continuando a degustação do prato, sentimos uma diversidade de texturas e sabores. As frutas esféricas são geladas e misturadas com o gosto salgado e doce. A eles somam-se o gosto das flores e das ervas que apesar da complexidade, trazem no conjunto uma sensação de frescor. Há uma diversidade de texturas: a suavidade da gelatina contrasta com a crocância da formiga e a rigidez das esferas geladas. O cromatismo, a temperatura e os sabores nos levam a entender que o primeiro prato é uma salada que em sua plasticidade traz o valor da diversidade e das inúmeras possibilidades que esta disparidade representa para a cozinha brasileira. O uso das técnicas de gelatinização e esferificação conferem à salada o valor de um objeto gastronômico e o cromatismo reitera a noção de brasilidade.

A formiga, tradição alimentar de algumas etnias indígenas da região amazônica, tem sido objeto de estudo do *chef* há algum tempo e foi presente em cinco dos seis menus estudados durante esta pesquisa, sendo que o prato Formiga Amazônica e Cachaça (figura 30) apareceu em três oportunidades. Nesta produção, que exerce a função de aperitivo, o sujeito da degustação é convidado a experimentar a formiga isoladamente, tendo primeiro o contado com o seu sabor e textura, para, em seguida experimentar a cachaça envolvida em uma fina camada de açúcar e uma segunda formiga, que está incrustada em uma espécie de bala cristalizada de açúcar.

Figura 30 – Cachaça e formiga.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Ao ser levada à boca, a bala se desfaz, predominando o sabor de limão e da cachaça, o dulçor do açúcar e a refrescância do capim-limão trazido pela formiga. Em um episódio de *Chef's Table*, série documental que apresenta o trabalho e o perfil de alguns responsáveis por restaurantes premiados, Atala conta sobre a descoberta deste ingrediente em uma visita a uma tribo indígena da região Amazônica e a sua surpresa ao perceber a riqueza de sabores contida em uma formiga. A utilização deste ingrediente faz parte do jogo gastronômico criado por Atala, que na interação com o sujeito da degustação

propõe substituir a repulsa pela apreciação do reconhecimento e do contato com o inesperado. “Não deixa de ser um pouquinho *punk rock* apresentar uma formiga num prato”, disse certa vez Atala em uma entrevista concedida para um jornal de português (JORNAL DE NEGÓCIOS, 2021, p. 01).

3.6 A intertextualidade do discurso gastronômico

Tanto o aperitivo e o primeiro prato, que após a análise tomamos a liberdade de considerá-lo uma salada que exerce a função de uma primeira entrada, quanto o prato apresentado na página inicial do website, *Mandioca*, *a raíz do Brasil*, observamos que os ingredientes principais são de fato elementos presentes na cozinha brasileira como o caju, a mandioca, a manga e o mamão. As duas primeiras bebidas, o Aluá e o vinho *Abrasileirar você* também são produções brasileiras – a primeira feita no próprio restaurante conforme um modo de fazer indígena e a segunda, um vinho biodinâmico produzido no sul do país, ambas não tão conhecidas pelos brasileiros.

Os pratos do menu degustação são textos sincréticos que na expressão e no conteúdo constroem o sentido de uma gastronomia brasileira e esta, por sua vez, é fruto da influência de várias outras cozinhas. Do ponto de vista de sua formação, recebeu a influência de várias culturas desde a colonização portuguesa, incluindo as ondas migratórias recentes. O palco destas trocas simbólicas é um vasto território com suas diferentes características geográficas, geológicas e climáticas, que reconfiguram e influenciam uma culinária que tem como valor a diversidade. Ao se definir uma gastronomia brasileira dentre as várias possibilidades que se abrem e analisarmos a construção particular do *chef*, é inevitável considerarmos as relações textuais com as outras gastronomias, considerando não apenas as clássicas, mas as que estão associadas ao local e a história pessoal do *chef*. A intertextualidade pode estar presente naquilo que se convencionou chamar de cozinha internacional, uma adaptação de um prato para um contexto gastronômico no qual as técnicas clássicas funcionam como regras em um processo de adaptação ou na criação de um novo tipo de gastronomia, que assimila as suas influências, reinterpretando-as.

O passo seguinte ao abre-alas da degustação é o *Camarão e Café* (figura 31) em que o elemento principal é servido com um bisque, um molho alaranjado feito do cozimento de peixes ou da carcaça de crustáceos. A cozinha francesa aparece neste passo pela utilização

do bisque que na versão de Atala é mais macio e aerado e recebe a adição de café expresso. O tema gastronomia clássica francesa está presente neste prato harmonizado com um vinho também francês, mas de certa forma, subvertido com a introdução do café no caldo e no camarão, que traz para o texto gastronômico o tema brasileiro, uma vez que o Brasil é o maior produtor de café do mundo.

Um outro momento do menu em que se faz o uso da intertextualidade é no serviço do *Hollandaise de tucupi* (figura 32). Como é do conhecimento de iniciados em gastronomia, o *hollandaise*, juntamente com o *béchamel*, *espagnole*, *velouté* e o molho de tomate formam os cinco molhos base da culinária clássica francesa. É uma emulsão de gordura e água, estabilizada com gema de ovo. Apesar de parecer simples, é o terror dos estudantes de gastronomia, pois sua preparação exige precisão para que a emulsão atinja a textura adequada e os sabores estejam equilibrados. A emulsificação tradicional é feita batendo vigorosamente a gema de ovo com um líquido ácido ao mesmo tempo em que vai se adicionando lentamente uma gordura. Na culinária francesa é utilizado vinho branco e vinagre. O garçom informa, ao trazer o prato, que Atala utiliza o caldo de tucupi, extraído da mandioca que além da acidez necessária para a emulsificação confere um sabor azedo ao molho. A mandioca, a raiz do Brasil, assume uma função importante em uma composição, desobedecendo à uma regra de um dos molhos basilares da cozinha clássica. Outra subversão acontece na utilização do *hollandaise*, que acompanha carnes e peixes. No D.O.M ele é servido com um insuflado de mandioca e uma gema de ovo cremosa cozida por 22 minutos à 70º Celsius, compondo uma interessante sobreposição de texturas: a suavidade do molho, a cremosidade da gema cozida à baixa temperatura e a crocância do insuflado da mandioca.

Figura 31 – Camarão e café.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 32 – *Hollandaise* de tucupi e insuflado de mandioca.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Este recurso de combinações e de texturas que levam a uma sensação eufórica ao sujeito da degustação também é utilizado em outro prato, *Momotaro e Bacuri*, de inspiração japonesa. A cozinha japonesa tem como valor a simplicidade e é marcada pela utilização de ingredientes de alta qualidade, muitas vezes cru ou pouco cozidos, ao contrário da cozinha ocidental europeia, que prepara pratos complexos e demorados. Ela exerce forte influência na construção gastronômica de Alex Atala. O *momotaro* é um tomate japonês de gosto adocicado que é apresentado recheado com um creme de bacuri, o fruto do bacurizeiro, uma árvore da região amazônica. O tomate é marinado com *dashi*, um caldo básico da culinária japonesa feito com alga e peixe, responsável pelo gosto umami, o quinto gosto do paladar humano, além do doce, salgado, ácido e amargo. Ele realça o sabor das comidas, estimula a produção de saliva aumentando a interação do alimento com as pupilas gustativas.

O texto da apresentação do prato e da bebida proposta na harmonização conduz o sujeito da degustação na experiência estésica:

> Agora eu sirvo um saquê. Saquê japonês que vem direto de Fukushima, produtor Nira, produção orgânica, de um saquê no estilo *Junmai*. Junmai é a doçura que vocês sentem no saquê e o álcool de treze ponto sete, tudo é fermentação espontânea do arroz. Nada adicionado com relação a açúcar e álcool. Aproveitem!
>
> Agora neste passo nós temos um *momotaro* recheado com bacuri e marinado num *dashi*. Vou traduzir para vocês: *momotari* é um tomate japonês. Bacuri é uma fruta típica do Norte. E *dahsi* é uma recita clássica japonesa. Vocês vão sentir a acidez do tomate com bacuri e o sabor umami que é do *dashi*. Embaixo é só enfeite.

Este é um dos pratos aparentemente mais simples e que traz grande complexidade de sabores. Na boca, o *dashi* imprime um gosto de alga e de peixe, que reitera no sistema gustativo o tema da cozinha japonesa, assim como a temperatura fria do prato. Apesar da ausência de calor, elemento que ressalta o sabor dos pratos, o dulçor, a acidez e o salgado do tomate momotaro são realçados pelo umami. No contato com a boca, um simples tomate promove um encadeamento complexo e delicado de sensações: a textura fibrosa do tomate mistura-se à cremosidade do bacuri e o umami que estimula a salivação e auxilia na degustação e percepção de sabores pelas papilas gustativas. A complexidade trazida pela combinação destes quatro gostos e das texturas se contrapõe à simplicidade visual deste passo do menu.

O tomate é servido inteiro sobre um utensílio de vidro transparente e redondo que contém em seu interior um conjunto de pedras em tons cinza e marrom de várias formas, além de uma folha e uma flor em tom vermelho. A relação do sistema visual com o sistema gustativo também trabalha a oposição entre a simplicidade de um prato que se resume a um tomate inteiro *versus* a complexidade dos gostos doce, salgado, ácido e umami sentidos na boca. As formas e o cromatismo do plano de expressão, composto pelo vidro e pelas pedras, homologam o conteúdo de um mundo mineral. Além disso, a matéria presente no interior do utensílio transparente que chega à mesa do sujeito da degustação, são elementos extraídos da natureza, assim como o tomate inteiro. A categorial fundamental trabalhada no texto-prato *Momotaro com tomate* e sua harmonização é também a do natural, ao contrário do que é mais processado ou daquilo que sofreu maior interferência da ação humana ou que chega a ser artificial (figura 33). A bebida reitera o sentido do

natural, cuja apresentação ressalta que nenhum outro elemento químico foi adicionado ao saquê de produção orgânica.

