



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA
(ILAESP)**

**RELAÇÕES INTERNACIONAIS E
INTEGRAÇÃO**

**TEORIA DECOLONIAL E ALTA GASTRONOMIA:
Uma análise desde suas origens até os rankings internacionais**

JOYCE CRISTINA KLERING

Foz do Iguaçu
2025



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA
(ILAESP)**

**RELAÇÕES INTERNACIONAIS E
INTEGRAÇÃO**

TEORIA DECOLONIAL E ALTA GASTRONOMIA:

Uma análise desde suas origens até os rankings internacionais

JOYCE CRISTINA KLERING

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Relações Internacionais e Integração

Orientador: Ana Carolina Teixeira Delgado

Foz do Iguaçu
2025

JOYCE CRISTINA KLERING

TEORIA DECOLONIAL E ALTA GASTRONOMIA:

Uma análise desde suas origens até os rankings internacionais

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Relações Internacionais e Integração

Orientador: Ana Carolina Teixeira Delgado

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Prof. Dra. Ana Carolina Teixeira Delgado
UNILA

Prof. Dra. Karen dos Santos Honório
UNILA

Prof. Prof. Dr. João Roberto Barros II
UNILA

Foz do Iguaçu, 8 de agosto de 2025

AGRADECIMENTOS

Para ser sincera, eu não imaginei que chegaria até aqui. Escrever os agradecimentos representa não apenas a conclusão do processo de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, mas também a superação de um muro que eu mesma construí na minha mente, um muro que me fez acreditar, por muito tempo, que eu não seria capaz de finalizar essa etapa. E sim, esta parte será longa, porque tenho muitas pessoas a quem agradecer. Foram muitos anos de universidade, e olhar para trás, e também para frente, me fez perceber que nenhuma página teria sido escrita sem o apoio que recebi ao longo do caminho. Este trabalho pode até ser individual, mas, no fundo, ele é uma construção coletiva. Ninguém chega a lugar algum sozinho, e este TCC é a prova disso.

Gostaria de agradecer à minha família, em especial à minha mãe, Gilvane, ao meu pai, André, e à minha irmã, Samanta, que, apesar de tudo, sempre estiveram ao meu lado, me apoiando e acreditando em mim mais do que eu mesma. Sou especialmente grata pelo momento em que deixaram de perguntar por que estava demorando tanto e passaram a dizer que eu era capaz de concluir este TCC. Uma menção especial à minha irmã, que me incentivou todas as vezes que eu quis desistir, me ajudou a refazer, pela décima oitava vez, cronogramas de finalização que eu nunca segui. Também agradeço à Deborah, por ter me apresentado a este curso, que eu nem sabia que existia, e, graças a você, acabou se tornando uma escolha possível no momento certo.

Agradeço à Universidade Federal da Integração Latino-Americana, que aprendi a amar e respeitar muito antes mesmo de me tornar parte dela. Tenho orgulho de ter feito parte da história dessa instituição como estudante de Relações Internacionais e Integração. Foi graças à universidade que conheci pessoas que se tornaram muito especiais na minha vida, como a Carol, que me ajudou a ter menos medo da faculdade quando as aulas presenciais retornaram e com quem compartilhei memoráveis caminhadas pelo antigo PTI. A Letícia, por todas as horas que passamos juntas aqui em casa, nunca vou me arrepender de ter procrastinado trabalhos para ver vídeos no YouTube com você. E a Duda, a quem agradeço pelas nossas conversas infinitas, quase nunca relacionadas à faculdade, mas sempre ligadas aos nossos interesses em comum; por nossas caminhadas em círculos no campus Integração e pelos minutos de aula que perdemos porque não voltávamos no horário do intervalo.

Agradeço aos professores da universidade que, sem exceção, me inspiraram e me marcaram profundamente, tanto como pessoa quanto como estudante. Em especial, ao meu primeiro

orientador, professor João Barros, que contribuiu para a gestação da ideia deste TCC e me ajudou a construir um norte teórico consistente. E à minha orientadora, professora Ana Carolina Teixeira Delgado, que, mesmo com prazos apertados e o pedido feito em cima da hora, aceitou o desafio de orientar este trabalho, obrigada por tornar sua finalização possível.

Gostaria de agradecer ao meu namorado, Wellinthon, que me apoiou em todos os momentos e esteve ao meu lado nas fases mais difíceis deste processo. Um agradecimento especial à minha psicóloga, por tornar cada sessão deste último ano um espaço fundamental para que eu conseguisse construir e finalizar este trabalho. E, por fim, agradeço às minhas melhores amigas, Juliana, Débora e Aline, e também aos meus professores de gastronomia do Instituto Gastronômico das Américas, que contribuíram de forma significativa para a produção deste trabalho.

KLERING, Joyce Cristina. Teoria Decolonial e Alta Gastronomia: Uma análise desde suas origens até os rankings internacionais. 2025. Projeto de Pesquisa para Trabalho de Conclusão de Curso Relações Internacional e Integração – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2025.

RESUMO

O presente trabalho investiga a relação entre a alta gastronomia e a produção de hierarquias internacionais no mundo gastronômico, compreendendo-a como uma ferramenta da colonialidade do poder. A pesquisa delimita-se ao resgate histórico da origem da alta gastronomia, identificando os processos internos da Europa que, posteriormente, foram difundidos para o restante do mundo por meio da colonização. Com base nos aportes da Teoria Decolonial, argumenta-se que a alta gastronomia é, ao mesmo tempo, um produto da colonialidade e um instrumento de sua reprodução. Por fim, realiza-se uma análise crítica dos rankings gastronômicos internacionais. A criação e consolidação do Guia Michelin é examinada a partir de uma revisão bibliográfica, enquanto a lista “Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo” é analisada com base nas edições anuais publicadas entre 2006 e 2024, a partir disso, observa-se a abrangência internacional do ranking e o perfil dos restaurantes latino-americanos nele contemplados. Dessa forma, demonstra-se como os critérios de valorização, moldados segundo referências do Norte Global, contribuem para a exclusão de saberes alimentares locais e para a perpetuação de uma estética culinária eurocentrada.

Palavras-chave: Gastronomia, Alta Gastronomia, Colonização, Rankings, Relações Internacionais.

RESUMEN

El presente trabajo investiga la relación entre la alta gastronomía y la producción de jerarquías internacionales en el mundo gastronómico, entendiéndose como una herramienta de la colonialidad del poder. La investigación se delimita al rescate histórico del origen de la alta gastronomía, identificando los procesos internos de Europa que, posteriormente, fueron difundidos al resto del mundo por medio de la colonización. Con base en los aportes de la Teoría Decolonial, se argumenta que la alta gastronomía es, al mismo tiempo, un producto de la colonialidad y un instrumento para su reproducción. Finalmente, se realiza un análisis crítico de los rankings gastronómicos internacionales. La creación y consolidación de la Guía Michelin es examinada a partir de una revisión bibliográfica, mientras que la lista “Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo” es analizada con base en las ediciones anuales publicadas entre 2006 y 2024. A partir de ello, se observa el alcance internacional del ranking y el perfil de los restaurantes latinoamericanos allí contemplados. De este modo, se demuestra cómo los criterios de valoración, estructurados según referencias del Norte Global, contribuyen a la exclusión de saberes alimentarios locales y a la perpetuación de una estética culinaria eurocentrada.

Palabras clave: Gastronomía, Alta gastronomía, Colonización, Rankings, Relaciones internacionales.

ABSTRACT

This research investigates the relationship between haute cuisine and the production of international hierarchies within the gastronomic world, understanding it as a tool of the coloniality of power. The study is limited to a historical reconstruction of the origins of haute cuisine, identifying internal European processes that were later disseminated to the rest of the world through colonization. Drawing on the contributions of Decolonial Theory, it is argued that haute cuisine is both a product of coloniality and a mechanism for its reproduction. Finally, a critical analysis of international gastronomic rankings is conducted. The creation and consolidation of the Michelin Guide is examined through a bibliographic review, while the list *The World's 50 Best Restaurants* is analyzed based on its annual editions published between 2006 and 2024. From this analysis, the international scope of the ranking and the profile of the Latin American restaurants included in it are observed. In this way, it is demonstrated how the criteria of valuation, structured according to references from the Global North, contribute to the exclusion of local food knowledge and to the perpetuation of a Eurocentric culinary aesthetic.

Keywords: Gastronomy, Haute Cuisine, Colonization, Rankings, International Relations.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	9
2 CAPÍTULO I: TEORIA DECOLONIAL.....	15
2.1 Teoria Pós-colonial: Definição e origem do termo pós-colonial.....	15
2.2 A Marginalização do Pensamento Pós-colonial na Disciplina de Relações Internacionais.....	16
2.3 Teoria Decolonial: Formação e Distinção em Relação ao Pensamento Pós-colonial..	18
2.4 Contribuições Teóricas e Autores Centrais da Teoria Decolonial.....	22
3 CAPÍTULO II: A CONSTRUÇÃO DA ALTA GASTRONOMIA E A COLONIALIDADE.....	33
3.1 Origens da Alta Gastronomia e o Ideal de Civilização:.....	33
3.2 Formalização da Culinária Francesa e Construção da Profissão de Chef.....	37
3.3 Expansão Cultural da Gastronomia Francesa: Para além do Palácios.....	42
3.4 Gastronomia e Colonização.....	44
4 CAPÍTULO III: RANKINGS GASTRONÔMICOS E A ESTÉTICA DA EXCLUSÃO UM OLHAR SOBRE AMÉRICA LATINA.....	48
4.1 Introdução aos Rankings Gastronômicos Internacionais.....	48
4.2 Guia Michelin: Contexto Histórico e Abrangência Internacional.....	49
4.3 50 Melhores Restaurantes: Proposta e Abrangência Regional.....	53
5 CONCLUSÃO.....	67
6 REFERÊNCIAS.....	70

1 INTRODUÇÃO

Na busca de encontrar uma resposta para o questionamento “qual a relação entre gastronomia e relações internacionais”, que à primeira vista não manifestam nenhuma relação, foi pensado o tema desta pesquisa. Esse questionamento vem de forma natural, já que gastronomia é entendido como apenas cozinhar e relações internacionais como um campo de estudos voltado apenas para entender as relações entre Estados no Sistema Internacional, no entanto ambos os termos possuem muito mais significados e o mais importante, dentro deles existem várias ramificações de estudos. A pesquisa não vai se ater em apenas explicar qual a relação, mas também mostrar que essa relação gera fenômenos dentro da sociedade.

O principal ator nas relações internacionais em seu sentido clássico é o Estado, levando em consideração isso entendemos que o Estado possui povo, uma sociedade que possui uma cultura, e esta precisa do alimento para sobreviver, pensando no ato de comer como uma necessidade biológica e vital, sem comida ou em escassez de comida uma sociedade não se sustenta e com toda certeza irá influenciar na dinâmica do Estado. Sem contar que a comida foi responsável pela interação de diversos Estados, grandes fluxos de produtos alimentícios entre Estados que marcaram a história, ou seja, a economia de um Estado também é extremamente marcada pela comida.

No entanto, a alimentação não se limita à sua função como necessidade biológica: a comida é cultura e compõe a identidade de qualquer estado-nação. A gastronomia torna-se expressão cultural quando, em uma sociedade, as escolhas alimentares são influenciadas por fatores como religião, crenças, costumes e valores morais. Além disso, os alimentos passam a carregar significados e símbolos. Em resumo, embora os seres humanos possam consumir uma ampla variedade de alimentos, suas escolhas não são guiadas apenas pelo sabor, mas pela forma como interpretam a realidade. Um alimento pode se tornar sagrado a partir da vivência e do contexto cultural de um indivíduo ou grupo.

Após as explicações acima é possível concluir que o campo da gastronomia pode trazer diversas contribuições para as Relações Internacionais. Além do que foi dito pode-se dar exemplos mais específicos de estudos que envolvem as duas categorias citadas, sendo eles a gastro diplomacia, onde a gastronomia nacional pode ser usada para promover o país criando uma imagem positiva deste, a culinária como soft power, a indústria alimentícia, entre outros.

Seguindo, a gastronomia pode ser entendida como uma atividade interdisciplinar que envolve diversas áreas de conhecimento, indo de física até a economia, estando presente em diversas áreas da sociedade. Diferente do que se imagina, cozinhar é apenas uma pequena parte da gastronomia. É importante destacar que a gastronomia não é considerada uma ciência, no entanto podemos entender que ela depende de diversas ciências para funcionar.

A presente pesquisa buscará entender como o termo descrito acima se relaciona com o campo de estudo das Relações Internacionais, e observará especificamente um fenômeno que é visto quando estudamos essa relação. O objetivo principal da pesquisa é entender como a alta gastronomia, que é uma expressão específica da gastronomia, torna-se uma ferramenta de hierarquização social e disseminação da colonialidade. Além disso, esse fenômeno será observado na América Latina durante o período da colonização e posteriormente com a difusão dos rankings internacionais de gastronomia.

Durante o desenvolvimento deste trabalho, antes de adentrarmos na compreensão da alta gastronomia, foi realizado um breve recorrido pela Teoria Decolonial, abordando seus antecedentes, sua marginalização desde a gênese e, principalmente, destacando a importância de compreender em profundidade conceitos centrais como a colonialidade do poder, a colonialidade do ser e a geopolítica do conhecimento. Esses conceitos são fundamentais para construir a base teórica que sustenta este trabalho e, assim, permitir o avanço para as análises específicas propostas.

A colonialidade do ser e do saber produz uma hierarquização de epistemologias e de línguas no plano internacional, dessa maneira se a localização da produção do conhecimento é um país central automaticamente é considerado como superior e mais relevante (Barros, 2019). Isto é, a geopolítica do conhecimento que é a concentração de produção de conhecimento em determinados países que se localizam no norte global, e falta de produção ou desconsideração de conhecimentos produzidos na periferia do sistema internacional.

Outro conceito que será brevemente apresentado ao longo do trabalho é o de estética e gosto, fundamental para a construção do argumento desenvolvido. Embora esses conceitos estejam tradicionalmente associados à arte como objeto de estudo, será possível estabelecer um paralelo com a gastronomia. Segundo Gomez (2019) as artes não ocidentais são invisibilidades por não serem consideradas belas pelos padrões do dito bom gosto europeu, por muitas vezes escandalizaram o intelecto e a sensibilidade europeia. Sem contar que qualquer produto cultural não europeu é considerado como algo menor e menos importante, pois se localiza abaixo de qualquer produto cultural proveniente da Europa.

Se explica además la centralidad en la tradición estética clásica que en la Crítica del Juicio hace ver que el sentimiento de lo bello y la formación del gusto pertenecen a la cultura europea, que es capaz de crear obras geniales y juzgarlas adecuadamente, juicio que concuerda con el desarrollo moral de su humanidad (Gomez, 2019, p.375).

Dessa maneira certas raças estariam à margem do bom gosto, não sendo capazes de terem um gosto desenvolvido e nem de julgarem o que é bom ou ruim. Contudo, essa situação poderia ser revertida se essas raças fossem educadas para adquirir um gosto artificial, ou seja, se fossem treinadas conforme os padrões europeus, considerados os únicos capazes de se desenvolverem. Desta forma, as raças não brancas não se desenvolveram em termos culturais, pois estariam dependentes ao modelo europeu (Gomez, 2019).

Al hacerlo la cultura occidental coloniza con un velo oscuro las demás culturas y formaciones artísticas, como si se tratara de formas y prácticas menos desarrolladas, expresión de una humanidad anclada en su culpable e insensible minoría de edad lejanas espacial y temporalmente del cronotopo moderno colonial (Gomez, 2019, p.375).

Após entender os conceitos principais do primeiro capítulo, é possível voltar-se para a alta gastronomia para entender o seu processo de criação e como ela se torna uma ferramenta de hierarquização social utilizada pela elites no ambiente interno, como também durante a colonização pelas metrópoles. Segundo Trubek (2002) a Alta Gastronomia moderna tem sua origem nos suntuosos palácios aristocratas franceses, onde a cozinha era dirigida por cozinheiros profissionais e tinha como intuito preparar pratos que atendiam o gosto dessa elite, e principalmente se diferenciar e se distanciar da cozinha e hábitos alimentares dos camponeses.

É possível entender, então, que a Alta gastronomia atendia um pequeno grupo formado por pessoas nobres e abastadas, e tinha como função principal criar uma distinção entre os hábitos alimentares aristocratas e camponeses. Ainda segundo a autora Trubek (2002), seguindo os passos da Alta gastronomia em seus primórdios, a Alta gastronomia que conhecemos hoje ainda é feita para as elites e serve como elemento de distinção social.

Já a gastronomia pode ser entendida segundo Brillat-Savarin como todo conhecimento adquirido pelo homem no que se refere a alimentação, e abrange todas as hierarquias sociais, já que é responsável desde a preparação dos banquetes de soberanos, até o cálculo dos minutos necessário para cocção de um ovo (Brillat-Savarin, 1869, p..40).

Após entender o conceito de Alta gastronomia e seu processo de formação até os dias atuais, será possível compreender com esse conceito é homogeneizante no contexto internacional, já que serão valorizados certos padrões que levam a considerar uma cozinha

como de alto padrão e assim sendo a melhor, inviabilizando e desconsiderando gastronomias locais.

