

## Repositório ISCTE-IUL

---

Deposited in *Repositório ISCTE-IUL*:

2019-02-27

Deposited version:

Publisher Version

Peer-review status of attached file:

Peer-reviewed

Citation for published item:

André, P. & Faria, J. P. M. C. (2018). Processo(s) criativo(s) na alta cozinha: Ferran Adrià e Leonel Pereira . In Paula André, Paulo Simões Rodrigues, Margarida Brito Alves, Miguel Reimão Costa (Ed.), *Antologia de Ensaios - Laboratório Colaborativo: dinâmicas urbanas, património, artes. IV - Seminário de investigação, ensino e difusão* . (pp. 115-137). Lisboa: DINÂMIA'CET-IUL.

Further information on publisher's website:

--

**Publisher's copyright statement:**

This is the peer reviewed version of the following article: André, P. & Faria, J. P. M. C. (2018). Processo(s) criativo(s) na alta cozinha: Ferran Adrià e Leonel Pereira . In Paula André, Paulo Simões Rodrigues, Margarida Brito Alves, Miguel Reimão Costa (Ed.), *Antologia de Ensaios - Laboratório Colaborativo: dinâmicas urbanas, património, artes. IV - Seminário de investigação, ensino e difusão* . (pp. 115-137). Lisboa: DINÂMIA'CET-IUL.. This article may be used for non-commercial purposes in accordance with the Publisher's Terms and Conditions for self-archiving.

---

### Use policy

Creative Commons CC BY 4.0

The full-text may be used and/or reproduced, and given to third parties in any format or medium, without prior permission or charge, for personal research or study, educational, or not-for-profit purposes provided that:

- a full bibliographic reference is made to the original source
- a link is made to the metadata record in the Repository
- the full-text is not changed in any way

The full-text must not be sold in any format or medium without the formal permission of the copyright holders.

---

## Processo(s) Criativo(s) na Alta Cozinha: Ferran Adrià e Leonel Pereira

João Pedro Moreno Costa Faria  
ISCTE-IUL  
[joacostafaria@gmail.com](mailto:joacostafaria@gmail.com)

Paula André  
ISCTE-IUL; DINÂMIA'CET-IUL  
[paula.andre@iscte-iul.pt](mailto:paula.andre@iscte-iul.pt)

### **Resumo**

Na contemporaneidade o universo da gastronomia tem sido objecto de estudo em trabalhos de análise com diversas perspectivas, sendo o foco de interesse de académicos, investigadores e profissionais que identificaram a necessidade de um maior aprofundamento teórico nesta área. Centramo-nos na relação da criatividade com o universo da gastronomia, e na importância desta dimensão no trabalho desenvolvido na alta cozinha por Ferran Adrià. Valorizando a importância da criatividade para o trabalho do chef contemporâneo, e após abordagem à conceptualização teórica de criatividade e inovação aplicada à alta cozinha, abordamos o modelo circulatorio de criatividade culinária de Horng & Hu, partindo para a análise ao processo criativo do chef Leonel Pereira, entrevistado no âmbito deste trabalho, e que nos possibilitou estruturar o seu trabalho criativo, em várias fases, desde a origem da ideia ao resultado final, passando pela criação do objecto culinário.

### **Palavras-chave**

Processo Criativo, Ferran Adrià, Inovação, Leonel Pereira

## Introdução

O mundo da cozinha está invariavelmente ligado à cultura, sendo o "ato de cozinhar uma das formas mais tradicionais de transmissão de cultura e património"<sup>1</sup>. Partindo desse pressuposto, é também indiscutível que a figura do chef criativo é cada vez mais fonte de valorização da experiência gastronómica, fazendo da cozinha criativa um marco importante, inclusivamente para a revitalização da economia e regeneração urbana<sup>2</sup>, promovendo na actualidade a relação da criatividade com a gastronomia, no geral, e com o chef, em particular. Assim, e se no passado observamos diferentes perspectivas possíveis de análise da relação do fenómeno da gastronomia com o universo artístico<sup>3</sup>, aferindo a criatividade como elemento diferenciador e capaz de atribuir propriedades artísticas a um objecto culinário, focamo-nos agora sobre o papel que Ferran Adrià desempenhou para a aceção da criatividade como dimensão imprescindível à alta cozinha, reflectindo igualmente sobre a importância exercida pela criatividade e pela inovação no trabalho do chef contemporâneo, ancorada no modelo teórico do processo criativo de Horng & Hu<sup>4</sup> que adaptamos à análise do trabalho de Leonel Pereira.

Partindo da importância que a criatividade representa, como elemento central, para a diferenciação do trabalho dos chefs na alta cozinha, e tomando como ponto de partida e referência o estudo anteriormente realizado<sup>5</sup>, interessa-nos aqui reflectir sobre contributo de Ferran Adrià para a assunção da criatividade como elemento fundamental ao trabalho de um chef, despoletando um maior interesse por parte da comunidade académica para a criatividade aplicada à alta cozinha. Aprofundamos o conhecimento sobre o processo criativo na perspectiva do chef, com as suas várias fases de desenvolvido, da ideia à concretização do objecto culinário, tendo como caso de estudo o trabalho desenvolvido por Leonel Pereira, chef galardoado com uma estrela michelin no restaurante São Gabriel, em Almancil. A entrevista que serviu de base à análise do processo criativo deste chef ocorreu no próprio restaurante, no dia 1 de Setembro às 16h40 horas, e teve a duração de 1h04m, tendo sido gravada para posterior análise.

## Estado da Arte

A vasta atenção denotada pela comunidade académica e científica ao universo da gastronomia é perceptível nos muitos estudos e artigos que se têm focado nesta área, tal como refere Antunes dos Santos: "há hoje uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa"<sup>6</sup>.

---

<sup>1</sup> ANDRÉ, Paula - Cidade, Criatividade, Cozinha: Os 3 Cs no Eixo 'Príncipe Real' em Lisboa, in **ACTAS ICONO14 – V Congresso Internacional de Cidades Criativas**, 2017, p.6.

<sup>2</sup> ANDRÉ, Paula - Cidade, Criatividade, Cozinha: Os 3 Cs no Eixo 'Príncipe Real' em Lisboa, in **ACTAS ICONO14 – V Congresso Internacional de Cidades Criativas**, 2017.

<sup>3</sup> FARIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.

<sup>4</sup> HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, **Creativity Research Journal**, Volume 20, (2), (2008) pp. 221-230.

<sup>5</sup> FARIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.

<sup>6</sup> PARREIRA, Suzana - **Design-en-place. Processo de design e processo criativo na gastronomia**. Lisboa: FBAUL, 2014, Tese de Doutoramento em Belas-Artes, p102.

Na vertente do turismo, Simão Oliveira, na dissertação de mestrado *Gestão e Desenvolvimento de Turismo onde aborda A importância da Gastronomia na Deslocação de Visitantes*<sup>7</sup> foca-se no turismo gastronómico, hoje parte integrante nas estratégias de muitas regiões - quer numa perspectiva macro ao nível de países, quer em micro escala, no âmbito municipal. Neste trabalho conclui que um dos principais factores de deslocação turística à Mealhada, o caso de estudo em apressado, deve-se a motivações gastronómicas.

Por sua vez, Rui Domingues, em a *Qualidade Percebida pelos Clientes de um Restaurante Tradicional - Estudo de caso: Casa das Enguias*<sup>8</sup> desenvolve um estudo em que visa aprofundar conhecimento sobre as necessidades dos clientes dos espaços restaurativos, tendo como principal objectivo determinar quais as variáveis que influenciam a percepção por parte do consumidor do que representa a qualidade do serviço, sendo que constata a importância de variáveis como a higiene, a qualidade da comida e do serviço como determinantes para o público que frequenta o restaurante que serve de objecto de estudo a este trabalho.

Na óptica da análise ao perfil do comensal, Sandrina Lourenço, em *Perfil do Consumidor dos Estabelecimentos de Restauração no Concelho de Peniche*<sup>9</sup>, aborda o caso de Peniche com o objectivo de aferir o que motiva o consumo nos espaços restaurativos locais, assim como qual o perfil do consumidor destes mesmos espaços. Neste estudo recorre a uma abordagem teórica através da história gastronómica da região, do comportamento do consumidor, à análise de marketing e à satisfação/fidelização na restauração.

Através da abordagem antropológica, Pedro Silva, em *As Iscas com Elas ou Iscas à Portuguesa. Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa*<sup>10</sup>, faz uma análise a esta proposta gastronómica portuguesa, aprofundando a relação entre o mesmo, enquanto símbolo gastronómico da cidade de Lisboa, e a forma como os espaços restaurativos têm olhado para este prato enquanto fonte de atracção turística no contexto da cidade.

