

VOCÊ TEM FOME DE QUÊ? UM DIÁLOGO ENTRE A GASTRONOMIA E A ARTE RELACIONAL

THAIS MEUS VOGT¹; HELENE GOMES SACCO²;
ANDRÉ. L. M DOS SANTOS³

¹UFPEl – thaismeus@gmail.com

²UFPEl – sacco.h@gmail.com

³UFPEl – andre240566@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente resumo tem por objetivo uma aproximação inicial sobre os diálogos traçados na contemporaneidade entre a Gastronomia e as Artes Visuais. O mesmo se dá através do estudo de movimentos gastronômicos como *Nouvelle Cuisine*, *Slow food* e a *tendência de Gastronomização*. Para isso parte da análise de duas instalações artísticas, sendo elas, *Untitled Free* (1992) do artista contemporâneo Rirkrit Tiravanija e *Restauro* (2016), do artista brasileiro Jorge Menna Barreto exposta na 32ª Bienal de São Paulo.

A partir de um levantamento de obras e movimentos gastronômicos de diferentes épocas traçamos um diálogo com alguns autores para estudar a constante prosa, entre duas áreas distintas e identificar os motivos que levam os artistas e chefs a compreender a comida como potencial elemento artístico e político. Para além dessas questões sua relevância histórica pelo potencial interdisciplinar no panorama contemporâneo.

No final da década de 1960, a gastronomia francesa passou por um processo de reformulação devido a inúmeros acontecimentos políticos e sociais que visavam a valorização dos saberes e sabores locais. Desde então, surgem constantemente novas tendências gastronômicas. Paralelo a isso, mas não diferente, artistas buscam contextualizar e recriar um debate sobre a comida e sua função de sociabilidade.

As relações entre arte e alimentação têm alcançado universos surpreendentes como a moda, o design e a criação singular de artistas contemporâneos em todo o mundo. Os grandes chefes são hoje também grandes artistas e curadores. Os nossos melhores artistas constroem obras em que a comida é o ingrediente principal, abrindo novos significados e novas poéticas. (CHATEAUBRIAND in ALIMENTÁRIO, 2014, p. 5)

Assim sendo, temos como objeto de estudo as parcerias entre artistas e cozinheiros para a criação e elaboração de obras, artistas que utilizam o alimento para criar espaços-tempo relacionais, artistas que trabalham com gastronomia e a tendência de artificação do alimento. Um verdadeiro desafio interdisciplinar que tem como objetivo entender a comida como uma linguagem, a partir da visão de uma artista visual e chef de cozinha.

2. METODOLOGIA

Em 1969, tendo como influência esses movimentos políticos, os jornalistas franceses, Henri Gault e Cristian Milau, criam um novo guia gastronômico. Intitulado como o *Nouveau GuideGallt- Milau*, em contraponto ao conservador Guia Michelin. O guia que seria base para os mais populares movimentos

gastronômicos, foi lançado em outubro de 1973, com fim de estimular a criatividade e a inovação. Os mandamentos eram:

- 1 - Não cozerás demais; 2 - Utilizarás produtos frescos e de boa qualidade; 3 - Tornarás leve teu cardápio; 4 - Não serás sistematicamente modernista; 5 - Buscarás entretanto o que te proporcionam as novas técnicas; 6 – Evitarás vinhas-d’alho, faisandages, fermentações, etc.; 7 – Eliminarás molhos com manteiga; 8 – Não ignorarás a dietética; 9 – Não usarás truques para melhorar tuas apresentações; 10 – Serás inventivo (GAULT; MILLAU, 1973, p. 66-69).

A partir da *Nouvelle Cuisini* o chef assume um papel de cozinheiro e também como empresário, ativista político, influenciador e formador de opinião. O que torna o alimento um elemento relacional e traz de volta o objeto simbólico que é o ingrediente.

Nessa perspectiva, a gastronomização reinsere o ato de comer em um sistema culinário no sentido micro-social, que envolve não apenas as técnicas culinárias, mas também a comensalidade, as maneiras à mesa, o paladar, para além de um sistema alimentar no sentido. (ZANETTI, T.B 2017, p 41).

Paralelo ao ambiente gastronômico, Rirkrit Tiravanija retoma o diálogo entre a Gastronomia e a Artes visuais, quando decide criar um ambiente familiar dentro de uma galeria privada para reproduzir uma receita de família e distribuí-la aos visitantes. Rirkrit visa a construção de espaço-tempo para que as pessoas pensem em que, como, com quem fazem suas refeições. Utilizamos o conceito de arte relacional baseado na bibliografia do curador e crítico de arte, Nicolas Bourriaud. Com o princípio da Estética Relacional identificamos o diálogo entre a gastronomia e as obras citadas. A arte contemporânea cria diálogos entre diversas formas de expressão entre domínios simbólicos e práticas culturais:

Hoje, a comunicação encerra os contatos humanos dentro de espaços de controle que decompõem o vínculo social em elementos distintos. A atividade artística por sua vez, tenta efetuar ligações modestas, abrir algumas passagens obstruídas, por em contato níveis de realidades apartados. (BOURRIAUD, 2009, p. 11).