Pela análise deste prato, se destaca a importância da utilização funcional e estética dos utensílios na construção da experiência gastronômica. A presença de minerais e vegetais que compõem o “enfeite” trazem o sentido da diversidade dos recursos minerais e vegetais do território de um país historicamente assinalado pelo desenvolvimento de uma economia extrativista, que se iniciou com a exploração do pau-brasil nos primeiros anos da ocupação portuguesa e da extração mineral que teve início no período seguinte. Na construção do arranjo estético do prato, a escolha pela utilização de ingredientes feitos por pequenos produtores, sob condições controladas e de uma agricultura muitas vezes orgânica, além de contribuir para a qualidade dos sabores e com o caráter exclusivo das produções de um restaurante gastronômico, projetam uma ética da sustentabilidade que ao longo dos anos passou a integrar o fazer gastronômico e ser valorizada também nas premiações e publicações especializadas, assunto a ser tratado em maior profundidade no capítulo seguinte.

Figura 33 – Momotaro com bacuri.

Fonte: Rodrigo Neiva.

O Brasil é o país que abriga a maior colônia japonesa fora do Japão, o bairro da liberdade, na região central da cidade da cidade São Paulo. O prato-texto momotaro com bacuri relaciona, no plano da expressão e no plano do conteúdo, a culinária japonesa com uma gastronomia brasileira de origem indígena. Além do gosto de Japão trazido pela

temperatura do prato e pelo dashi, as categorias plásticas eidética e cromática do tomate servido inteiro remetem à visualidade da bandeira japonesa com o seu círculo do sol ao centro. O bacuri, além de acrescentar o elemento brasileiro e indígena traz uma nova textura e com o seu sabor agridoce traz ainda mais complexidade aromática e gustativa ao prato. O *chef*, no jogo gastronômico proposto ao sujeito da degustação, opera neste passo as categorias semânticas de base simplicidade vs complexidade.

Destacamos a temperatura fria do *Momotaro com bacuri*, mas podemos observar que esta é uma característica de todos os pratos servidos na etapa inicial do menu degustação, que tem a duração de cerca de 30 minutos. Além daqueles analisados anteriormente, integra ainda esta fase a produção *espuma de cogumelos* (figuras 34 e 35), que é uma combinação de texturas feitas com o ingrediente. A ausência de calor é superada pelo uso de ingredientes aromáticos como a pimenta de cheiro utilizada no tartar de cogumelo ou na haste de *ciboulette* da decoração. Esta pimenta domesticada pelos indígenas da Amazônia, bastante utilizada na culinária da região norte e nordeste do país, apresenta pouca ardência e imprime um sabor acentuado e refrescante aos preparos. O prato é servido com um caramelo de cogumelos ralados e um *consumé* frio de cogumelo, servido na frente do sujeito da degustação. O *chef*-destinador, delegando a voz para o garçom, sugere ao sujeito da degustação que quebre o caramelo com a colher e tente comer todas as texturas de uma vez, apreciando a principal característica deste prato de sabor delicado – as várias texturas sobrepostas que tem como base um único tipo de ingrediente. O cogumelo e o *consumé* são servidos em utensílios de tons terrosos, tal como o substrato onde são produzidos.

Figura 34 – Espuma de cogumelo.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 35 – Cultivo de cogumelos em substrato.

Fonte: Bezerra, 2022.

3.7 A antropofagia dos pratos principais

O serviço do prato principal do menu degustação é um momento muito aguardado pelo sujeito no aspecto geral de uma experiência gastronômica, subsequente aos aperitivos e entradas. No menu Unno, por exemplo, o último dos seis menus analisados neste estudo em junho de 2022, pela primeira vez o sujeito da degustação tem conhecimento do que será servido como prato principal ao ouvir a pergunta do garçom sobre a alternativa de escolher

entre terra e mar. Mas antes de analisarmos, consideremos os efeitos patêmicos do andamento rítmico programado do menu.

Em todos os outros passos do menu, desde quando o sujeito passa sob o batente da grande e segunda porta de madeira na entrada do restaurante, o sujeito da degustação não tem muita certeza do que está por vir, o que proporciona uma sequência de efeitos patêmicos naquilo que podemos também afirmar como curiosidade e certa ansiedade, porque esse efeito e o andamento rítmico, assim como os arranjos plásticos, compõem em conjunto a consistência estésica desse objeto (LANDOWSKI, 2014, p. 18). Desta forma, na construção da experiência gastronômica, o sujeito da degustação encontra-se em constante expectativa e este estado de ânimo se dá justamente por ter adquirido uma experiência enigmática sobre as poucas pistas e diferentes ideias do que está por vir, tendo apenas a seu favor sua imaginação. Toda a experiência do menu é moldada para a produzir efeitos de sentidos no sujeito da degustação a partir do momento em que ele faz a reserva, mas principalmente no jogo de espera, reconhecimento e surpresa ditado pelo ritmo do serviço de cada prato apresentado e até o processamento do conjunto completo do menu, o sujeito é capaz de fazer a sua sanção acerca do vivido. Até então o sujeito da degustação permanece suspenso, mesmo porque ele não possui informações externas ou qualquer indicação do *maître* ou dos garçons de como afinal é o prato que está para chegar até que o receba na mesa com as informações prestadas pelos garçons e sua verdadeira experiência na degustação. Exceto no menu Unno, em que justamente o prato principal é previamente anunciado e escolhido, ou seja, se por um lado o sujeito da degustação participa da escolha desta etapa, por outro lado, é afetado pelas qualidades sensoriais do arranjo estético do prato principal conhecido, abrindo mão, em certa medida, do efeito da surpresa tão caro do prato principal do menu degustação.

Os dois pratos criados para este momento são o *Charque de Cordeiro Confitado* e o *Polvo Grelhado* (figura 36), ambos acompanhados de nhoque de puba, palavra de origem tupi que se refere à massa extraída da mandioca fermentada. A puba é muito usada em receitas de bolos tipicamente brasileiros, como o tradicional bolo Souza Leão. A carne de cordeiro é servida com um roti de frango, um dos molhos mais antigos da gastronomia feito com os líquidos que se soltam da carne, juntamente vinho e ervas. O cordeiro leva ainda alcachofra, cenoura e cebola pérola e um molho de pimenta malagueta. O charque é uma carne salgada que passa por um processo de desidratação com o objetivo de deixá-la própria para o consumo por mais tempo que, além de apresentar um sabor intenso e uma textura mais firme, é uma técnica de conservação que se opõe a maciez do nhoque de puba.

Figura 36 – Charque de Campo Maior e Polvo Grelhado.

Fonte: Rodrigo Neiva.

A técnica de salgar a carne e colocá-la para secar ao sol e desidratá-la foi utilizada pelos portugueses, a exemplo do bacalhau. No período das grandes navegações as caravelas eram abastecidas com o ingrediente para serem utilizadas na alimentação das tripulações. Nos deslocamentos pela colônia, era uma das formas de conservar as carnes destinada à alimentação das tropas. Esta técnica se popularizou nas regiões norte e nordeste do país por ser uma possibilidade de conservação de carne nesta região de clima quente, em uma época que não existia nenhuma forma de refrigeração. O município de Campo Maior no Piauí é conhecido pela tradição na produção do charque e da carne de sol bovina ou de carneiro, que apresenta grande complexidade de sabor e mesmo com a textura firme característica da técnica de conservação, apresenta umidade em seu interior.

O polvo é um ingrediente utilizado na culinária caiçara, uma cozinha simples e saborosa encontrada na costa da Mata Atlântica que tem origem nas práticas alimentares dos indígenas que habitavam essa região. No prato apresentado no menu, o polvo é cozido até adquirir uma textura ideal, grelhado, como o polvo à lagareiro da cozinha portuguesa, e servido com o nhoque de puba e abóbora, ingredientes base da alimentação dos indígenas brasileiros. Tanto o *charque* de cordeiro quanto o polvo grelhado são traços portugueses formantes da culinária brasileira, mas reconfigurados pela utilização de ingredientes da culinária indígena como a mandioca e a abóbora. O nhoque que acompanha ambos os pratos promovem uma relação de intertextualidade com a culinária italiana, mas retoma o tema brasileiro uma vez que é feito de puba ao invés de batatas.

No passo anterior e como primeiro prato principal foi servido o pirarucu, peixe amazônico presente em vários dos menus criados por Atala durante o período da pesquisa. Nesta composição o peixe passou pelo mesmo processo que se faz o bacalhau, tornando-se uma espécie de bacalhau à brasileira, cozido em baixa temperatura, o que lhe confere uma maciez muito agradável ao paladar (figura 37). O bacalhau é servido com couve, verdura utilizada na cozinha caipira do interior do país, com uma emulsão feita com o colágeno do próprio pirarucu e azeite que leva o nome de *pil-pil* em referência ao som que é ouvido na cozinha durante o preparo. O prato apresenta ainda uma telha de tapioca com caviar e uma tapenade de açaí.