Na relação entre a cidade e a gastronomia, Ana Martinho aborda no seu trabalho *A gastronomia como ferramenta para a Cidade Criativa*<sup>11</sup>, a relação entre arquitectura e gastronomia enquanto forma de desenvolvimento de uma estratégia urbana criativa, observando a gastronomia como elemento passível de ser criador de uma marca identitária urbana, destacando a importância do ato de cozinhar para a transmissão de cultura e património.

---

<sup>7</sup> OLIVEIRA, Simão - **A Importância da Gastronomia na Deslocação de Visitantes - estudo de caso: Mealhada**. Aveiro: Universidade de Aveiro, 2008, Dissertação de Mestrado em Gestão e Desenvolvimento de Turismo.

<sup>8</sup> DOMINGUES, Rui - **Qualidade Percebida pelos clientes de um Restaurante Tradicional - Estudo de Caso: Casa das Enguias**. Estoril: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2013, Dissertação de Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração.

<sup>9</sup> LOURENÇO, Sandrina - **Perfil do Consumidor dos Estabelecimentos de Restauração no Concelho de Peniche**. Peniche: Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, 2012, Dissertação de Mestrado em Marketing e Promoção Turística.

<sup>10</sup> SILVA, Pedro - **As Iscas com Elas ou Iscas à Portuguesa Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa**. Lisboa: ISCTE-IUL, 2008, Dissertação de Mestrado em Antropologia do Turismo e Património.

<sup>11</sup> MARTINHO, Ana - **A Gastronomia como ferramenta para uma Cidade Criativa: Projeto de uma Cooking Factory**. Lisboa: FAUTL, 2012, Dissertação de Mestrado em Arquitectura.

Também com foco na relação da gastronomia com a cidade segue o artigo de Paula André, *Cidade, Criatividade, Cozinha: Os 3 Cs no eixo “príncipe real” em Lisboa*<sup>12</sup>, em que é estudada a relação entre a cidade, a criatividade e a gastronomia, numa perspectiva de dinâmica urbana, com foco no eixo Príncipe Real, através das afinidades electivas e artísticas, concluindo-se que “a cozinha criativa contribui para a revitalização da economia e para a regeneração urbana”.

Através do olhar da psicologia clínica, a relação entre a criatividade e a gastronomia foi estudada por Ana Ferreira, em *Criatividade e Gastronomia: Um estudo Exploratório*<sup>13</sup>, onde faz uma análise à perspectiva teórica da criatividade através do olhar de vários autores, entre eles Freud e Winnicot. Através de um estudo de caso, a autora relaciona o processo criativo com a gastronomia, através da entrevista a três chefs portugueses: Tiago Duarte, Rui Paula e Luís Figueiredo.

O trabalho de Suzana Parreira, *Design-en-place - processo de design e processo criativo na alta cozinha*<sup>14</sup>, apresenta-se como uma referência nacional no estudo da criatividade associada à gastronomia. Neste trabalho a autora aborda, numa perspectiva comparativa, o processo criativo na alta cozinha e o processo de design. Através do mapeamento do processo criativo de cinco chefs portugueses afere que o exercício da criatividade produz-se “de forma relativamente idêntica em outras áreas de natureza projectual”.

No mesmo sentido conclusivo seguem Peng, Lin e Baum, no artigo *The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods*<sup>15</sup>, onde demonstram que a estrutura do modelo de criatividade aplicado à gastronomia tem por base o modelo criativo geral, com a adaptação a princípios específicos da área da gastronomia, assumindo-se assim que a criatividade gastronómica pode ser incluída num modelo mais genérico da criatividade, referindo o modelo de quatro fases de Wallas.

Através da observância da história da gastronomia e da história da arte, no estudo *Alta cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico*<sup>16</sup> analisamos a possibilidade da existência de um objecto culinário com propriedades estéticas e artísticas, concluindo que o que distingue um objecto culinário com propriedades artísticas de um outro objecto culinário comum é, entre outras variáveis, a dimensão criativa colocada em prática na sua criação.

No que diz respeito à análise estética relacionada com a gastronomia, em *Estética do Gosto*<sup>17</sup>, Tatiana Lunardelli parte do pressuposto que o belo não é uma propriedade intrínseca a um objecto mas sim parte da construção do observador - sendo este um

---

<sup>12</sup> ANDRÉ, Paula - Cidade, Criatividade, Cozinha: Os 3 Cs no Eixo 'Príncipe Real' em Lisboa, in **ACTAS ICONO14 – V Congresso Internacional de Cidades Criativas**, 2017.

<sup>13</sup> FERREIRA, Ana - **Criatividade e Gastronomia: Um Estudo Exploratório**. Lisboa: ISPA, 2012, Dissertação de Mestrado em Psicologia Aplicada.

<sup>14</sup> PARREIRA, Suzana - **Design-en-place. Processo de design e processo criativo na gastronomia**. Lisboa: FBAUL, 2014, Tese de Doutoramento em Belas-Artes.

<sup>15</sup> PENG, Kang Lin; Ming-Chu Lin, Tom Baum - The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods, in, **Qual Quant**, vol. 47 (2013) pp.2687-2707

<sup>16</sup> FARIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.

<sup>17</sup> LUNARDELLI, Tatiana - **Estética do Gosto**. São Paulo: UNESP, 2012. Dissertação de Mestrado em Artes.

estudo exploratório para outras análises na relação da gastronomia, arte e a estética, com a autora a debruçar-se no estudo de caso de três restaurantes brasileiros.

Abordando a componente do degustar, com apoio de várias disciplinas como a filosofia, sociologia, antropologia e história, Mónica Oliva Lozano, em *El Acto de Comer en el arte - del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12*<sup>18</sup>, analisa o sentido do gosto aplicado à gastronomia, focando-se na relação da arte com a comida ao longo da história, debruçando-se posteriormente sobre a obra de Ferran Adrià, com foco na Documenta 12, de 2007. Neste trabalho a autora renega a ideia de que o paladar é um sentido menor, afirmando a sua importância na perspectiva da apreciação da experiência artística.

A dimensão artística do trabalho desenvolvido por Ferran Adrià é também abordada por Jean Nihoul em *De gustibus non est Disputadem: the Culinary Arts, Ferran Adrià and Documenta 12*<sup>19</sup>, onde através de várias perspectivas, entre as quais a estética, o autor analisa a participação de Adrià na Documenta 12, referindo a possibilidade do trabalho de Ferran Adrià poder ser observado enquanto obra artística.

### **Ferran Adrià, Criatividade e Gastronomia**

O estudo da criatividade aplicada ao mundo da cozinha, implica uma análise ao trabalho desenvolvido por Ferran Adrià no restaurante elBulli, pois foi ele quem elevou a dimensão criativa aplicada ao objecto gastronómico, pela diferenciação na forma como utilizou a ciência e a criatividade na criação culinária<sup>20</sup>. O trabalho criativo desenvolvido por Ferran Adrià teve como base a procura por novas técnicas, conceitos e ingredientes<sup>21</sup>. A persistência e gosto em aliar a criatividade à ciência - num primeiro momento de forma informal - originou o aparecimento de várias técnicas atualmente disseminadas na alta cozinha.

O processo criativo de Adrià parte da ideia de provocar, surpreender e extasiar o comensal, através do jogo com os sentidos, as expectativas e a percepção. Com métodos criativos que vão desde o desconstrutivismo ao *trompe-l'oeil*, ilude o comensal com propostas gastronómicas que, esperando-se quentes, são servidas em forma de gelado, elementos que sugerem caviar a apresentarem-se como esferificações de frutas, com esparguete feito de queijo e não de massa, utiliza estes e outros jogos de percepção com o propósito de surpreender e/ou chocar<sup>22</sup>.

A percepção da importância do desenvolvimento da criatividade aplicada à gastronomia começou quando Ferran Adrià ouviu Jacques Maximin, numa conferência em Nice, em 1987, afirmar que "creativity means not copying", num período em que muitos chefs replicavam receitas do passado, sem grande capacidade

<sup>18</sup> LOZANO, Mónica - **El acto de comer en el arte - del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12**. Madrid: Universidade Complutense de Madrid, 2013, Tese de Doutoramento.

<sup>19</sup> NIHOUL, Jean - **De Gustibus non est Disputadem: the Culinary Arts, Ferran Adrià, and Documenta 12**. Connecticut, University of Connecticut, 2014, Dissertação de Mestrado em Artes.

<sup>20</sup> OPAZO, M.P. - Discourse as driver of innovation in contemporary haute cuisine: The case of elBulli restaurant, **International Journal of Gastronomy and Food Science**, 1, (2003), pp.82-89.

