

# CIDADE, CRIATIVIDADE, COZINHA: OS 3 CS NO EIXO “PRÍNCIPE REAL” EM LISBOA

PAULA ANDRÉ

Professora Auxiliar

Escola de Tecnologias e Arquitectura. ISCTE-IUL

Instituto Universitário de Lisboa

Av. das Forças Armadas (Portugal) CP 1649-026

Email: paula.andre@iscte.pt

## Resumo

*Embora na contemporaneidade estejamos a viver um momento de intensa produção terminológica e conceptual, a história urbana de Lisboa revela-nos que sempre existiu na cidade uma morfologia ininterrupta e mutante. O seminário “Cidades Performáticas: uma discussão sobre arte, arquitectura e espaço público” realizado em 2014 na cidade de São Paulo procurou debater o papel da cultura como elemento de transformação urbana, afirmando a cidade como o grande palco, a arquitectura como (re) invenção e a criatividade como elemento transformador das relações entre corpo urbano e corpo humano. Tomando por empréstimo o conceito performativo que John Langshaw Austin usou em contexto linguístico, a comunicação Cidade, Criatividade, Cozinha: os 3 Cs no eixo “Príncipe Real” em Lisboa, pretende instigar a uma reflexão em torno das recentes acções performativas levadas a cabo no eixo do Príncipe Real constituído pela Rua do Alecrim, Rua da Misericórdia, Rua D. Pedro V, Praça do Príncipe Real e Rua da Escola Politécnica. Trata-se de um eixo antigo de Lisboa sobre o qual a promotora imobiliária americana EastBanc lançou um programa de transformação de um conjunto de edifícios históricos do século XIX, dos quais fazem parte Palacetes. Se as dinâmicas urbanas mesmo quando geradas por factores negativos, como a crise, não deixam de ser impulsionadoras de transformação, de movimento/ circulação, de uma qualquer forma de vivência do espaço urbano, o projecto para o eixo do Príncipe Real que procura promover acontecimentos performativos, reconhecendo a sua importância para a dinâmica urbana, encontrou no lifestyle da EsatBanc a sua manifestação mais sofisticada e singular. A mais recente performatividade urbana será a abertura do Hotel Memmo Príncipe Real, cujo restaurante Café Colonial será uma síntese da herança portuguesa ao redor do mundo, assumindo cidade, criatividade e cozinha como os mais recentes 3 Cs.*

## Abstract

*Although in our days we are experiencing a moment of intense terminological and conceptual production, the urban history of Lisbon reveals that there has always existed in the city an uninterrupted and changing morphology. The seminar “Performing Cities: a discussion of art, architecture and public space” held in 2014 in São Paulo sought to discuss the role of culture as an element of urban transformation, intended to affirm the city as the grand stage, (re)invention and creativity as transforming element of the relations between urban and human bodies. Borrowing the performative concept used by John Langshaw Austin in a linguistic context, the paper City, Creativity, Cooking: the 3 Cs on the axis “Príncipe Real” in Lisbon aims to instigate a reflection on the recent performative actions carried out in the axis of the Príncipe Real constituted by Rua do Alecrim, Rua da Misericórdia, Rua D. Pedro V, Príncipe Real Square and Rua da Escola Politécnica. It is an old axis of Lisbon on which the American real estate EastBanc launched a program to transform a set of nineteenth-century historic buildings including some Palaces. If the urban dynamics, even when generated by negative factors, such as the crisis, do not stop being the driving force of transformation, of movement / circulation, of any form of living in urban space, the project for the Axis of the Príncipe Real that seeks to promote events recognizing their importance for urban dynamics, found in the EsatBanc lifestyle its most sophisticated and unique manifestation. The most recent urban performativity will be the opening of the Memmo Príncipe Real Hotel, whose Café Colonial restaurant will be a synthesis of the Portuguese heritage around the world, taking on the city, creativity and cuisine as the latest 3 Cs.*