Figura 37 - Pirarucu salgado e Pil-Pil com tapenade de açaí.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Os três pratos escolhidos como pratos principais deste menu são representativos da diversidade da cozinha brasileira. Em todos eles se percebe os elementos de uma alta gastronomia como o uso do caviar, a técnica da emulsão do pil-pil, o roti que acompanha as carnes de cordeiro e de polvo. Mas estas técnicas são reinterpretadas e reconstruídas com o uso de ingredientes e outros métodos que compõem o tecido da gastronomia brasileira forjado pelas culturas indígenas e africanas em toda a sua diversidade pela influência portuguesa, francesa, italiana e asiática.

Essa diversificação de ingredientes e de técnicas empregadas seria a proposta do D.O.M. para uma espécie de antropofagismo tardio na gastronomia ou como “o sonho possível de uma gastronomia brasileira”? Vemos nessa proposta diversificadora de Atala o movimento de vanguarda modernista fundado por Oswald de Andrade, inspirado por

Tarsila do Amaral na obra Abapuru, que defendia uma espécie de canibalização de outras culturas para a produção de algo novo, transformando em um produto de exportação e apreciação (MOTTA, 2018, p. 167). A julgar pelos diferentes sotaques que podem ser percebidos no salão, é uma cozinha destinada não só a alguns brasileiros que se predispõe a ter a experiência, mas principalmente para estrangeiros dispostos a conhecer uma ideia brasileira de gastronomia. Os três pratos principais do menu devoram elementos de uma cozinha clássica, que proporcionam algum reconhecimento nos apreciadores deste tipo de experiência, no entanto, são reconfigurados com outros elementos basilares na formação da culinária brasileira como a mandioca, a abóbora, a couve e o emprego de técnicas regionais, reelaborando também o conceito de gastronomia que almeja uma identidade brasileira, convertendo-a em um produto de exportação.

Um último elemento a se destacar é o fato de que nos pratos principais, o momento de maior expectativa sobre o menu, a proteína utilizada normalmente é uma carne simples como a rabada, principal ingrediente do prato *Rabada e mandioquinha* (figura 38), servido em uma das visitas ao restaurante. Apesar de muito saboroso, não poderia soar contraditório um restaurante do tipo gastronômico servir um rústico guisado do rabo de boi? Mais uma vez, o sentido de simplicidade trazido pelo anúncio do prato é sobreposto no jogo do salão pela elegância da apresentação e do sabor. O sujeito da degustação avista um retângulo de carne com um molho que a deixa com um aspecto brilhante, montado sobre um purê de mandioquinha extremante fino e servido com um molho caramelizado com baunilha do Cerrado. A decorado do prato fica a cargo de uma *tuile* deste mesmo molho. Para a degustação deste prato há apenas uma colher à mesa, ressaltando a textura macia de uma carne que teve o seu cozimento controlado. A maciez do creme, da carne e do molho é quebrada pela crocância da *tuile*. O sabor indica que é uma carne de muita qualidade e na boca há uma mistura de gostos e sabores que estão entre o doce e o salgado.

Figura 38 – Rabada e mandioquinha.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Ainda sobre estes elementos de reconhecimento de uma cozinha clássica, antes de passarmos para a análise da última etapa do menu, as sobremesas, destacamos também a oferta de um pão que acompanha os pratos principais. É comum em muitos restaurantes da cozinha europeia, nos pratos principais, ofertarem uma cesta de pães. Isso também acontece neste menu (figura 39). No entanto, o pão que acompanha a comida é feito de mandioca acompanhando de requeijão de puba com azeite da Serra da Mantiqueira, o berço da culinária caipira e local onde se encontram vários pequenos produtores de azeite de alta qualidade.

Figura 39 – Pão de Mandioca e requeijão de puba.

Fonte: Rodrigo Neiva.

O ato de recolher os utensílios do prato principal que foram escolhidos no início da degustação, ainda que não seja dito nenhuma palavra, anuncia que está por vir a última etapa da experiência em um restaurante gastronômico: as sobremesas.

3.8 Que seja doce!

Os franceses possuem o hábito de comer queijo antes da sobremesa. Não se sabe ao certo quando esta prática foi introduzida naquele país, contudo ele exerce uma função importante na degustação: após a ingestão de alimentos com sabores mais pronunciados como a carne de cordeiro e a rabada, o queijo neutraliza a adstringência dos alimentos preparando o paladar para a apreciação do gosto doce das sobremesas, similar a função do efeito de se beber água com gás antes de tomar café.

Na experiência do menu degustação do D.O.M., algumas vezes foi servido o *aligot* na transição entre os pratos principais e uma sobremesa, prato emblemático do *chef* que passou a integrar o cardápio do seu restaurante Dalva e Dito. O *aligot* de Atala leva queijo minas além dos habituais purê de batata e queijo *gruyére*. Em uma das visitas, também foi servido acompanhado do *toffee* servido no prato da rabada.

No menu objeto desta analise a transição ficou por conta de uma mandioca com mofo branco (figura 40), o mesmo encontrado nos queijos *brie* e *camembert*. O falso *brie*, (a julgar pela aparência poderia ser um pedaço de *brie*, é finalizado com mel de abelhas nativas brasileiras. Para a produção deste prato a mandioca é cozida, colocada de molho em uma mistura de leite e penicilina. O mofo começa a surgir quando a mandioca é colocada para descansar em um lugar com temperatura e umidade controladas. Na boca o leve amargor da casca é combinado com a doçura e a acidez do mel e apresenta uma textura aveludada no exterior além da maciez amanteigada da mandioca.

Figura 40 - Mandioca, mofo branco e mel ácido.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Se as sobremesas normalmente costumam gerar expectativas em muitas pessoas, a transição do prato principal é capaz de provocar uma sensação gustativa eufórica no sujeito da degustação pela sua delicadeza e pelo jogo de texturas. Está armada a cena para a chegada da primeira delas, um prato composto por frutas frescas – coco verde, cupuaçu,

bacuri e jaca. O cupuaçu, assim como o bacuri são frutas encontradas na Amazônia brasileira. Enquanto o cupuaçu traz uma acidez ao prato, remetendo ao mel que acompanha a mandioca, o bacuri é responsável pelo adocicado da composição. A jaca e o coco são frutas de origem asiática e bastante consumidas no Brasil, ambas conferem ao prato um sabor mais neutro. Em vários restaurantes é uma prática comum servir as frutas da época na sobremesa. No D.O.M. as frutas são acompanhadas de *chantilly* e de especiarias brasileiras que trazem a diversidade e o sabor da Amazônia brasileira.

A segunda sobremesa é um doce de figo com uma leve capa crocante, servido com gorgonzola e reduzido no vinho do Porto. Ao contrário da suavidade das frutas, o sabor marcante do figo harmoniza por semelhança com o sabor também pronunciado do creme de gorgonzola que o acompanha a redução do vinho. O figo em calda é uma sobremesa das mais comuns, encontrada nas casas da Paulistânia, região compreendida entre os estados de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro, berço da cozinha caipira. Um dos princípios de conservação adotado largamente no período dos bandeirantes foi a compota de frutas em meio açucarado. Desenvolveu-se então uma doçaria compostas por potes de vidros com frutas de toda sorte, algumas inclusive apresentando cortes geométricos especiais que imitavam flores e outras em forma de tiras. Na casa da minha avó materna, Maria da Piedade, ainda que ela fosse diabética, havia sempre uma grande sorte de compotas de frutas destinada à sobremesa ou para agraciar os filhos e netos.

O prato final é um *petit four*, um clássico da confeitaria francesa – pequenos doces ou biscoitos que acompanham o café. O *petit four* servido foi um merengue que leva o recheio de brigadeiro feito com cogumelo Yanomami (figuras 41). O café que o acompanha é de Minas Gerais produzido na cidade de Angelândia, região do Vale do Jequitinhonha cujos grãos foram escolhidos pelo próprio *chef*. Este café é servido na taça para, segundo o garçom, destacar os aromas frutados e achocolatados da bebida, além da doçura e acidez característicos.

A salada de frutas, o doce de figo e o brigadeiro são três das mais típicas sobremesas brasileiras. Oliveira (2019, p. 555) em seus estudos sobre estesia, semiótica e afetos, reflete sobre a capacidade de determinados arranjos estéticos em presentificar algo de uma outra narrativa vivida que exerceu fortes impactos passionais, relacionando assim a estética a estesia e os afetos. Ainda que para estrangeiros as preparações da sobremesa sejam completamente desconhecidas, há aspectos que podem ser facilmente reconhecidos por iniciados na gastronomia: as frutas da estação fazem parte do cardápio de inúmeros restaurantes gastronômicos, o figo é uma infrutescência conhecida e recebe uma redução de vinho do Porto, trabalhando a categoria semântica exclusividade, assim como o

cogumelo Yanomami que é o recheio do *petit four*. Para brasileiros estes arranjos podem desencadear lembranças eufóricas de uma experiência vivida, considerando a relação entre estética, estesia e afetos. A salada de frutas tem gosto de casa, o figo acompanhado de queijo era servido nas casas das avós e o brigadeiro é um doce obrigatório nas festas infantis. Mais uma vez, na forma e nos sabores, Atala trabalha a oposição fundamental entre o conhecido, o comum, o ordinário *vs* o exclusivo, o gastronômico, trazendo também à mesa memórias de experiências vividas.

Figuras 41 – A sequência de sobremesas atesta os sabores combinados.

Fonte: Rodrigo Neiva.