<sup>21</sup> DOMENE-DANÉS, M - El Bulli: Contemporary Intersections Between Food, Science, Art and Late Capitalism, **BRAC- Barcelona Research Art Creation**, Volume 1, (1), (2012)

<sup>22</sup> HAMILTON, Richard e Vicente Todolí - **Food for Thought, Thought for food**. Barcelona: Actar, 2009.

de inovar e de criar<sup>23</sup>. A meio da década de 90 Adrià formou uma equipa dedicada ao desenvolvimento criativo, tendo em 1997 criado o eLBullitaller, laboratório criativo onde se dedicava à investigação com o objectivo de criar novos conceitos, técnicas e pratos. Anualmente resultavam mais de 5.000 experiências, com 500 pratos a serem elaborados, dos quais 24-50 a serem incluídos no menu de degustação do ano seguinte. Da experiência e do conhecimento obtido, chegou à estruturação dos 8 passos essenciais entre a ideia e a catalogação, no processo de criação de um novo prato:

- 1) surgimento de uma ideia para um novo conceito, prato ou técnica;
- 2) desenvolvimento da ideia através de um método criativo ou por intuição;
- 3) testes documentando todos os procedimentos através de fotografias e notas;
- 4) análises aos resultados obtidos no ponto anterior, muitas vezes através das combinações de sabores e comparação com resultados de outras experiências;
- 5) testes finais e construção de um protótipo
- 6) verificação através de testes com convidados, sendo posteriormente analisado feedback;
- 7) execução de refinamentos por forma a facilitar a degustação, alteração de texturas e/ou testar diferentes empratamentos;
- 8) Catalogação do resultado final<sup>24</sup>.

Ferran Adrià utilizava três distintos métodos criativos, agrupados em três categorias:

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

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

Métodos criativos III - sentidos como ponto de partida; o sexto sentido; simbiose entre o salgado e o doce; novas formas de servir comida; mudanças na estrutura dos pratos<sup>25</sup>.

Não sendo um processo estanque, os métodos criativos foram sendo desenvolvidos e sintetizados ao longo de 20 anos de trabalho, com os modelos criativos a estarem em constante mutação, sendo muitas vezes difícil de o definir num estágio inicial do processo.

Para a elaboração deste processo e por forma a melhor estruturar e organizar o método de trabalho na vertente criativa, foi necessário o recurso ao estudo de diversas áreas do conhecimento, como química e física. O estudo detalhado dos ingredientes é também fundamental, originando a criação de um código de classificação, por forma a facilitar o processo de sistematização do processo criativo.

---

<sup>23</sup> PLANELLAS, Marcel e Silviya Svejenova - **Creativity: Ferran Adrià, ExpoManagement**. Madrid: ESADE, 2007. GARCIA-SEGOVIA, P; M. D. Garrido; A. Vercet, et al - Molecular Gastronomy in Spain, **Journal of Culinary Science & Technology**, Volume 12, (4), (2014), pp. 279-293. ADRIÀ, Ferran - Documenting Documenta, (Vídeo) Realizado por David Pujol, Girona, Spain, 2011. HAMILTON, Richard e Vicente Todolí - **Food for Thought, Thought for food**. Barcelona: Actar, 2009. ADRIÀ, Ferran; Juli Soler e Albert Adrià - **A day at elBulli**. Nova Iorque: Phaidon, 2008.

<sup>24</sup> ADRIÀ, Ferran; Juli Soler e Albert Adrià - **A day at elBulli**. Nova Iorque: Phaidon, 2008

<sup>25</sup> ADRIÀ, Ferran; Juli Soler e Albert Adrià - **A day at elBulli**. Nova Iorque: Phaidon, 2008.



Figura 1 - Ferran Adrià, Código de figuras utilizado no elBulli<sup>26</sup>

Esta classificação de ingredientes em diferentes famílias de produtos ajudou na aplicação da criatividade, assumindo que se determinado processo ou método culinário funciona para determinado ingrediente isso significa que pode ser aplicado a outro que se encontre inserido dentro da mesma família<sup>27</sup>.

Para Adrià, os métodos criativos aplicados à alta cozinha podem vir do campo artístico: "a more general study of the creative methods used in the fields of music, art and fashion (...) shows that many of the same methods can be applied to creativity in cuisine. In the same way, some of the creative methods detailed here could be shared with other artistic disciplines. Some of the terminology used is also employed in those disciplines: «deconstruction»"<sup>28</sup>.

### Ferran Adrià, Criatividade e a Documenta '12

Foi precisamente na ligação ao universo artístico, com a participação na Documenta '12, que a vertente criativa de Adrià ganhou uma maior atenção fora do universo da gastronomia, tendo então sido foco de interesse por parte do mundo artístico, em particular, mas também por parte comunidade científica e académica.

<sup>26</sup> ADRIÀ, Ferran; Juli Soler e Albert Adrià - **A day at elBulli**. Nova Iorque: Phaidon, 2008.

<sup>27</sup> HAMILTON, Richard e Vicente Todolí - **Food for Thought, Thought for food**. Barcelona: Actar, 2009.

<sup>28</sup> ADRIÀ, Ferran; Juli Soler e Albert Adrià - **A day at elBulli**. Nova Iorque: Phaidon, 2008. pp. 136-137.



São várias as analogias possíveis de realizar entre o trabalho que Ferran Adrià e o universo artístico. Foi devido ao trabalho desenvolvido no elBulli que Adrià se tornou no mais prestigiado chef do séc. XXI, tendo chamado à atenção dos agentes do universo da arte, de tal forma que foi convidado a participar na Documenta 12, sendo-lhe reconhecida uma linguagem própria, significativa, conceptual e capaz de transmitir emoções. Até então, nunca outro chef tinha dedicado tanto tempo ao trabalho criativo.



Figura 2 - Ferran Adrià, Green Olives, 2005<sup>29</sup>

Assim, foi no ano de 2006 que o paradigma na alta cozinha - mas também no universo artístico - se alterou, com o convite feito a Adrià para participar na Documenta 12, uma das maiores exposições de arte contemporânea do mundo e uma das mais prestigiadas. A exposição, que ocorre todos os 5 anos, teve início em 1955 e contou com Picasso e Kandinsky como as grandes notoriedades desse ano<sup>30</sup>. Exibições de grande dimensão como a Documenta são pensadas como veículos de validação e confrontação sobre o que constitui e o que faz parte do universo artístico, sendo uma das exposições mundiais que mais fronteiras quebra, definindo normas artísticas assim como as últimas tendências do mundo da arte<sup>31</sup>. Curioso com o paralelismo entre a experiência de olhar para um objecto de arte e a experiência de degustar um prato, a partir da observação em que ambas as atividades trabalham com os sentidos,

<sup>29</sup> Fonte: **ElBulli Chef Ferran Adria: I Was No Different From Any Other Dishwasher**, Forbes. Disponível em: <http://www.forbes.com/sites/hannahelliott/2014/03/06/elbulli-chef-ferran-adria-i-was-no-different-from-any-other-dishwasher/>

<sup>30</sup> CARLIN, John - If the world's greatest chef cooked for a living, he'd starve. *The Guardian*, (Online), Publicado a 11 de dezembro de 2006

<sup>31</sup> NIHOUL, Jean - **De Gustibus non est Disputadem: the Culinary Arts, Ferran Adrià, and Documenta 12**. Connecticut: University of Connecticut, 2014, Dissertação de Mestrado em Artes. p. 19. ADRIÀ, Ferran - **Documenting Documenta**, (Vídeo) Realizado por David Pujol, Girona, Spain, 2011.

emoções e intelecto, Adrià mostrou-se motivado em explorar os pontos de interligação entre a arte contemporânea e a alta cozinha.

A apresentação do trabalho de um chef como obra de arte levou à divisão da crítica e à discussão sobre a pertinência da sua participação num certame artístico de importância ímpar para a arte contemporânea<sup>32</sup>. Tanto Richard Hamilton, artista plástico pioneiro do movimento Pop Art e durante décadas cliente do elBulli, como Vicente Todolí, que foi diretor do Museu de Serralves e da Tate Gallery, ambos os editores do livro *Food for Thought, Thought for Food*, defendem Ferran Adrià enquanto artista contemporâneo, comparando o trabalho dele ao de vários artistas pós-modernistas, como Alison Knowles e Daniel Spoerri<sup>33</sup>.

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

"I have met the organiser Roger Buergel who believes that to create a new cooking technique is as complicated and challenging as painting a great picture. He says that he sees the work we do as a new artistic discipline. He says that our work shows cuisine should be a new art form"<sup>34</sup>.

Com a participação de Adrià na Documenta, teve início um novo capítulo na história da arte e na história da gastronomia. A comunidade artística abriu-se, novamente, ao debate sobre a tradicional definição do que constitui uma obra de arte, da mesma forma que no passado ocorreu, sempre que novos movimentos quebravam as ideias e normas estabelecidas do mundo da arte.

Desde então o foco da importância da criatividade colocada no objecto gastronómico intensificou-se, com vários autores - assim como o próprio Adrià - a estudarem o processo criativo aplicado à alta cozinha, estruturando-o e percebendo de que forma a sua análise poderia potenciar a evolução do universo da gastronomia<sup>35</sup>.