## PALAVRAS CHAVES

**Cidades Performáticas; Cidades Criativas; Cozinha; Príncipe Real**

## KEY WORDS

**Performing Cities, Creatives Cities, Cooking, Príncipe Real**



## Introdução

A Plataforma de Discussão sobre o Futuro das Cidades – Arq.Futuro, em 2014 organizou o seminário “Cidades Performáticas: uma discussão sobre arte, arquitectura e espaço público”, que procurou debater o papel da cultura como elemento de transformação urbana, e pretendeu afirmar “a cidade como o grande palco; a arquitectura como (re)invenção e a criatividade como elemento transformador das relações individuo/ambiente” (Cidades Performativas, 2014). O historiador de arquitectura André Corboz apresentou a sua teoria dos três P’s (Produto, Processo e Projecto) aplicada ao território como operativa para o entendimento do que designa de cidade território e de território como palimpsesto (Corboz, 1983). O economista Richard Florida associou o desenvolvimento das classes criativas, com a identificação dos três T’s (Tecnologia, Talento e Tolerância), assumindo-os como factores cruciais para alcançar o ranking das mega regiões (Florida, 2003). O arquitecto e urbanista Maurizio Carta baseou a matriz da cidade criativa na teoria dos três C’s (Cultura, Comunicação e Cooperação) e na articulação entre os agentes e os espaços das actividades criativas (Carta, 2007).

No nosso estudo apresentamos os 3 C’s (Cidade, Criatividade, Cozinha) que assumimos como operativos e reveladores da nova performatividade da Cidade Criativa ancorada na Cozinha. Desde finais do século XX que a figura do *chef* se destacou, particularmente com Ferran Adrià e com o restaurante elBulli, pela aplicação de técnicas associadas à ciência para a criação de uma cozinha de vanguarda, cujo principal objectivo se centrava na instigação de emoções nos comensais e no desenvolvimento de experiências sensoriais de uma degustação criativa, com implicações num itinerário territorial emocional e criativo.

## Objetivos

Tomando por empréstimo o conceito performativo que John Langshaw Austin usou em contexto linguístico, o estudo *Cidade, Criatividade, Cozinha: os 3 Cs no eixo “Príncipe Real” em Lisboa*, pretende instigar a uma reflexão em torno das recentes acções performativas levadas a cabo no eixo do Príncipe Real constituído pela Rua do Alecrim, Rua da Misericórdia, Rua D. Pedro V, Praça do Príncipe Real e Rua da Escola Politécnica. Neste eixo que ao longo do tempo se instalaram igrejas, museus, alfarrabistas, antiquários, galerias, interessa-nos olhar para os recentes fenómenos *gourmet*, inseridos numa economia de experiências (Pine; Gilmore, 1999), espaços que promovem experiências singulares, factores de autenticidade e de diferenciação do bairro e da capital, e finalmente desvendá-los como impulsionadores da cidade criativa.

## Metodologia

Investigações académicas, artigos científicos, exposições, feiras de arte, colóquios, têm sido realizados focados na relação entre a cozinha e a criatividade, revelando como a gastronomia é operativa para a construção e dinamização de uma cidade criativa, fundamentando igualmente laços identitários e imagéticos



da cidade simultaneamente local e global. Nesse sentido centramos o nosso estudo numa revisão da literatura transdisciplinar (Antropologia, Arquitectura, Design, Economia, Estudos da Cultura, Psicologia, Turismo) entre 2005 e 2016, não tendo qualquer pretensão de carácter exaustivo, seleccionando apenas algumas representações performativas da cozinha criativa e um conjunto de trabalhos académicos quer no âmbito nacional quer no âmbito internacional, cujo objecto de estudo foi precisamente a cozinha assumida como produção artística e sua relação com a figura do *chef*, com a degustação emocional, e com a cidade criativa.

## Cozinha, Criatividade, Cidade

Num mundo profundamente globalizado a procura pelo local, é particularmente sentida na experiência gastronómica e de acordo com Sajna Shenoy “a evidência de que a estrutura fundamental do turismo alimentar gira em torno do local, juntamente com a dimensão “familiaridade” mostra que a dialética entre local e global está em jogo, por teoria da globalização. O uso da teoria do capital cultural na explicação dos turistas culinários é apoiado pela posse dos indicadores do capital cultural, a saber, uma educação avançada e “omnivorousness cultural” tipificado por sua tendência de busca de variedade” (Shenoy, 2005). Segundo Rodolfo Krause este fenómeno deu origem aos conceitos “Cliente Gourmet, Cliente apreciador e Cliente Alimentação, cada um desses com uma percepção específica sobre a importância da gastronomia e da cultura para o turismo” (Krause, 2007).