O menu degustação criado por Atala tem seu fim com o gosto de café mineiro. Poderia ser apenas um *storytelling* que não fosse acompanhando por arranjos estéticos que trouxessem o sentido brasileiro, como acontece com vários empreendimentos gastronômicos. Poderia ser, como acontecia na década de 1990, um conjunto de pratos da cozinha internacional, com uma combinação consciente de ingredientes ou pratos da culinária brasileira transformados em gastronomia. Aqui, no entanto, por meio desta análise, observamos que de fato os ingredientes brasileiros sem exceção exercem papel central em todas as produções. Muitos deles desconhecidos até mesmo dos brasileiros,

fazem parte de um jogo que fica entre o reconhecimento e a surpresa ou a subversão de técnicas e dos modos de fazer. A gastronomia brasileira de Atala é de origem indígena, mas reitera o valor da diversidade pela variedade de ingredientes, modos de fazer, dos sabores e do cromatismo das produções. Assim como no antropofagismo, essa gastronomia assimila ou incorpora técnicas europeias, mas cria pratos novos construindo uma experiência estésica na articulação dos vários sistemas que compõem o prato. E mesmo que uma experiência de menu degustação que se faça uso de determinadas técnicas clássicas e modernas de um reportório comum a todos os restaurantes do tipo gastronômico, o que os diferencia na identidade de um cozinheiro que além de contar com bons ingredientes e cozinhar pratos saborosos, articula as qualidades plásticas e rítmicas do arranjo estético para a construção de um enunciado que será devorado por todos os sentidos do sujeito da degustação. A experiência estésica de uma gastronomia brasileira é construída e reiterada em cada um dos pratos que emanam significações, pela candência rítmica marcada pela sequência definida, pelas pausas, pelas surpresas e pelas sensações eufóricas mais ou menos intensas no ajustamento entre o sujeito da degustação e do prato. Fazem parte ainda da experiência a discreta música ambiente, o estilo do atendimento realizado no salão e a configuração do templo-espaço da degustação. E para registrá-la em algum nível é entregue a cada participante da degustação a sequência e descrição de todos os pratos daquele menu (figura 42).

Figura 42 – Menu Degustação 6/6/2022.

Degustação 06.06.2022

~

Aluá e castanha de Caju

~

Formiga, manga e papaya
Abrasileirar Você 2021
Vinha Unna (Pinto Bandeira – Brasil)

Camarão e café
Les Éléments Riesling 2018
Domaine Bott-Geyl (Alsace- França)

Momotaro e bacuri
Sake Junmai
Niida Shizenshu

Espuma de cogumelos
3 Fonteinen Oude Geuze
Beer sel | Belgium

Hollandaise de tucupi
Friulli Colli Orientali Doc 2018
Vigna Lenuzza (Friuli - Itália)

Pão de mandioca e requeijão de puba

Pirarucu salgado e Pil-Pil com tapenade de açaí
Vivente Pinot Noir 2020
Vivente (Vale do Taquari – Brasil)

Charque de cordeiro de Campo Maior – Piauí, jerimum e puba
Concreto Malbec 2019
Zuccardi (Altamira – Mendoza - Argentina)

Mandioca, mofo branco e mel ácido

Coco verde, bacuri, jaca e cupuaçu
Poiré Granit 2020
Eric Bordelet (Normandie)

Figo verde, gorgonzola dolce e vinho do Porto
Jurançon "Au Capceu" 2019
Domaine Camin Larredya (Jurançon - França)

Brigadeiro de cogumelo Yanomami

Fonte: D.O.M Restaurante.

4 A CONSTRUÇÃO DE UM PARADIGMA DE GASTRONOMIA BRASILEIRA

4.1 As interações e os elementos estruturantes da experiência gastronômica

Nas seis visitas ao D.O.M restaurante, realizadas entre agosto de 2018 e junho de 2022, foi possível analisar aspectos relativos à permanência e à variabilidade das degustações vigentes. Neste período também foram realizadas visitas ocasionais ao restaurante de dois outros *chefs* que, assim como Alex Atala, são integrantes de um movimento de redefinição da gastronomia contemporânea que valoriza os ingredientes e a cultura locais. Massimo Bottura, do Osteria Francescana em Modena, que promove uma reelaboração da cozinha italiana e Ferran Adriá, criador do premiado elBulli, hoje transformado em um centro de pesquisa com o objetivo de fomentar a inovação e a criatividade da linguagem da cozinha. Ambos, assim como o D.O.M., figuraram na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo, elaborada pela revista *The Restaurant*. Além de uma estratégia de visibilidade, configurar em uma posição de destaque em listas desse gênero indica um alinhamento das técnicas com um gosto geral de uma gastronomia contemporânea. Observar a experiência criada por estes *chefs*, apesar de não ser o objetivo principal desta pesquisa, nos permite compreender um pouco mais a fundo os elementos comuns da estrutura atual de uma experiência.

O restaurante gastronômico, conforme tipologia apresenta nesta pesquisa, promove uma experiência estésica por meio de um menu degustação, ou seja, sequência programada de pratos organizados em entradas, pratos principais e sobremesas. Este menu é resultado de pesquisa e trabalho de criatividade do *chef*, que demonstra nestes pratos uma classe modal epistêmica e performativa do saber-fazer o efeito gastronômico. Para ilustração exemplar, destacamos dois pontos deste fazer gastronômico na atualidade: o *chef*, na construção de seu objeto de valor, demonstra o domínio de sua competência técnica nesse /saber-fazer/ que lhe permite a desempenhar a transformação de alimentos e ingredientes antes naturais ou crus em objetos combinados de qualidades sensíveis capazes de afetar profundamente o sujeito da degustação. Por meio da técnica de esferificação inversa, Ferran Adriá, desenvolveu sua azeitona líquida que explode na boca, cujo sabor é mais intenso que o de qualquer azeitona comum ou tradicional (figura 43). Ao utilizar a mesma técnica, Atala desenvolve sua ostra empanada com tapioca marinada, construindo por homologia e figuratividade o efeito de sentido da ostra produtora de pérolas (figura 44).

Figura 43 – Azeitona esférica de Ferran Adriá.

Fonte: Caviaroli (2022).

Figura 44 – Ostra empanada com tapioca marinada de Atala.

Fonte: Ligia Skowronski. Disponível em: *https://bit.ly/3XYX0pZ*. Acesso em: 8 set. 2018.

Se o domínio da técnica é um requisito obrigatório para a concepção da experiência estésica da gastronomia, a pesquisa constante é outro elemento que conjuntamente promove a criação do jogo proposto ao sujeito da degustação. Este encontro é resultado do processo criativo do *chef*, sujeito da enunciação, que pela plasticidade de suas criações, produz efeitos sensíveis por meio da articulação dos sistemas visual, cromático, aromático e gustativo. Dentre as várias possibilidades abertas pela linguagem gastronômica, o *chef* articula suas escolhas sintagmáticas nestes arranjos sincréticos que trazem o cariz de sua identidade, da sua constituição do eu e da metonímia o mundo pela gastronomia. Para constituir e saber combinar todos os elementos no tempo e fogo em uma alquimia de sentidos, se aprofundam na pesquisa de ingredientes, na compreensão da formação da culinária local, influência e referências culturais e no conhecimento de técnicas tradicionais

e no desenvolvimento de novas. Ferran Adriá, depois de fechar todos os seus restaurantes, criou a Fundação El Bulli para, por meio da pesquisa, promover a criatividade e a inovação na gastronomia e compartilhar os conhecimentos desenvolvidos em seu mais famoso restaurante. Assim com Adriá, em 2013, Atala criou o seu Instituto ATA para “aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir e o produzir da natureza” (ATA, 2022, p. 01). No ano de 2015, em parceria com a Prefeitura Municipal de São Paulo, o Instituto fez a curadoria de boxes no Mercado Municipal de Pinheiros, disponibilizando produtos e artesanato brasileiro organizados nos biomas Amazônia, Mata Atlântica, Cerrado, Caatinga e Pampas (figura 45).

Figura 45 – Box do Instituto ATA no mercado municipal de Pinheiros.

Fonte: Prefeitura Municipal de São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3FnofmL. Acesso em: 12 out. 2022.

Após a criação do menu, o *chef* delega a sua equipe a execução das produções, cabendo a ele ou na sua falta ao *sous chef*[9], a tarefa de finalizar os pratos e de observar se a cozinha está funcionando conforme planejado. Ao buscar uma padronização e a regularidade do menu, diminuindo os riscos, o *chef* estabelece com sua equipe de cozinha, os sujeitos da execução, uma interação regida por um /saber-fazer/. Esta equipe cumpre um programa minucioso descrito em ferramentas de gestão de restaurantes como a ficha

[9] O sous chef ou sub-chef é o segundo posto na hierarquia de uma cozinha profissional, supervisionando a equipe da cozinha e auxiliando no planejamento do menu, incluindo as compras, o armazenamento, a logística, o sous chef coordena a produção dos pratos.

técnica que contempla os ingredientes, a quantidade exata de cada um deles e a discriminação exata do modo de execução, do prazo de validade, entre outras informações (figura 46).

Figura 46 – Ficha técnica operacional para a produção de 250 hambúrgueres.