Actualmente, e mesmo após o fecho do restaurante elBulli, em 2011, Ferran Adrià continua a ser reconhecido como o chef que maior impacto teve na construção teórica sobre a dimensão criativa aplicada à alta cozinha<sup>36</sup>.

### **A criatividade e a inovação em prol da gastronomia**

A dimensão artística é, assim, elemento indispensável ao desempenho e ao status do chef com aspirações na elite da alta cozinha, tendo em conta que a gastronomia é também uma forma de produção estética e uma experiência sensorial, sendo muito mais do que apenas uma técnica capaz de ser aprendida: "Food is judged not merely

<sup>32</sup> ADRIÀ, Ferran - **Documenting Documenta**, (Vídeo) Realizado por David Pujol, Girona, Spain, 2011. HAMILTON, Richard e Vicente Todolí - **Food for Thought, Thought for food**. Barcelona: Actar, 2009.

<sup>33</sup> HAMILTON, Richard e Vicente Todolí - **Food for Thought, Thought for food**. Barcelona: Actar, 2009.

<sup>34</sup> CARLIN, John - If the world's greatest chef cooked for a living, he'd starve. **The Guardian**, (Online), Publicado a 11 de dezembro de 2006

<sup>35</sup> FÁRIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.

<sup>36</sup> SOLIER, Isabelle de - Liquid nitrogen pistachios: Molecular gastronomy, elBulli and foodies, **European Journal of Cultural Studies**, 13, (2), (2010) p.160.

as a technical product but also as an aesthetic, sensory one"<sup>37</sup>. A técnica diz respeito à habilidade do chef, já a componente artística diz respeito aos aspectos criativos, como a inovação, a criatividade e o sentido estético.

A criatividade necessária à criação de um novo prato, de uma nova técnica, ou de um novo conceito, advém de diferentes fontes de inspiração, como a música, obras de arte, cores, texturas e ainda emoções<sup>38</sup>.

A alta cozinha tem na criatividade uma das ferramentas para a inovação e, conseqüentemente, para o seu desenvolvimento, para que seja possível fazer cada vez mais, melhor e diferente. A criatividade e a inovação geradas são as principais características observadas como fundamentais ao sucesso dos chefs e uma estratégia significativa para a sobrevivência dentro desta exigente<sup>39</sup>. Foi precisamente na procura por maior criatividade que teve origem a revolta contra as ideias base da *cuisine classique*, por parte daqueles que deram início à *nouvelle cuisine*, rejeitando as regras estabelecidas, despoletado uma maior liberdade criativa<sup>40</sup>.

A alta cozinha representa apenas 0,5% de toda a indústria da restauração a nível mundial sendo, no entanto, o grande motor para o desenvolvimento de qualidade e inovação. A produção criativa, de uma forma geral, é vista como um recurso económico e, nesse sentido, na aplicação ao universo da gastronomia, podemos dividi-la numa vertente interna e externa, sendo que a interna diz respeito à perspectiva do chef e a externa à relação com mercado:

"o internal aspect, culinary creativity is to develop chefs' talent and self-achievement and to organization is to make maximum profit for long term operation. To external aspect, culinary creativity is to meet the market demand and satisfy customers in order to create a competitive business strategy"<sup>41</sup>.

É na alta cozinha que surgem os desenvolvimentos tecnológicos ocorridos da relação de trabalho e parceria entre chefs e cientistas. A cada vez mais elevada expectativa do comensal, na procura por novas experiências e emoções, leva a que a exigência criativa por parte dos chefs seja cada vez mais relevante para a apresentação de conceitos e propostas de vanguarda<sup>42</sup>.

As definições sobre criatividade são diversas, variando consoante o autor e a área de estudo. Nas ciências sociais é consensual definir-se criatividade como o ato de gerar ou criar uma inovação ou uma ideia original: "the generation or creation of novel and

<sup>37</sup> SOLIER, Isabelle de - Liquid nitrogen pistachios: Molecular gastronomy, elBulli and foodies, **European Journal of Cultural Studies**, 13, (2), (2010) pp160.

<sup>38</sup> ALBORS-GARRIGOS, J; V. Barreto; P. García-Segovia, et al - Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs - **Journal of Culinary Science & Technology**, Volume 11 (2013) pp. 21.

<sup>39</sup> PENG, Kang Lin; Ming-Chu Lin, Tom Baum - The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods, in, **Qual Quant**, vol. 47 (2013) pp.2694

<sup>40</sup> RAO, Hayagreeva; Philippe Monin e Rodolphe Durand - Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement, in, **French Gastronomy. American Journal of Sociology**, 108, (4), (2003), pp. 795-843. FARIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.

<sup>41</sup> PENG, Kang Lin; Ming-Chu Lin, Tom Baum - The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods, in, **Qual Quant**, vol. 47 (2013) pp.2694

<sup>42</sup> HU, Meng-Lei - Discovering culinary competency: An innovative approach, **Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education**, Volume 9, (1), (2010), pp. 65-72. STIERAND, Marc; Dörfler, Viktor e Jillian MacBryde - Creativity and Innovation in Haute Cuisine: Towards a Systemic Model, **Creativity and Innovation Management**, Volume 23, (1), (2014) pp. 15

original ideas"<sup>43</sup>, resultando num produto, método, solução ou numa obra de arte. Está diretamente relacionado com a imaginação, com a paixão, e resulta geralmente da inspiração individual, ainda que podendo também ser um processo<sup>44</sup>.

Na criatividade aplicada à área da gastronomia são necessárias maiores competências e técnicas do que na aplicação da criatividade de uma forma genérica, sendo fundamental a habilidade com os diversos utensílios culinários, conhecimentos científicos e técnicos, regras de higiene, métodos de cocção e até conhecimentos no âmbito da história da alimentação<sup>45</sup>.

Para Teresa Amabile, criatividade é o processo de onde idealmente resultará a inovação - criatividade é o surgimento de novas e úteis ideias, enquanto que inovação é a implementação bem sucedida dessas mesmas ideias: "you can't have innovation without a healthy mix of creativity on the front end, and solid systems in place to foster that ingenuity"<sup>46</sup>.

Ao abordarmos a criatividade aplicada à alta cozinha carece observar a componente da inovação, um dos factores comumente aceites como motor de sucesso no meio empresarial e com grande influência ao nível do crescimento económico. Sendo a criatividade precursora, a inovação é o resultado do processo de implementação dessas ideias e apenas as que são tidas como inovadoras e úteis podem ser consideradas criativas<sup>47</sup>.

Assim, a inovação culinária tem por base o surgimento de uma nova ideia que soluciona um problema, por vezes não estruturado<sup>48</sup>.

É com base na ciência, e nas parcerias geradas entre chefs e cientistas, que surgem muitas das inovações ao nível das texturas, fragrâncias, confecção de ingredientes menos óbvios e suas combinações, que originam novos pratos e se dá o factor "novidade", pelo qual anseia o comensal que procura estas experiências gastronómicas<sup>49</sup>.

---

<sup>43</sup> SLAVICH, Barbara; Rossella Cappetta e Severino Salvemini - Creativity and the Reproduction of Cultural Procuts: The Experience of Italian Haute Cuisine Chefs, **Strategic Management**, Volume 16, (2), (2014) pp.30

<sup>44</sup> SLAVICH, Barbara; Rossella Cappetta e Severino Salvemini - Creativity and the Reproduction of Cultural Procuts: The Experience of Italian Haute Cuisine Chefs, **Strategic Management**, Volume 16, (2), (2014) pp.31

<sup>45</sup> PENG, Kang Lin; Ming-Chu Lin, Tom Baum - The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods, in, **Qual Quant**, vol. 47 (2013) pp.2695

<sup>46</sup> GOLEMAN, Daniel - **Creativity and Innovation: What's the Difference?**, (Online). Daniel Goleman. Publicado a 7 de janeiro de 2015.

<sup>47</sup> STIERAND, Marc; Dörfler, Viktor e Jillian MacBryde - Creativity and Innovation in Haute Cuisine: Towards a Systemic Model, **Creativity and Innovation Management**, Volume 23, (1), (2014) pp. 15-28. BOUTY, Isabelle e Marie-Léandre Gomez - Creativity in Haute Cuisine: Strategic Knowledge and Practice in Gourmet Kitchens. **Journal of Culinary Science & Technology**, Volume 11, (1), (2013) pp. 80-95.

<sup>48</sup> ALBORS-GARRIGOS, J; V. Barreto; P. García-Segovia, et al - Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs - **Journal of Culinary Science & Technology**, Volume 11 (2013) pp.20-21. PETRUZZELLI, Antonio M. e Tommaso Savino - Search, Recombination, and Innovation: Lessons from Haute Cuisine, **Long Range Planning**, Volume 47, (4), (2014), pp. 224-238.