A colonização europeia na América Latina contribuiu para que práticas culturais assim como gastronômicas dos povos nativos fossem apagadas ou diminuídas, já que métodos dos colonizadores haviam sido trazidos para o continente americano, assim como muitos alimentos foram introduzidos na alimentação indígena e dos colonos. Quando entendemos que preparar um alimento de uma determinada maneira é a forma como um indivíduo interpreta o mundo, já que a seleção do alimento é carregada de simbolismo assim como a forma de preparar corresponde a práticas culturais, ou seja, não é um ato desprovido de identidade.

Sendo assim, segundo Acinte (2010, p. 8) *“la colonialidad se expresa en la forma en que los europeos intentaron a toda costa imponer sus patrones gastronómicos y sus prácticas culinarias en el Nuevo Mundo, como ya se señaló”*, tomando as práticas dos povos originários como inferiores e se colocando em uma posição de superioridade, construindo uma hierarquização de gastronomias.

Com efeito, todas as experiências históricas, recursos e produtos culturais terminaram também articulados numa só ordem cultural global em torno da hegemonia europeia ou ocidental. Em outras palavras, como parte do novo padrão de poder mundial, a Europa também concentrou sob sua hegemonia o controle de todas as formas de controle da subjetividade, da cultura, e em especial do conhecimento, da produção do conhecimento (Quijano, 2005, p.121).

A partir da passagem podemos então entender que a Alta gastronomia é uma maneira de se autoclassificar como uma gastronomia que é melhor, mais refinada e mais complexa que se distancia de métodos “não-civilizados”, não apenas entre classe dentro de um determinado país, como será explicado abaixo, mas também uma hierarquização global.

Al igual que sucede con otras formas de utilizar la comida como diferenciador social, los apologistas de este método lo presentan como una fase en la tradición civilizadora. Como escribiera el caballero de Jaucourt en su apartado sobre cocina de L'Encyclopédie, la biblia de la ilustración, «El arte de los jefes de cocina radica casi exclusivamente en la condimentación de los platos, característica que comparten todas las naciones civilizadas (...). La mayoría de condimentos son nocivos para la salud (...). Y sin embargo debe admitirse que, por lo general, solo a los salvajes les pueden satisfacer los productos naturales, que se comen sin condimentar tal y como se encuentran en la naturaleza (Fernández-Armesta, 2004, p.161).

Além disso, a partir da colonização, podemos compreender que foi criado um ambiente propício para que as gastronomias europeias, especialmente a francesa, pudessem se consolidar e tornar-se o que eles mesmo denominaram como Alta Gastronomia. O sentimento de superioridade europeu que foi formulada e construído durante a colonização a partir do etnocentrismo e a hierarquização racial, onde raça se torna com a colonização uma forma de

hierarquização social, termos que antes eram usados apenas como uma forma de identificação de procedência geográfica passa a ser uma categoria que não apenas coloca o indivíduo em certo lugar em uma estrutura social, como também distribui um papel social a essa raça inventada, criando um padrão de subjugação, ajuda estes a se colocarem como naturalmente superior a qualquer outra sociedade no mundo (Quijano, 2005).

Dessa maneira, a gastronomia dos povos originários é invisibilizada e forçada a se adaptar aos colonizadores, sem contar que perdem suas terras e são obrigados a deixar sua forma tradicional de produção. Dentro das colônias há também as elites locais que tendem a reproduzir os costumes europeus dentro do continente americano.

Com isso podemos, inferir a partir de Quijano (2005, p.121) o processo em questão “implicou no longo prazo uma colonização das perspectivas cognitivas, dos modos de produzir ou outorgar sentido aos resultados da experiência material ou intersubjetiva, do imaginário, do universo de relações intersubjetivas do mundo; em suma, da cultura”. A gastronomia da América Latina durante esse período perde sua identidade e passa reproduzir padrões que lhes foram impostos com a colonização, o que podemos entender como colonialidade do poder.

Uma das consequências da colonização para a gastronomia da Europa é a introdução de novos alimentos provenientes da América, muitos alimentos que se tornaram ingredientes de suma importância para pratos nacionais europeus, como por exemplo o tomate que é o ingrediente principal do típico Molho *pomodoro* italiano, as batatas que são a base de receitas como *nhoque* e *aligot*, respectivamente italianos e franceses, o chocolate (cacau) que foi de certa forma domesticado e se tornou uma receita palatável aos gostos europeus, deixando de ser uma bebida para se tornar um doce.

O terceiro capítulo deste trabalho foi trabalhado o comportamento dos seguintes rankings gastronômicos, 50 Melhores Restaurantes, que foi criado em 2002 pela revista britânica *Restaurant*, e o Guia Michelin, que foi criado em 1900 pela empresa francesa fabricante de pneus Michelin, no Brasil. Através desses rankings será entendido a geopolítica do conhecimento em relação a produção de gastronomias, onde restaurantes com localização no norte global ou com gastronomias europeias são melhores representados do que as dos países do sul global.

Em primeiro lugar, faremos um breve recorrido pelo Guia Michelin para compreender os primórdios da avaliação gastronômica e como ela foi essencial na construção da legitimidade da gastronomia francesa, tanto no contexto interno quanto no cenário internacional. Após essa contextualização, voltamos para um ranking mais recente, o 50

Melhores Restaurantes do Mundo, que possui uma abrangência consideravelmente maior no território da América Latina quando comparado ao Guia Michelin. Pretende-se, também, investigar se o perfil desses restaurantes é produto da colonialidade do poder ou se existe certa autonomia identitária.

A princípio, esta pesquisa tinha como objetivo analisar a presença rara, ou mesmo a exclusão, de restaurantes latino-americanos nos dois rankings mencionados. No entanto, não será possível realizar uma comparação direta entre eles, já que apenas recentemente o Guia Michelin passou a avaliar países como Argentina e México; anteriormente, o Brasil era o único país latino-americano contemplado. O Guia Michelin tem uma conexão muito grande com a empresa de pneus Michelin, ou seja, a expansão do Guia segue a expansão da empresa Michelin, dessa forma o guia passa a avaliar os restaurantes dos países onde a marca de pneu tem mercado (Christensen; Pedersen, 2001).

Os rankings de gastronomia desempenham um papel fundamental ao conferir legitimidade às produções gastronômicas e ao promover a distinção entre alta gastronomia e cozinha popular, contribuindo assim para a construção de reputação de determinados restaurantes. A partir podemos entender que os rankings conferem legitimidade e reproduzem uma hierarquização do que é considerado melhor, é importante destacar que quem produz os resultados desses rankings é uma academia especializada e assim como também esses resultados são produzidos para uma certa elite social e intelectual, pois se um determinado restaurante está presente em um desses rankings terá um valor social que irá garantir a presença dessas elites neste estabelecimento.

2 CAPÍTULO I: TEORIA DECOLONIAL

2.1 Teoria Pós-colonial: Definição e origem do termo pós-colonial

O termo *pós-colonial* refere-se, em primeiro lugar, a um período histórico em que, ao longo do século XX, diversas regiões ainda sob domínio direto europeu conquistaram sua independência. Esse processo marcou o fim de regimes coloniais que perduraram por séculos, seria o fim da colonização direta europeia, mas não significou o fim do colonialismo. Diante dessa nova realidade, tornou-se essencial compreender os impactos da colonização nesses territórios, assim como analisar de que maneira o cenário internacional seria transformado no contexto pós-colonial. Segundo Elíbio e Almeida (2013, p.6) é a partir das ruínas dos regimes coloniais que diversos estudos e análises vão tomar forma e assim passar a estruturar uma nova corrente teórica, denominada de Pós-Colonialismo.

É importante destacar a criação do Grupo de Estudos Subalternos no Sul da Ásia, na década de 1970, como um dos precursores que reforçou o pós-colonialismo como movimento político e intelectual, alguns anos antes do argumento e o corpo teórico ganharem popularidade nas universidades dos Estados Unidos e da Inglaterra (Ballestrin, 2013). Os intelectuais que faziam parte desse grupo, como Chakrabarty e Gayatri Chakrabarty Spivak, tinham como principal objetivo uma revisão da historiografia colonial indiana, a qual foi produzida a partir da perspectiva europeia e quando escrita dentro da Índia também era eurocêntrica.

Nesse contexto, foi inserido o conceito de subalterno, onde Ballestrin (2013, p.92) explica “[...] termo ‘subalterno’ fora tomado emprestado de Antonio Gramsci e entendido como classe ou grupo desagregado e episódico que tem uma tendência histórica a uma unificação sempre provisória pela obliteração das classes dominantes”.

Levando em consideração o momento histórico, o pós-colonialismo agrega às análises de relações internacionais ao considerar os novos atores que surgiram com o movimento de descolonização como detentores de soberania e agentes da história, mas que enfrentam grandes dificuldades de organização e apresentam desempenhos questionáveis, os quais afetam as relações internacionais (Nogueira, Messari, 2005).

No entanto, a crítica da teoria pós-colonial, que se desenvolveu e tomou forma durante os anos 80, não se limita a um momento histórico específico. O pensamento pós-colonial também aborda o antagonismo persistente entre colonizador e colonizado, evidenciando os

resquícios dessa relação mesmo após o fim da colonização institucionalizada. Mesmo com a independência das regiões anteriormente identificadas como colônias, essa dinâmica de poder continua a se manifestar, relacionando-se a uma condição que persiste além da colonização direta.

[...] as abordagens pós-coloniais dentro das Relações Internacionais concentram suas análises de estudo nas relações contemporâneas de poder, hierarquia e dominação que estão articuladas e relacionadas com a experiência colonial, e que se reproduzem e se mantêm por meio de discursos e práticas que reafirmam essas relações a nível local e global (Galido Rodríguez, 2013, p.88, tradução nossa).

É possível compreender que a incorporação da teoria pós-colonial aos estudos de Relações Internacionais representaria uma importante contribuição crítica, ao oferecer ferramentas para desestabilizar as narrativas hegemônicas e eurocentradas e também apresentar novas perspectivas da realidade do sistema internacional. No entanto, como será discutido no próximo tópico, a inserção dessa abordagem encontra resistências significativas no campo acadêmico.

2.2 A Marginalização do Pensamento Pós-colonial na Disciplina de Relações Internacionais

Historicamente a teoria pós-colonial foi marginalizada nos estudos de relações internacionais, ganhando maior destaque apenas nos últimos vinte anos. Essa marginalização está diretamente relacionada ao caráter eurocêntrico e anglo-saxão da disciplina, que teve suas origens na Inglaterra após a primeira guerra e foi amplamente desenvolvida nos Estados Unidos da guerra fria, como forma de elaborar uma política externa que mantivesse e estabelecesse a sua hegemonia global, e também combatesse a ameaça soviética.

Esta desconcertante falta de diálogo entre o pós-colonial e a Teoria das Relações Internacionais (TRI) pode ter tido duas razões fundamentais: por um lado, pelo fato de os estudos pós-coloniais estarem ligados aos chamados estudos culturais, encontram certa resistência em transcendê-lo; no entanto, articular-se com os estudos de economia política internacional é primordial para elaborar uma crítica ao capitalismo global. Por outro lado, a recusa por parte do *establishment* das TRI de postura eminentemente protecionista e conservadora, em reconhecer uma abordagem que, epistêmica e politicamente, subverte a maior parte - ou por que não dizer a totalidade - de seus pressupostos centrais (Elíbio, Almeida, 2013, p.6)

A continuidade do eurocentrismo nas Relações Internacionais, ou seja, o uso exclusivo das teorias do *mainstream*, impacta negativamente a compreensão dos sistemas internacionais do passado e, conseqüentemente, prejudica a capacidade de analisar as mudanças que podem

ocorrer no futuro (Seth, 2011). Conclui-se que, as teorias *mainstream* em relações internacionais apresentam uma capacidade explicativa limitada, pois estão centradas na explicação do funcionamento e manutenção do sistema internacional, ou seja, não questionam a sua constituição e as relações de poder que fazem parte dessa ordem. Além disso, elas se concentram em satisfazer e atender às necessidades e interesses dos atores predominantes e dos grupos de poder que detêm maior influência no sistema internacional (Galido Rodríguez, 2013).

As Relações Internacionais clássicas têm a tendência de colocar a Europa como o único ator e protagonista da história, todos os processos históricos são derivações de suas ações no mundo, excluindo qualquer outro tipo de narrativa esteja à margem. Além disso, ao considerar que os principais marcos teóricos e objetos de estudo das Relações Internacionais têm origem na Europa, é evidente que a disciplina carrega um viés eurocêntrico, já que ela será a referência histórica de explicação.

Por isso, é fundamental compreender que a Europa não atua como um ator isolado, nem que os fenômenos globais emergem de forma espontânea dentro do seu território e posteriormente são transmitidos para o resto do mundo através da expansão imperial e colonial.

Analogamente, parece razoável presumir, dado que houve um extenso contato entre a Europa pós-Westfaliana e o mundo não europeu, e dado que o colonialismo europeu operava por meio de uma diversidade de formas políticas frequentemente inovadoras, que tudo isso não foi irrelevante e teve algum impacto nas formas políticas e nas relações interestatais em evolução na Europa. Assim, qualquer relato satisfatório sobre o surgimento do sistema internacional moderno não pode simplesmente descrever como uma sociedade internacional desenvolvida no Ocidente se irradiou para o exterior, mas precisa explorar as maneiras pelas quais a sociedade internacional foi moldada pelas interações entre a Europa e os povos que ela colonizou. Nesse sentido, qualquer relato satisfatório seria, necessariamente, pós-colonial (Seth, 2021, p.174, tradução nossa).

Vale ressaltar que a Teoria Pós-colonial não faz alusão a um momento onde existe a superação do período colonial ou o período após esse momento, pelo contrário tem como objetivo colocar o período de colonização e imperialismo como um fator central na constituição da sociedade internacional atual. Como explica Seth (2021), o mundo como o conhecemos hoje não emerge do Ocidente "despertando" ou descobrindo um mundo não ocidental, mas sim da constituição resultante de trocas desiguais, hierárquicas e coercitivas que moldaram a realidade atual.

Ademais do mencionada acima, a Teoria pós-colonial oferece aos estudos de relações internacionais uma crítica feita por autores da periferia do sistema internacional, embora não

necessariamente produzida nesse local, à hegemonia da academia norte-centrada, e resgata o imperialismo e colonialismo como elemento central das RIs e questiona os estudos produzidos devido o seu viés limitante e eurocêntrico.

A acepção que constitui o Pós-Colonialismo pressupõe a revisão crítica do passado contado em termos da modernidade ocidental e também a identificação de um presente ainda permeado por uma série de discursos, práticas, representações e relações políticas que confluem na perpetuação da distribuição assimétrica do poder e riqueza em nível global (Elíbio, Almeida, 2013, p.9).

Como já mencionado acima, os autores do pós-colonial, não por regra, fazem parte de universidade periféricas, o que torna a teoria alvo de críticas de aqueles que questionam a legitimidade do argumento. No entanto, mostra-se coerente em reconhecer a diferença colonial, que é a negação da identidade dentro de relação entre o colonizador e o colonizado, e ao posicionar o colonizado como um ator, e não apenas como o “outro” na história da colonização, atuando como a voz antes silenciada desses sujeitos (Ballestrin, 2013).

Após essa análise da Teoria Pós-Colonial, que atua como antecedente da Teoria Decolonial, argumento central deste trabalho, foi essencial para entender as influências que moldaram o pensamento decolonial e o percurso que foi trilhado para sua estruturação. No entanto, ainda não foi apresentado como a Teoria Decolonial se distancia do pós-colonialismo, oferecendo uma crítica a este e outras contribuições. Assim, a próxima parte do trabalho tem como preocupação fornecer essa explicação, para que assim seja possível o aprofundamento dos conceitos e argumentos oferecidos pela teoria.

2.3 Teoria Decolonial: Formação e Distinção em Relação ao Pensamento Pós-colonial

Para falar da Teoria Decolonial, é necessário conhecer o grupo Modernidade e Colonialidade, que teve a sua fundação na década de 1990, apenas alguns anos após a difusão da discussão pós-colonial no norte global, quando um grupo de intelectuais latino-americanos e americanistas que viviam nos Estados Unidos fundaram o Grupo Latino-Americano de Estudos Subalternos. É a partir desse momento que a América Latina é inserida na discussão pós-colonial. Apesar de sua inspiração do Grupo de Estudos Subalternos da Ásia, o grupo latinoamericano buscava interpretação e análises feitas a partir da experiência da América latina (Ballestrin, 2013).

A partir da tradução do manifesto inaugural de Santiago Castro Gómez (1998), é plausível sustentar que o subalterno é visto pelo grupo como um sujeito não passivo, diferente do que o discurso hegemônico costuma postular, capaz de gerar transformações

sociais que nem sempre são passíveis de serem compreendidas e esperadas pelas elites nacionais e internacionais. Dessa maneira, “[...] é o reconhecimento desse papel ativo do subalterno, do modo como ele altera, curva e modifica nossas estratégias de aprendizado, pesquisa e entendimento, que inspira a desconfiança em relação a esses paradigmas disciplinares e historiográficos (Grupo Latino americano de Estudios Subalternos, 1998, tradução nossa).

Outra perspectiva apresentada é de que as elites dos Estados na América Latina, que são vestígios remanescentes da colonização, são responsáveis pela construção de uma ideologia dominante e por moldar a realidade do nacionalismo. Assim, mesmo após as independências, os Estados permaneceram com a mesma estrutura colonial, agora sob uma nova dominação: a burguesia local, que adquiriu poder durante a administração colonial e, nessa nova realidade, manteve os mesmos paradigmas para assegurar seu papel hegemônico. (Grupo Latino americano de Estudios Subalternos, 1998).