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL		FTP Nº	00001	REVISÃO:	00/2018
Nome do produto	HAMBURGUER BOVINO DE 180 G				
Grupo	CARNES - BOVINO				
Unidade de medida	UND - UNIDADE				
Rendimento	200	QUANT. P/ EXPLOSÃO DA RECEITA:			250

Matéria-prima	Quant. líquida	UND	% de rendim.	Quant. bruta	Quant. *per capita*	Quant. líquida explosão	Quant. bruta explosão
ACEM SEM PEITO RESFRIADO	8,30	KG	90,12%	9,21	0,0415	10,38	11,51
FRALDINHA RESFRIADA	5,80	KG	87,09%	6,66	0,0290	7,25	8,33
GORDURA DO PEITO RESFRIADA	3,00	KG	100,00%	3,00	0,0150	3,75	3,75
PEITO BOVINO RESFRIADO	10,90	KG	94,21%	11,57	0,0545	13,63	14,46
PAPEL SEPARADOR HAMB 15 × 15	200,00	UND	100,00%	200,00	1,0000	250,00	250,00

Armazenamento	LEVAR PARA GELADEIRA EM ATE 5 °C POSITIVOS COM ETIQUETA DE VALIDADE
Validade	1 DIA ARMAZENADO EM ATE 5 °C

MODO DE PREPARAR	
1 - HIGIENIZAR A MAQUINA ANTES DE UTILIZAR	
2 - CORTAR A CARNE EM CUBOS; MOER A CARNE EM SEGUIDA	
3 - PESAR BOLAS DE CARNE COM 180 G CADA	
4 - MODELAR UTILIZANDO FORMAS OU AROS	
5 - SEPARAR CADA HAMBURGUER UTILIZANDO FOLHAS DE PAPEL SEPARADOR PARA HAMBURGUER	
6 - PAPEL SEPARADOR CORTADO EM QUADRADOS	
7 - RETIRAR DA GELADEIRA AOS POUCOS PARA GRELHAR	
8 - GRELHAR, MONITORAR TEMPO E TEMPERATURA	
9 - APOS GRELHADO, SERVIR EM SEGUIDA CONFORME MANUAL DE PRODUTO	

Glúten	PODE CONTER TRAÇOS DE GLUTEN
Lactose	PODE CONTER TRAÇOS DE LACTOSE
Alergênicos	

DESENVOLVIDO POR	APROVADO POR	DATA

Fonte: Alves, 2018.

A ficha técnica, além de um instrumento que permite a gestão de custos e de logística de um restaurante, pode ser entendida como a manifestação da competência atualizada do *chef*, assim como o texto receita de cozinha analisado por Greimas (199, p. 10) em seu estudo "A sopa ao 'pistou' ou a construção de um objeto de valor".

> É a aceitação deste contrato implícito que desencadeia o fazer culinário que permite situar a passagem do cognitivo ao pragmático, da competência ao desempenho. O /saber-fazer/, considerado como um dos componentes da competência do sujeito e que fica subentendido e pressuposto nos comportamentos cotidianos dos homens, acha-se aqui não somente explicitado, mas, por uma espécie de rodeio que o desvia de sua finalidade que é passagem ao ato, manifestado sob a forma de um discurso particular. A receita de cozinha pode, por conseguinte, ser considerada como uma subclasse de discursos que, analogamente às partituras musicais ou os projetos do arquiteto, apresentam-se como manifestações da competência atualizada, anteriormente à sua realização.

Executados os pratos pela equipe, o garçom é o responsável por levá-los da cozinha à mesa do apreciador. Esse sujeito da degustação, dotado de competência estésica e que aceitou o contrato da experiência gastronômica, está em constante expectativa desde o ato da reserva até o fim da apresentação do menu. Encontra-se à espera do inesperado justamente por ter contratado algo enigmático. O conjunto completo do menu degustação – do reservar, entrar, sentar e degustar momentos e comida – se coloca, tanto para o *chef* quanto para o sujeito da degustação, como um espaço aberto para diferentes ideias do que está por vir do primeiro prato, a atração inicial até o cafezinho, subsequente à última sobremesa. O sujeito da degustação tem somente a imaginação a seu favor, as pausas que se repetem entre o serviço dos pratos configuram um ritmo tensivo que afeta o sujeito estesicamente. O suspense é quebrado ao servir cada prato e o texto preferido pelos garçons que, em uma operação de debreagem enunciativa, projeta no discurso um *chef* (ele), trazendo informações sobre o processo criativo, as escolhas dos ingredientes ou pontos a observar na degustação do prato. Este discurso é modalizado pela sedução, provocação ou tentação, incluindo outros elementos produtores de sentido da experiência gastronômica. Assumindo a voz do *chef*, o garçom é quem propõe o jogo de sentidos que se dá no ajustamento entre o sujeito da degustação e a comida. Este papel fundamental de falar em nome de um *chef* (ele) muitas vezes é subestimado por restaurantes gastronômicos comprometendo a experiência de um sujeito da degustação que também é sujeito da expectativa.

Assim que o garçom deixa o local da degustação, a relação passa a ser entre o sujeito da degustação e a comida, que também assume o papel de sujeito dada a relação de reciprocidade que se estabelece: o sujeito age sobre a comida e ao mesmo tempo é transformado pela comida. Regida pela lógica da união, essa interação de ajustamento entre os dois actantes, sujeito e comida, funciona da seguinte forma, de um lado, o arranjo plástico resultado das escolhas sintagmáticas do *chef* que consubstanciam parte da cultura local, repousada na sua identidade, que tem o objetivo afetar o sujeito da degustação ao proporcionar sensações eufóricas em cada prato ou no seu conjunto, de outro, o sujeito da degustação, dotado de competência estésica, que também se constitui na e pela experiência do prato. Este sujeito encontra-se aberto para viver o desconhecido e sentir as qualidades sensíveis que emanam do arranjo concebido pelo *chef*, sancionando ou não esta experiência de maior risco.

Se os aspectos enumerados na primeira parte deste capítulo podem ser considerados mais gerais na construção de uma experiência gastronômica contemporânea, passemos para a análise das escolhas que constituem especificamente a ideia de gastronomia brasileira proposta pelo D.O.M.

4.2 O paradigma de gastronomia brasileira por Alex Atala

A definição de uma gastronomia brasileira é um procedimento um tanto quanto complexo se considerarmos a diversidade da culinária nacional. Ao compreender a construção das escolhas sintagmáticas de um *chef* na construção de um paradigma de gastronomia, verificamos que a gastronomia brasileira de Atala é construída sob as bases de uma cozinha originária que utiliza técnicas e ingredientes desenvolvidos pelos indígenas nos vários biomas brasileiros, principalmente na região amazônica, mas não apenas por ela, mas por toda gama de registros culinários dos indígenas das várias etnias pelos outros biomas. Esta isotopia cognitiva se faz presente, por exemplo, na utilização da mandioca, ingrediente originário da América do Sul e fundamental na alimentação indígena. No cardápio analisado neste trabalho ela está presente no insuflado de mandioca e no tucupi que acompanha a *hollandaise*, na puba do requeijão e no nhoque do prato principal, na mandioca mofada da transição para a sobremesa. No menu pré-descobrimento o ingrediente esteve presente no prato *Mandioca, a raiz do Brasil* em várias formas como na farinha da farofa de botarga, no pão de queijo, na tapioca rústica e no mil folhas.

A escolha pela comida indígena confere à construção gastronômica de Atala o sentido de exótico uma vez que a floresta amazônica, a maior floresta tropical do mundo, apresenta grande diversidade e ao mesmo tempo é repleta de lendas desde o tempo da colonização, presentes no imaginário popular. Para os brasileiros, são utilizados ingredientes muitas vezes desconhecidos fora do seu local de produção como a baunilha do cerrado, o bacuri e o cogumelo yanomami. Outros mais populares podem não ser reconhecidos por sua origem como a farinha de mandioca e até mesmo o bastante conhecido açaí. Não por acaso, os menus tiveram como primeiro passo a degustação da formiga saúva da Amazônia que, na instauração do jogo que será jogado o garçom anuncia o inseto como primeiro elemento da relação de ajustamento da comida com o sujeito da degustação, revelando o lado *punk-rock* do *chef* criador da experiência.

Além da culinária indígena, a construção de Atala também traz para a mesa o sentido do natural, em oposição ao urbano e ao processado. A gastronomia contemporânea coloca como objeto de valor os ingredientes e a simplicidade da preparação, ao contrário das grandes elaborações da alta gastronomia. O primeiro serviço, o mesmo que contém a formiga, traz uma gama de sabores e texturas e, por outro lado, é composto por duas frutas, maga e papaia, além da formiga que acrescenta os sabores de capim-limão e gengibre. A textura das frutas geladas se opõem a suavidade da gelatina e à crocância da formiga e uma explosão de sabores obtida pela combinação dos elementos naturais, formiga e frutas, estas servidas em pequenas esferas congeladas ou gelatinizadas como o limão, o que reitera a afirmação de Alain Ducasse quando diz que Atala integra do grupo de *chefs* que estão redefinindo a cozinha contemporânea, a chamada *nouvelle couisine* ou a do próprio Atala que diz em seu website que as técnicas são usadas para realçar os sabor dos alimentos ou, em seu caso específico, dos ingredientes nacionais. Ainda que a manga e o papaína, não sejam originalmente brasileiros, são frutas largamente consumidas no país e a noção de brasilidade é também construída pelo cromatismo e mais ainda pela difusão das frutas em todo o país.

Fiorin (2016, p. 90) destaca que a tematização e a figurativização são níveis de concretização de sentido, enquanto o primeiro é um investimento de valor semântico, de natureza conceitual, o segundo são termos que remetem ao mundo natural. Desta forma, o tema *natureza* é reiterado em várias figuras da expressão da experiência gastronômica, seja no discurso do website na interação do /fazer-fazer/, que se estabelece antes da decisão pela experiência ao se apresentar os ingredientes que compõem a gastronomia brasileira de Atala e o seu local de origem, ou nos formantes matéricos da decoração do restaurante, – a madeira presente nas esculturas, na canoa indígena ou no xaxim com plantas tropicais

– a toalha de fibra e a folha de embaúba colocada sobre à mesa, como uma espécie de placa de reservado que aguarda a chegada do sujeito o qual o contrato foi estabelecido (figuras 47 e 48).

Figura 47 – Xaxim com plantas tropicais na decoração do D.O.M.

Fonte: Rodrigo Neiva.