<sup>49</sup> ALBORS-GARRIGOS, J; V. Barreto; P. García-Segovia, et al - Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs - **Journal of Culinary Science & Technology**, Volume 11 (2013) pp.33

Envolvido no desenvolvimento de inovações gastronómicas, o perfil do chef é geralmente caracterizado pela mestria na conjugação de ingredientes não tradicionais, assim como pelo conhecimento que tem na utilização de diferentes equipamentos, materiais e técnicas de criação de texturas e combinação de sabores<sup>50</sup>.

A importância da criatividade e, em concreto, na inovação, é tida como fundamental e é nesse sentido que segue a posição de Leonel Pereira, entrevistado no âmbito deste estudo, já que o conhecimento do indivíduo é fundamental, na conjugação com a criatividade, para a obtenção de resultado final de qualidade: “Assumo-me como uma pessoa criativa, exijo à minha equipa que caminhe nesse sentido e tenho um espaço criativo [um laboratório que possui no São Gabriel onde coloca em prática e testa as suas ideias] (...)”. Indo além da simples componente criativa, Leonel Pereira desenvolve um importante trabalho de parceria com a comunidade científica, de onde resultam diversas inovações, as quais, de forma directa ou indirecta, podem muitas vezes ser observadas nas propostas servidas ao comensal.

### **O processo criativo na alta cozinha**

Numa breve análise a alguns dos estudos existentes sobre processos de criatividade e inovação na gastronomia, segundo Suzana Parreira são notórias duas perspectivas<sup>51</sup>. A primeira, que se refere à criatividade individual, tem por base as aptidões pessoais dos chefs no exercício da sua profissão. Exemplos disso são os conceitos de competência culinária em Hu<sup>52</sup> e o processo criativo exemplificado em Horng e Hu<sup>53</sup>. A segunda perspectiva foca-se na relação do chef com o ambiente e a estrutura onde se insere, dando-se aqui relevância ao contexto envolvente na elaboração de ideias para o processo criativo, como é o caso de Stierand et al.<sup>54</sup>.

Assim, o processo criativo na alta cozinha é referido por Horng e Hu<sup>55</sup> num estudo que tem por base o modelo criado por Graham Wallas<sup>56</sup>, uma das primeiras análises referentes ao processo criativo e que tem como pressuposto que a criatividade é um processo dinâmico envolvendo 4 fases: 1) preparação da ideia 2) incubação 3) iluminação 4) avaliação.

---

<sup>50</sup> LINDEN, Erik van der; D. J. McClements e J. Ubbink - Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking?, **Food Biophysics**, 3, (2), (2008), p. 249.

<sup>51</sup> PARREIRA, Suzana - **Design-en-place. Processo de design e processo criativo na gastronomia**, Lisboa: FBAUL, 2014, Tese de Doutoramento em Belas-Artes.

<sup>52</sup> HU, Meng-Lei - Discovering culinary competency: An innovative approach, **Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education**, Volume 9, (1), (2010), pp. 65-72.

<sup>53</sup> HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, **Creativity Research Journal**, Volume 20, (2), (2008) pp. 221-230.

<sup>54</sup> STIERAND, Marc; Dörfler, Viktor e Jillian MacBryde - Creativity and Innovation in Haute Cuisine: Towards a Systemic Model, **Creativity and Innovation Management**, Volume 23, (1), (2014) pp. 15-28.

<sup>55</sup> HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, **Creativity Research Journal**, Volume 20, (2), (2008) pp. 221-230.

<sup>56</sup> HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, **Creativity Research Journal**, Volume 20, (2), (2008) p. 222. PARREIRA, Suzana - **Design-en-place. Processo de design e processo criativo na gastronomia**, Lisboa: FBAUL, 2014, Tese de Doutoramento em Belas-Artes, p.32.

Neste estudo os autores utilizam um modelo com contribuições de Finke, Ward, e Smith<sup>57</sup>. Assumem-se, nesta análise (Figura 3) quatro fases no modelo circulatório de criatividade culinária proposto pelos autores<sup>58</sup>:

1. Preparação de novas ideias - combinação entre a experiência existente e novos conhecimentos e informações obtidas;
2. Incubação de ideias - selecção da ideia e sua síntese, passando de uma ideia vaga a um perfil concreto;
3. Desenvolvimento de Ideias - definição dos principais atributos e resolução de problemas através de um processo complexo de estruturação;
4. Verificação do trabalho culinário - avaliação dos conceitos e técnicas utilizadas até à obtenção do produto final;

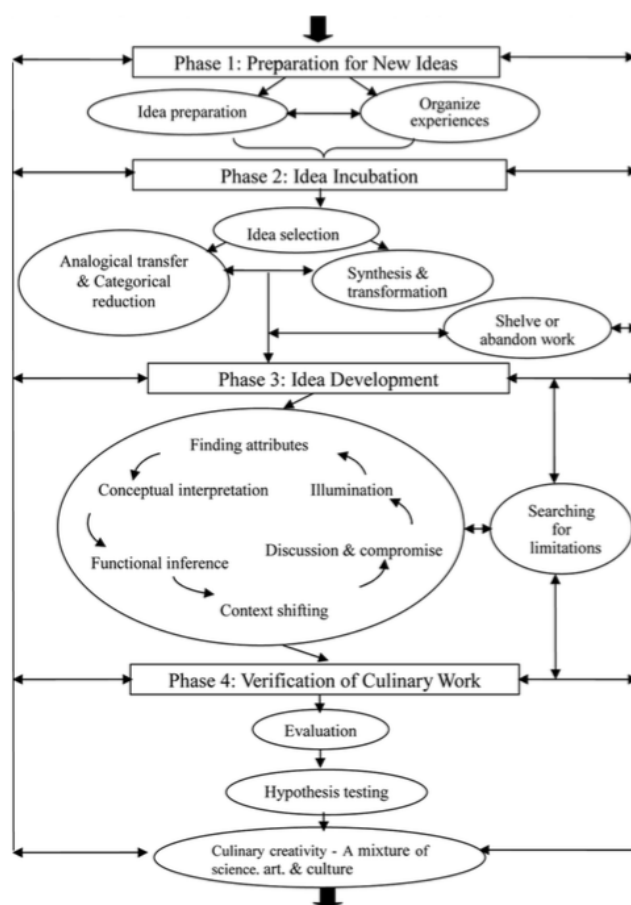


Figura 3 - Modelo circulatório de criatividade culinária<sup>59</sup>

<sup>57</sup> HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, *Creativity Research Journal*, Volume 20, (2), (2008) p. 221.

<sup>58</sup> HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, *Creativity Research Journal*, Volume 20, (2), (2008) p. 225.

<sup>59</sup> Fonte: HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, *Creativity Research Journal*, Volume 20, (2), (2008) p. 225.

Neste sentido, os autores defendem que o modelo de quatro fases, proposto por Wallas, é a ferramenta analítica mais estandardizada para a análise da criatividade, sendo utilizada nos seus termos gerais por diversos autores, mesmo que por vezes modificado e refinado<sup>60</sup>.

### **Leonel Pereira, criatividade e inovação**

É precisamente com base neste modelo, e de forma simplificada, que estruturamos o processo criativo do chef Leonel Pereira, através de informações obtidas na entrevista realizada em Setembro de 2018, por forma a melhor entender o processo criativo deste chef português que no restaurante São Gabriel se destaca pela criatividade que alia ao conhecimento científico, e que coloca ao dispor do comensal que o visita.

Nas palavras do artista plástico Douglas Fitch, o trabalho de Leonel Pereira apresenta uma forte componente artística, chegando mesmo a comparar o trabalho do chef português ao de Marinetti e ao trabalho que desenvolveu na primeira metade do séc. XX com o seu movimento Futurismo Italiano:

“O que muitas pessoas não sabem é que Marinetti tinha um restaurante, um sítio experimental, criado a partir da ideia de que a comida é medium artístico muito nobre. No futuro iríamos buscar os nossos nutrientes a ondas rádio, o que libertaria a comida ou a ideia de refeição para uma experiência puramente estética. É o que está a acontecer com os nossos amigos no Algarve. É exactamente o que está a acontecer na cozinha do Leonel. Só não estamos — e acho que isso nunca irá acontecer — a ser alimentados por ondas rádio”<sup>61</sup>.

Leonel Pereira disponibiliza no seu restaurante um menu de cariz criativo, com momentos de experimentalismo, composto por 16 pratos onde promove um estilo próprio que conjuga a criatividade com o background que possui ao nível da técnica e conhecimento científico.

Leonel Pereira recusa o estatuto de chef artista, chegando mesmo a afirmar que se sente incomodado com os chefs que almejam esse estatuto como um fim a atingir: “Assumo uma posição que a cozinha não é uma arte”, mas, no entanto “não sou contra a posição das outras pessoas, como o seu caso e o de outras pessoas [nota: os agentes do universo artístico] poderem achar que a cozinha é uma arte. “Isto mesmo vai de encontro ao que identificamos<sup>62</sup> como sendo a forma mais consensual para definir o que é arte dentro do universo da cozinha, e quem tem a autoridade e sabedoria para o fazer: agentes do universo artístico. Assim foi no caso de Ferran Adrià e, defendemos, assim deve ser, já que esta é uma questão teórica complexa<sup>63</sup>.