Um caso de estudo paradigmático foi levado a cabo por Simão Oliveira ao debruçar-se sobre “a cidade da Mealhada, procurando demonstrar a realidade de destinos onde a gastronomia é a atracção turística principal, e procurando contribuir para um maior conhecimento sobre o fenómeno que envolve a deslocação de visitantes por motivos gastronómicos” (Oliveira, 2008). Associando a morfologia urbana da cidade de Lisboa a uma leitura antropológica Pedro Silva apresenta “um estudo de caso sobre o prato tradicional Iscas de Fígado com/sem Elas. A partir de uma abordagem antropológica”, é analisado “o modo como este prato se tornou num símbolo e o seu papel como oferta gastronómica da cidade de Lisboa, num âmbito temporal que vem desde o século XIX até à actualidade, bem como a sua relação com o turismo” (Silva, 2008).

Em 2007 na “Documenta 12” (Kassel, Alemanha) o cozinheiro catalão Ferran Adrià, para quem a cozinha não é uma disciplina museável, mas sim uma disciplina artística, e multissensorial, comunicativa, foi convidado pelo director, Roger Buerger, para participar nesta grande Feira de Arte Contemporânea. A contribuição consistia em transformar o restaurante elBulli (Cala Montjoi - Roses) no pavilhão G da exposição. Por um lado, mostrava-se que a experiência elBulli não podia ser descontextualizada a partir do restaurante, e por outro lado, tentava-se sugerir o debate sobre as disciplinas artísticas que não podem estar dentro de um museu. Todos os dias, durante os 100 dias da Documenta 12, duas pessoas foram jantar em Kassel, fazendo exercícios de ligação entre as duas sedes, Kassel e Cala Montjoi – Roses. Esta participação na “Documenta 12” levaria Adrià a considerar que finalmente se aceitava a cozinha como arte.



Tal como referido por Robert Clark no “The Guardian”, na exposição “Pot Luck: Food and Art”, comissariada por Cynthia Morrison-Bell e Anthony Key, e realizada em 2009 na New Art Gallery Walsall, no Reino Unido “o tema da comida tem uma longa história na arte, de naturezas-mortas do século XVII, até às latas de sopa de Andy Warhol. Karen Tam constrói um restaurante chinês como uma forma de instalação. Mona Hatoum apresenta um ralador de queijo como uma escultura abstrata elegante. A falecida Helen Chadwick é representada pela indulgência sensual escultural de sua fonte de chocolate borbulhante de três metros de largura, intitulada Cacao 1994 (Clark, 2009).

Cecilia Novero no seu livro “Antidiets of the Avant-Garde: From Futurist Cooking to Eat Art” expõe a importância que a comida desempenha nos fundamentos teóricos e na estética de diversas obras, como o livro de receitas futurista italiano “La Cucina Futurista” (1932) de Filippo Marinetti, os escritos de Walter Benjamin sobre alimentação e culinária, a *Eat Art* de Daniel Spoerri e os novos realistas franceses, traçando as inter-relações estéticas entre os movimentos da vanguarda no início do século XX e a neovanguarda entre os anos sessenta e oitenta, examinando com atenção crítica a presença de alimentos na vanguarda (primeiramente em forma metafórica e posteriormente em forma material) ajudando a redefinir a neovanguarda segundo uma temporalidade de retornos que não exclui a mudança estética (Novero, 2010, p. 257).

Na exposição “El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià”, realizada em 2011 na Fundación Catalunya La Pedrera de Barcelona, a comida é apresentada como elemento artístico e Ferran Adrià é revelado como gerador de criatividade. A exposição apresentava o acto de comer como alimento, como acto social e como manifestação cultural e artística, e um percurso pela relação que existiu entre a comida e a arte desde o séc. XVII com as famosas naturezas mortas à actualidade com Ferran Adrià, colocando a ênfase nos anos 60 e 70, quando o acto de comer se manifestou com novos materiais e condutas, quando se ultrapassou a fronteira da contemplação e se incitou à participação. Tal como refere Alex Susanna “La exposición no se pronuncia sobre si lo que hace Ferran es arte o no, pero lo innegable es que ha propiciado un diálogo entre éste y la cocina”. A exposição termina com a frase do artista Peter Kubelka “Cocinar es la actividad más antigua del ser humano. Cocinando, las personas expresan su visión del mundo” (López Iturriaga, 2011).

Tal como salienta Tatiana Lunardelli “a comida une o chef e o degustador através da estética do gosto, do despertar do paladar”, tendo desenvolvido uma investigação centrada nos pratos desenvolvidos pelos chefs brasileiros Henrique Fogaça, Rafael Despirite e Helena Rizzo e sua relação com a experiência estética e a vivência pessoal de quem experiencia. No seu estudo considerou “como ponto de partida a percepção para a apreciação de diversos aspectos dos pratos desses chefs, tais como cor, forma, textura, cheiro, gradações de calor que, aliados às evocações da memória – enfim, a experiência de quem prepara e de quem come – desencadeia o que se considera a estética do gosto” (Lunardelli, 2012).