Figura 48 – Folha de Embaúba disposta sobre à mesa.

Fonte: Rodrigo Neiva.

A ideia de colocar uma folha seca da embaúba sobre à mesa para a espera dos sujeitos durante a vigência do menu pré-descobrimento, constitui um universo de imagens que indicam inúmeros caminhos, a natureza científica ou criacionista, as árvores e suas folhas, o Brasil pré-colonial, as possíveis histórias indígenas relacionadas as lendas que podem ou não compor a indicação da folha seca etc. Porém, ao saber sobre a embaúba como árvore nativa brasileira com grande ocorrência na região amazônica, mas também presente na Caatinga, no Cerrado, na Mata Atlântica e no Pantanal, pouco exigente quanto ao solo e comum em áreas desmatadas em processo de recuperação, se pode fazer outras jornadas imaginárias com relação ao início de outra história dentro do menu degustação. Além disso os indígenas utilizavam sua casca para fazer fogo por fricção e a sua fibra é empregada na confecção de fios para arcos, colares, redes de pesca, dentre outros artigos (figura 49). Enquanto produzem o *tuthi*, a linha encantada, as mulheres indígenas entoam os cantos da embaúba, trazidos pelos espíritos (FUNAI, 2022, p. 01).

Figura 49 - Mulheres Maxakali fiam e enlaçam as fibras retiradas da casca das embaúbas para a produção do tuthi, a linha encantada.

Fonte: FUNAI. Disponível em: *https://bit.ly/3VTpO1h*. Acesso em: 28 nov. 2022.

Se o texto da gastronomia brasileira de Atala carrega como elementos fundadores da culinária indígena, o *chef* traz à mesa a influência das cozinhas italiana e japonesa, em relações de intertextualidade. Estes modos de presença são percebidos por exemplo no *fetuccine* com cogumelo yanomami. Neste caso a presença italiana está inscrita na dimensão eidética do ingrediente principal – o palmito pupunha cortado em formato de *fettuccine*, ou seja, cortados em uma largura de 0,5 cm. Apesar do *parecer* italiano pela figuratividade, a composição do prato e os seus sabores são de ingredientes amazônicos de raiz indígena. O cogumelo yanomami é preparo como um *consommé*, promovendo um diálogo, por meio da técnica, com a cozinha francesa e com a culinária japonesa pela utilização de ervas aromáticas.

Além da decoração do *fettuccine*, as marcas da culinária japonesa na enunciação da gastronomia brasileira de Atala são observadas na produção *Momotaro e Bacuri* e de maneira mais emblemática no *Mochi de tapioca e rapadura com sorvete de erva mate* (figura 50).

Figura 50 – Mochi de tapioca e rapadura com sorvete de erva-mate.

Fonte: Rodrigo Neiva.

O *mochi* é uma sobremesa feita com um arroz glutinoso, preparado para as comemorações do ano novo no Japão. Em sua fabricação artesanal, o arroz é colocado no *usu*, um recipiente de madeira ou pedra (figura 51). A preparação do *mochi* é uma forma de sociabilidade e fortalecimento dos laços entre os familiares que são envolvidos na preparação. A massa é sovada pelos homens e as mulheres estão encarregadas de cozinhá-la e modelar os bolinhos. Por ter um sabor neutro é utilizado em várias preparações e uma das mais comuns e o *mochi* de chá-verde. O *mochi* de Atala dialoga diretamente com a culinária brasileira de origem indígena em uma operação de intertextualidade. Ao invés do arroz, cereal base do continente asiático, Atala utiliza mandioca, a raiz do Brasil, na

produção do seu *mochi* que leva mate ao invés de chá-verde, erva utilizada pelos índios guaranis da região do Cone Sul, localizada no sul do Brasil, Argentina, Chile e Uruguai. O *mochi* acompanha castanhas de caju caramelizadas e sementes de romã, além de uma flor de jasmim na decoração. Este prato, servido num recipiente cuja forma lembra o usu, esteve presente em dois menus durante esta pesquisa.

Figura 51 – Usu, recipiente utilizado na preparação do Mochi.

Fonte: Ybai. Disponível em: *http://yabai.com/p/1947*. Acesso em: 13 set. 2022.

Entre as visitas, percebemos que periodicamente o restaurante reformulava o menu degustação oferecido ao público. Além da manutenção de uma estrutura geral e apesar da mudança dos pratos, havia também a isotopia temática na ideia de uma gastronomia brasileira indígena que dialoga com a cozinha europeia, japonesa e, figurativamente, fazendo uso dos mesmos ingredientes em outras produções ao reforçar a escolha sintagmática do *chef*, que garante o sentido de permanência da construção. Durante a pesquisa, em duas visitas, aconteceu durante a vigência de um mesmo menu,

alguma variação entre os pratos. Ainda que um restaurante gastronômico instaure uma descontinuidade na rotina, cuja frequência é eventual, este recurso pode ser útil para atender aqueles que têm o hábito ou a necessidade de frequentá-lo com maior periodicidade, como em jantares de negócio, por exemplo. Essas pequenas alterações na constituição do cardápio podem acontecer também devido a ausência por razões sazonais ou qualquer outra de algum ingrediente específico.

Restaurantes gastronômicos são também e primeiramente um negócio. A relação mais estreita com os fornecedores, além de ser um valor da gastronomia contemporânea que fortalece o vínculo com o local e o regional, reforçam a categoria de exclusividade, uma vez que tais produtos não são encontrados no mercado, configurando uma necessidade para a garantia do fornecimento e da vigência do menu degustação. Além disso, para que se obtenha os sabores desejados, os ingredientes devem ser produzidos sob condições específicas. Um bom azeite, por exemplo, é produzido pelo cultivo de oliveiras em altitude acima de 900 metros, cenário encontrado na Serra da Mantiqueira, local onde se encontram pequenos produtores. Utilizando este tipo de insumo, experiências gastronômicas apresentam custos mais altos e o aproveitamento integral dos alimentos está ligado à temática da sustentabilidade, que auxiliam o restaurante a controlar os custos. Outra forma de contar com menores despesas é o patrocínio de marcas da indústria alimentícia que influenciam diretamente na experiência gastronômica. No início desta pesquisa Alex Atala era embaixador da marca Três, soluções de cafés expresso do grupo Três Corações, produto servido nos seus restaurantes. A noção de exclusividade foi trabalhada, neste caso, pelo desenvolvimento de uma linha exclusiva sob orientação do *chef*, que selecionou os grãos cultivados na fazenda Sequoia, no nordeste de Minas Gerais. Mas em uma experiência gastronômica, pela questão paradoxal do *chef* estar restrito a alguma marca de produtos, o impedindo de estar livre para suas escolas, se faz necessário ponderar a coerência na introdução de ingredientes patrocinados com a proposta apresentada.

Com todos os elementos e argumentos apresentados ao longo da pesquisa, pedimos licença para chamar o simulacro de gastronomia brasileira, essa construção particular de Atala, de “o gosto do D.O.M”. Apesar do vocábulo na gastronomia se referir aos cinco gostos básicos: doce, azedo, salgado, amargo e umami, destacamos que o sentido geral desse gosto é o da inclinação que se refere à “aptidão para diferenciar e apreciar certas coisas” (FIORIN, 1997, p. 15). Como aquela diferenciação a uma experiência gastronômica de outras são as marcas identitárias e as escolhas do chef, podemos, neste sentido, considerar o gosto do D.O.M. como aquilo que o distingue dos demais restaurantes

da mesma linha. A culinária original dos indígenas é a base da construção do gosto do D.O.M. que está articulada em torno das oposições semânticas /exclusividade/ *versus* /simplicidade/ e /internacional/ *versus* / brasileiro/. Elementos que a princípio podem ser vistos como simples, mas são transformados a partir das escolhas do *chef* enunciador e adquirem o sentido de exclusividade pela configuração do arranjo estético. O domínio das técnicas de cozinha, competência desenvolvida por Atala no curso profissionalizante na Bélgica, no trabalho nos restaurantes da França e Itália e em suas pesquisas, está a serviço de uma construção particular no qual regras e convenções são entendidas e reelaboradas para uma proposição de gastronomia brasileira.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

5.1 Um olhar da semiótica para a gastronomia

Como vimos neste trabalho, a ideia de uma gastronomia brasileira é um fenômeno recente, surgido no final da década de 1990. Um dos nossos objetivos, ao elaborarmos este estudo, foi o de compreender os efeitos de sentido da construção da experiência estésica de uma gastronomia brasileira. Para esta análise, selecionamos como objeto de estudo a enunciação global do restaurante D.O.M. do *chef* Alex Atala, o primeiro a criar um menu degustação no qual ingredientes brasileiros assumem o papel de protagonistas das criações. Foram realizadas seis visitas ao restaurante entre agosto de 2018 e junho de 2022 onde analisamos os integrantes da experiência gastronômica desde o processo de reserva pelo website, o restaurante físico, o ambiente concebido para a degustação dos pratos, as criações do *chef* e o serviço de atendimento do salão.