Separando a ideia de artista do trabalho que desenvolve, assume a criatividade como ferramenta indispensável no seu método de trabalho:

“A gastronomia é um estado de espírito, que mexe com as emoções, que mexe com a parte criativa (...) Mas a arte e criatividade são dois caminhos diferentes (...). Eu trabalho na cozinha porque tenho a possibilidade de ser esse criativo dentro da

<sup>60</sup> HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, **Creativity Research Journal**, Volume 20, (2), (2008) p. 222.

<sup>61</sup> LUCAS, Isabel - Vamos brincar com comida, **Público**, (Online), publicado a 21 de Junho de 2015.

<sup>62</sup> FARIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.

<sup>63</sup> CHARNEY, Noah - Are Chefs Also Artists? Ferran Adrià Answers, **Fine Dining Lovers**, (Online), publicado a 7 de Março de 2018. FARIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.

cozinha (...). Assumo-me um criativo a 100%. O dia em que eu não pudesse criar, o dia que tivesse de depender de uma carta conservadora clássica, como muitos restaurantes no mundo têm, com 2 ou 3 estrelas michelin, a fazer a vida toda o mesmo, era o dia em que deixava de ser cozinheiro. Provavelmente poderia ser pedreiro que tinha uma área mais criativa do que essa, desde que pudesse fazer tijolos e montar tijolos à maneira que eu quisesse (...).”

### O processo criativo de Leonel Pereira

O processo criativo aqui traduzido na Figura 4 segue em consonância com o trabalho realizado por Parreira<sup>64</sup>, em que a autora analisa o processo criativo referente em design e o processo criativo na alta cozinha.

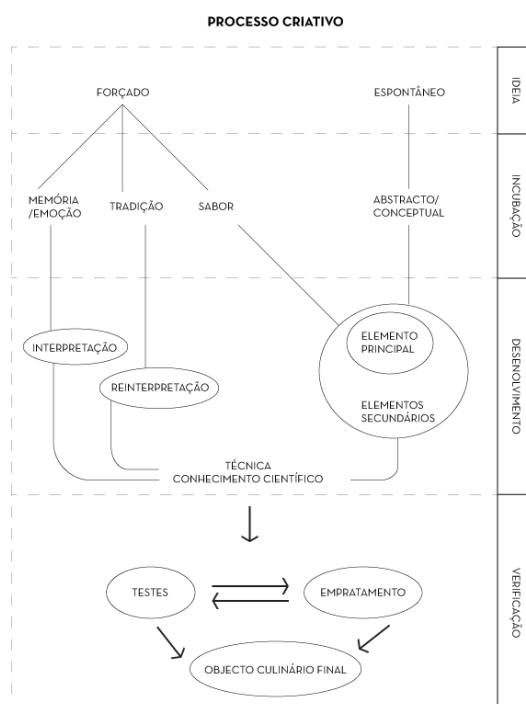


Figura 4 - Diagrama do processo criativo de Leonel Pereira<sup>65</sup>

Na análise à primeira fase, momento em que tem origem a ideia, torna-se relevante referir a importância dos sistemas criativos, que vão desde a natureza, às cidades, aos países, às instituições. Cada sistema resulta da interação dos seus componentes, com as ideias a resultar da interligação e interacção dos elementos que compõem os sistemas de conhecimento e dos processos que esses sistemas executam. É por isso difícil aferir qual das partes de um sistema tem maior preponderância na origem de uma ideia, já que as mesmas ocorrem das várias interacções produzidas<sup>66</sup>.

<sup>64</sup> PARREIRA, Suzana - **Design-en-place. Processo de design e processo criativo na gastronomia**. Lisboa: FBAUL, 2014, Tese de Doutoramento em Belas-Artes

<sup>65</sup> TSCHIMMEL, Katja - **Processo Criativos - A Emergência de ideias na perspectiva sistémica da criatividade**. Matosinhos: Edições ESAD, 2011.

<sup>66</sup> TSCHIMMEL, Katja - **Processo Criativos - A Emergência de ideias na perspectiva sistémica da criatividade**. Matosinhos: Edições ESAD, 2011.



A primeira fase do processo criativo, onde se desencadeia a ideia que serve de mote a todo o processo, surge da combinação de vários factores, onde também se incluem as próprias características individuais do chef (da personalidade à motivação) ao conhecimento existente (científico, cultural, social). Leonel Pereira divide esta fase em dois possíveis momentos: um de carácter mais espontâneo, semelhante a momento “eureka”, e um outro de dimensão mais rígida, em que o processo se dá de forma forçada. Nesta fase, mas também ao longo de todo o processo, a imaginação mostra ter um papel fundamental, como refere Horng & Hu: “One potentially important finding was that - especially in the two middle stages, but even in the first and final phases - our participants seemed to feel that imagination played a more vital role than preexisting knowledge”<sup>67</sup>.

Na segunda fase, referente à incubação, é a altura em que a ideia é amadurecida, trabalhada e onde se definem as estratégias para que a mesma seja concretizada com sucesso. Cria-se uma estratégia, definem-se possibilidades, fazem-se escolhas. Escolhe-se o método criativo a aplicar. No caso de Leonel Pereira, e no âmbito da ideia forçada, temos 3 categorias de análise:

O sabor, sempre presente no trabalho do chef de forma transversal, é aqui o elemento que inicia a criação do prato, é a base desse processo, iniciando-se com a escolha de um ingrediente, para que daí seja retirado todo o potencial, sendo essa a principal nota de sabor que servirá de base ao resultado final.

A tradição, a reinterpretação de um prato tradicional através, por exemplo, da desconstrução, ou ainda a memória/emoção, em que o Leonel Pereira pretende dar a conhecer ao comensal algo que lhe é íntimo e pessoal, sem que exista a preocupação - pelo menos não de forma óbvia - de que a mesma seja entendida por parte de quem degusta. Exemplo disso é utilização de camarinhas:

“Quando criei o snack das camarinhas que hoje toda a gente usa - mas fui a primeira pessoa a usar os mini camarões - era uma memória de quando fui a primeira vez a Lisboa e parava em Alcácer do Sal. (...) Toda a gente hoje a usa, e ainda bem. Mas a primeira vez que começou a ser vista num restaurante foi no Panorama, quando eu lá estava. Fiz uma apresentação no Peixe em Lisboa com elas vivas a saltar por cima de toda a gente. Ainda nenhum cozinheiro as usava. Portanto estamos a falar de uma memória. Eu queria ter essa memória no prato e dar às pessoas (...)”.

Outro exemplo da variante da emoção e memória é a proposta do “Polvo da Feira”, um elemento muito típico nas feiras do Algarve, em que o polvo é seco ao ar:

“(...) sem passar por água, é seco, fica salgadíssimo, e é grelhado seco. (...) Um gajo rói e rói e rói, quase até partir os dentes. Mas aquilo é muito bom, essa é uma memória que tenho desde os 4 ou 5 anos de idade. A ideia não é nada mais do que tentar transpor aquilo para a mesa de uma forma que a pessoa possa comer tranquilamente sem sofrer aquilo que eu sofro, mas ainda a semana passada comi na feira. Continuo a comer aquilo na feira. A ideia é (...) desmistificar este processo, mas que o resultado final em termos de textura não seja igual não seja igual mas tudo o resto seja sim”.

---

<sup>67</sup> HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, **Creativity Research Journal**, Volume 20, (2), (2008) p.229.



Figura 5 - Polvo da Feira, São Gabriel<sup>68</sup>

Segue-se a fase do desenvolvimento, onde tem lugar a maior parte da experimentação, das combinações, da aplicação de diferentes ingredientes até que, descartando o excesso e o acessório, obtém-se um primeiro resultado satisfatório. Tendo por base o processo iniciado através da incubação da ideia de “sabor”, o chef exemplifica como decorre esta fase:

“Começamos com Robalo, queremos criar a partir do robalo. Depois arranjamos um ingrediente ou dois e sabemos que têm de ser explorado. Funciona ou não funciona. E aqui começam os testes. Há duas certezas já, quero ter robalo, quero fazer prato diferente de robalo e sei que ele tem de ter sabor. Mas depois começa o combate entre cruzamentos de várias coisas. E é aqui que começa o verdadeiro processo criativo, já sei o que quero, que aquele é o ingrediente principal e já sabemos que temos ingrediente e sabor. E depois começam os testes e saber o que vai combinar com robalo, fora daquilo que é o óbvio. Depois se juntarmos ingredientes à volta excessivos temos que começar a eliminar. Imagine que fizemos um blend e depois desse blend queremos quase uma monocasta... cortamos e cortamos e terminamos com 2 ou três elementos”.

