

CHARLÔ

Entre neste estado de espírito
Julho 2014 // Nº 15



DESCONS- TRUÇÃO DE TÊLAS E ALIMENTOS

UMA REFLEXÃO SOBRE O MODERNISMO
NA GASTRONOMIA, E SOBRE PARA
ONDE IREMOS A PARTIR DAQUI

Por Aldo de Cresci Neto
Ilustrações Marcelo Cipis

Salon des Refuses
1863. Paris, França. O Salão de Paris, considerado o local máximo de exposição de pinturas à época, rejeitou dois terços das telas que foram apresentadas.

O preconceito verificado atingiu um grupo de artistas revolucionários, que desafiaram a rigidez e as formas clássicas até então impregnadas na cultura da época. Para esses rebeldes, arte era um diálogo intelectual e não apenas a reprodução impecável de um objeto, figura ou paisagem. A revolta dos artistas e a opinião pública fizeram com que Napoleão III permitisse a exposição dos “injustiçados” em outro local. Nascia um novo espaço de exposições, estereotipado como “Salon des Refuses”.

O sucesso de público foi imenso, mas as críticas, avassaladoras, chegando, muitas vezes, a ridicularizar os artistas de forma cruel.

Inacreditavelmente, pintores como Édouard Manet e Camille Pissaro estavam no rol dos mal compreendidos pintores, que fugiram das convenções acadêmicas e tanto incomodaram os conservadores do Salão de Paris. Outra constatação de inconformismo radical foi como a linguagem do Impressionismo recebeu essa denominação.

O crítico Louis Leroy, em 1874, com ácido jogo de palavras, criticou a tela *Impression, Soleil Levant*, de Claude Monet, afirmando: “A preliminary drawing for a wallpaper pattern is more highly finished than this seascape”, como se a tela desse apenas “impressão” de algo e nada mais. Faltou perceber a revolução que esses pintores instauravam no mundo das artes. A aversão à quebra de paradigmas e à provocação dos sentidos, enraizado na natureza humana, incomoda e gera distorções nas análises iniciais.

Do Impressionismo ao Cubismo

Demoiselles D’Avignon, a célebre e polêmica obra de Pablo Picasso, considerada o marco inicial do Cubismo, reflete outra ruptura de técnicas clássicas de pintura. Formas geométricas passavam a representar figuras num mesmo plano, sem compromisso com a reprodução real dos temas em tela.

Pablo Picasso, ao reproduzir cinco prostitutas de um bordel de Avignon (*Demoiselles D’Avignon*),

simplesmente, criou uma nova escola artística. O radicalismo foi tão grande que o artista e sua obra foram bombardeados pela crítica da época. *The Architectural Record* mencionava seu trabalho como uma “(...) ofensa à natureza, às tradições, à decência. São abomináveis (...)”. A literatura registra que a esposa de Picasso, amigos e negociantes ficaram horrorizados com o quadro que retrata mulheres e formas nada convencionais. A recepção foi péssima e sua exposição pública somente aconteceu após vários anos do término da tela.