Reiterando o que foi apresentado acima, a história de colonização da América Latina, bem como sua inserção no capitalismo, difere significativamente da experiência da Índia e de outras regiões da Ásia. Isso evidencia a necessidade de realizar estudos a partir da perspectiva latino-americana, distanciando-se das abordagens apresentadas pelo grupo indiano de estudos subalternos, já que sua resposta ao colonialismo baseia-se na experiência colonial indiana. É importante destacar que, embora limitados em sua crítica por se basearem e utilizarem autores ocidentais, como Gramsci e Foucault, o Grupo de Estudos Asiáticos representou uma contribuição significativa para a crítica ao eurocentrismo (Grosfoguel, 2009).

A crítica levantada por Mignolo (1998, p. 59, *apud* Ballestrin, 2013, p. 95) refere-se à falta de ruptura dos autores pós-coloniais com os referenciais eurocêntricos, o que destaca um imperialismo contínuo nesses estudos. Assim, podemos concluir que a crítica reside no fato de que o pós-colonialismo, em suas contribuições, acaba por perpetuar a colonialidade ao utilizar referências provenientes de países hegemônicos.

Utilizando como base a crítica a falta de ruptura com as referências eurocêntricas e outras divergências teóricas, acontece o desmantelamento do Grupo de Estudos Subalternos latinoamericano, e assim posteriormente é formado o Grupo Modernidade/Colonialidade. A última reunião desse grupo foi sediada na Universidade de Duke em 1998, sendo um diálogo entre Grupo Sul-asiático de Estudos Subalternos e o Grupo Latino-americano de Estudos Subalternos, apesar das diversas publicações resultantes desse congresso, não significou um fortalecimento e continuidade do grupo latino-americano.

Os membros do Grupo Latino-americano de Estudos Subalternos eram, na maioria, acadêmicos latino americanistas a viver nos EUA. Apesar de terem tentado produzir um conhecimento alternativo e radical, eles reproduziram o esquema epistêmico dos Estudos Regionais nos Estados Unidos. Salvo raras exceções, optaram por fazer estudos sobre a perspectiva subalterna, em vez de os produzir com essa perspectiva e a partir dela. À semelhança da imperial epistemologia dos Estudos Regionais, a teoria permaneceu sediada no Norte, enquanto os sujeitos a estudar se encontram no Sul. Esta epistemologia colonial foi determinante para o meu descontentamento com o projecto. Sendo eu um latino a viver nos Estados Unidos, fiquei descontente com as consequências epistêmicas do conhecimento produzido por esse grupo latino-americano. Os seus membros subestimaram, na sua obra, as perspectivas étnico-raciais oriundas da região, dando preferência sobretudo a pensadores ocidentais (Grosfoguel, 2009, p.42).

Nessa passagem, o autor destaca a importância de não apenas abordar a perspectiva subalterna, mas também argumentar a partir dessas perspectivas e experiências. Ou seja, não se trata apenas de reconhecer a existência de uma visão diferente da hegemônica, mas de utilizá-la como base para argumentar e produzir conhecimento. Além disso, Grosfoguel (2009) destaca que, a partir dos estudos realizados pelo Grupo Latino-Americano de Estudos Subalternos e da iniciativa de uma parcela do grupo em realizar uma crítica descolonial, tornou-se notória a necessidade de avançar epistemologicamente, ou seja, de descolonizar tanto a epistemologia quanto o cânone ocidental.

[...] a descolonização do conhecimento exigiria levar a sério a perspectiva/cosmologias/visões de pensadores críticos do Sul Global, que pensam com e a partir de corpos e lugares étnico-raciais/sexuais subalternizados. Enquanto projectos epistemológicos, o pós-modernismo e o pós estruturalismo encontram-se aprisionados no interior do cânone ocidental, reproduzindo, dentro dos seus domínios de pensamento e prática, uma determinada forma de colonialidade do poder/conhecimento (Grosfoguel, 2009, p.44) .

O Grupo Modernidade/Colonialidade, já introduzido anteriormente, foi sendo estruturado progressivamente por meio de seminários, encontros e publicações. Os integrantes desse grupo recém-formado já contavam com uma base teórica bem consolidada, dado que suas publicações relacionadas à temática do grupo remontavam à década de 1970, entre essas obras, destacam-se Dussel e a Filosofia da Libertação, Quijano e a Teoria da Dependência e Wallerstein e a Teoria do Sistema-Mundo (Ballestrin, 2013, p. 98). Além dos autores mencionados, o grupo conta com outros pesquisadores de diferentes nacionalidades e áreas do conhecimento nas ciências sociais, o que contribui para ampliar o argumento teórico, afastando-se da ideia de um conhecimento universal.

Com pouco mais de dez anos de existência, o grupo compartilha noções, raciocínios e conceitos que lhe conferem uma identidade e um vocabulário próprio, contribuindo para a renovação analítica e utópica das ciências sociais latino-americanas do século XXI. Sem a pretensão de esgotar a riqueza de sua argumentação, será apresentado um elenco de conceitos-chaves relativamente originais (Ballestrin, 2013, p. 99).

Antes de abordar os conceitos-chave da Teoria Decolonial mencionados pela autora, é fundamental compreender a pretensa universalidade do conhecimento ocidental. Essa ideia sustenta que os autores ocidentais produzem um saber que se apresenta como universal e não localizado. Por essa característica de universalidade, tal conhecimento passa a ser percebido como uma verdade absoluta e a única perspectiva válida. Essa ideia de universalidade é construída pela ocultação da posição de quem fala, como se o lugar ocupado na hierarquia de poder não influenciasse sua perspectiva. Dessa forma, o distanciamento do contexto e da identidade do autor seria apresentado como condição para a produção de um conhecimento isento de vieses, atribuído, assim, a um caráter universal.

O essencial aqui é o locus da enunciação, ou seja, o lugar geopolítico e corpo político do sujeito que fala. Na filosofia e nas ciências ocidentais, aquele que fala está sempre escondido, oculto, apagado da análise. A “ego-política do conhecimento” da filosofia ocidental sempre privilegiou o mito de um “Ego” não situado. O lugar epistêmico étnico-racial/sexual/de gênero e o sujeito enunciator encontram-se, sempre, desvinculados. Ao quebrar a ligação entre o sujeito da enunciação e o lugar epistêmico étnico-racial/sexual/de gênero, a filosofia e as ciências ocidentais conseguem gerar um mito sobre um conhecimento universal Verdadeiro que encobre, isto é, que oculta não só aquele que fala como também o lugar epistêmico geopolítico e corpo-político das estruturas de poder/conhecimento colonial, a partir do qual o sujeito se pronuncia (Grosfoguel, 2009, p.46).

Dessa forma, é possível concluir que toda teoria é um conjunto de conhecimentos produzidos por autores que ocupam uma posição dentro da estrutura de poder, e essa posição influencia diretamente a maneira como eles explicam e abordam um determinado objeto de estudo, portanto, todo conhecimento é localizado, tanto do ponto de vista geográfico quanto social. Como explica Grosfoguel (2009, p.45), “ninguém escapa às hierarquias de classe, sexuais, de gênero, espirituais, linguísticas, geográficas e raciais do “sistema-mundo patriarcal/capitalista/colonial/moderno”.

É fundamental compreender esse argumento, pois ele se conecta diretamente com a colonialidade do poder. A reprodução da lógica do conhecimento universal também perpetua a colonialidade, uma vez que toda teoria serve a um propósito ou a um grupo específico. Manter essa ideia é, portanto, reforçar a posição dominante no sistema-mundo colonial/modernidade. Por isso, há a necessidade de romper com essa lógica e dar voz a autores que pensam a partir da perspectiva dos oprimidos.

2.4 Contribuições Teóricas e Autores Centrais da Teoria Decolonial

Agora, é possível focar nos conceitos-chave e nos principais autores da Teoria Decolonial. Em primeiro lugar é necessário entender a colonialidade, ela pode ser entendida

como resultado do colonialismo europeu, ou seja, enquanto o colonialismo corresponde a um período de tempo que já acabou, a colonialidade sobrevive a esse período, sendo um padrão de poder que molda formas de pensar, de ser e de agir.

Esto es, los conceptos de colonialidad y patrón colonial de poder son ya conceptos decoloniales, conceptos que no provienen del análisis postmoderno, ni marxista, ni postestructural, ni tampoco de ninguna de las disciplinas existentes. El pensar y el hacer decolonial comienza con el concepto mismo de colonialidad y de patrón colonial de poder (Mignolo, 2012, p. 37).

A colonialidade do poder é fundamentada na ideia de raça, onde uma classificação fenotípica e de localização se torna argumento para uma classificação social que dá legitimidade à dominação europeia sobre outros povos, definindo quais são as raças superiores e inferiores. Segundo Quijano (2000, p.1) “*colonialidad del poder es un concepto que da cuenta de uno de los elementos fundantes del actual patrón de poder; la clasificación social básica y universal de la población del planeta en torno de la idea de ‘raza’*”.

A classificação social de raças é responsável também por distribuir papéis e funções sociais, dessa forma dependendo de qual identidade lhe foi atribuída pelo colonizador será definido também seu trabalho e sua exploração dentro da máquina da colonização, no entanto a branquitude irá garantir um trabalho assalariado e postos de comando dentro da colônia (Quijano, 2005). A Europa se torna o centro da produção da história e os únicos detentores da Modernidade, há aqueles que são aceitos a essa nova lógica e os que são excluídos, sendo considerados como atrasados e primitivos, o qual refere-se ao povos colonizados que estariam nessa fase pré-moderna e que precisam se desenvolver.

A colonialidade do poder parte do ponto de que, mesmo com o fim da colonização e a bancarrota das instituições coloniais, as relações coloniais não se extinguíram, ela possui raízes mais profundas do que a simples ocupação ou administração colonial e continua a se reproduzir e a se manter viva por meio da cultura e do próprio sistema-mundo capitalista moderno (Ballestrin, 2013). Vale destacar que esse conceito, introduzido pelo sociólogo peruano Aníbal Quijano em 1989, tem sido amplamente utilizado e desenvolvido por outros autores dentro do grupo.

Com a descolonização jurídico-política saímos de um período de “colonialismo global” para entrar num período de “colonialidade global”. Embora as “administrações coloniais” tenham sido quase todas erradicadas e grande parte da periferia se tenha organizado politicamente em Estados independentes, os povos não-europeus continuam a viver sob a rude exploração e dominação europeia/euro-americana. As antigas hierarquias coloniais, agrupadas na relação europeias versus não-europeias, continuam arreigadas e enredadas na “divisão internacional do trabalho” e na acumulação do capital à escala mundial (Quijano, 2000; Grosfoguel, 2002; Grosfoguel, 2009, p.55).

A passagem acima evidencia a relação direta entre as hierarquias globais atuais e o antigo sistema colonial. As periferias do sistema internacional coincidem, em grande parte, com as antigas colônias, enquanto os países que concentram maior capital e poder no cenário global são, em geral, as antigas metrópoles europeias que exerceram um sistema de exploração e dominação sobre vastas regiões do mundo. Assim, torna-se evidente a necessidade de repensar as relações coloniais de maneira mais ampla, adotando perspectivas subalternas, como forma de avançar no processo de uma descolonização efetiva (Grosfoguel, 2009).

Após a introdução de colonialidade do poder de Quijano, podemos nos encaminhar para conhecer outro autor Walter Mignolo, onde ele amplia a noção de colonialidade e explica que é um estrutura complexa que se articula em diferentes setores, sendo eles controle da autoridade, o controle da economia, o controle do gênero e da sexualidade, o controle da subjetividade e do conhecimento, e o controle da natureza e dos recursos naturais (Mignolo, 2010, p. 12).

El control de la economía sería la forma como la metrópolis maneja los flujos de moneda y mercancías en la colonia. Mayormen te, la colonia no podría entablar negocios con otros países, teniendo la metrópolis como único destino de sus productos y también único proveedor de todo lo necesario tanto para la vida diaria como para su actividad productiva/comercial. El control de la autoridad política concierne a la dinámica política de la colonia que respetaba los ordenamientos provenientes del país dominador. No había autonomía por parte de la colonia para elegir sus representantes internos. En definitiva, esos eran nombrados al margen de sus expectativas. A su vez, el control del género y la sexualidad tiene como punto central la implantación y diseminación del modelo familiar traído de Europa, negando y sustituyendo las distintas formas de comportamiento antes existentes en los territorios conquistados. El control de la subjetividad y del conocimiento agrega un conjunto de argumentos muy importantes para comprender la dinámica de la colonialidad. La problemática visibilizada y problematizada remite a una subalternización de los conocimientos y las culturas por parte de la empresa colonizadora. Por último, el control de la naturaleza y los recursos naturales aporta una contribución innegable en nuestros días, teniendo en cuenta que la maciza explotación de los recursos naturales está relacionada a la expansión conquistadora de Europa al rededor del mundo. Así consideradas, todas esas formas de control están interligadas (Barros, 2019, p.33-34).

A partir da passagem acima, podemos inferir que a dependência das economias da periferia do sistema internacional em relação às economias centrais é resultado do controle da economia exercido durante o período colonial, quando as antigas potências imperiais moldaram o sistema produtivo das colônias para que fossem exportadoras de matérias-primas. Assim, com as elites locais, detentoras dos meios de produção e que não foram extintas com as independências, o sistema produtivo que as beneficiava foi mantido, perdurando até os dias atuais e mantendo essa hierarquia global.

Outro ponto que podemos destacar é o controle do conhecimento e da subjetividade, o qual se denomina colonialidade do saber. Esse conceito faz referência ao apagamento dos conhecimentos locais e nativos dos povos colonizados, além da valorização das formas de pensar dos colonizadores. Ou seja, as formas de ser, agir e pensar só são válidas quando europeias. Por isso, é possível controlar a subjetividade, pois gera-se um não reconhecimento de si próprio, e todo conhecimento produzido pelo não-europeu não se encaixa nos paradigmas modernos universalistas de produção de conhecimento do Ocidente.

A elaboração intelectual do processo de modernidade produziu uma perspectiva de conhecimento e um modo de produzir conhecimento que demonstram o caráter do padrão mundial de poder: colonial/moderno, capitalista e eurocentrado. Essa perspectiva e modo concreto de produzir conhecimento se reconhecem como eurocentrismo. Eurocentrismo é, aqui, o nome de uma perspectiva de conhecimento cuja elaboração sistemática começou na Europa Ocidental antes de mediados do século XVII, ainda que algumas de suas raízes são sem dúvida mais velhas, ou mesmo antigas, e que nos séculos seguintes se tornou mundialmente hegemônica percorrendo o mesmo fluxo do domínio da Europa burguesa (Quijano, 2005, p. 9, *apud* Ballestrin, 2013, p. 103).

Dessa maneira, segundo Walsh (2007, p. 229), a colonialidade do saber, entendida como a hegemonia do eurocentrismo na produção de conhecimento, impacta não apenas o processo de produção intelectual, mas também aquilo que é reconhecido como conhecimento legítimo. A manutenção dessa lógica colonial por mais de 500 anos resulta na deslegitimação dos saberes produzidos por povos indígenas e negros, tanto pela sociedade dominante quanto pela própria esquerda mestiça-branca, que frequentemente os considera incapazes de produzir um pensamento “intelectual” sério.

Retomando as contribuições do escritor e intelectual Walter Mignolo, é possível apresentar o conceito de geopolítica do conhecimento, que está intrinsecamente ligado à colonialidade do poder, descrita no parágrafo anterior. Nesse sentido, pode-se considerar que a geopolítica do conhecimento é uma manifestação da colonialidade do saber em escala global, uma vez que esta última estabelece hierarquias epistêmicas que, por sua vez, estruturam a distribuição desigual da produção do conhecimento no mundo.

Ao definir a geopolítica do conhecimento, podemos considerar que os saberes produzidos no centro do capitalismo mundial são mais valorizados, enquanto a produção científica da periferia não possui o mesmo reconhecimento intelectual que a do Norte Global. Isso ocorre porque, historicamente, a colonialidade do saber deslegitima os conhecimentos tradicionais das colônias, negando-lhes o status de ciência e desacreditando-os perante as metrópoles.

Dessa forma, consolidou-se a ideia de um centro de produção científica “legítima” localizado no Norte, cuja influência persiste até os dias atuais, algo que se torna evidente a partir da geopolítica do conhecimento. Além disso, podemos considerar que a produção acadêmica do Norte é significativamente maior quando comparada à das periferias, pois a lógica de produção do conhecimento está diretamente ligada às desigualdades econômicas e sociais.

Como síntoma de la colonialidad del ser y del saber, se identifica una jerarquización entre epistemologías y lenguas en el plano mundial. El conocimiento surgido en los países centrales siempre fue considerado superior a lo encontrado en los países periféricos. [...] El privilegio otorgado a las lenguas colonizadoras viene acompañado de una inferiorización de las lenguas y culturas de los pueblos colonizados. Esa consecuencia de la geopolítica del conocimiento ha sido muy marcada en nuestro continente y está, segundo éstos autores, fuertemente ligada al proceso de conquista y colonización desde siglo XV (Barros, 2019, p.41).