Fig. 1–Untitled (Free/Still – 1992)

A interação entre gastronomia e artes visuais tomou forma e continua na contemporaneidade agregando novos tópicos, como o uso de PANCS - plantas

alimentícias não convencionais, na instalação *Restauero*, de Jorge Menna Barreto realizada na 32ª Bienal de São Paulo (2016). O artista utilizou o conceito do restauro alimentar - a origem dos restaurantes - como objeto político a fim de repensar o valor do alimento e da experiência através do consumo. Bem como o acesso a produtos da agroecologia e a utilização de PANCS na busca da preservação do ambiente por meio de uma cadeia alimentar retro sustentável.



Fig 2 – *Restauero*, 2016.

“O projeto **Restauero** (2016) levanta questões acerca da construção dos hábitos alimentares e sua relação com o ambiente, a paisagem, o clima e a vida na terra. A obra opera como um restaurante, em parceria com Vitor Braz, cujo cardápio, elaborado com a nutricionista e chefe Neka Menna Barreto e a Escola Como Como de Ecogastronomia, em São Paulo, prioriza a diversidade do reino vegetal de origem agroflorestal. Esse espaço de alimentação propõe uma experiência de metabolização e digestão, tanto física quanto mental. Sua ambientação, realizada em parceria com O Grupo Inteiro, partiu da ideia de microclimas.”

A utilização de PANCS não é uma novidade no ambiente gastronômico. Em 1989, surge na Itália o movimento social internacional *Slow Food*. Tomando a frente na luta contra a industrialização da alimentação, o uso de agrotóxicos e ao consumo dos fast food. O movimento promove agroecologia, o acesso fácil e justo a produtos orgânicos e o consumo de PANCS. Dentro desta tendência se destacam alguns chefs como o brasileiro Alex Atala e o peruano Virgilio Martínez. Ambos utilizam produtos considerados exóticos, em nossa cultura ocidental, como as PANCS e insetos. Contrapondo a ideia de que a cozinha moderna é apenas uma experiência estética.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Partindo da análise das obras citadas, percebemos o constante diálogo entre a arte e a gastronomia, principalmente por via da Arte Relacional, que nessas proposições acima citadas se dão pela sociabilidade do alimento. Bourriaud, afirma:

Mas, de modo geral a história da arte pode ser lida como a história dos sucessivos campos relacionais externos, que mudam de acordo com práticas determinadas por sua própria evolução interna: é a história da produção das relações com o mundo, intermediadas por uma classe de objetos e práticas específicas. (BOURRIAUD, 2009, p.13).

Desta forma, sempre haverá um diálogo permanente entre as duas áreas. Pois a comida é parte fundamental da nossa socialização e da rotina. As nossas

escolhas gastronômicas ditam quem somos e como nos relacionamos com o mundo. A gastronomia há tempos tem se tornado uma área interdisciplinar, que busca entender o alimento desde o processo de plantio até o seu descarte. Se tornando ponto de interação entre elementos sociais, políticos, históricos, econômicos, culturais e artísticos. Botelho, estudiosa da área, ressalta:

Podemos, por meio de um processo de “engenharia reversa”, desconstruir uma receita para encontrarmos os produtos agrícolas e as técnicas de cultivo, os temperos utilizados e o tipo de pecuária dominantes em uma região. Mas o prato não se resume a seus aspectos materiais. É necessário, também, que façamos uma “arqueologia dos sabores”, ou seja, uma dedução do tipo de clima e solo principais, dos grupos étnicos presentes, das migrações existentes, das influências exteriores, bem como das características culturais. (BOTELHO, 2008, p. 62)

4. CONCLUSÕES

A partir da comparação e da análise entre os movimentos gastronômicos e a arte contemporânea, conseguimos identificar não apenas uma linguagem, mas um encontro atemporal. Ressaltamos a importância da visibilidade da gastronomia através da arte, o uso do alimento como elemento político e artístico, bem como a capacidade que artistas e chefs tem de criar experiências através dos alimentos. Como aponta Bourriaud, “a arte sempre foi relacional em diferentes graus, ou seja, fator de sociabilidade e fundadora de diálogo” (2009, p. 21). Percebe-se que esse diálogo com a gastronomia proporciona para além do elemento artístico, um valor dado ao momento de estar junto, numa experiência que reinstala um tempo outro no sentir, uma atenção ao presente e ao momento da alimentação partilhada. O debate deve ser contínuo e urgente, pois nunca falamos tanto em gastronomia e mesmo assim não sabemos a origem dos alimentos que consumimos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BOURRIAUD, N. **Estética Relacional**. São Paulo: Martins Fontes, Coleção Todas as Artes, 2009.
- ZANETTI, T. B. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**, 2017.
- BOTELHO, A. A geografia dos sabores. **Textos do Brasil**, Sabores do Brasil, n.13. <<http://www.dc.mre.gov.br/imagens-e-textos/revista-Textosdobrasil/portugues/edicao-numero-13>>. Acesso em: 27 abr. 2015.
- RIBENBOIM, F. Alimentário-arte e construção do patrimônio alimentar brasileiro. Catálogo de exposição. Rio de Janeiro: Base7 Projetos Culturais, Museu de Arte Moderna, 2014.
- GAULT, H; MILLAU, C. Les dix commandements de la nouvelle cuisine. **Nouveau Guide Gault-Millau**, v. 54, 197.
- BARRETO, J.M. **Restauração**. BIENAL DE SÃO PAULO, <<http://www.bienal.org.br/post/2747>>, São Paulo, 2016.