Ao partir do pressuposto de que um restaurante gastronômico promove uma experiência para os sentidos e o menu degustação é um discurso enunciado, elemento mediador da interação entre o *chef* enunciador, que concebe a experiência e um sujeito da degustação dotado de competência estésica, estas análises foram realizadas à luz da semiótica discursiva e dos estudos desenvolvidos sobre o gosto e a estesia. Em uma abordagem semiótica do gosto, Landowski (1997, p. 9) afirma que apesar de várias áreas terem se dedicado às questões relativas ao gosto, podemos considerar uma proposição fundamental, “o gosto é da ordem da significação”. Em seu ensaio *O olhar comprometido*

(2001), o autor argumenta sobre o caráter prospectivo da semiótica que toma como objeto de análise um devir do sentido, deixando de lado os esquemas de interpretações prontos, que seria a "morte do sentido". A semiótica deve então "iluminar as coisas, permitir que se olhe de perto como elas são feitas, mas, sobretudo, não lhes colar etiquetas que fariam prejulgar o que existe atrás ou sob elas" (LANDOWSKI, 2001, p. 24). Nesse mesmo ponto de vista, apesar de inúmeros estudos elaborados no campo da história, da antropologia e da comunicação analisarem a recente gastronomia brasileira como uma experiência de sentidos do sujeito da degustação apreendidos pela estesia, à luz da semiótica, poderíamos trazer outras contribuições para o objeto, não o encerrando apenas nas portas das nascentes dos sentidos, mas estendendo para o campo profundo da competência estésica da sensibilidade.

Nossa hipótese inicial é que o espaço físico do restaurante, sua decoração, a plataforma de reserva, os textos do cardápio, a música ambiente, os utensílios e o serviço do salão, além dos pratos desenvolvidos para o menu degustação, são elementos que articulados seriam capazes de provocar no sujeito da degustação uma sensação de euforia. Esta hipótese mostrou-se parcialmente verdadeira, afinal vimos que um restaurante gastronômico oferece uma experiência para os sentidos, sendo uma enunciação concebida em sua totalidade por um *chef* de cozinha que, ao criar um menu degustação, fazendo parte de um texto sincrético, articula as relações entre os muitos sistemas produtores de sentido que integram a "linguagem" gastronômica. Neste menu está materializado a competência criativa do *chef* e as suas escolhas para a criação de um paradigma de gastronomia brasileira. O prato que chega à mesa é o estabelecimento de uma descontinuidade no contínuo e incide sobre a sensibilidade do sujeito da degustação, que apreende os sentidos por meio de uma competência estética. Além dos pratos, são elementos produtos de sentido o ritmo da experiência, marcado pelas pausas cortadas pela apresentação, visualização e degustação dos pratos. O texto de apresentação é de grande importância para o estabelecimento de um jogo entre os sujeitos que se situam entre o reconhecimento e a surpresa. Além disso, a degustação é feita em um restaurante concebido para este fim e o website, passo inicial da reserva e da experiência gastronômica, tem a função de seduzir o sujeito da degustação para o contrato de veridicção. No entretanto, a interação que se estabelece entre o sujeito da degustação e a comida é da ordem do sensível e apesar do objetivo do *chef* em provocar sensações eufóricas, esta é uma interação de maior risco. Se ao *chef* é necessário o domínio da técnica e a capacidade criativa para a proposição da experiência, ao sujeito da degustação, que também se constitui pela comida, é exigida a competência estésica e a disponibilidade de se jogar de encontro ao desconhecido.

5.2 O gosto do D.O.M.: uma ideia de gastronomia brasileira

Duas questões que surgiram no desenvolvimento desta pesquisa eram: o que seria uma experiência gastronômica brasileira? E considerando a diversidade característica da cozinha brasileira, qual seria a construção particular de Alex Atala? Vimos que tradicionalmente, desde o surgimento dos primeiros restaurantes no Brasil, os pratos apresentados eram especificamente em São Paulo e principalmente da alta gastronomia, quando surgiram também restaurantes italianos e japoneses como consequência migração destas pessoas do interior para a capital no período da industrialização brasileira. Este cenário se perpetuou até a década de 1970, com a intensificação do turismo e a chegada das grandes redes de hotéis. Neste contexto, o D.O.M. foi o primeiro restaurante gastronômico brasileiro a colocar os ingredientes nacionais como protagonistas da alta gastronomia, superando a ideia de adaptação presente até o momento. Ao analisar os pratos do menu degustação, observamos que a enunciação de Atala tem como escolha principal, dentre as várias possibilidades, uma culinária indígena de várias regiões do país, dos pampas à mata atlântica, passando pelo interior, mas principalmente cirandando a culinária da Amazônia. Nas criações o *chef* também utiliza o recurso da intertextualidade, trazendo elementos da culinária italiana e japonesa ao dialogar com a cena gastronômica da cidade de São Paulo.

Como representante de um movimento gastronômico contemporâneo, em uma espécie de ato antropofágico, Atala utiliza das técnicas da cozinha clássica aprendidas em sua experiência na Bélgica, França e Itália, aliada as técnicas contemporâneas, para criação de pratos com sabores e ingredientes brasileiros. O tema *natureza* se faz presente na expressão visual dos pratos, nos sabores, na decoração do restaurante e o atendimento, reserva um estilo brasileiro informal e gentil que e conduz o sujeito da degustação em uma viagem exclusiva de sabores sem a necessidade de recorrer as etiquetas tracionais de talheres e modos de uso.

Durante a realização desta pesquisa, muitas pessoas perguntaram se não era necessário realizar entrevistas com Alex Atala, o criador desta enunciação de gastronomia brasileira. E a resposta era não. Isso porque os elementos da identidade de Atala estão plasmados no seu modo pessoal de fazer gastronomia. O seu lado *punk rock* se faz presente no jogo sensorial proposto para o sujeito da degustação ao servir, logo no início da

experiência, um inseto ou uma mandioca mofada na transição do prato principal para a sobremesa, fazendo referência ao hábito francês de servir queijos nesta etapa. Sua experiência na cozinha de restaurantes nacionais e internacionais se materializa no domínio da técnica e sua capacidade criativa peculiar. O interesse na culinária japonesa está inscrito nas relações de intertextualidade com sua proposta de gastronomia brasileira. Até mesmo a influência de seu avô, caçador e pescador, está presente na elaboração das carnes desde as mais simples como a rabada até o pirarucu da Amazônia, lugar que frequentava desde a infância, ambos transformados pela competência técnica do *chef*.

Por fim, destacamos que esta é uma construção particular de uma gastronomia brasileira. O trabalho realizado por Atala abre caminhos tanto no que se refere à produção e utilização de ingredientes, até então desconhecidos em outros restaurantes e nas mesas brasileiras, quanto no surgimento de outros paradigmas de gastronomia brasileira. É possível também perceber o resgate histórico de alguns ingredientes e modos de fazer inseridos em um contexto cultural, como a mandioca, elemento imprescindível da cultura indígena e consumida em todo o país em várias formas e técnicas – do tucupi da região norte ao pão de queijo mineiro. Mas considerando a dimensão continental do país, muito mais que um modelo fechado e estabelecido, quem sabe não seja um caminho para a gastronomia brasileira se definir pela diversidade, considerando todas as possibilidades que nela se apresentam? Com o passar do tempo, análises futuras poderão dizer.

Esta pesquisa se ocupou de analisar os elementos constitutivos de uma experiência em um restaurante gastronômico. No entanto, baseado no entendimento do tipo de interação que se estabelece entre o restaurante e o sujeito, chegamos a um modelo que apresenta outros três tipos de restaurante: os comerciais, os temáticos e os de contexto. Mais que uma fórmula fechada, este modelo nos ajuda a pensar nas expectativas do sujeito da degustação e a moldar a experiência para a entrega de um objeto de valor – a comida e a experiência estésica em seus diversos níveis. À luz da semiótica discursiva, um dos caminhos possíveis para esta a pesquisa é o aprofundamento na configuração da experiência nestes restaurantes que vai trazer um melhor entendimento dos elementos organizadores destes outros tipos de experiência.

Na construção da gastronomia contemporânea, observa-se a busca da construção de identidades fora do eixo europeu. Assim como o D.O.M., outros restaurantes da América Latina passaram a compor as listas classificatórias como o Central (Lima, Peru), comandados pelo casal Virgilio Martínez e Pía León, que figura em segundo lugar na lista de 2022, com uma cozinha característica do litoral, Andes e Amazônia. Restaurante como o Astrid&Gastón, também peruano, foi considerado pelo mesmo *ranking* como um dos 15

melhores do mundo, que surgiu na mesma década que o D.O.M., indicando que este não é apenas um movimento brasileiro, mas latino-americano. Assim, uma das possibilidades de continuidade desta pesquisa é analisar o que é comum nestes países e qual a relação das respectivas gastronomias com a cultura local.

REFERÊNCIAS

ALVES, Alexandre Martins. **Gestão de processos e fluxo de mercadorias para negócios em alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

ATA. **Manifesto**. Disponível em: https://bit.ly/3B519Pa. Acesso em: 12 out. 2022.

ATALA, A. **D.O.M.: Redescobrindo ingredientes brasileiros.** São Paulo: Melhoramentos, 2013.

BOCCI, D. S. Bairro da Liberdade e a imigração japonesa: a ideia de bairro Japonês. **Revista Cordis de História Social da Cidade**, PUC-SP, n. 2, p. 1-5, 2009. Disponível em: https://bit.ly/3gOZ0QO. Acesso em: 13 set. 2022.

BONA, F. D. Comida como obra de arte: da revolução futurista à *nouvelle cuisine*. **Revista X**, v. 2, dec. 2007. Disponível em: https://bit.ly/3ua6TDB. Acesso em: 5 nov. 2022.

GUIA MICHELIN. **Sobre o guia Michelin.** Disponível em: https://bit.ly/3gPJCDJ. Acesso em: 26 mai. 2022.

GREIMAS, A. J.; COURTÉS, J. **Dicionário de semiótica.** São Paulo: Editora Contexto, 2013.

GREIMAS, A. J. A sopa ao pistou ou a construção de um objeto de valor. Tradução Edith Lopes Modesto. **Significação**: revista brasileira de semiótica, n. 11, 12, 1996. Disponível em: https://bit.ly/3XMtoMr. Acesso em: 13 jun. 2018.