A exposição itinerante “Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art” realizada em 2012 no



SMART Museum of Art, de Chicago, apresentou o trabalho de mais de trinta artistas e grupos de artistas que transformaram a refeição compartilhada num atraente meio artístico. A exposição examina a história da refeição orquestrada pelo artista, procurando a sua matriz na arte de vanguarda da Europa do início do século XX, e sublinhou que numa sociedade cada vez mais acelerada e segmentada, a simples acção de partilhar uma refeição transforma-se num posicionamento crítico face à cultura na qual esta exposição de insere (Lemoult, 2015). Esse sentido da partilha foi igualmente construindo na Exposição “Free, Rirkrit Tiravanija, Contemporary Galleries: 1980-Now” realizada em 2012 no MoMA, de Nova Iorque, que transforma uma galeria numa cozinha para cozinhar e servir *thai curry*. Alison Knowles tinha realizado entre 1967 e 1973 a série “performance-refeição” intitulada “The Identical Lunch”, que consistiu na recolha de testemunhos de participantes num grande grupo refeição depois de comer um sanduíche de atum, elaborando uma série de serigrafias que mostram os participantes a comer a refeição. Knowles em 2011 convidou novamente os visitantes do Museu de Arte Moderna de Nova Iorque a ter um almoço idêntico (The Identical Lunch) com ela às quintas-feiras e sextas-feiras no MoMA’s Cafe 2.

A par do projecto de um “espaço dedicado à produção, investigação e difusão da Cozinha de Vanguarda na cidade de Lisboa”, Ana Martinho destaca que “o ato de cozinhar é uma das formas mais tradicionais de transmissão de cultura e património, que tem a capacidade de chegar, virtualmente, a todas as pessoas” e que “a base socioeconómica de antigos bairros tem sido rejuvenescida devido à organização em torno da produção e consumo de produtos alimentares ou refeições, e a combinação estratégica de gastronomia e arquitetura tem sido fundamental para esta renovação” (Martinho, 2012).

É indiscutível que a contemporânea valorização do mundo da cozinha está directamente ancorada na figura do *chef* criativo, levando Ana Ferreira a referir que “a criatividade demonstra-se como sendo uma prática complexa de processos e dinâmicas mentais, também implicando muito da identidade e da personalidade do sujeito criador”. Essa verificação é demonstrada no seu estudo realizado no âmbito da psicologia clínica, através das “entrevistas a três Chef’s no sentido de compreender estes processos e dinâmicas” (Ferreira, 2012) directamente relacionados com a cozinha criativa dos chefs Tiago Duarte, Rui Paula e Luís Figueiredo.

A Alta Cozinha espanhola constitui um referente a nível mundial, e constitui um polo de atracção dos mais prestigiados reconhecimentos nacionais e internacionais. Com o objectivo de conhecer a atitude directiva que torna possível que uma organização tenha a capacidade para inovar, José Salto salienta que a complexidade e contradição do conceito de inovação, adopta a definição da capacidade de inovar como “la capacidad para generar o adoptar ideas diferentes y mejores de manera sostenible” (Salto, 2013, p. 341), referindo que “La alta cocina es un paradigma de innovación, juega un papel clave en el establecimiento de tendencias, en la construcción de imagen y en la determinación de estándares de calidad para los servicios culinarios del sector en su conjunto” (Salto, 2013, p. 346).

As paradigmáticas exposições que promovem as relações da comida com a arte, promovendo acções



artísticas centradas no acto de comer, foram objecto de investigação de Mónica Oliva Lozano, revelando que a ingestão de alimentos constitui um elemento essencial da integração do público com a obra centrada na sua participação activa. Mónica Lozano destaca o marco ocidental, com o aparecimento em 1970 do movimento da arte comestível, chamado *eat art*, até ao aparecimento do chef Ferran Adrià na Documenta 12 (Kassel) (Oliva Lozano, 2013). No entanto, tal como refere Jean Nihoul “By the time Documenta was over, many left Kassel with the impression that the Pavilion G was nothing more than bombastic art, and that it had simply been a part of the exhibition so as to allow the privileged and influential members of the art world an opportunity to have access to a rare experience in being culinary tourists” (...) Essentially, it was more as though Adrià was invited to the exhibition with the intent of providing some thrilling adventure to the lucky “winners” of the Pavilion G dinner, rather than adding a new perspective or possible interpretation of what makes up contemporary art. (Nihoul, 2014, p. 96).