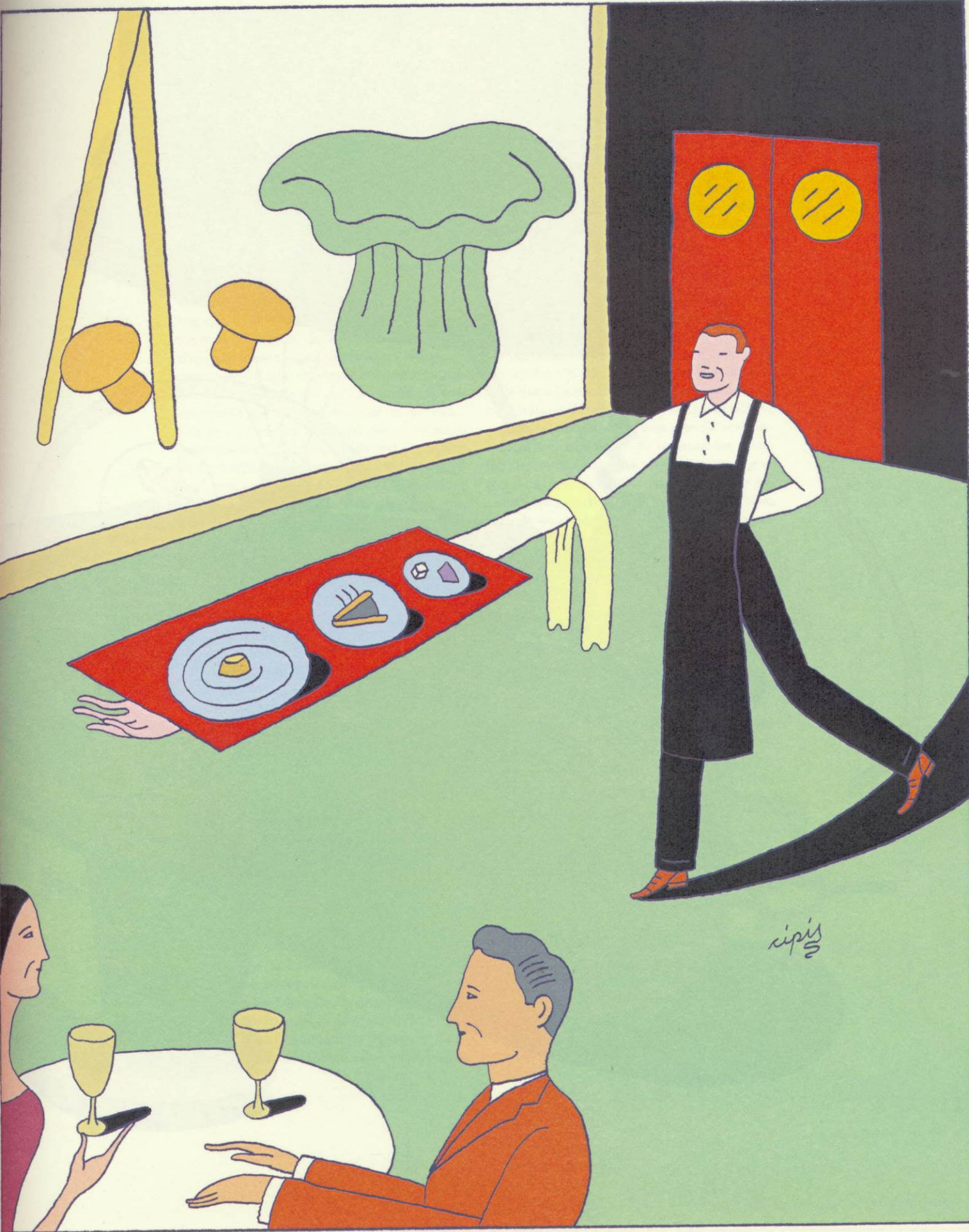
O mundo das tintas, com seu estímulo ao sentido da visão, provoca a humanidade ao surgirem saudáveis rupturas. Isso se agrava, drasticamente, quando as inquietantes mudanças atacam o necessário, contínuo e mais antigo hábito do ser humano: a Alimentação, aquilo que ingerimos e que é parte de nossa sobrevivência.

A ilação a esses dois universos – Arte e Gastronomia – se mostra absolutamente válida, pois lida com artistas e, na sua essência, com artes que provocam o sentido das pessoas. Em ambas, as mudanças ocorreram por força da revolução e não da evolução. No campo da gastronomia não há fases tão distintas como na pintura ou mesmo mudanças tão constantes. Vejamos:

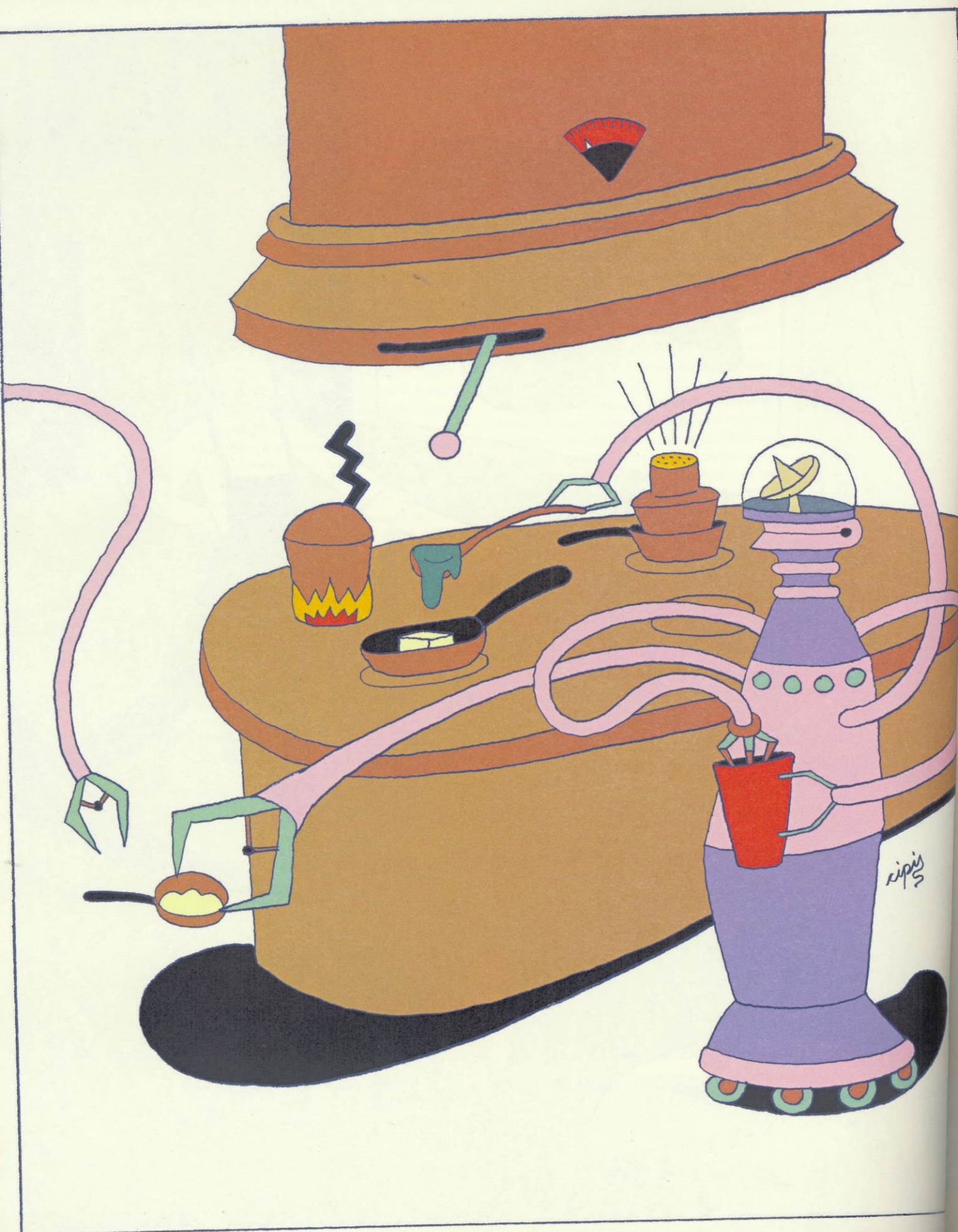
A primeira inovação de relevância (Brillat-Savarin, La Varenne e Carême foram importantes, mas não revolucionaram em nada a gastronomia) foi com Auguste Escoffier por meio de seu livro *Le Guide Culinaire*, 1903. As mudanças implementadas por influência do “the king of chefs and the chef of kings” foram: o serviço, apresentação dos pratos, organização da cozinha de forma metodológica e, principalmente, a disciplina e organização para servir em eventos de grande porte. De uma forma ou outra, os rituais de casamentos e festas podem ser refletidos a partir das lições de Escoffier.

No campo dos alimentos, ainda no início do século 20, surgem os refrigerantes, yogurts, o famoso presunto enlatado, entre outras novidades. Já na metade do mesmo século se inicia a era dos “fast foods”. Meados da década de 70 e a inovação veio por intermédio da tecnologia – Fornos de Micro-ondas.