A geopolítica do conhecimento evidencia a persistência da colonialidade do saber na produção intelectual global, mas essa assimetria tem raízes mais profundas, pois a própria constituição da modernidade ocidental se deu a partir da negação e subalternização dos saberes não europeus. Como argumenta Mignolo (2020, p. 1997), a modernidade, que se originou com o Renascimento, deu início ao mundo moderno/colonial “[...] tem funcionado como um princípio de ordem que cada vez mais subordina lugares, relegando-os para antes ou depois desde a perspectiva dos ‘detentores (das portas) do tempo’”.

É a partir da constituição do conceito de modernidade no Renascimento, como mencionado anteriormente, e da Revolução Francesa que coloca a Europa como centro de poder e ponto de partida da História Mundial. Ou seja, é com o mito da modernidade que os europeus passam a se considerar os únicos detentores de uma certa maturidade histórica, capazes de conquistar e relegar o restante do mundo à condição de periferia, vendo-se como uma representação divina na Terra.

Ese pueblo, el Norte, Europa (Alemania e Inglaterra en particular para Hegel), tiene así un “Derecho absoluto” 32 por ser el “portador (Träger)” del Espíritu en este “momento de su Desarrollo (Entwicklungsstufe)”, ante el cual pueblo todo otro-pueblo “no tiene derecho (Rechtlos)”. Es la mejor definición no sólo de “eurocentrismo” sino de la sacralización misma del poder imperial del Norte o el Centro, sobre el Sur, la Periferia, el antiguo mundo colonial y dependiente (Dussel, 1994, p.20).

Nesse sentido, a Modernidade, como conceito orientador do destino europeu, baseado na ciência e na religião, pode ter surgido mas no século XV, mas apenas se consolida durante a conquista do Atlântico, isto é, da América e da África, e é a partir desse cenário construído

pelas potências ibéricas é que, posteriormente, no século XVI, Holanda, França e Inglaterra também irão se expandir pelo mundo (Dussel, 2002).

Si se entiende que la "modernidad" de Europa será el despliegue de las posibilidades que se abren desde su "centralidad" en la Historia Mundial, y la constitución de todas las otras culturas como su "periferia", podrá comprenderse el que, aunque toda cultura es etnocéntrica, el etnocentrismo europeo moderno es el único que puede pretender identificarse con la "universalidad-mundialidad". El "eurocentrismo" de la Modernidad es exactamente el haber confundido la universalidad abstracta con la mundialidad concreta hegemonizada por Europa como "centro" (Dussel, 2002, p.29).

A partir da passagem apresentada, é possível evidenciar que, embora o etnocentrismo seja uma característica presente em diversas culturas, o eurocentrismo se diferencia por sua pretensão de universalidade. Seus valores, instituições, ciência e religião são impostos como padrões globais. Dessa forma, a Europa se posiciona como centro do mundo, enquanto o restante das sociedades é reduzido a uma periferia que deve ser invadida e submetida à Modernidade, recebendo um desenvolvimento civilizatório do qual apenas os europeus se consideram legítimos detentores.

El mito podría describirse así:

- 1) *La civilización moderna se auto comprende como más desarrollada, superior (lo que significará sin conciencia una posición ideológicamente eurocéntrica).*
- 2) *La superioridad obliga a desarrollar a los más primitivos, rudos, bárbaros, como exigencia moral.*
- 3) *El camino de dicho proceso educativo de desarrollo debe ser el seguido por Europa (es, de hecho, un desarrollo unilineal y a la europea, lo que determina, nuevamente sin conciencia alguna, la "falacia desarrollista").*
- 4) *Como el bárbaro se opone al proceso civilizador, la praxis moderna debe ejercer en último caso la violencia si fuera necesario, para destruir los obstáculos de la tal modernización (la guerra justa colonial).*
- 5) *Esta dominación produce víctimas (de muy variadas maneras), violencia que es interpretada como un acto inevitable, y con el sentido cuasi-ritual de sacrificio; el héroe civilizador inviste a sus mismas víctimas del carácter de ser holocaustos de un sacrificio salvador (el indio colonizado, el esclavo africano, la mujer, la destrucción ecológica de la tierra, etcétera).*
- 6) *Para el moderno, el bárbaro tiene una "culpa" (el oponerse al proceso civilizador) que permite a la "Modernidad" presentarse no sólo como inocente sino como "emancipadora" de esa "culpa" de sus propias víctimas.*
- 7) *Por último, y por el carácter "civilizatorio" de la "Modernidad", se interpretan como inevitables los sufrimientos o sacrificios (los costos) de la "modernización" de los otros pueblos "atrasados" (inmaduros), de las otras razas esclavizables, del otro sexo por débil, etcétera (Dussel, 2002, p.29).*

Na passagem acima o autor Dussel (2002) apresenta o outro lado do Mito da Modernidade, que se contradiz com a ideia de civilização superior, racionalidade e desenvolvimento. O autor argumenta que a Modernidade, longe de ser um processo exclusivamente racional e emancipatório, opera como uma justificativa para uma práxis irracional de violência. Nesse sentido, diante da resistência encontrada no contexto colonial, a

única alternativa viável para o projeto europeu foi a subjugação dos povos nativos por meio da violência. O genocídio dos povos originários não foi percebido como uma ruptura moral, mas sim como um obstáculo a ser superado em nome de um objetivo maior: a modernização e o processo civilizatório.

Nessa perspectiva, Dussel (2002) argumenta que a Modernidade pode ser compreendida como uma racionalidade interna (ad intra) e uma irracionalidade externa (ad extra). Na visão europeia, a Modernidade é concebida como um processo de evolução e desenvolvimento totalmente baseado na racionalidade, responsável por tirar a Europa de um estado de civilização imatura para um estágio planetário, por isso a necessidade de se expandir.

Por outro lado, a perspectiva externa da Modernidade é essencialmente irracional, servindo apenas como justificativa para a exploração, dominação e violência impostas pelos europeus à América, à África e à Ásia. Assim, torna-se plausível questionar o desenvolvimento hegemônico como um projeto de opressão disfarçado de necessidade, que buscava conduzir os povos nativos de um estado de suposta imaturidade a um estágio considerado avançado, nos moldes da experiência europeia (Dussel, 2002).

Dessa maneira, fica evidente que a Modernidade é um processo que encobre o Outro, aquele que entrou em choque com a invasão européia na América. Diferente do que foi descrito pelos europeus como um processo de "descobrimto", a Europa não descobre a América, mas sim encobre o Outro (Dussel, 1994). Os povos nativos são meramente considerados humanos, têm suas culturas desconsideradas, seus modos de vida destruídos e suas histórias apagadas, são vistos como obstáculos ao projeto civilizatório europeu.

Outro conceito que é necessário destacar é a "Alteridade", que se refere ao reconhecimento da exclusão do Outro, mencionado no parágrafo anterior, aquele que foi historicamente marginalizado e silenciado pelo projeto colonial e moderno europeu. Sendo assim, a racionalidade europeia moderna foi responsável pelo não reconhecimento da alteridade, tornando necessário um projeto de valorização dos saberes outrora silenciados. Para Dussel, o caminho seria a Filosofia da Libertação, que "parte da Alteridade, do 'compelido' ou do 'excluído' (a cultura dominada e explorada), desde o concreto-histórico, tratando-se de evidenciar as condições de possibilidade do diálogo a partir da afirmação da Alteridade" (Dussel, 1994, p. 9).

O limite da filosofia ocidental é a fronteira onde a diferença colonial emerge, dando visibilidade à variedade de histórias locais que o pensamento ocidental, da direita e da esquerda, escondeu e suprimiu. Assim, há experiências históricas de marginalização que já não são equivalentes à situação que deu origem à filosofia

grega e permitiu a sua renovação na Europa de nações, surgindo juntamente com a revolução industrial e a consolidação do capitalismo (Mignolo, 2020, p.197).

Como mencionado acima, torna-se evidente a incapacidade da filosofia ocidental de pensar o mundo em sua totalidade, uma vez que ela nasce voltada para si mesma. Dessa forma, está incumbida de compreender o centro e, assim, acaba por considerar essa realidade limitada como a única existente, tudo o que está além é visto como barbárie, como o nada; aquilo que ultrapassa as fronteiras da Europa deve ser civilizado e conquistado, sem outra possibilidade (Dussel, 1996). Por isso, essa filosofia não pode ser aplicada a outras realidades, como a da América Latina, pois, desde o início, sua função foi servir como instrumento de exclusão e apagamento.

Após uma melhor compreensão do conceito de Modernidade, que restringe a compreensão do mundo ao centro e marginaliza as realidades periféricas, podemos concluir que estamos nos referindo a uma dinâmica global de desigualdade, com raízes exploratórias que persistem, alimentadas pela colonialidade do poder. Esse contexto histórico de dominação e hierarquização das culturas também é abordado por Immanuel Wallerstein, que, a partir de sua Teoria do Sistema-Mundo, oferece uma análise crítica das relações globais e das estruturas de poder que perpetuam essas desigualdades.

O autor estadunidense argumenta que o mundo está dividido em centros, semiperiferias e periferias, formando uma rede hierárquica na qual os países centrais se desenvolvem à custa do trabalho das regiões periféricas. Esse processo caracteriza o sistema-mundo capitalista, que se baseia em uma divisão internacional do trabalho, na qual a periferia fornece matéria-prima e mão de obra barata para sustentar o crescimento do centro. Essa dinâmica, que teve início com o trabalho escravizado, persiste até os dias atuais por meio de relações de dependência econômica.

A categoria de análise de Wallerstein não são as sociedades ou o Estado-nação, já que visualizar uma unidade política não possibilita uma visão ampla da influência do capitalismo global nesses Estados. Ele abandona a ideia de que os Estados são autônomos, uma vez que sofrem influência direta da hierarquia global caracterizada pela divisão internacional do trabalho. Por essa razão, utiliza a categoria de sistema-mundo ou sistemas históricos, “proposta por Fernand Braudel, para se referir a uma unidade de análise de escala espacial mais ampla e escala temporal mais longa (longa duração)” (Grosfoguel, 2006, p. 47).

Outra crítica que pode ser destacada entre as contribuições de Wallerstein é à perspectiva liberal utilizada nas ciências sociais. O liberalismo, como ideologia dominante, não leva em consideração as relações de dominação e exploração, frutos da colonização que

perduraram por vários séculos. Assim, a teoria argumenta que os estados-nações podem se desenvolver e progredir da mesma forma, criando uma fórmula única e universal a ser seguida por sociedades com diferentes posições hierárquicas no sistema internacional, além de contextos históricos e culturais diversos.

[...]“el liberalismo ha sido la ideología dominante del sistema-mundo durante los últimos doscientos años, y su punto de referencia fundamental es la Revolución Francesa que marca una ruptura ideológica con el pasado y crea la geocultura del liberalismo como ideología dominante.

1. La idea de progreso: El mundo se mueve teleológicamente hacia mayor progreso. Cada país va en una línea ascendente hacia un mejoramiento de sus condiciones de vida políticas, sociales y económicas encaminadas a la libertad, igualdad y fraternidad. Los cambios ocurren paulatinamente a través de reformas al Estado, o revolucionariamente a través de la transformación radical del Estado. Las teorías de modernización de derecha y de izquierda forman parte de esta ideología

2. La ideología desarrollista: Promueve la idea de que cada país es autónomo uno de otro y se desarrolla en una línea ascendente (teorías de modernización de derecha) o desde modos de producción pre-capitalistas (comunismo primitivo, esclavismo, feudalismo, etc.) hacia modos de producción capitalistas, socialista y, finalmente, comunistas (teorías de modernización de izquierda) (Wallerstein, 1991 apud Grosfoguel, 2006, p.45)

Com base no que foi apresentado, podemos relacionar o liberalismo enquanto ideologia da Modernidade, entendendo o liberalismo como um discurso da modernidade que surge após o início da colonização. No entanto, ele se torna um instrumento que perpetua a colonialidade do poder, uma vez que a ideia de progresso e desenvolvimento, formulada a partir das experiências supostamente racionais dos Estados europeus, é exportada para os países colonizados como o modelo a ser seguido para alcançar o desenvolvimento e superar o subdesenvolvimento. Contudo, essa premissa é falha, pois na realidade apenas existem países centrais, enquanto a periferia do sistema internacional existir, permanecendo subordinadas à exploração, condição que possibilita o desenvolvimento dos países centrais.

De acuerdo con Wallerstein (1974; 1979), el sistema-mundo capitalista se inauguró con la expansión colonial europea a fines del siglo XV, que produjo una división internacional del trabajo entre centros, semi-periferias y periferias, con la cual conformó una red jerárquica y permitió a las regiones de los centros desarrollarse a expensas de la explotación del trabajo de las regiones periféricas. Igualmente, las formas, primero, esclavistas y, luego, semi-feudales que se establecieron en la periferia no fueron una secuencia histórica de modos de producción, sino resultado de las formas de trabajo que el sistema-mundo moderno capitalista implantó en el centro y reprodujo en la periferia (Wallerstein, 1991 apud Grosfoguel, 2006, p.45).

Dessa forma, podemos observar que o liberalismo, ao se apresentar como uma ideologia universal e racional da Modernidade, legitima uma estrutura de poder que beneficia os países centrais às custas da exploração da periferia. No entanto, essa dominação não se

limita à esfera econômica ou política: ela também se estende à constituição da subjetividade humana, como já foi mencionado anteriormente com a colonialidade do saber e ser.

Dessa maneira, recapitulando a colonialidade do poder, ao articular-se com a colonialidade do saber e do ser, não apenas impôs um modelo de desenvolvimento e progresso, como também moldou os modos de pensar, sentir e perceber o mundo. Assim, ao nos voltarmos para a discussão sobre a estética, é fundamental compreender que nossos critérios de beleza, gosto e apreciação, muitas vezes tomados como naturais ou universais, também foram construídos sob influência do projeto colonial moderno, o que será melhor abordado nos parágrafos seguintes. Nesse sentido, a estética torna-se mais uma dimensão através da qual a colonialidade opera, afetando profundamente nossas percepções e sensibilidades.

Quando falamos de estética estamos nos referindo a nossa percepção humana do que é belo, agradável e também palatável, os sentimentos que um determinado objeto ou expressão artística provoca, dessa maneira podemos entender que estamos nos dirigindo a algo subjetivo do ser humano. O conceito de estética será apresentado como ferramenta analítica, no entanto, não será explorado de forma aprofundada, por se tratar de um tema complexo e com vasta produção acadêmica. Ainda assim, será utilizado com o objetivo de refletir sobre sua relação com a colonialidade do ser, especialmente no que tange às suas implicações na alta gastronomia.

Dessa forma, podemos compreender a estética como algo subjetivo, relacionado às experiências internas do ser humano. Ainda que essa dimensão possa parecer instintiva ou irracional, um sentimento natural que emerge diante de determinadas reações, é importante considerar que a colonialidade também atua sobre a subjetividade humana. Nossas formas de sentir, interpretar e valorizar uma obra de arte, assim como os critérios que utilizamos para definir o que é bonito ou esteticamente válido, foram historicamente construídos e moldados através da colonização. Essa é justamente a dimensão que se relaciona à colonialidade do ser e do saber, já anteriormente mencionadas.

A partir de Mignolo (2012), podemos afirmar que a estética é uma das dimensões do discurso filosófico eurocêntrico, ou seja, um discurso da modernidade que contribuiu, tanto de forma direta quanto indireta, para desvalorizar e, conseqüentemente, colonizar as expressões do sentir e dos afetos em sociedades não ocidentais, tanto no passado quanto na contemporaneidade, desde o século XVIII até os dias atuais. Segundo Mignolo (2012, p. 29) *“el discurso filosófico-estético europeo, construyó su propio pasado en el arte de Grecia y*

Roma y logró establecerse como criterios y categorías para sentir, para valorar y para teorizar”.

Quando tudo aquilo que está sujeito ao gosto ,como por exemplo, os sabores e a arte, são assim submetidas à homogeneização imposta pelas regras do gosto e da racionalidade ocidental, tudo o que não se encaixa nesses parâmetros de “bom gosto” ou de “gosto correto” deve ser civilizado ou modernizado (Mignolo, 2012). Não há espaço de existência para o não europeu e, como já mencionado anteriormente, essa lógica persiste mesmo após as independências das colônias. A colonialidade continua moldando nossas formas de pensar e sentir, inclusive na atualidade. Ela não deve ser estudada apenas como algo pertencente a um momento histórico passado, mas sim como uma estrutura vigente e persistente, que influencia diretamente nossas percepções e interpretações do belo e do bom gosto.

A regulação do gosto mencionada acima fica a cargo da estética filosófica, nesse sentido, ela tem origem na Grécia como *aisthesis*, termo que faz referência ao sentir, aos cinco sentidos, aos afetos humanos e, por fim, às emoções, com o tempo, passa por transformações e se torna uma filosofia voltada à regular o gosto, ou seja, estabelece regras e parâmetros que definem o que é considerado aceitável no mundo ocidental (Mignolo, 2012).

La estética filosófica regula el gusto así como el concepto secular de razón regula el conocimiento. Todo aquello que no se amolde a las reglas del gusto y de la racionalidad —occi idealmente concebida—, pertenece a la barbarie que debe ser civilizada o a la tradición que hay que modernizar. Es de destacar que barbarie y tradición no son entes existentes fuera del imaginario occidental. Son conceptos de ese imaginario en el proceso de construirse a sí mismo como el imaginario que regula todas las conductas humanas y la relación con otra invención de occidente: la naturaleza (Mignolo, 2012, p.38).