Na fase da verificação dá-se a parte final dos testes, com foco na execução e empratamento e onde se fazem algumas provas com a equipa de sala e de cozinha, por forma a chegar ao resultado final. Na opinião de Leonel Pereira, muitos chefs iniciam o seu processo criativo erradamente por esta fase, resultando num trabalho esteticamente agradável mas sem o conteúdo e sabor desejados:

“Técnica de empratamento. Essa arte de apresentar o prato é a última coisa no nosso processo criativo. O que é a primeira coisa em muita gente, por isso é que

<sup>68</sup> Fonte: Fotografia de João Faria

se produzem em muito restaurantes em Portugal e no mundo comida sem sabor. Porque eles acham-se artistas, querem fazer um prato bonito cheio de estilos, esquadrinhos e de cores (...). Acham-se verdadeiramente "picassos" e querem espalhar tudo dentro do prato de uma forma provocadora e depois é que vão de encontro aos sabores. Mas aí já o cliente comeu e pagou caro a factura de estar a ser cobaia destes artistas”.

### **Da provocação à ciência**

A associação da arte à alta cozinha foi primeiramente adoptada por chefs vanguardistas, sendo regularmente associada a propostas culinárias experimentais que dramaticamente alteram a ideia e percepção de determinado ingrediente ou produto por parte do comensal, desafiando as expectativas do comensal, através da provocação. A aplicação do método científico pode dar azos a acusações de falta de criatividade, com acusações de falta de autenticidade a poderem ser tidas em consideração:

"By employing classically ‘scientific’ attributes like skepticism and objectivity to characterize and legitimate their process of discovery, modernist chefs risk undermining their own autonomy as artists. (Once the ‘perfect’ way to cook a dish has been identified, after all, any deviation from this method is by definition suboptimal.) And because scientific knowledge and methods are often regarded as antithetical to the aesthetic considerations of artists, those who employ science for creative ends are likely to face accusations that their actions lack authenticity"<sup>69</sup>.

No trabalho de Leonel Pereira estas duas variantes encontram-se bem definidas ao longo do seu processo criativo. A investigação científica pode ser fonte para o desenvolvimento de uma nova ideia ou conceito, mas não a percebemos como elemento principal do processo criativo, ainda que o resultado do conhecimento obtido possa ser aplicado ao elemento principal do objecto culinário criado. Aferimos isso mesmo no prato referenciado na Figura 8, já que é através do conhecimento científico resultante da aplicação e experiência com diversas formas de cocção que foi possível concretizar, na proposta culinária em análise, a utilização da alforreca. Se para Adrià o método científico, através gastronomia molecular, foi parte integrante no desenvolvimento do processo criativo, no caso de Leonel Pereira o trabalho que tem desenvolvido e aprofundado com a parceria realizada com a CCMAR tem sido fundamental na construção da sua narrativa.

---

<sup>69</sup> BORKENHAGEN, Cha - Evidence-Based Creativity: Working Between Art and Science in the Field of Fine Dining, in, **Social Studies of Science**, vol. 47(5,) (2017) p.649.



Figura 6 e 7 - Laboratório Criativo de Leonel Pereira, São Gabriel<sup>70</sup>

Num desses projectos colaborativos entre o chef e o CCMAR, dedicado à sustentabilidade do Rio Guadiana e ao estudo e controlo das espécies invasoras, Leonel Pereira estuda a forma como podem estas espécies ser trabalhadas gastronomicamente. Através da experimentação de diferentes técnicas tenta aprimorar qual a melhor forma para atribuir a uma espécie invasora valor gastronómico. É o caso da alforreca:

“Era o que mais o Guadiana tinha. Isso levou-nos a estudar aquilo de todas as maneiras. (...) Não há previsão de a ter em carta, porque tenho de a investigar muito mais para chegar a um nível aceitável. (...) Se eu conseguir tirar o sal já é um grande passo que vamos dar”.



Figura 8 - Xarêm de Tetra Selmis, Carabineiro, Alforreca<sup>71</sup>

<sup>70</sup> Fonte: Fotografias de João Faria

Num mesmo prato, junto com o carabineiro, encontra-se uma micro-alga, a *tetra selmis*, que ainda não se encontra certificada para consumo mas já com claro potencial de utilização percebido nos testes realizados. É, no entanto, a alforreca a estrela do prato:

“Naquele prato o prato vale por tudo que tem, tem a *tetra selmis*, tinha o carabineiro e a alforreca. A alforreca seria a parte da alta provocação. O carabineiro fica sempre bom, mas depois o primeiro ponto é o *tetra selmis* que não está ainda para consumo mas que é uma explosão como comer um saco inteiro de percebes, e o ponto alto é a alforreca, provar a alforreca pela primeira vez da vida. Mais por provocação”.

No final da entrevista, o chef conclui em sentido provocador e de forma irónica, em referência à questão sobre se um objecto culinário pode ser um objecto artístico: “Sou aquele artista que [o seu trabalho] passado três horas acaba na sanita.” Mas, como no passado verificamos<sup>72</sup>, nem a efemeridade referida por Leonel Pereira serve hoje para desqualificar um objecto da suas propriedades artísticas.

### Considerações Finais

Criatividade e inovação são os principais factores de diferenciação na alta cozinha, sendo relevantes para o sucesso de um restaurante e do seu chef. Através da análise do trabalho desenvolvido por Ferran Adrià observou-se uma crescente valorização da dimensão criativa, também imprescindível à arte, característica que contribui para a aproximação da cozinha ao universo artístico. O contributo de Ferran Adrià e a sistematização do seu trabalho criativo foi fundamental para impulsionar a visão de que "creativity means not copying", frase proferida em 1987 pelo chef Jacques Maximin. Desde então a alta cozinha modernizou-se, aproveitou o que de melhor a ciência tinha para lhe oferecer. A entrada de Adrià no mundo da arte legitimou a gastronomia e os seus elementos como sendo capazes de absorção de características artísticas, de uma dimensão estética, proporcionando uma emoção estética. O processo criativo de Adrià foi alvo de diversos estudos académicos, e o tema não mais deixou a actualidade.

Partindo desse contexto, observamos a criatividade como elemento imprescindível ao trabalho do chef criativo com ambições na alta cozinha e aferimos a investigação científica como central para que da criatividade seja possível resultar a inovação culinária. Analisamos a estruturação do processo criativo para a melhor compreensão deste fenómeno adaptado à alta cozinha, através do caso de estudo de Leonel Pereira, e tendo como base o modelo de Wallas. Constatámos, como observado por Peng et al.<sup>73</sup>, que a adaptação de um modelo geral de criatividade é passível de ser transposto para a alta cozinha, ainda que com modificações que variam consoante o sujeito criativo, tendo na base as mesmas 4 fases do processo, desde o aparecimento da ideia até à conclusão final. Um estudo sem pretensões exaustivas mas que poderá servir novas investigações na área da criatividade e da gastronomia.

---

<sup>71</sup> Fonte: Fotografia de João Faria

<sup>72</sup> FARIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.

<sup>73</sup> PENG, Kang Lin; Ming-Chu Lin, Tom Baum - The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods, in, **Qual Quant**, vol. 47 (2013) pp.2687-2707.