GREIMAS, A. J. Semiótica figurativa e semiótica plástica. Tradução Inácio Assis Silva. In: OLIVEIRA, A. C. de (Org.). **Semiótica plástica**. São Paulo: Hacker Editores, 2004.

GREIMAS, A. J. **Da imperfeição.** Tradução Ana Claudia de Oliveira. São Paulo: Estação das Letras e Cores: CPS, 2017.

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira.** São Paulo: Três estrelas, 2014.

FIORIN, J. L. *De gustibus non est diputandum*? Para uma definição semiótica do gosto. In: LANDOWSKI, E.; FIORIN, J. L. (Eds.). **O gosto da gente, o gosto das coisas:** abordagem semiótica. São Paulo: Educ, 1997.

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

FLOCH, J.-M. Petites mythologies de l'oeil et de l'esprit: pour une sémiotique plastique. Quelques concepts fondamentaux em sémiotique génerale. Paris-Amsterdã: Hadès-Benjamins, 1985. **Documentos de estudo do Centro de Pesquisas Sociossemióticas**. Tradução de Analice Dutra Pilar. São Paulo: Centro de Pesquisas Sociossemióticas, 2001.

FUNAI – Fundação Nacional do Índio. **Dados demográficos da população indígena no Brasil**. Disponível em: https://bit.ly/3UkgT7F. Acesso em: 22 abr. 2020.

FUNAI – Fundação Nacional do Índio. **Em Minas Gerais, uso da fibra da embaúba faz parte da cultura de indígenas Maxakali**. Disponível em: https://bit.ly/3FshnVk. Acesso: em 28 nov. 2022.

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

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac-SP, 2013.

GERVINO, P. **Conheça um pouco mais sobre a Mooca, tradicional bairro paulistano**. Prefeitura Municipal de São Paulo. Disponível em: https://bit.ly/3GZcBzE. Acesso em: 28 out. 2022.

KELLY, I. **Carême**: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

HAMMAD, M. **Expressão espacial da enunciação.** Tradução Lauer Nunes dos Santos, Solange Lisboa. São Paulo: CPS, 2005.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional.** São Paulo: Editora Senac, 2017.

LANDOWSKI, E. **Com Greimas:** interações semióticas. Tradução Ana Claudia de Oliveira. São Paulo: Estação das Letras e Cores, Centro de Pesquisas Sociossemióticas, 2017.

LANDOWSKI, E. **Interações arriscadas.** Tradução Luiza Helena Oliveira da Silva. São Paulo: Estação das Letras e Cores: Centro de Pesquisas Sociossemióticas, 2014.

LANDOWSKI, E. **A sociedade refletida:** ensaios de sociossemiótica. Tradução Eduardo Brandão. São Paulo: Educ/Pontes, 1992.

LANDOWSKI, E. **Passions sans nom:** essais de Sócio-Sémiotique III. Paris: PUF, 2004.

LANDOWSKI, E. **Presenças do outro:** ensaios de sociossemiótica. Tradução Mary Amazonas Leite de Barros. São Paulo: Perspectiva, 2012.

LANDOWSKI, E. O olhar comprometido. **Galáxia**, São Paulo, n. 2, 2001. Disponível em: https://bit.ly/3H4zEZY. Acesso em: 20 mai. 2021.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** Tradução Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MICHELIN, GUIA. **Sobre o Guia Michelin**. Disponível em: bit.ly/3VAdi6P. Acesso em 8 nov. 2019.

MOTTA, M. C. M. Antropofagia ou Simbiose? Uma questão do modernismo brasileiro. **Em Construção**, v. 1, 2018.

OLIVEIRA, A. C. de. Corpo vestido no social: contribuições da semiótica para o estudo da aparência e da identidade. **D'Obra[s] –** revista da Associação Brasileira de Estudos de Pesquisas em Moda, n. 31, p. 13-40, 2021. Disponível em: https://bit.ly/3OPZ4fD. Acesso em: 5 nov. 2022.

OLIVEIRA, A. C. de. Estesia e experiência do sentido. **CASA** - Cadernos de Semiótica Aplicada. Vol. 8., n. 2, dez. 2010. Disponível em: https://bit.ly/2qLnTiM. Acesso em: 5 nov. 2022.

OLIVEIRA, A. C. de. O “bom” gosto do café. In: LANDOWSKI, E.; FIORIN, J. L. **O gosto da gente o gosto das coisas:** abordagem semiótica. São Paulo: Educ, 1997.

OLIVEIRA, A. C. de. O sabor de Sabor Pão de Açúcar. In: LEMOS, A. *et al*. (Org.). Mídia. Br. Porto Alegre: Sulina, 2004. Disponível em: https://bit.ly/3UfGkY1. Acesso em: 15 jul. 2019.

OLIVEIRA, A. C. de. Semiótica, estesia e afetos. In: OLIVEIRA, A. C. de. (Org.). **Semiótica em contextos.** São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2019.

PAIVA, F. Alex Atala nu e cru. **Revista Trip**, n.146, abr. de 2006. Disponível em: https://bit.ly/2Ftu319. Acesso em: 20 jan. 2021.

PITTE, J.-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: MONTANARI, M.; FLANDRIN, J.-L. **História da alimentação**. Tradução Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação da Liberdade, 2018.

PIZZETTA, D. Entrevista Alex Atala. **Revista Zetta**. mar. de 2021. Disponível em: https://bit.ly/3VwtVAg. Acesso em: 28 ago. 2022.

PONTES, M. L.; MORETTI, S. L. A.; CARVALHO, L. G. A. Qualidade em restaurantes de alta gastronomia em São Paulo: proposta de modelo de avaliação com base no guia Michelin. **Rosa dos ventos**, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, v. 11, n. 3, p. 561-577, jul-set 2019. Disponível em: https://bit.ly/3XJ4FZj. Acesso em: 13 jun. 2022.

SÃO PAULO (Estado). Conheça SP. Disponível em: https://bit.ly/3Ffg2Rs. Acesso em: Acesso em: 18 jul. 2022

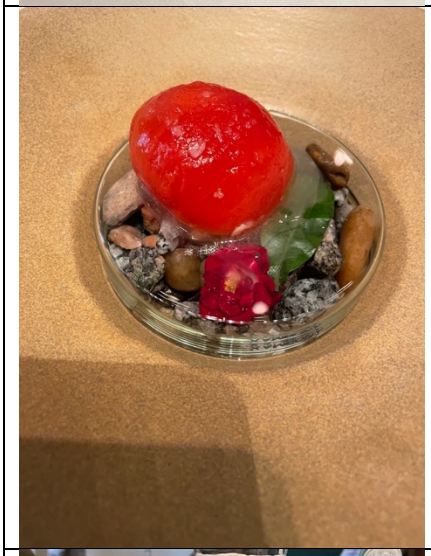
SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto.** Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SOBRAL, V. O que são vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos? As diferenças específicas dos três tipos de vinhos. **Revista Adega.** Disponível em: https://bit.ly/3OPQn4Q. Acesso em: 6 nov. 2022.

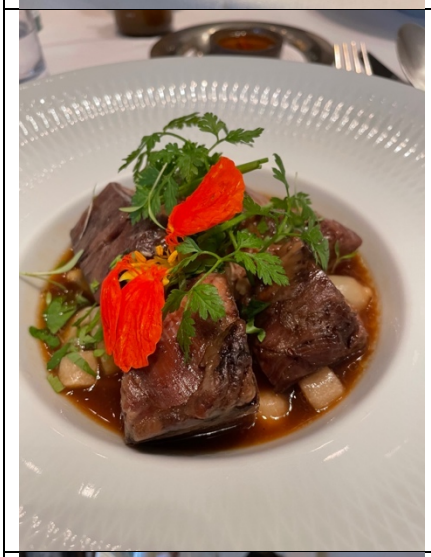
ANEXO

DOCUMENTAÇÃO DA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA DO MENU DEGUSTAÇÃO – 6/6/2022.

IMAGEM	PRODUÇÃO	HARMONIZAÇÃO
	Aluá e castanha de cajú	Aluá
	Formiga, manga e papaya	Abrasileirar Você 2021. Vinha Unna (Pinto Bandeira – Brasil)

	Camarão e Café	Les Élements Riesling 2018 Domaine Bott Geyl (Alsace-França)
	Momotaro e bacuri	Sake Junmai Niida Shizenshu
	Espuma de cogumelos	Cerveja Fonteinen Oude Geuze Beer sel | Belgi

	Hollandaise de tucupi	Friulli Colli Orientali Doc 2018 Vigna Lenuzza (Friuli – Itália)
	Insuflado de mandioca que acompanha a hollandaise de tucupi	
	Pão de mandioca e requeijão de puba	

	Pirarucu salgado e pil-pil com tapenade de açaí	Vivente Pinot Noir 2020 Vivente (Vale do Taquari – Brasil)
	Charque de cordeiro de Campo Maior, Piauí, jerimum e puba.	Concreto Malbec 2019 – Zuccardi (Altamira – Mendoza – Argentina)
	Polvo grelhado	Savagnin Ouillé 2018 Domaine Rolet (Arbois-Jura, France)

		Mandioca, mofo branco e mel ácido
	Coco verde, bacuri, jaca e cupuaçu	Poiré Granit 2020 Eric Bordelet (Normandie)
	Figo verde, gorgonzola dolce e vinho do Porto	Jurançon “Au Capceu” 2019 Domaine Camin Larredya (Jurançon – França)

	Brigadeiro de cogumelo Yanomami.	