A partir da citação acima, outro elemento que podemos destacar é o conceito de barbárie e tradição. Por exemplo, a cultura dos povos nativos, bem como os produtos dessa cultura, como danças, comidas e obras, é frequentemente interpretada como barbárie, algo pertencente a um estágio "não evoluído". Isso ocorre porque, ao não seguir as regras impostas pela estética ocidental, essas representações culturais são vistas como meras expressões de povos não civilizados, tornando-se, assim, alvos de projetos coloniais.

Dessa forma, quando nos distanciamos do imaginário estético ocidental e observamos representações culturais produzidas fora do eixo europeu, somos capazes de reconhecê-las como expressões legítimas de outras formas de sentir e interpretar o mundo, formas que não foram moldadas pela lógica violenta da colonização. A não padronização dessas expressões, portanto, representa uma maneira de diversificar o que entendemos por bom gosto. Segundo Mignolo (2012, p.40) “*decolonizar la estética para liberar la aisthesis es, entonces,*

desengancharse en el pensar y en el hacer, en el hacer pensando, de la ansiedad por lo nuevo y engancharse en la celebración de formas comunales —no imperiales— de vida”.

Dessa forma, este capítulo apresentou os fundamentos teóricos da crítica à modernidade eurocêntrica, articulando as noções de colonialidade do poder, do saber e do ser a partir das contribuições do pensamento pós-colonial e, principalmente, da teoria decolonial latino-americana. Ao revelar que a colonialidade não se encerrou com o fim do colonialismo formal, mas se atualiza nas estruturas de conhecimento, subjetividade e organização social, compreende-se que o projeto moderno ocidental não é neutro, mas opera como um sistema de dominação epistemológica, política, econômica e estética. Essa compreensão é fundamental para avançarmos na análise da gastronomia enquanto campo de saber e prática, refletindo sobre como ela também foi atravessada por esse processo de colonialidade. Assim, no capítulo seguinte, propõe-se uma investigação sobre a consolidação da alta gastronomia francesa como modelo hegemônico, buscando compreender de que forma esse processo está relacionado com o mito da modernidade e com a exclusão de outras formas de saber alimentar.

3 CAPÍTULO II: A CONSTRUÇÃO DA ALTA GASTRONOMIA E A COLONIALIDADE

3.1 Origens da Alta Gastronomia e o Ideal de Civilização:

Dando continuidade à crítica iniciada no capítulo anterior, este capítulo volta-se à análise da formação histórica e simbólica da alta gastronomia, com ênfase em sua consolidação como modelo hegemônico vinculado à lógica da modernidade eurocêntrica. A partir da compreensão de que os processos de colonialidade do saber, do poder e do ser operam não apenas nas esferas institucionais e epistemológicas, mas também nos domínios culturais e estéticos, propõe-se aqui investigar como a gastronomia foi capturada por esse projeto moderno-colonial. Em especial, será analisada a consolidação da alta gastronomia francesa como padrão universal de excelência culinária, refletindo sobre os mecanismos históricos, sociais e simbólicos que permitiram sua ascensão e legitimação global.

Ao examinar o surgimento da figura do chef profissional, os banquetes aristocráticos e o ideal de civilização associado à culinária francesa, busca-se evidenciar como essa tradição gastronômica se tornou um marcador de distinção e de exclusão, apagando ou subordinando outras formas de culinária, seja nas preparações, ingredientes e receitas que passam a ter que seguir um padrão eurocêntrico de bom gosto.

Segundo o livro *Haute Cuisine* (Trubek, 2002) sobre a origem da alta gastronomia, podemos afirmar que a venda de comida preparada data muito antes da profissionalização da cozinha. No entanto, em vez das apresentações luxuosas que surgiriam posteriormente, destacava-se, nesse período, a comida de rua, vendida em mercados ou em barracas nas estradas, voltada principalmente aos viajantes e peregrinos que estavam de passagem pelas cidades medievais.

Os restaurantes, entendidos como espaços planejados para servir refeições mediante pagamento, surgem apenas no final do século XVIII, período em que também se inicia a profissionalização dos chefs de cozinha (Trubek, 2002). No entanto, a gastronomia francesa passa a se desenvolver muito antes desse período, sendo a aristocracia e a corte francesa os principais consumidores. Ou seja, é no interior de palácios e lares nobres onde se desenvolve o incentivo à criação de diversas técnicas de preparo, que buscavam transformar os alimentos não apenas em algo saboroso, mas também em algo visualmente impactante e extravagante.

Assim, podemos afirmar que o público da cozinha profissional, isto é, da alta gastronomia, é composto pelas elites que possuem a “sensibilidade” necessária para

compreender e apreciar a sua complexidade, o que contrasta diretamente com a simples venda de comida, mencionada anteriormente. Os banquetes aristocráticos, portanto, não se resumiam ao atendimento de necessidades fisiológicas ou biológicas, mas funcionavam como instrumentos simbólicos de exibição de poder, status e riqueza.

As manifestações cotidianas dessas práticas são complexas, mas é possível fazer algumas generalizações quanto à forma e ao conteúdo. As altas gastronomias sempre têm alguma relação com uma população de elite, com cozinheiros contratados para preparar os alimentos e com determinados ingredientes e métodos de preparo utilizados. [...] Como argumenta Stephen Mennell, a importância dos banquetes para os membros da sociedade medieval estava em sua função como um importante local de exibição social: esses banquetes “e muitos outros eventos menores não eram meramente entretenimento e celebrações — eram um meio de afirmar posição social e poder.” Os banquetes, assim como a culinária especial e complexa necessária para produzi-los, eram essenciais para manter o status social (Trubek, 2000, p.4, tradução nossa).

A demonstração de status social não estava apenas nas sofisticadas e exuberantes apresentações dos alimentos nos banquetes, mas também na própria preparação da comida, especialmente no uso de especiarias, que, entre os séculos XIV e XV, eram símbolo de riqueza e guardados em armários trancados, como joias valiosas (Trubek, 2002). Segundo Trubek “o sabor deriva principalmente do uso de especiarias, que vinham quase exclusivamente do Extremo Oriente e eram as mercadorias de luxo da época” (2000, p.4, tradução nossa).

Alguns séculos mais tarde, a alta gastronomia francesa passa por uma transformação gradual naquilo que se entende por refinamento. Especiarias que antes eram utilizadas de forma abundante agora precisam ser cuidadosamente selecionadas e aplicadas com moderação e sofisticação. Um novo caminho é traçado em direção a uma sensibilidade e delicadeza do paladar, condenando excessos e buscando equilíbrio nos sabores.

Nessa fase da evolução da cozinha francesa, observa-se maior importância do uso da manteiga e menor uso de especiarias em favor das ervas frescas, zeste de laranja e de limão, échalotes, cebola, anchova e trufa negra. Esta se converte em símbolo de luxo da haute cuisine. Desaparece dos molhos o sabor forte e ácido do verjus e o vinagre é utilizado com moderação. Já não se emprega açúcar na preparação de molhos e pratos salgados. Portanto, caem em desuso os sabores característicos da cozinha medieval. A associação doce-salgado e os sabores agrídoces são considerados vulgares, com exceção das frutas e geleias que acompanham algumas aves e caça. Predomina o molho branco, rico em manteiga, ingrediente que permanecerá até os dias atuais marca distintiva da culinária francesa (Franco, 1998, p.167-168).

Essa mudança reflete uma transformação social e filosófica vivida pela Europa, especialmente pela França, ao longo do século XVIII, marcada pelo surgimento de novos ideais de civilidade, bom gosto e distinção cultural. É importante destacar que, com a

intensificação do comércio com o Oriente e as Américas, as especiarias, antes símbolos de luxo, tornaram-se mais acessíveis ao público em geral, agora o elemento de distinção na produção culinária deixou de ser o simples acesso a esses ingredientes e passou a residir na forma como eram utilizados, dessa maneira usá-los com parcimônia e sofisticação passou a representar bom gosto, refinamento e, conseqüentemente, status social (Franco, 1998).

O termo civilização surge como crítica social como um reflexo do movimento iluminista. Marca a compreensão expressa nas idéias dos fisiocratas, de que os fatos sociais e os naturais são partes de um processo ordenado. Isso transparece quando da derivação de civilização para civilização.[...] A civilização não é um estado, é um processo que deve prosseguir. Esse significado absorveu muito do sentido que lhe dava a corte: padrão moral e costumes, tato social, consideração pelo próximo, entre outros. Nas mãos da classe média em ascensão, é ampliada a ideia sobre o que é necessário para tornar civilizada uma sociedade. O processo de civilização do Estado, da Constituição, da educação, tudo deveria eliminar o que era bárbaro e irracional. Esse processo deveria seguir-se ao refinamento das maneiras e à pacificação interna do país pelos reis (Barreton Amorim Pilla, 2017, p. 3-4).

A partir da passagem acima, podemos afirmar que, segundo o pensamento iluminista, a ideia de civilização refere-se a um processo, e não a um estado fixo. Trata-se de um caminho pelo qual os povos seriam conduzidos de uma condição considerada bárbara até um estágio de civilidade, por meio de um desenvolvimento racional, gradual e contínuo. Segundo Rojas (2001, p.17. tradução nossa) “[...] as sociedades europeias passaram a se considerar civilizadas, as nações europeias se viam a si mesmas como ‘portadoras de uma civilização existente ou concluída’, como representantes de uma ‘civilização em expansão’”.

É importante destacar que os conceitos de "civilização" e "ser civilizado" foram construídos a partir dos moldes europeus, funcionando tanto como instrumentos de distinção social quanto como mecanismos para justificar a centralidade europeia no mundo. Sendo assim, o conceito “civilizado” é a autoconsciência do Ocidente, ou seja, é como eles se entendem e se colocam no mundo em contraste com outras sociedades (Elias, 1994 apud Rojas, 2001, p.15).

Assim, ao se colocarem como os únicos verdadeiramente civilizados, e como representantes de uma “civilização em expansão”, os europeus se atribuíram a missão de civilizar os demais povos, legitimando, dessa forma, a dominação colonial. Em outras palavras, a autoconsciência de serem “civilizados” conferia-lhes o suposto “direito” de perpetuar a violência em nome do progresso civilizatório, isso resultou em um aumento significativo da dominação e do controle europeu sobre diversas regiões do mundo: em 1800, os europeus controlavam 35% da superfície terrestre; já em 1914, esse número havia crescido para 84% (Rojas, 2001). Estamos, portanto, diante não apenas de um processo interno ao

continente europeu, mas também de um processo externo, sendo assim um aspecto da Modernidade.

Sobre esta base fue posible conjugar la jerarquización y el establecimiento de fronteras entre los seres, los lugares, las lenguas, los saberes, los haceres, la enseñanza, las memorias, las razas, etc. Se crea así un lugar interior para el humanitas y una exterioridad para el anthropos : un ser despojado de los atributos de lo humano, entre ellos la razón y la sensibilidad. Y como consecuencia de esta carencia el anthropos estará imposibilitado para la civilidad, la cultura, el desarrollo moral y el progreso material; y por su incapacidad de crear destinado a ser imitador de las prácticas y atributos del humanitas (Gomez, 2019, p.371).

Nesse contexto, o posicionamento europeu como centro do mundo se manifesta em práticas sociais e culturais, incluindo a alimentação. O contato com outros povos exigia uma diferenciação simbólica, de modo que práticas como o uso excessivo de temperos passaram a ser associadas à barbárie, àqueles que não compreendiam a complexidade do sabor e exageravam nas quantidades. Por isso, os processos de preparação tornam-se mais lentos e cuidadosos, não apenas de se alimentar, mas de deleitar-se com a comida, algo considerado próximo de uma obra de arte.

Tais mudanças na sensibilidade culinária podem ser atribuídas a uma mudança geral nos valores culturais europeus em direção à noção de civilidade; a classe social passou a ser indicada pelo refinamento social. Em 1651, La Varenne, considerado uma figura central na transição para essa nova sensibilidade culinária, menciona na dedicatória de seu livro de receitas *Le Cuisinier Français* sua formação nos "segredos de preparar alimentos delicadamente". Nesse livro, são apresentadas preparações que hoje são consideradas fundamentais para a alta gastronomia francesa — bouillon, liaisons, roux, farces.

Quase um século depois, a revisão da alta gastronomia para uma sensibilidade mais refinada e moderna continuava sendo uma preocupação de muitos autores de livros de receitas. Em *Les Dons de Comuns ou L'Art de la Cuisine*, publicado pela primeira vez em 1739, François Marin exorta o leitor a buscar um estilo de preparo mais elegante. O prefácio da edição de 1758 defende o uso criterioso de especiarias: "Temperar demais é a ruína dos trabalhadores medíocres e é a parte do nosso ofício que requer mais atenção. Sal, pimenta e outras especiarias são ingredientes mais preciosos do que o ouro quando usados adequadamente, mas verdadeiros venenos quando usados em excesso." Em outra passagem, Marin fala positivamente sobre as mudanças na arte culinária dos tempos recentes, afirmando que "cozinhar já não é mais uma prática letal quando os princípios são bem conhecidos e aplicados por um artista." [...] Em 1828, Antonin Carême escreveu em um tom semelhante. Sua segunda edição de *Le Cuisinier Parisien, ou L'Art de la Cuisine Française au Dix-Neuvième Siècle* compara os cardápios e receitas da *cuisine ancienne* e da *cuisine moderne*, destacando a "grande superioridade" da cozinha moderna por sua "simplicidade, elegância e suntuosidade" (Trubek, 2000, p.7, tradução nossa).

O processo descrito acima, no qual a alta gastronomia se transforma em um sistema racional e codificado, isto é, o preparo, a apresentação (decoração) e a degustação dos alimentos seguem regras e padrões preestabelecidos, está diretamente ligado ao Mito da Modernidade, uma vez que se associa à ideia de evolução da gastronomia. Nesse sentido, tudo o que veio antes é interpretado como atrasado e carente de transformação, criando assim um

distanciamento entre a Europa Arcaica (medieval) e a Europa moderna. Ademais, o que está fora do continente europeu não chega a ter o status de culinária por não apresentar complexos e métodos escritos. Sendo assim, um aspecto da vida cotidiana como alimentação também torna-se um instrumento de afirmação da modernidade e sua superioridade.

Dessa maneira, essa perspectiva se impõe como referência em relação a outras tradições culinárias, posicionando-se como centro do conhecimento gastronômico europeu e universal. Assim, o gosto europeu deixa de ser apenas uma preferência cultural e passa a funcionar como critério de legitimação daquilo que é considerado culinária refinada, enquanto outras formas de cozinhar, mesmo que ricas em complexidade e tradição, são desvalorizadas, silenciadas ou tratadas como exóticas.

Como apresentado no capítulo anterior, a noção de bom gosto é uma construção da modernidade e também um instrumento de reprodução da colonialidade, já que está ligada à filosofia da estética, responsável por regular aquilo que consideramos belo e adequado. A filosofia estética moderna é fundada por Immanuel Kant, que não a define como uma ciência nem como parte da moralidade, mas como uma crítica da faculdade de julgar, ou seja, da forma como emitimos julgamentos (Gomez, 2019).

Por lo tanto, la crítica del gusto que Kant pretende como una crítica del gusto a secas es en realidad una crítica del gusto clásico. Para una concepción histórica que considere este estilo como la consecución del ideal de belleza, los estilos anteriores serán la torpe manifestación de una humanidad que se encamina en la ruta correcta del ideal. Ese ideal lo alcanza la humanidad en la Grecia clásica y se renueva en el Renacimiento; en las formas y estilos posteriores no se verá más que decadencia, desvío o invasión bárbara al universo de las bellas formas clásicas. [...] Esta raza, se supone que goza de un "don" especial de la naturaleza que la hace "educable" por sí misma y capaz de darse sus propias metas como expresión de su incuestionable humanidad (Gomez, 2019, p.374).

Assim podemos, concluir a partir da passagem acima que o bom gosto está sujeito a filtros geográficos e raciais, a filosofia kantiana define o que é beleza com base em um único padrão (o europeu clássico), restringe a arte legítima à obra do "gênio criador" europeu e exclui todos os outros povos e formas de sensibilidade da possibilidade de julgar, criar ou pertencer a esse campo (Gomez, 2019, p. 373).

3.2 Formalização da Culinária Francesa e Construção da Profissão de Chef

Como já mencionado em parágrafos anteriores, a alta gastronomia transforma-se em um processo racionalizado, no qual a criação de pratos passa a seguir técnicas específicas, baseadas em pesquisa e sistematização. Para que esse modelo se consolide, é necessário que o

conhecimento culinário seja registrado, validado e disseminado por meio da escrita. Dessa forma, a padronização do preparo, da apresentação e das receitas depende da publicação de livros e manuais, que tornam possível a reprodução desses saberes por um número maior de pessoas. Essa formalização não apenas define o que é considerado o “modo correto” de cozinhar, mas também permite que os padrões franceses ultrapassem as fronteiras da França e se consolidem como referência em toda a Europa. Seguindo nesse contexto, o livro considerado o primeiro a articular um conjunto de regras culinárias é *Ouverture de Cuisine*, de Casteau, publicado em 1604.