Partindo da interrogação: “Pode um modelo de processo de design descrever e explicar o processo criativo da alta cozinha?” Suzana Parreira na sua investigação procedeu ao mapeamento do processo criativo desenvolvido por cinco chefs detentores de estrelas Michelin: José Avillez, Leonel Pereira, Miguel Veira, Vincent Farges e Vítor Matos. O estudo permite verificar que “ao explicar o processo criativo na alta cozinha a partir do paradigma do design, o modelo teórico que resulta deste estudo permite conceptualizar e analisar a praxis na alta cozinha, abre novas possibilidades ao entendimento dos processos criativos dos chefs e contribui para suportar a tese de que o exercício da criatividade se produz de forma relativamente idêntica em outras áreas de natureza projectual” (Parreira, 2014).

Na sequência da UNESCO em 2005 ter reconhecido o centro histórico de Macau, Património Cultural Material da Humanidade, considerado o mais antigo testemunho arquitectónico europeu em território chinês, Maria João Ferreira realiza um estudo focado na contribuição de Macau como ponto de encontro entre o Oriente e o Ocidente procurando apresentar o contributo da gastronomia macaense como produto turístico e fomentadora do turismo cultural (Ferreira, 2015).

Definindo o conceito de criatividade “como un proceso consciente, inconsciente e intuitivo por el cual a partir de la combinación de unos elementos se genera algo nuevo que es diferente a los elementos que la constituyen y cuyo resultado es original y valioso en algún ámbito de la vida” Mónica Desirée Sanchez Aranegui analisa a relação que existe entre a criatividade e a emoção do ponto de vista disciplinar, estabelecendo uma ponte entre a psicologia, e neurociencia e a arte enquanto estudo do processo criativo artístico. Considerando que toda a representação artística leva consigo a participação das emoções salienta o marco do pavilhão G el Buli de Ferran Adrià (Sanchez Aranegui, 2015).

Centrada na investigação sobre o processo criativo de dois chefs (José Avillez e João Rodrigues) com restaurantes em Lisboa (Belcanto e Feitoria) a investigação levada a cabo por João Faria analisa a complexa relação entre a gastronomia e a arte. Apresentando uma breve abordagem da história gastronómica,





prossegue com uma análise da dimensão artística e estética da alta cozinha e simultaneamente uma análise das relações e afinidades entre a arte contemporânea e a gastronomia, João Faria partir dos testemunhos dos chefs José Avillez e João Rodrigues destaca a dimensão criativa presente em todo o processo da criação da alta cozinha (Faria, 2015). E assumindo que o chef é o agente centralizador de toda a criatividade e de toda a inovação, Alberto Baldaque seleccionado 3 casos de estudo (Rui Paula, Vítor Matos e Marlene Vieira) analisa o processo criativo na alta cozinha, descortinando modelos construídos com base numa identidade diferenciadora, de elevada competitividade e estruturais para a criação de produtos ou serviços tangíveis, com um valor intangível com enorme potencial económico (Baldaque, 2015).

## Lisboa, Príncipe Real

Partindo do recorte conceptual apresentado interessa-nos interrogar os novos modos de performar e experienciar o espaço urbano. O modo como contemporaneamente na cidade de Lisboa e muito particularmente na zona do Príncipe Real uma performance económico-social, provoca interacções entre corpo humano e corpo urbano, em que as dinâmicas do andar e do estar são reveladoras do fazer, do pensar e acontecer cidade, fenómeno com enquadramento tanto global como local.