Curioso como o mundo da alta gastronomia permaneceu estagnado por décadas até que a



cipis



Nouvelle Cuisine veio à tona. A primeira importante novidade se deu em 1972. A cena é marcante. Voo inaugural do Concorde e o chefe a bordo, um dos maiores expoentes dessa corrente, Monsieur Paul Bocuse. A Nouvelle Cuisine impôs a valorização dos ingredientes e novas técnicas. Contudo, mesmo que a Nouvelle Cuisine tenha sido uma mudança importante, não se pode afirmar que tenha sido uma revolução. Na sequência, mais um período de letargia, quando grande choque cultural atinge a gastronomia. Alguns, de forma equivocada, chamam-na de cozinha molecular. Equivocada por dar um sentido apenas científico a algo que é muito maior do que isso. Até agora a melhor definição dessa revolução gastronômica é “Cozinha Modernista”, justificada por Nathan Myhrvold como “Modernist Cuisine”, 2011, em *The Cooking Lab*, quando utilizou a similaridade entre Arte e Gastronomia, que serviu de inspiração para este texto. Ou seja, as escolas de arte impressionista e cubista foram marcadas por mudanças drásticas tal qual nessa nova fase da gastronomia. A palavra “desconstrução” é adequada para marcar esses fatos. Mas afinal o que é o Modernismo no campo gastronômico? Trata-se, basicamente, de uso de equipamentos de altíssima tecnologia que permitem, entre outras, mudanças de texturas, formas e aparência. Associado a tudo isso temos ingredientes que há muito tempo vinham sendo utilizados na indústria alimentar, mas raramente nos restaurantes. Não há uma data precisa para essa nova fase, mas sem erro a década de 90 compreende o início desse período. O resultado do uso desses equipamentos e produtos acabou por provocar profundas alterações nas técnicas culinárias e o produto final passou a ser algo nunca antes visto ou experimentado. Exemplo disso é a “esferificação”, que permite encapsular os alimentos com membranas muito finas. As gelatinas quentes se incluem nessas inovações. Os personagens principais dessa fase revolucionária vêm de formações diferentes: Hervé This, físico e químico Inglês, que foi o precursor no estudo científico da Gastronomia e serviu de base técnica para os Chefes; Nathan Myhrvold, com sua brilhante obra *Modernist Cuisine* e, principalmente, os Chefes iniciais desse

movimento Ferran Adriá (El Bulli – atualmente fechado) e Heston Blumenthal (Fat Duck).

O grande problema do Modernismo está na sua difícil aceitação e uso equivocado desses equipamentos e produtos.

Como já escrevi em outra oportunidade, a melhor forma de definição do Modernismo na culinária é a analogia aos desfiles de moda. Nelas não se pretende necessariamente que todos saiam usando o que foi apresentado, mas, com certeza, mostrar tendências, novas técnicas, estilos etc. Não são roupas para o dia a dia. Da mesma forma a cozinha Modernista. Nesse caso trata-se de uma experiência gastronômica e não, obrigatoriamente, uma grande refeição. Hoje, o que se verifica são restaurantes, considerados tradicionais, que simplesmente ignoram todos os benefícios dessa fase. Ou aqueles que se referem a ela de forma desastrosa e sem nexos, levando ao célebre comentário: “não vou a restaurantes que servem espumas, bolas e produtos secos ou experimentar sorvete de mostarda com técnica calcada no uso de nitrogênio líquido”.

Agora, há restaurantes que se propõem a exaurir e de forma inovadora a Cozinha Modernista, diria, de forma radical: Fat Duck, Alinea, Moto, Bo Innovation, El Celler de Can Rocca, WD 50, Atera, José Andres, entre outros.

Alguns, como o Eleven Madison Park e o Per Se, mantêm estilos próprios e bem definidos com uso impecável da gastronomia Moderna. Mesmo nos clássicos restaurantes franceses como Alain Ducasse ou Le Bristol há nítido uso, mesmo que sutil, das técnicas modernistas em diversos pratos, que somente melhoram o que já era excepcional – a clássica cozinha francesa.

A dúvida que persiste é o que está por vir no campo da gastronomia. A certeza é que essa fase ainda vai durar um bom tempo, com acomodação natural de estilos, técnicas e ingredientes até que seja possível entender e introjetar essa radical mudança. Similar ao que ocorreu com as empresas “.com”.

Ferran Adriá, personagem marcante desse movimento, em sua última entrevista, arriscou-se a dizer que a nova mudança será o comensal comandar a cozinha. Em outras palavras, por meio dos pratos servidos à mesa, o cliente poderá optar por texturas e composições diferentes. Veremos.