Já La Varenne é amplamente reconhecido como o fundador da cozinha clássica francesa, especialmente por sua obra *Le Cuisinier Français*, de 1651, que apresentou ao público, de forma sistemática, um repertório de técnicas, misturas básicas e matérias-primas, estabelecendo as bases para a codificação da alta gastronomia (Trubek, 2000). Além das obras já mencionadas, destaca-se *Le Pâtissier Royal*, publicado em 1815 por Marie-Antoine Carême, considerado o primeiro chef celebridade e uma figura central na consolidação do prestígio da culinária francesa. Representante da *nouvelle cuisine*, Carême, inspirado pelo discurso cartesiano que permeia a sociedade francesa da época, formulou uma abordagem sistemática para a prática culinária, em vez de apenas reunir receitas, ele organizou um conjunto de técnicas e saberes em um sistema racionalizado de preparação (Ferguson, 2003).

Uma receita passa a existir como parte de um registro permanente, em vez de fazer parte de uma tradição oral transmitida de chef para aprendiz. Os livros de receitas transmitem conhecimento, e por isso seu conteúdo tem uma importância enorme para a prática culinária. Os princípios articulados nos livros de alta gastronomia francesa publicados desde 1750 ainda são ensinados como os alicerces da alta gastronomia e persistem até os dias atuais como o núcleo do discurso e da prática culinária profissional (Trubek, 2000, p.12, tradução nossa).

Os livros de alta gastronomia, além de apresentarem diferentes técnicas e formalizarem a prática culinária, foram fundamentais para a codificação da gastronomia como campo de conhecimento. No entanto, seu papel não se limitou à sistematização: esses livros também atuaram na construção de uma distinção simbólica entre a gastronomia profissional e a culinária doméstica. O “gênio criador” da gastronomia francesa, como ocorre em outras formas de produção do conhecimento, é moldado pelo perfil hegemônico: homem, branco, europeu e heterossexual. Com a crescente valorização da publicação de livros de receitas, chefs homens passaram a codificar também a cozinha doméstica, dando origem a uma tradição editorial voltada à dona de casa burguesa ou à sua empregada doméstica, esses livros buscavam fornecer instruções mais práticas e acessíveis ao público feminino (Trubek, 2000).

Para elucidar melhor a questão da formalização e codificação da gastronomia profissional francesa, é fundamental destacar as bases que serviram como elementos de padronização não apenas dentro da França, mas também em outras tradições culinárias ao redor do mundo. Esses fundamentos, sistematizados ao longo dos séculos XVIII e XIX, tornaram-se a espinha dorsal da gastronomia profissional até os dias atuais. Entre eles, destacam-se cinco componentes considerados essenciais na alta gastronomia clássica francesa: caldos, molhos, habilidades com facas, métodos de cocção e confeitaria (Trubek, 2000). Esses elementos não apenas compõem o conteúdo dos principais livros técnicos da área, como também estruturam a formação oferecida pelas escolas de culinária, esses fundamentos são ensinados como a base da prática profissional, não apenas da cozinha francesa, mas da gastronomia profissional como um todo.

Atualmente, na escola de culinária Le Cordon Bleu de Londres, a primeira semana do curso básico de culinária, “Introdução à Cozinha Clássica”, é dedicada ao aprendizado do uso da faca; a segunda e a terceira semanas são dedicadas ao aprendizado dos molhos básicos, caldos e sopas. No Le Cordon Bleu de Paris, a terceira aula, após as boas-vindas e a “Présentation et utilisation du matériel et des couteaux” (Apresentação e uso dos equipamentos e facas), trata dos fonds de base (os molhos básicos) e aborda vitela, frango e caldo de peixe, molho béchamel e suflê de queijo. Durante anos, no New England Culinary Institute, os alunos recebiam o Le Répertoire de la Cuisine no momento da matrícula. Originalmente publicado em 1914 e promovido como um dicionário culinário, o pequeno livro de Louis Saulnier — discípulo de Auguste Escoffier — lista, em forma abreviada, receitas de sopas, molhos, assados e afins, de acordo com a versão de Escoffier da alta gastronomia francesa. Mais de setenta e cinco anos após sua publicação inicial, Le Guide Culinaire e Le Répertoire de la Cuisine ainda estão em circulação e são frequentemente utilizados como parte da formação culinária (Trubek, 2000, p.17-18, tradução nossa).

A gastronomia profissional teve que criar os elementos mencionados acima, como técnicas e padronização de saberes práticos, a criação de uma estrutura lógica para o ensino da gastronomia e a formalização de uma grade curricular, para se legitimar como profissão e também como área do conhecimento. Isso porque, para os padrões eurocêntricos ainda vigentes no século XIX, cozinhar não se encaixava como uma área válida de produção de saber, pois era considerado um processo de difícil racionalização, mais ligado à subjetividade. Esse entendimento contrastava com a lógica de produção de conhecimento nos moldes iluministas, que seguia rigores científicos e raciocínio filosófico, como os estipulados por René Descartes, o conhecimento precisava ser universal e baseado na racionalidade, distanciando-se de sentimentos e emoções, tendo como o produtor de conhecimento um indivíduo neutro e não localizado (Mignolo, 2009).

Segundo Trubek (200, p. 103, tradução nossa):

Apesar desses obstáculos, os chefs se esforçaram para atender às condições necessárias ao status profissional. Eles formaram associações, fundaram uma escola que combinava saberes práticos e teóricos em seu currículo, realizaram conferências e competições, e fizeram lobby por reconhecimento e apoio do Estado. E, por fim, em meio a todos esses esforços, havia uma afirmação constante de que seu trabalho exigia conhecimento especializado para ser executado adequadamente.

Além do mencionado acima, os chefes de cozinha da época encontravam resistência em serem considerados como profissionais, pois o seu ofício estava ligado à cozinha doméstica, ou seja, o que diferencia eles de um fenômeno cotidiano digno de ser considerado uma profissão (Trubek, 2000). Esse esforço de separar a gastronomia profissional da prática doméstica já havia sido mencionado anteriormente com relação aos livros: enquanto alguns manuais utilizavam jargões técnicos e apresentavam conhecimentos avançados de culinária, outros eram voltados ao público feminino, com receitas mais simples e voltadas para o cotidiano.

A dicotomia criada entre o espaço doméstico e o profissional é, antes de tudo, uma questão de gênero, mais do que uma mera disputa pela legitimação da profissão de chef de cozinha. Fica evidente nesse processo que as mulheres estão a cargo do ambiente doméstico, relegadas ao simples e cotidiano, ou seja, não são agentes transformadores da gastronomia nem produtoras de conhecimento, mesmo que estejam cozinhando todos os dias por várias horas. Assim, o esforço está em solidificar a ideia de que a cozinha profissional é um ambiente masculino, onde o homem está exercendo uma profissão, um ofício, utilizando de técnicas avançadas e de conhecimentos que eles mesmo são responsáveis por criar. Podemos concluir que a necessidade de manter essa dicotomia serve para afastar as mulheres da cozinha profissional, pois, a partir do momento em que a profissão de chef é associada ao homem, ela passa a ser valorizada e legitimada.

Esse problema foi especialmente agudo no final do século XIX, justamente quando os chefs começavam a desenvolver argumentos sociais para justificar um status mais elevado em sua sociedade, ao mesmo tempo em que a doutrina das “esferas separadas” para homens e mulheres estava se consolidando como princípio organizacional da vida social ocidental. Assim, não apenas era difícil separar essa prática do mundo mundano, como também era difícil desvinculá-la do espaço doméstico. Daí a constante preocupação dos chefs com ingredientes caros e raros, e com pratos difíceis e demorados de preparar — elementos tradicionais da alta gastronomia (Trubek, 2000, p.103, tradução nossa).

É interessante observar que a dicotomia entre o doméstico e o profissional, entre a mulher na cozinha e o homem na cozinha, foi extremamente eficaz em manter as mulheres afastadas da profissionalização no campo gastronômico até os dias atuais. Essa divisão relegou as poucas mulheres que alcançaram algum sucesso profissional a exceções à regra,

sendo que muitas delas só conseguiram obter reconhecimento ao se apoiarem em estereótipos de gênero.

A partir do texto “*Why Are There No Great Women Chefs?*”, a autora Charlotte Druckman (2010) apresenta dados relevantes sobre a representatividade feminina na gastronomia profissional internacional. Ela observa que, na lista anual da revista *Food & Wine* com os dez Melhores Novos Chefs, durante anos apenas uma mulher era incluída como exceção. Em 2007, a francesa Anne-Sophie Pic tornou-se apenas a quarta mulher, em cinquenta anos, a conquistar três estrelas no Guia Michelin em seu país. Já no Reino Unido, em 2008, o fato de dez chefs mulheres receberem qualquer estrela Michelin foi tratado como uma grande novidade. Em 2009, a premiação do James Beard teve como tema “Mulheres na Gastronomia”; no entanto, de maneira contraditória, das 96 indicações, apenas 16 eram mulheres e, ao final, somente duas foram premiadas entre os 19 vencedores. Ou seja, menos de 11% das mulheres indicadas foram agraciadas com um prêmio em uma cerimônia que, teoricamente, tinha como proposta valorizar o papel da mulher na gastronomia.

Além dos dados apresentados, em 2009, o livro *Coco: 10 World Leading Masters Choose 100 Contemporary Chefs*, publicado pela editora Phaidon, reuniu dez especialistas — nove homens e uma mulher, Alice Waters — que, juntos, selecionaram menos de dez mulheres para compor a lista dos cem chefs contemporâneos destacados. Ou seja, mais uma vez, a representação feminina correspondeu a apenas 10% do total (Druckman, 2010). Esse dado evidencia a existência de normas e critérios que definem o que significa ser um chef reconhecido e como tais critérios, institucionalizados e reforçados por críticos e especialistas, contribuem para perpetuar a ideia de que a cozinha profissional é um espaço essencialmente masculino.

A jurada Gwen Hyman, que escreve sobre política de gênero e alimentação, relembrou o velho clichê cultural: “Mulheres cozinham com o coração, homens com a cabeça — porque mulheres têm coração e homens têm cérebro.” Assim, se um chef homem serve um prato de espaguete à bolonhesa, ele é elogiado por seus sabores “intensos”, “ricos”, “ousados”, enquanto o prato de uma mulher com o mesmo perfil de sabor indica “caseira”, “confortante”, “feita com amor” (Druckman, 2010. p. 2-3).

Isso não significa que não existam mulheres criativas e talentosas atuando nesse meio, mas sim que os moldes atuais de avaliação e reconhecimento operam de forma excludente, dificultando que elas sejam legitimadas como chefs profissionais em pé de igualdade com seus pares homens. Na terceira parte deste projeto, serão apresentados dados atuais sobre a

disparidade de gênero na gastronomia profissional internacional, a partir da análise dos rankings internacionais de gastronomia.

Quando falamos de chefs mulheres que alcançam o estrelato e o reconhecimento profissional, observamos que, como mencionado anteriormente, muitas vezes elas precisam se apoiar em estereótipos de gênero. Nesse sentido, a chef mulher é vista como alguém que cozinha com o coração e exerce um papel de cuidadora, enquanto o chef homem é naturalmente associado à racionalidade, sendo considerado mais apto a liderar uma cozinha e comandar um restaurante.

Como aponta Charlotte Druckman (2010), mesmo quando chefs mulheres conquistam visibilidade, seus feitos tendem a ser enquadrados em papéis tradicionalmente femininos, como os de educadora, cuidadora e protetora. A representação de figuras como Alice Waters, descrita como a “mãe” do movimento slow food americano e associada à terra, à nutrição e ao cuidado, evidencia como a legitimação da mulher na gastronomia frequentemente ocorre por meio da reafirmação de atributos tidos como “do coração”, em oposição à racionalidade, ousadia e técnica comumente associadas à figura masculina do chef.

No próximo tópico, analisaremos como as bases previamente discutidas, aliadas à influência cultural da corte francesa, contribuíram para a disseminação da gastronomia francesa pelo continente europeu. Serão explorados, ainda, os fatores sociais e estruturais que permitiram à França consolidar-se como polo de legitimação e referência hegemônica no campo gastronômico, estabelecendo um padrão de gosto e saber culinário que ultrapassou suas fronteiras nacionais.

3.3 Expansão Cultural da Gastronomia Francesa: Para além do Palácios

Até agora, compreendemos como a gastronomia francesa foi formalizada e consolidou as bases que permitiram sua posterior exportação. Resta agora entender como ela ultrapassou as fronteiras da França e passou a influenciar o mundo. A gastronomia francesa passou a ser associada diretamente à gastronomia profissional, os dois termos tornaram-se praticamente sinônimos. Nesse contexto, para que outras tradições culinárias nacionais fossem reconhecidas como profissionais, era necessário que passassem, de alguma forma, pela validação da gastronomia francesa. Durante os séculos XVIII e XIX, qualquer pessoa que desejasse se tornar chef precisava, idealmente, ter sido treinada na França ou ter aprendido com um chef francês.

À medida que a alta gastronomia francesa se desenvolvia, a França, ainda antes da Revolução, já era referência cultural e de civilidade. A corte francesa influenciava as demais cortes europeias, desde a configuração dos banquetes até a escolha das porcelanas que ornamentavam as mesas das casas nobres (Trubek, 2000). A partir dessa informação, podemos entender como a gastronomia francesa se expandiu pela Europa. Ou seja, além da formalização mencionada anteriormente por meio da publicação de livros, o fato de a França ser considerada a principal referência cultural do continente europeu contribuiu para que sua gastronomia fosse amplamente aceita como superior a qualquer outra culinária nacional.

Até certo ponto, ainda estamos falando da corte e da nobreza. No entanto, a crescente classe burguesa também era influenciada pelo ideal de civilização e cultura. Ainda que a burguesia representasse, em muitos aspectos, uma força contrária à nobreza e à sociedade de corte, as ideias de civilização e cultura passaram a ser entendidas como um processo racional, intrínseco à humanidade, e não mais como atributos exclusivos de uma determinada classe social. Nesse sentido, a burguesia apropriou-se de códigos de etiqueta e civilidade como forma de buscar aceitação social e expressar sua posição na hierarquia. Esses elementos passaram a conferir à burguesia legitimidade e distinção, especialmente no contexto de ascensão social que se seguiu ao fim da nobreza francesa com a Revolução Francesa (1789-1799).

Uma das mudanças mais dramáticas na sociedade europeia do século XIX foi o enorme aumento no número de pessoas que passaram a ser consideradas membros da classe burguesa; mais de um comentarista chamou esse período de Época Burguesa. No século entre 1790 e 1890, surgiu uma nova categoria de consumidores, participantes de uma série de novas práticas de consumo. Historiadores sociais começaram a examinar com seriedade o crescimento da cultura de consumo entre a burguesia europeia nesse período. As experiências gastronômicas refinadas eram uma parte da constelação de novas atividades burguesas: outros componentes incluíam fazer compras em lojas de departamento, ir a eventos teatrais e viajar para o exterior. É a esses consumidores que devemos recorrer para entender a história contínua da alta gastronomia francesa, e da alta gastronomia francesa na Grã-Bretanha (Trubek, 2000, p.53, tradução nossa).

Agora, não apenas na França, a burguesia passa a se legitimar por meio do consumo. Expressões culturais como a arte e a gastronomia, que já integravam o universo da distinção social, tornam-se agora acessíveis mediante pagamento: a burguesia compra o direito de frequentar esses espaços e participar dessas atividades. Nesse processo, a gastronomia francesa, já reconhecida como mais desenvolvida devido a outrora influência cultural da corte francesa, se consolida como símbolo de refinamento. Ao apropriar-se dos mesmos códigos de distinção de classe antes restritos à nobreza, a burguesia contribuiu para a expansão da

gastronomia francesa por meio dos restaurantes, onde agora se pode pagar para desfrutar de uma experiência gastronômica sofisticada.

Para os “dez mil do topo”, cujos números agora incluíam magnatas do carvão e das ferrovias, banqueiros, advogados e outras pessoas cujos direitos à participação na sociedade londrina não tinham genealogia no solo ou tradições e cujos privilégios eram, portanto, no máximo precários, o papel do consumidor cultivado tornou-se uma parte vital da identidade de classe. E, na esfera pública da metrópole, onde a comida sempre foi uma mercadoria e havia se tornado mais do que apenas um item de consumo, quando a “francesa idade” foi associada a ela, passou a ser um marcador de classe e um ícone cultural. Na Grã-Bretanha, fazer uma refeição refinada significava fazer uma refeição francesa: “civilização” e “cultura” se uniram em torno dessa culinária (Trubek, 2000, p.60, tradução nossa).

Após compreendermos a expansão cultural da gastronomia francesa e sua consolidação como hegemônica na Europa, é possível entender como ela se projeta para outros continentes por meio da colonização e da dominação exercida pelas nações imperialistas europeias. Mesmo após o fim formal dos processos coloniais, a colonialidade continua presente nos pratos das ex-colônias, perpetuando padrões de gosto, técnicas e hierarquias simbólicas impostas pelas metrópoles europeias.

3.4 Gastronomia e Colonização

Antes de iniciar este tópico, é necessário destacar, com base no que foi apresentado anteriormente neste trabalho, que comer é uma atividade social, e não apenas uma necessidade fisiológica atendida pela ingestão de alimentos comestíveis aleatórios, a alimentação é social desde a escolha do cultivo dos alimentos e a domesticação dos animais até o momento de cozinhar e transformar o alimento (Benvegnú, Manrique, 2018). Segundo Rodríguez (1997 *apud* Benvegnú, Manrique, 2018, p. 41, tradução nossa) “[...] a maneira como um grupo consome seus alimentos é, ao mesmo tempo, a história de como ele vê o mundo”, isto é, cada alimento escolhido para compor a dieta de uma sociedade conta uma história, seja revelando aspectos da geografia e do clima da região, seja refletindo a religião ou os valores culturais daquele grupo social.