Tomando por empréstimo o conceito performativo que John Langshaw Austin usou em contexto linguístico, pretendemos analisar as recentes acções performativas levadas a cabo no eixo do Príncipe Real constituído pela Rua do Alecrim, Rua da Misericórdia, Rua D. Pedro V, Praça do Príncipe Real e Rua da Escola Politécnica. Em 1959 Mário Costa na “Revista Municipal” publicava um artigo dedicado à Patriarcal Queimada, que de forma sintética apresentava uma abordagem histórica dessa zona da cidade de Lisboa (Costa, 1959). No âmbito da “Lisboa Capital da Cultura 1994”, este eixo foi objecto de uma intervenção urbana e de um profundo estudo histórico realizado pelo Professor José Augusto França sob o título A Sétima Colina. Roteiro Histórico-Artístico (França, 1994). Dos espaços notáveis que pontuam este eixo destacamos o Palácio Quintela (onde funciona o conceito gastronómico Palácio Chiado), a Igreja da Encarnação, a Igreja do Loreto, o Restaurante Tavares Rico, a Igreja de São Roque, o Palácio Brito Freire-Tomar, o Palácio Lumiares (que tem processo aprovado para a sua transformação numa unidade hoteleira), o Palácio Ludovice (onde se situa o Solar do Vinho do Porto), o Palacete Laranjeiras, o Convento de S. Pedro de Alcântara, o Pátio do Tijolo, o Palacete Ribeiro da Cunha (transformado na Galeria Comercial Embaixada, e numa área residencial de luxo), o Palacete dos Anjos (transformado em apartamentos de luxo), o Prédio Gonzaga Ribeiro, o Palacete Castilho (transformado em apartamentos de luxo), o Palácio Faria (transformado em apartamentos de luxo), a Escola Politécnica, a Casa das 11 Portas, a Imprensa Nacional, o Palácio Rebelo de Andrade Seia, o Palácio Cruz Alagoa, o Palácio Palmela.

Trata-se de um eixo antigo de Lisboa sobre o qual a promotora imobiliária americana *EastBanc* lançou um programa de transformação de um conjunto de edifícios históricos do século XIX, dos quais fazem parte Palacetes. A caracterização da *Eastbanc Portugal* aparece definida no seu próprio site como “uma subsidiária



da *EastBanc Inc.*, uma empresa de desenvolvimento e Gestão Imobiliária, especializada na aquisição, remodelação e gestão de activos imobiliários residenciais e comerciais, em particular na área da revitalização urbana. Fundada por Anthony Lanier, com sede em Washington DC, a *EastBanc* especializou-se no crescimento do valor a longo prazo de activos comerciais e residenciais, através da transformação de edifícios históricos em propriedades exclusivas, com conceitos inovadores, de arquitectura moderna e respeito pelo carácter do bairro e o seu ambiente. Em Portugal, a *EastBanc* elegeu o Príncipe Real com principal área de actuação. O renascimento do *lifestyle* e comércio de rua neste bairro é o precursor de um projecto residencial de reabilitação inovador, desenhado pelo arquiteto vencedor de um Prémio Pritzker, Eduardo Souto de Moura” (*EastBanc*). Segundo Anthony Lanier presidente da *EastBanc* “a revitalização urbana é como um rastilho que não se pode apagar depois de iniciado” considerando mesmo que nunca tinha visto uma oportunidade de revitalização com a magnitude da encontrada em Lisboa, referindo: “nunca vi uma cidade com este tecido urbano e luz natural, nunca tive a possibilidade de promover uma mudança nesta escala” (*EastBanc*). A *EastBanc* conta com a colaboração de um arquitecto de referência nacional e internacional, Eduardo Souto Moura, particularmente para a habitação de luxo. Esse investimento ambiciona ser gerador de *lifestyle* e de comércio de rua, e muito particularmente gerador de uma performática regeneração urbana. Explorando a valorização dos espaços residenciais como productos socialmente produzidos cujo valor vais para além da dimensão económica, e estabelecendo uma dimensão comparatista em Lisboa entre o Príncipe Real e o Parque das Nações, Assunção Gato refere que “o espaço residencial também pode ser compreendido enquanto objeto-mercadoria, passível de ser valorizado, consumido e usado enquanto elemento importante na identificação, diferenciação e negociação de pertenças sociais entre indivíduos e grupos (Gato, 2015). As interrogações sobre “a criação de valor através do património, partindo de duas questões estruturantes: qual o papel do património na criação de valor imobiliário? e também de “qual a importância da legitimação e criação de reputação na criação de valor sobre o mesmo? são o foco do estudo de Jorge Silva que tem por “base empírica o caso do Príncipe Real que se encontra sobre um processo de criação de valor através do património liderado pela *EastBanc*, uma Empresa Imobiliária Norte-Americana” (Silva, 2013). A análise dos campos que contribuem para a criação de valor no Príncipe Real, quer através do patrimonio, com particular destaque na refuncionalização de imóveis, centrada na colaboração e no investimento de arquitectos de referencia nacional e internacional, quer através de uma promoção da zona comercial, quer mais recentemente através da implementação da criatividade da cozinha na dimensão do restaurante e do seu chef que se revelam ancoras da revitalização urbana e da cidade criativa.