## Bibliografia

- ABRAMS, Joshua - Mise en Plate: The scenographic imagination and the contemporary restaurant, **Performance Research: A Journal of the Performing Arts**, Volume 18, (2013), pp. 7-14.
- ADRIÀ, Ferran - **Documenting Documenta**, (Vídeo) Realizado por David Pujol, Girona, Spain, 2011.
- ADRIÀ, Ferran; Juli Soler e Albert Adrià - **A day at elBulli**. Nova Iorque: Phaidon, 2008.
- ALBORS-GARRIGOS, J; V. Barreto; P. García-Segovia, et al - Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs - **Journal of Culinary Science & Technology**, Volume 11 (2013) pp. 19-35.
- ALVA, Cecilia - **Historia de la gastronomía**. Tlalnepantla: Red Tercer Milenio, 2012.
- ANDRÉ, Paula - Cidade, Criatividade, Cozinha: Os 3 Cs no Eixo 'Príncipe Real' em Lisboa, in, **ACTAS ICONO14 – V Congresso Internacional de Cidades Criativas**, 2017.
- BONA, Fabiano Dalla - Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine, **Revista X**, 2 (2007) pp 52-60.
- BORKENHAGEN, Cha - Evidence-Based Creativity: Working Between Art and Science in the Field of Fine Dining, in **Social Studies of Science**, vol. 47(5,) (2017) pp.630–654.
- BOUTY, Isabelle e Marie-Léandre Gomez - Creativity in Haute Cuisine: Strategic Knowledge and Practice, in, **Gourmet Kitchens. Journal of Culinary Science & Technology**, Volume 11, (1), (2013) pp. 80-95.
- BUERGEL, Roger M. - elBulli is a Documenta 12 Venue. **Documenta 12 Press Release**. (Online), Publicado a 13 de junho de 2007. Disponível em: [http://www.documenta12.de/fileadmin/pdf/PM/Adria\\_%20en.pdf](http://www.documenta12.de/fileadmin/pdf/PM/Adria_%20en.pdf)
- CARLIN, John - If the world's greatest chef cooked for a living, he'd starve. **The Guardian**, (Online), Publicado a 11 de dezembro de 2006 Disponível em: <http://observer.theguardian.com/foodmonthly/futureoffood/story/0,,1969713,00.html>
- CARNEIRO, Henrique - Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação, **História: Questões & Debates**, (42), (2005), pp.71-80.
- CASTRO, Maria - **Estética e Teorias da Arte**. Ponta Delgada: Universidade dos Açores, 2013. Provas de Agregação.
- CHARNEY, Noah - Are Chefs Also Artists? Ferran Adrià Answers, **Fine Dining Lovers**, (Online), publicado a 7 de Março de 2018. Disponível em: <https://www.finedininglovers.com/stories/ferran-adria-interview/>
- CLINTBERG, Mark, **The Artist's Restaurant: taste and the Performative Still Life**. Montreal: Concordia University, 2013. Tese de Doutoramento em Filosofia
- COELHO, Alexandra P. - Ser criativo? Adrià, Bottura e Aduriz explicam como se faz, **Público**, (Online), publicado a 15 de setembro de 2014 Disponível em: [http://lifestyle.publico.pt/artigos/339005\\_ser-criativo-adria-bottura-e-aduriz-explicam-como-se-faz](http://lifestyle.publico.pt/artigos/339005_ser-criativo-adria-bottura-e-aduriz-explicam-como-se-faz)
- CONSTANTINE, Wyatt, - **Un histoire Culinaire: Careme, The restaurant, and the birth of modern gastronomy**. Texas: State University-San Marcos, 2012. Honors Thesis
- DIEZ-GARCIA, Rosa e Inês Castro - A Culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição, **Ciência & Saúde Coletiva**, volume 16, (1), (2011)
- DOMENE-DANÉS, M - El Bulli: Contemporary Intersections Between Food, Science, Art and Late Capitalism", **BRAC- Barcelona Research Art Creation**, Volume 1, (1), (2012)

- DOMINGUES, Rui - **Qualidade Percebida pelos clientes de um Restaurante Tradicional - Estudo de Caso: Casa das Enguias**. Estoril: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2013. Dissertação de Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração.
- FARIA, João - **Alta Cozinha e Arte, da nutrição ao degustar artístico**. Lisboa, ISCTE-IUL, 2015, Dissertação de Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura.
- FERREIRA, Ana - **Criatividade e Gastronomia: um Estudo Exploratório**. Lisboa: ISPA, 2012. Dissertação de Mestrado em Psicologia Aplicada.
- FLANDRIN, Jean Louis e Massimo Montanari - **História da Alimentação Vol. I - Dos primórdios à Idade Média**. Lisboa: Terramar, 1998.
- FREELAND, Cynthia - **Pero ¿esto es arte?: una introducción a la teoría del arte**. Madrid: Cátedra, 2003.
- GARCIA-SEGOVIA, P; M. D. Garrido; A. Vercet, et al - Molecular Gastronomy in Spain, **Journal of Culinary Science & Technology**, Volume 12, (4), . (2014), pp. 279-293.
- GOLEMAN, Daniel - Creativity and Innovation: What's the Difference?, (Online). Daniel Goleman. Publicado a 7 de janeiro de 2015. Disponível em: <http://www.danielgoleman.info/daniel-goleman-creativity-and-innovation-whats-the-difference/>
- HAMILTON, Richard e Vicente Todolí - **Food for Thought, Thought for food**. Barcelona, Actar, (2009).
- HORNG, Jeou-Shyan; Meng-Lei Hu, - Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, **Creativity Research Journal**, Volume 20, (2), (2008) pp. 221-230.
- HU, Meng-Lei - Discovering culinary competency: An innovative approach, **Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education**, Volume 9, (1), (2010), pp. 65-72.
- IPIRANGA, Ana; Luma Lopes; Elnivan Souza e Luis Frota - A experiência estética em uma organização gastronômica, **XXXVII Encontro da ANPAD**. Rio de Janeiro: 2013.
- JORDAN, Rick - Food That's Out of This World, **Traveller**, (Online), publicado a 30 de abril de 2013. Disponível em: <http://www.cntraveller.com/news/2013/april/el-celler-can-roca-el-somni-restaurant>
- LINDEN, Erik van der; D. J. McClements e J. Ubbink - Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking?", **Food Biophysics**, 3, (2), (2008), pp.246-254.
- LOURENÇO, Sandrina - **Perfil do Consumidor dos Estabelecimentos de Restauração no Concelho de Peniche**. Peniche: Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, 2012. Dissertação de Mestrado em Marketing e Promoção Turística.
- LOZANO, Mónica - **El acto de comer en el arte - del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12**. Madrid: Universidade Complutense de Madrid, 2013. Tese de doutoramento.
- LUCAS, Isabel - Vamos brincar com comida, **Público**, (Online), publicado a 21 de Junho de 2015. Disponível em: <https://www.publico.pt/2015/06/21/sociedade/noticia/vamos-brincar-com-a-comida-1699484>
- LUNARDELLI, Tatiana - **Estética do Gosto**. São Paulo: UNESP, 2012. Dissertação de Mestrado em Artes.
- MALLORY, Heather A. - **The Nouvelle Cuisine Revolution: Expressions of National Anxieties and Aspirations in French Culinary discourse 1969 - 1996**. Duke University, 2011. Tese de Doutoramento em Filosofia.
- MARTINHO, Ana - **A Gastronomia como ferramenta para uma Cidade Criativa: Projeto de uma Cooking Factory**. Lisboa: FAUTL, 2012. Dissertação de Mestrado em Arquitectura.

- MOURA, Vítor - **Arte em Teoria - Uma antologia de estética**. Ribeirão: Edições Húmus, 2009.
- NAVARRO, José - La cocina de vanguardia, una nueva forma de arte, **Actas III Congreso Internacional Latina de Comunicacion Social**. Universidad de Laguna, 2011.
- NIHOUL, Jean - **De Gustibus non est Disputadem: the Culinary Arts, Ferran Adrià, and Documenta 12**. Connecticut: University of Connecticut, 2014. Dissertação de Mestrado em Artes.
- OLIVEIRA, Simão - **A Importância da Gastronomia na Deslocação de Visitantes - estudo de caso: Mealhada**. Aveiro: Universidade de Aveiro, 2008. Dissertação de Mestrado em Gestão e Desenvolvimento de Turismo.
- OPAZO, M.P. - Discourse as driver of innovation in contemporary haute cuisine: The case of elBulli restaurant, **International Journal of Gastronomy and Food Science**, 1, (2003), pp.82-89.
- PARREIRA, Suzana - **Design-en-place. Processo de design e processo criativo na gastronomia**. Lisboa: FBAUL, 2014. Tese de Doutoramento em Belas-Artes.
- PENG, Kang Lin; Ming-Chu Lin, Tom Baum - The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods, in, **Qual Quant**, vol. 47 (2013) pp.2687-2707
- PETRUZZELLI, Antonio M. e Tommaso Savino - Search, Recombination, and Innovation: Lessons from Haute Cuisine, **Long Range Planning**, Volume 47, (4), (2014), pp. 224–238
- PLANELLAS, Marcel e Silviya Svejnova - Creativity: Ferran Adrià, **ExpoManagement**, Madrid: ESADE, 2007.
- RAO, Hayagreeva; Philippe Monin e Rodolphe Durand - Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement, in, **French Gastronomy. American Journal of Sociology**, 108, (4), (2003), pp. 795-843.
- SILVA, Pedro - **As Iscas com Elas ou Iscas à Portuguesa Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa**. Lisboa: ISCTE-IUL, 2008. Dissertação de Mestrado em Antropologia do Turismo e Património.
- SLAVICH, Barbara; Rossella Cappetta e Severino Salvemini - Creativity and the Reproduction of Cultural Procuts: The Experience of Italian Haute Cuisine Chefs, **Strategic Management**, Volume 16, (2), (2014) pp. 29-41.
- SOLIER, Isabelle de - Liquid nitrogen pistachios: Molecular gastronomy, elBulli and foodies, **European Journal of Cultural Studies**,13, (2), (2010) pp.55-150.
- STIERAND, Marc; Dörfler, Viktor e Jillian MacBryde - Creativity and Innovation in Haute Cuisine: Towards a Systemic Model, **Creativity and Innovation Management**, Volume 23, (1), (2014) pp. 15-28.
- TSCHIMMEL, Katja - Processo Criativos - **A Emergência de ideias na perspectiva sistémica da criatividade**. Matosinhos: Edições ESAD, 2011.