A Europa desse período, e também dos séculos anteriores, encontrava-se em plena expansão territorial, subjugando sociedades em nome do poder colonial. A colonização é um fator fundamental também para a gastronomia, pois é a partir dela que diversos alimentos e produtos passam a compor os pratos europeus. Além disso, o trabalho escravizado e forçado nas colônias, bem como a extração de matérias-primas desses territórios, foram responsáveis por enriquecer tanto a nobreza quanto, posteriormente, a própria burguesia. A gastronomia se

desenvolve, então, para um novo estágio, como mencionado anteriormente, em consonância com o crescimento de uma sociedade de consumo.

No obstante, es claro todo lo que el Nuevo Mundo le aportó a Europa en materia alimentaria con sus productos, sabores y olores, que a la postre significaron transformaciones importantes en el gusto y los paladares de los colonizadores. En este sentido, “el nuevo mundo domesticó sus frijoles, que pertenecen al género americano Phaseolus. Estos frijoles hicieron una contribución temprana e importante a la alimentación de los seres humanos en el Nuevo Mundo” (Dobzhansky, 2004: 56), a pesar de que la acción colonizadora también modificó prácticas culinarias ancestrales, y configuró un panorama de dependencia (Achinte, 2010, p. 8).

O que a passagem acima revela é que tanto a gastronomia europeia quanto a das colônias passaram por transformações após o encontro entre essas sociedades profundamente distintas. Houve, por parte dos europeus, a apropriação de matérias-primas e alimentos originários das Américas, ao mesmo tempo em que a força colonizadora foi responsável por estigmatizar e censurar as práticas alimentares ancestrais, consideradas bárbaras a partir, obviamente, do conceito europeu de bom gosto. A alimentação não é apenas uma forma de nutrir o corpo, mas também um ato cultural profundamente simbólico e caracterizado um complexo sistema de relações socioculturais, o consumo de determinados alimentos envolve escolhas subjetivas moldadas por valores, hábitos e significados construídos socialmente, e, muitas vezes, relações de poder (Achinte, 2010).

A modernidade europeia, em sua lógica totalizante e universalizante, ignora a influência da América na constituição da gastronomia europeia. Isso ocorre porque a perspectiva eurocêntrica se enxerga como o ápice da civilização e do desenvolvimento, recusando a ideia de que sua identidade tenha sido transformada pelo contato com o outro. Segundo Achinte (2010, p.16) “[...] *el universalismo del sistema mundo moderno/colonial se refleja también en lo gastronómico, ya que las prácticas culinarias europeas y sus recetas fueron consideradas como la verdadera cocina o la “alta cocina”*. Assim, a suposta superioridade civilizatória europeia não reconhece o impacto da chegada dos alimentos e saberes provenientes da América. Há um apagamento deliberado desse intercâmbio, como se a Europa tivesse se desenvolvido de forma autônoma e inalterada.

Muchos fueron los productos que migraron a Europa e incidieron en los paladares del viejo continente: el maíz, el chocolate, la vainilla, el tomate, la papa, el chile, el aguacate, el sasafrás, la piña, la calabaza, los cacahuetes, el frijol, el camote, el ñame y la mandioca fueron, entre otros, los productos que el Nuevo Mundo aportó a la alimentación europea con tecnologías de conservación de alta complejidad (Achinte, 2010, p.16)

A partir do contexto apresentado acima, podemos afirmar que a autoproclamada alta gastronomia europeia alcança territórios além da Europa durante os processos colonizatórios, seja com a colonização ibérica, marcada pela chegada dos reinos da Espanha e de Portugal às Américas, seja com a posterior expansão da Inglaterra, França e Holanda. Segundo Achinte (2010), a colonização chega às mesas americanas quando tanto os europeus que vieram colonizar quanto seus descendentes passam a adotar os gostos, modos, receitas e preparações trazidos da Europa, os quais foram impostos por meio do que o autor denomina aculturação gastronômica.

Diante da imposição de técnicas e costumes alimentares europeus, inicia-se um processo sistemático de apagamento e deslegitimação das práticas culinárias indígenas. Esse processo inclui desde a alteração dos nomes originais de alimentos e a apropriação de ingredientes simbólicos, adaptados para se tornarem palatáveis ao gosto europeu como o cacau, até o apagamento de receitas, práticas, procedimentos e modos de preparo oriundos tanto das culturas indígenas quanto das tradições dos povos da diáspora africana (Achinte, 2010).

Lo dicho anteriormente refleja entonces el modo en que las formas de cocinar y de comer hacen parte de un universo de tensiones y conflictividades, en cuanto “la diferenciación social no sólo se convierte en una cuestión de qué alimentos se comen, sino también de cómo se preparan” (Fernández-Armesto, 2004: 193). Así, cocinar y comer pueden ser considerados enunciaciones de patrones culturales y de poder específicos que contribuyen a edificar la pirámide de jerarquización social que, como se ha señalado para el caso de la colonia, se dio por el color de la piel y, luego, en el siglo XIX, por la idea de raza, configurando así la colonialidad del poder, del saber, del sabor y del ser. En este sentido, “la gastronomía es uno de los lazos principales de la sociedad” (Brillat-Savarin, 1999: 152; Achinte, 2010, p. 18).

Neste capítulo, foi abordado o surgimento da alta gastronomia, que posteriormente se consolidou como a base do ensino profissional em escolas de gastronomia ao redor do mundo. Argumenta-se que a alta gastronomia emerge como um instrumento de distinção social, sendo inicialmente desenvolvida no contexto da corte francesa. A alimentação, nesse ambiente, passa a ser utilizada como mais um marcador hierárquico: ela deve se diferenciar das demais classes, tanto em sua complexidade quanto em seu acesso. Assim, a gastronomia dos palácios é refinada, técnica, estudada e produzida com ingredientes raros ou inacessíveis para a maioria da população. Quando determinados alimentos se popularizam, perdem seu valor distintivo, o prestígio reside justamente na exclusividade.

Essa lógica de diferenciação, que tem origem nos palácios europeus, está intrinsecamente ligada à formação do ego europeu e à centralidade atribuída à sua produção cultural, neste caso, à sua culinária. A alimentação, por estar vinculada ao gosto e à

sensibilidade humana, poderia, em princípio, ser compreendida como um campo universal de expressão. No entanto, observa-se o contrário: tudo aquilo que foge aos padrões eurocêtricos tende a ser classificado como inferior, primitivo ou atrasado. Assim, enquanto a cozinha francesa se universaliza como técnica e linguagem, outras tradições precisam ser “traduzidas” para alcançar reconhecimento, o que evidencia a persistência de uma colonialidade do gosto que hierarquiza culturas alimentares com base em padrões europeus.

Neste lugar palpável da culinária pode-se observar como formas de opressão eurocêtricas operaram na conquista do paladar, mas também é possível detalhar como essas formas se estendem até nossos dias em diversas representações que não só passam pela homogeneização e estandardização das formas de produção dos alimentos, mas dos alimentos em si mesmos. Dos cheiros e sabores às políticas e incentivos que ordenam e guiam a produção agrícola (Benvegnú, Manrique, 2018, p. 45).

Tal percepção do gosto e da sensibilidade do belo está enraizada em uma tradição estética clássica, a qual foi trabalhada durante este capítulo, como aponta Kant em sua *Crítica da Faculdade do Juízo*, estabelece que são atributos exclusivos da cultura europeia, considerada não apenas capaz de criar obras geniais, mas também de julgá-las adequadamente, em consonância com o suposto desenvolvimento moral de sua humanidade (Gomez, 2019).

Quando falamos sobre o julgamento do que é belo e de bom gosto, como discutido ao longo deste capítulo, compreendemos que tais atributos foram historicamente atribuídos à cultura europeia. Essa centralização não apenas moldou os parâmetros estéticos da alta gastronomia, como também estabeleceu critérios de legitimidade que ainda orientam a forma como o valor é atribuído e reconhecido no campo culinário. No próximo capítulo, serão apresentados os dois principais rankings gastronômicos da atualidade. Com foco no Guia Michelin e na lista “Os 50 Melhores Restaurantes”, será possível observar como esses sistemas de avaliação continuam a produzir hierarquias internacionais, mesmo quando adotam um discurso de valorização da diversidade cultural.

4 CAPÍTULO III: RANKINGS GASTRONÔMICOS E A ESTÉTICA DA EXCLUSÃO UM OLHAR SOBRE AMÉRICA LATINA

4.1 Introdução aos Rankings Gastronômicos Internacionais

A gastronomia francesa, ao se expandir para além dos palácios, passa a se apoiar em uma nova categoria de escritores, para além dos autores de manuais e receituários culinários, surgem os críticos gastronômicos, responsáveis por intermediar a relação entre os consumidores e os chefs, agora proprietários de seus próprios estabelecimentos. Autores como Brillat-Savarin (1755–1826) e Grimod de la Reynière (1758–1837), que publicaram obras sobre gastronomia e críticas especializadas, foram fundamentais na construção de mecanismos de avaliação e legitimação, como os júris de degustação (Bueno, 2016). Dessa forma, a difusão da alta gastronomia não apenas se consolida por meio do consumo burguês como expressão de distinção social, mas também encontra respaldo nessa nova classe de intelectuais, encarregados de atribuir prestígio aos restaurantes com base em critérios inventados para definir o que se encaixa na *haute cuisine*.

Quando nos referimos a critérios de avaliação que se pretendem universais para julgar o que é considerado “bom gosto”, belo e, conseqüentemente, superior, estamos, sem dúvida, diante do discurso da modernidade europeia. Essa racionalidade baseia-se em uma autoconsciência de superioridade que se afirma pela negação e distanciamento do Outro. Nesse sentido, os europeus criam parâmetros estéticos e culturais que passam a definir o que é visto como civilizado ou desenvolvido, associando tais atributos à complexidade de sua própria cultura. Tudo aquilo que escapa a esses padrões é, então, classificado como bárbaro e, por isso, passível de modernização para se adequar aos valores estabelecidos por esse imaginário europeu.

O terceiro capítulo deste trabalho se dedica a analisar os rankings gastronômicos 50 Melhores Restaurantes e Guia Michelin, observando como eles se conectam com as discussões apresentadas nos capítulos anteriores. Já é possível introduzir, com base no que foi exposto, a relação entre a filosofia estética europeia, que cria padrões e normas para a definição do bom gosto, e os rankings gastronômicos internacionais, estruturados a partir de critérios de avaliação eurocêntricos e da lógica da alta gastronomia. Assim como a modernidade europeia instituiu critérios universais para definir o que é belo, racional e civilizado, os rankings gastronômicos, criados por instituições europeias, operam com parâmetros que reproduzem esse mesmo imaginário de superioridade cultural. A estética do prato, a complexidade técnica da receita, o ambiente do restaurante e o perfil dos chefs são

avaliados com base em padrões herdados da tradição da alta gastronomia europeia. Dessa forma, as cozinhas periféricas só são legitimadas quando se submetem a esses critérios, reproduzindo, mesmo que de forma inconsciente, a lógica colonial do gosto.

Desde esta perspectiva, la estética y la cultura occidentales aparecen como un particular que pretende universalizar sus propios valores y su arte. Al hacerlo la cultura occidental coloniza con un velo oscuro las demás culturas y formaciones artísticas, como si se tratara de formas y prácticas menos desarrolladas, expresión de una humanidad anclada en su culpable e insensible minoría de edad lejanas espacial y temporalmente del cronotopo moderno colonial (Gomez, 2019, p.375).

Neste capítulo, foram coletados e analisados dados referentes aos rankings gastronômicos mencionados anteriormente. Inicia-se com a apresentação da trajetória do Guia Michelin, o ranking mais antigo e amplamente reconhecido por seu prestígio e influência na alta gastronomia. Nesta primeira parte, busca-se compreender o processo de surgimento do Guia até os dias atuais, bem como analisar sua abrangência internacional.

Em seguida, é abordado o ranking dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo. Foram selecionados todos os restaurantes latino-americanos que figuraram na lista entre os anos de 2006 e 2024, sendo 2006 o marco inicial por registrar a primeira aparição de um restaurante da América Latina. A partir dessa seleção, apresenta-se uma breve contextualização sobre o funcionamento e a história do ranking, para então examinar os dados coletados e identificar o perfil dos restaurantes contemplados neste ranking..

4.2 Guia Michelin: Contexto Histórico e Abrangência Internacional

Quando falamos de rankings de restaurantes internacionais, provavelmente o primeiro nome que vem ao nosso imaginário é o Guia Michelin, o livrinho vermelho com toda a sua sofisticação e, claro, a pergunta inevitável: é o mesmo nome da marca de pneu? O surgimento do guia está estritamente ligado à era do turismo automobilístico da Belle Époque, no início do século XX, momento em que a centralidade de Paris na construção da gastronomia francesa começa a perder prestígio, dando lugar a uma nova valorização das cozinhas regionais do país (Bueno, 2016).

Nesse contexto, nasceu o Michelin Rouge (Karpic, 2000; Mesplède, 1998), criado com o objetivo de orientar os viajantes, convertendo-se no principal instrumento de legitimação dos espaços gastronômicos no interior do campo, num momento em que ele atravessava uma nova fase de fortalecimento com a criação de associações e academias de gastrônomos (Ory, 1998). Essas novas instituições, que passaram a legislar sobre o setor, mantendo as fronteiras entre cozinhas cultas e populares,

designando os preceitos da cultura gastronômica, iram também estipular os critérios de avaliação utilizados pelos guias (Bueno, 2016, p.450).

A resposta dada no parágrafo anterior é sim: o Guia Michelin foi criado em 1900 por André e Edouard Michelin, que também eram os fundadores da fábrica de pneus. Em sua gênese, o guia continha informações úteis para os viajantes, como onde consertar o veículo, abastecer, trocar um pneu ou encontrar hospedagem, comida ou um médico — tudo com o intuito de facilitar a vida de quem estava na estrada (Hoa, May, 2021). Foram impressas 35.000 cópias, mesmo em um contexto em que existiam apenas 3.000 carros nas estradas.

O Guia Michelin não iniciou suas avaliações já com o sistema de três estrelas; a segunda e a terceira estrelas foram implementadas apenas em 1931, e esse sistema se mantém até hoje. Na atualidade, outros tipos de distinções foram criados pelo guia, como o Bib Gourmand, para restaurantes com excelente relação entre qualidade e preço, e a Estrela Verde, destinada àqueles que se destacam por práticas de gastronomia sustentável. No entanto, nenhuma dessas classificações alcança o mesmo prestígio internacional das estrelas da classificação clássica.

FIGURA 1 - Guia Michelin e o mascote da marca Bibendum



Fonte: Guia Michelin (2025)

No início de sua criação, as estrelas do Guia Michelin tinham significados diretamente relacionados ao contexto das viagens automobilísticas. Uma estrela indicava "boa mesa na região", ou seja, permitia ao consumidor identificar um restaurante de qualidade próximo à sua localização. Duas estrelas sinalizavam "cozinha excelente, vale a viagem", sugerindo que o restaurante poderia justificar um desvio no trajeto para ser visitado. Já as três estrelas

representavam "uma das melhores mesas do país, vale a viagem", indicando que o restaurante, por si só, era motivo suficiente para planejar uma viagem exclusiva (Hoa, May, 2021). Dessa forma, percebe-se que, desde sua gênese, o Guia Michelin esteve profundamente vinculado ao turismo rodoviário, incentivando deslocamentos em que, idealmente, os viajantes estariam utilizando os pneus da marca.

Restaurantes com estrelas Michelin sempre foram associados à “alta gastronomia” em oposição a refeições rápidas e restaurantes regulares (Miklos, 2019). Representam consumo caro e hedonista (Pacheco, 2018). No caso específico dos restaurantes estrelados, o acesso é limitado a um público exclusivo de clientes que esperam altos padrões de serviço alimentar, nos quais uma única refeição é transformada em uma experiência única. O Guia Michelin estabeleceu um paradigma elitista (Lane, 2013)(Hoa, May, 2021, p.61, tradução nossa).

Atualmente, ter um restaurante presente no Guia Michelin significa que ele alcançou um patamar de culinária excepcional. Para a atribuição das estrelas, são considerados cinco critérios universais: qualidade dos ingredientes, harmonia dos sabores, domínio técnico, expressão da personalidade do chef por meio da cozinha e consistência — tanto em todo o cardápio quanto ao longo do tempo (Guide Michelin, 2022). Isso significa que, a partir do momento em que um restaurante recebe uma estrela, ele pode mantê-la, conquistar mais uma ou até perdê-la, caso não consiga sustentar o padrão de excelência exigido.

Esse padrão de excelência vem com um preço alto, o preço de sacrificar o bem-estar e saúde mental de quem está por trás das cozinhas. Em muitos desses ambientes não é estranho encontrar o uso de substâncias ilícitas, como cocaína, anfetaminas e maconha, sendo naturalizado pela equipe e pelos chefs, tornando-se assim uma maneira de sustentar e enfrentar o ritmo intenso e a performance exigida pela profissão e pelo reconhecimento do Guia, isto revela o quanto a pressão constante pode comprometer seriamente a saúde e a qualidade de vida desses profissionais (Hoa, May, 2021).