Neste eixo do Príncipe Real o *chef* Kiko Martins abriu o restaurante “A Cevicheria” (2014), e em 2016 foi inaugurado o Hotel Memmo Príncipe Real, com projecto do arquitecto Samuel Torres de Carvalho, responsável também pelo desenho da maior parte das peças de mobiliário, e pertencente ao grupo Memmo Hotels (do qual fazem parte também o Memmo Alfama e o Memmo Baleeira). A cozinha do Hotel centra-se no espaço designado por “Café Colonial”, com a supervisão do *chef* Vasco Lello, que assume o Café Colonial como “celebração das nossas raízes lusófonas, através de pratos nacionais e internacionais que reflectem as influências Portuguesas deixadas pelo mundo, em especial no Brasil, África e Ásia (...) procuramos servir





comida tradicional e local com um travo de contemporaneidade. Uma viagem para os olhos e para o paladar, através de alguns dos sabores mais desejados da nossa cozinha. O Café Colonial é uma sala que convida à conversa, que à volta das heranças Portuguesas espalhadas pelo Mundo, cria um sentimento de comunidade e proximidade” (Memmo Príncipe Real). Essa valorização do passado e da tradição portuguesa é igualmente salientada por outros *chefs* portugueses que reanimaram através da cozinha criativa outros dois eixos da cidade de Lisboa: Chiado e Belém. O *chef* José Avillez (Restaurante Belcanto (2012), Lisboa) distinguido em 2014 com duas estrelas Michelin, refere: “Há mais de 500 anos, houve um povo que revolucionou o conhecimento sobre o mundo. Movido pela vontade de conhecer e descobrir. Consciente dos riscos e das dificuldades. Foi de Lisboa que os portugueses partiram em busca da novidade: de novos mares, novas terras, novos lugares, novos povos e novos produtos. Orientados pelo conhecimento e pela ciência foram responsáveis pelo primeiro fenómeno de globalização. Lisboa ofereceu ao mundo um novo olhar. No “Belcanto”, inspirados pelos feitos do passado, construímos o futuro mantendo o respeito pelos costumes e pelas tradições, partilhando a mesma atracção pela novidade e valorizando o trabalho de equipa e a troca de experiências e de conhecimentos. Juntos descobrimos novas técnicas, novos conceitos e novas formas de servir. A criação de uma alta cozinha portuguesa, sem tempo, sem datas. A união, a criatividade, a vontade de evoluir e de ir mais além” (Avillez). O *chef* João Rodrigues (Feitoria Restaurante & Wine Bar, Altis Belém Hotel & Spa, Lisboa), distinguido em 2015 como *Chef d’Avenir* – Chefe do Futuro pela Academia Internacional de Gastronomia, refere: “Inspirado pelo espírito aventureiro dos navegadores portugueses e pelas rotas que descobriram, desenvolvemos para o Feitoria um conceito gastronómico baseado em sabores tradicionais com influências do Oriente” (Rodrigues).

## Conclusões

Se as dinâmicas urbanas mesmo quando geradas por factores negativos, como a crise, não deixam de ser impulsionadoras de transformação, de movimento, de circulação, de uma qualquer forma de vivência do espaço urbano, o projecto para o eixo do Príncipe Real que procura promover acontecimentos e espaços performativos, reconhecendo a sua importância para a dinâmica urbana, encontrou no *lifestyle* da *EastBanc* a sua manifestação mais sofisticada e singular. A sua singularidade e criatividade residem precisamente nessa inovação e modernidade baseada no passado e na tradição. As afinidades electivas e artísticas entre Cidade, Criatividade e Cozinha no eixo do Príncipe Real, traduziram-se numa dinâmica urbana, numa reabilitação e numa revalorização dessa zona de Lisboa. A cozinha criativa contribui para a revitalização da economia e para a regeneração urbana, nomeadamente de determinadas zonas da cidade particularmente as associadas por um tradicionalismo local comprovando que a cultura e o património têm um enorme potencial social e económico.

## Referências

- Avillez, José, <http://www.joseavillez.pt/pt/belcanto>



- Baldaque, Alberto Bessa-Luís Alves (2015) *Apetite pela criatividade – o processo criativo de três chefs de alta cozinha*, Porto, Faculdade de Economia da Universidade do Porto, Dissertação Mestrado.
- Carta, Maurizio (2007). *Creative City, Dynamics, Innovations, Action*. Barcelona: Laboratorio Internazionale Editoriale.
- Cidades Performáticas: uma discussão sobre arte, arquitectura e espaço público (2014). <http://www.archdaily.com.br/br/758604/transmissao-ao-vivo-do-evento-cidadesperformaticas-promovido-pelo-aruturo>
- Clark, Robert (2009) *Exhibition preview: Pot Luck: Food and Art*, The Guardian, (23 May).
- Corboz, André (1983). *El território como Palimpsesto*, in RAMOS, A. M. (eds.) *Lo Urbano en 20 Autores Contemporaneos*. Barcelona: Ediciones UPC.
- Costa, Mário (1959) *A Patriarcal Queimada. Uma síntese da sua história*, in, *Revista Municipal*, Lisboa, CML, ano XX, nº 80, 1º trimestre, pp.25-33; 53-62; ano XX, nº 81, 1º trimestre pp. 43-61.
- EastBanc, <http://www.eastbanc.pt/about-us.php>
- Faria, João (2015) *Alta Cozinha e Arte da nutrição ao degustar artístico*, Lisboa, ISCTE-IUL, Dissertação de Mestrado.
- Ferreira, Ana (2012) *Criatividade e gastronomia: um estudo exploratório*, Lisboa, ISPA, Dissertação Mestrado.
- Ferreira, Maria João (2015) *A gastronomia Macaense no turismo cultural de Macau*, Lisboa, Instituto de Geografia e Ordenamento do Território, IGOT, Tese de Doutoramento.
- Florida, Richard (2003). *The Rise of the Creative Class*. London: Routledge.
- França, José Augusto (1994) *A Sétima Colina. Roteiro Histórico-Artístico*, Lisboa, Livros Horizonte.
- Gato, Maria Assunção (2015) *O consumo de espaços residenciais para além dos valores económicos*, *Sociologia, Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, Número temático 5 – Práticas de consumo: valores e orientações, p. 67-92.
- Krause, Rodolfo (2007), *A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas e de sua hotelaria*, Balneário Camboriú, Universidade do Vale do Itajaí-UNIVALI, Tese de Doutoramento.
- Lemoult, Marion (2015) «Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art», *Critique d'art* [En ligne], Toutes les notes de lecture en ligne, mis en ligne le 01 mai 2015, consulté le 02 octobre 2016. URL : <http://critiquedart.revues.org/13358>
- Lopéz Iturriaga, Mikel (2011) *El arte del comer toma La Pedrera*, El País, (14 Marzo).
- Lunardelli, Tatiana (2012) *Estética do Gosto*, São Paulo, Universidade Estadual Paulista, Dissertação Mestrado.
- Martinho, Ana (2012) *A gastronomia como ferramenta para a Cidade Criativa Lisboa*, Faculdade de Arquitectura, Dissertação Mestrado .
- Memmo Príncipe Real <http://www.memmohotels.com/principereal/memmo-principe-real>
- Nihoul, Jean (2014) *De gustibus non est Disputadem: the Culinary Arts*, Ferran Adrià and Documenta 12, University of Connecticut, Dissertação Mestrado.
- Novero, Cecilia (2010) *Antidiets of the Avant-Garde: From Futurist Cooking to Eat Art*, University of Minnesota Press.
- Oliva Lozano, Mónica (2013) *El acto de comer en el arte – del eat art a Ferran Adrià en la Documenta*



12, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Tese Doutoramento.

- Oliveira, Simão (2008) A importância da Gastronomia na Deslocação de Visitantes, Aveiro, Universidade de Aveiro, Dissertação Mestrado.
- Parreira, Suzana (2014) Design-en-place. Processo de design e processo criativo na alta cozinha, Lisboa, Faculdade de Belas Artes de Lisboa, Tese Doutoramento.
- Pine, B. J. II; Gilmore, J. H. (1999), The experience economy, Boston, Harvard Business School Press.
- Rodrigues, João, <http://www.restaurantefeitoria.com/chefe-joao-rodrigues.html>
- Salto, José (2013) Actitud directiva: La esencia de la capacidad para innovar, análisis en la alta cocina española, Málaga, Universidad de Málaga, Tese Doutoramento.
- Sanchez Aranegui, Monica Desirée (2015) Creatividad y emoción: la intuición y las emociones positivas en el proceso creativo artístico, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Tese Doutoramento.
- Shenoy, Sajna (2005) Food Tourism and the Culinary Tourist, Clemson, Clemson University, Tese de Doutoramento.
- Silva, Jorge Fernando Cordeiro (2013) Reinterpretar o passado: reabilitar o presente, Lisboa, ISCTE-IUL, Dissertação de Mestrado.
- Silva, Pedro (2008) As Iscas com elas ou Iscas à Portuguesa. Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa, Lisboa, ISCTE-IUL, Dissertação Mestrado.