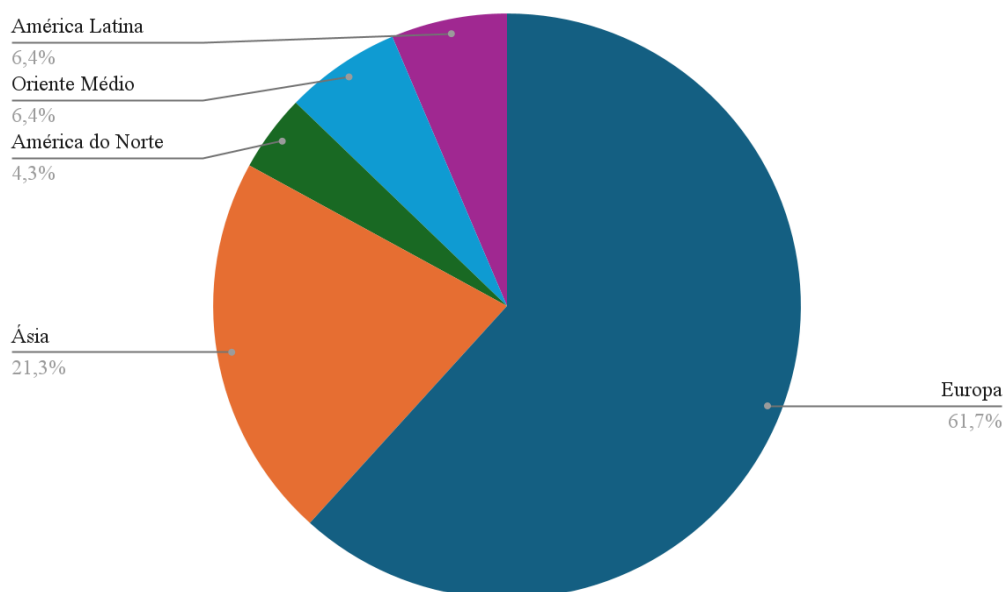
As estrelas do Guia Michelin, embora ainda mantenham sua função original de orientar viajantes, hoje ultrapassam esse propósito inicial. Com a intensificação das viagens internacionais e o processo de globalização, o guia precisou se adaptar, expandindo seu escopo para além das fronteiras francesas e contemplando uma diversidade cultural cada vez maior nos restaurantes avaliados. Segundo o site oficial do Guia Michelin (2025), a classificação segue os seguintes critérios: uma estrela indica uma excelente cozinha, com pratos saborosos elaborados com ingredientes de alta qualidade; duas estrelas correspondem a pratos refinados e inspirados, que expressam com clareza o talento e a personalidade do chef; três estrelas representam o mais alto nível da culinária, com preparações que se aproximam da arte e possuem potencial para se tornarem clássicos.

As decisões são tomadas por inspetores anônimos do Guia Michelin, todos profissionais experientes da área de hospitalidade e gastronomia. As avaliações são realizadas de forma coletiva, com base em múltiplas visitas feitas por diferentes inspetores em dias, horários e estações do ano variados, o objetivo é experimentar o maior número possível de pratos, analisando sua qualidade e consistência (Guia Michelin, 2025). Segundo Hao e May (2021, tradução nossa), “[...] em 1933, foi criada a profissão de inspetor (Karpik, 2000). Sua função era cruzar o mundo em busca dos melhores endereços para compor um repertório — desde estalagens típicas a palácios luxuosos, de pequenos bistrôs a mesas excepcionais”.

No que diz respeito à expansão cultural das regiões avaliadas, o primeiro país a ser contemplado além da França foi a Bélgica, em 1904. A partir de 2006, o guia passou a ser publicado também nos Estados Unidos, com edições dedicadas a cidades como Nova York, São Francisco, Las Vegas e Chicago, posteriormente, a expansão alcançou outros continentes, com publicações na China e no Japão (Statista, 2020 *apud* Hoa, May, 2021). O Brasil passou a ser contemplado pelo *Guide Rouge* em 2015, com as cidades de São Paulo e Rio de Janeiro avaliadas pela primeira vez. Apenas em 2024 o México e a Argentina ingressaram no guia e conquistaram suas primeiras estrelas. Assim, até hoje, somente três países da América Latina figuram entre os avaliados pelo Guia Michelin.

Atualmente, os restaurantes estrelados pelo Guia Michelin estão globalizados. Na análise dos países cobertos pelo Guia Michelin, havia cerca de 15.572 restaurantes listados no Guia, incluindo 2.813 restaurantes estrelados distribuídos por 33 países (My Offers, 2019). Entre eles, o Japão, com 731 estrelas Michelin, supera tanto a França (com 621 estrelas) quanto a Itália (com 367 estrelas), tornando-se o “centro da culinária Michelin no mundo” (p. 9). Segundo o My Offers, foi necessário apenas um século para que o guia expandisse sua influência por todo o mundo. Como resultado, existem mais restaurantes estrelados do que nunca. As experiências gastronômicas são incontáveis (Hoa, May, 2021, p.61, tradução nossa).

Apesar do que se observa na citação anterior, a expansão internacional do Guia Michelin não representa uma ruptura com os paradigmas eurocentrados da alta gastronomia, mas sim a sua difusão em escala global. A proliferação de restaurantes estrelados não indica, necessariamente, uma democratização do prestígio, mas sim a consolidação de uma hegemonia cultural que disfarça de universal aquilo que, em sua essência, é localizado e excludente. Ainda que o número de estabelecimentos reconhecidos tenha aumentado em diferentes regiões, a experiência gastronômica que essas estrelas representam permanece, em grande medida, restrita às elites.

FIGURA 2: Distribuição Geográfica do Guia Michelin na Atualidade

Fonte: elaborado pela autora.

A Figura 2 evidencia que, embora o Guia Michelin tenha se expandido globalmente, sua presença ainda é mais significativa na Europa. É importante destacar que o gráfico foi elaborado com base no número de países em que o guia está presente em cada região mencionada, e não no número de restaurantes avaliados por país. No caso do Brasil, em 2024, os restaurantes estrelados concentram-se nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro. Receberam duas estrelas os restaurantes Oro, Oteque, Lasai, D.O.M., Tuju e Evvai; já com uma estrela estão Cipriani, Mee, San Omakase Huto, Jun Sakamoto, Kan Suke, Kinoshita, Maní, Picchi, Fame Osteria, Kazuo, Kuro, Murakami, Tangará Jean-Georges e Oizumi Sushi (CNN, 2024).

4.3 50 Melhores Restaurantes: Proposta e Abrangência Regional

A avaliação da gastronomia se desloca do eixo francês apenas em 2002, com a criação do The World 's 50 Best Restaurants pela revista inglesa Restaurant Magazine. A França deixa, então, de ser o centro exclusivo das avaliações gastronômicas, embora a Europa continue em destaque. O ranking inova ao reunir uma banca avaliadora composta por profissionais selecionados que atuam na área da gastronomia, como chefs, escritores especializados e críticos gastronômicos de diferentes partes do mundo, formando assim uma academia global

da gastronomia (Bueno, 2016). Dessa forma, podemos entender que a proposta do 50 Melhores Restaurantes é ser ampla e mais diversificada em suas escolhas, contemplando outras partes do mundo e não apenas a França.

Em relação ao funcionamento do sistema de avaliação criado pela revista *Restaurant Magazine*, responsável por premiar anualmente os 50 melhores restaurantes do mundo, não existem critérios pré-estabelecidos que definam o que, de fato, torna um restaurante o “melhor”. O que há são regras rígidas que regem o processo de votação e devem ser seguidas pelos votantes. Os pré-requisitos para que um restaurante seja elegível a compor o prestigiado ranking são simples: o estabelecimento não pode estar permanentemente fechado ou em processo de encerramento na época da nomeação, e também não pode ter sido nomeado como o primeiro colocado entre os anos de 2002 e 2018, o que o incluiria no grupo *Best of the Best* — categoria formada por antigos vencedores que não podem retornar à lista (*The World's 50 Best Restaurants*, 2025).

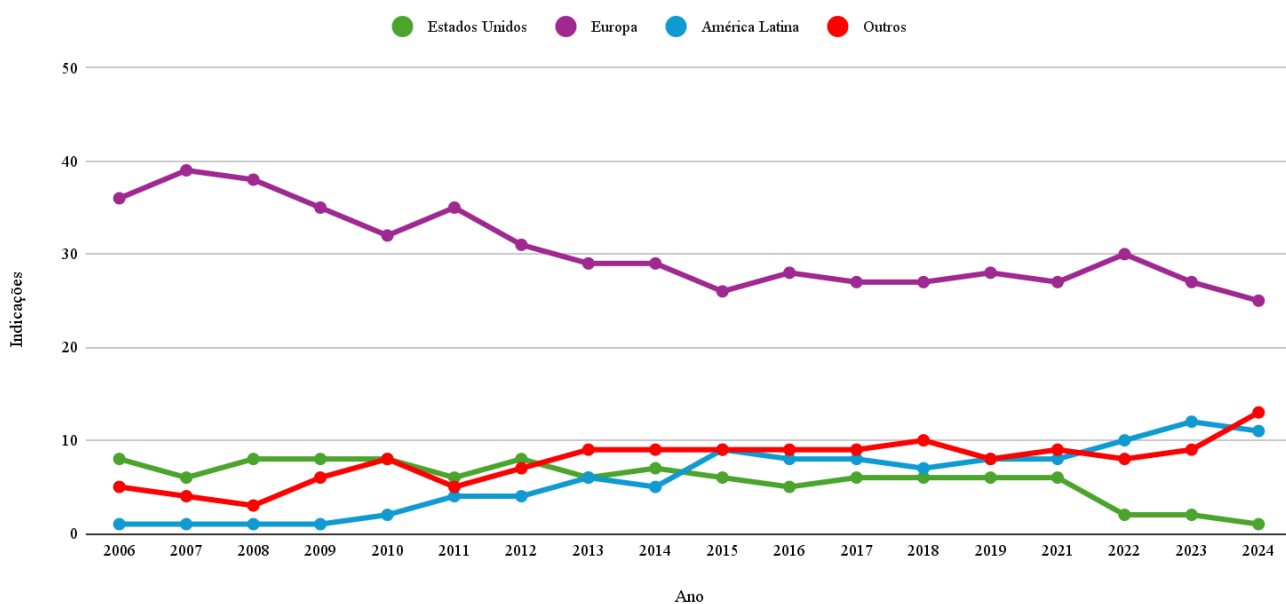
A votação é organizada pela empresa William Reed, sendo que nenhum funcionário da empresa ou de qualquer uma das patrocinadoras participa da Academia, a fim de evitar qualquer tipo de favorecimento a determinados restaurantes. A Academia dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo é dividida em 28 regiões, cada uma composta por 40 membros votantes, incluindo o presidente regional. Cada membro tem o direito de votar em até 10 restaurantes. No total, são 1.120 especialistas internacionais da indústria gastronômica, respeitando um equilíbrio de gênero de 50/50, implementado a partir de 2021 (*The World's 50 Best Restaurants*, 2025).

As regras que orientam esse processo de votação são bastante rígidas, como já mencionado anteriormente. A votação é totalmente confidencial até o anúncio oficial dos vencedores. Em 2025, cada membro da Academia pode votar em 6 a 10 restaurantes, dependendo da sua capacidade de viajar internacionalmente; no entanto, apenas 6 desses votos podem ser destinados a restaurantes localizados na região do próprio votante. As escolhas devem ser feitas em ordem de preferência e, obrigatoriamente, os votantes devem ter comido nos restaurantes indicados nos últimos 18 meses, confirmando essa informação e a data da última visita para cada nomeação. Além disso, não é permitido votar em restaurantes nos quais o membro tenha algum tipo de interesse financeiro, nem em experiências gastronômicas realizadas fora do próprio restaurante — como jantares promovidos em outras localidades. Restaurantes temporários, *pop-ups* ou que estejam fechados (ou em vias de fechar) até três meses após a divulgação da lista também são inelegíveis. As indicações devem ser feitas ao restaurante como instituição, e não ao chef e restaurateur (exceto em casos

específicos de prêmios individuais). Por fim, os membros da Academia devem manter total anonimato sobre sua participação no processo de votação (*The World 's 50 Best Restaurants*, 2025).

Antes de analisar com mais profundidade o perfil dos restaurantes latino-americanos contemplados no ranking, a partir dos dados coletados entre os anos de 2006 e 2024, é importante traçar um panorama geral da distribuição geográfica dos restaurantes selecionados ao longo desses 18 anos. Essa contextualização permite compreender como as diferentes regiões têm sido representadas na lista e quais padrões territoriais se repetem ou se transformam com o tempo. Na Figura 3 é possível observar essa distribuição geográfica dos restaurantes que aparecem no 50 Best Restaurants.

FIGURA 3: Distribuição Geográfica no Período de 2006 - 2024



Fonte: elaborado pela autora.

Para uma melhor compreensão do gráfico, o eixo vertical representa o número total de indicações, com valor máximo de 50, correspondente ao total de restaurantes selecionados anualmente. Já o eixo horizontal indica os anos analisados, de 2006 a 2024, sendo 2006 o primeiro ano em que um restaurante da América Latina apareceu no ranking. Assim, o gráfico 1 ilustra a variação geográfica dos restaurantes contemplados ao longo desse período. A partir desses dados, é possível observar com mais clareza se o propósito da premiação de promover uma maior diversidade regional entre os indicados está, de fato, sendo alcançado. Vale

ressaltar que na região “outros” inclui Ásia, África, Oceania e Oriente Médio, foi denominada desta maneira para facilitar a visualização do gráfico.

Observa-se que, ao longo de todo o período analisado, a Europa manteve a liderança em número de restaurantes indicados, embora com uma tendência de queda progressiva. Em 2006, o continente europeu registrava cerca de 36 indicações, enquanto em 2024 esse número caiu para aproximadamente 25, uma redução significativa, ainda que continue sendo a região mais representada. Segundo Bueno (2016, p. 454) é com os 50 melhores Restaurantes que os franceses passam a perder o seu protagonismo na gastronomia internacional, passando a dividir espaço com seus vizinhos europeus “[...] desde 2002, entre os dez melhores, não consta nenhum francês. Nos primeiros anos, predominaram os ingleses, os norte-americanos e, principalmente, os espanhóis. Recentemente, os espanhóis vêm dividindo espaço com os latino-americanos e asiáticos”.

Já a América Latina apresenta um crescimento constante nas indicações. A região, que em 2006 tinha apenas um representante na lista, ultrapassou os Estados Unidos em 2015 com 9 restaurantes, enquanto os EUA tinham 6 representados na lista, e alcançou seu pico em 2023, com 12 indicações. Esse avanço reflete o crescente reconhecimento internacional da gastronomia latino-americana nas últimas décadas. De forma geral, o gráfico evidencia uma concentração histórica das indicações no continente europeu, mas também sinaliza mudanças importantes nas dinâmicas de visibilidade e valorização gastronômica global, especialmente com a ascensão da América Latina e de outras regiões ao longo do tempo.

A Tabela 1 apresentada serviu de base para a construção do gráfico citado anteriormente. Por meio dela, é possível visualizar com mais precisão os números absolutos de indicações por região ao longo dos anos. Enquanto o gráfico permite observar com mais clareza a tendência de crescimento ou redução da representatividade regional, a tabela complementa essa análise ao expor os dados numéricos completos de cada edição do ranking.

Tabela 1 – Distribuição geográfica dos restaurantes indicados no ranking dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo (2006–2024)

Ano	Estados Unidos	Europa	América Latina	Outros	TOTAL
2006	8	36	1	5	50
2007	6	39	1	4	50
2008	8	38	1	3	50
2009	8	35	1	6	50

2010	8	32	2	8	50
2011	6	35	4	5	50
2012	8	31	4	7	50
2013	6	29	6	9	50
2014	7	29	5	9	50
2015	6	26	9	9	50
2016	5	28	8	9	50
2017	6	27	8	9	50
2018	6	27	7	10	50
2019	6	28	8	8	50
2021	6	27	8	9	50
2022	2	30	10	8	50
2023	2	27	12	9	50
2024	1	25	11	13	50

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados do site *The World's 50 Best Restaurants* (2006–2024).

É importante destacar que, em 2013, a revista *Restaurant Magazine* criou a premiação regional 50 Melhores Restaurantes da América Latina, composta por estabelecimentos que foram votados para integrar a lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo (Katz, 2021). A iniciativa ampliou a visibilidade da gastronomia latino-americana e passou a considerar restaurantes localizados em países como Argentina, Belize, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guyana Francesa, Guatemala, Guiana, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru, Suriname, Uruguai e Venezuela (Katz, 2021).

No entanto, considerando que um dos objetivos específicos deste trabalho é compreender o perfil dos restaurantes selecionados na lista dos *50 Melhores Restaurantes do Mundo*, ou seja, aquilo que é valorizado em uma escala internacional e não apenas regional, a seguir será apresentado os restaurantes latinos que fizeram a aparição no ranking internacional. Além disso, torna-se pertinente questionar a existência de premiações específicas como os *50 Melhores Restaurantes da América Latina* e os *50 Melhores Restaurantes da Ásia*, ao passo que não há uma categoria equivalente para a Europa. Isso revela uma assimetria evidente: enquanto os restaurantes latino-americanos e asiáticos precisam de categorias paralelas para obter visibilidade, os restaurantes europeus continuam ocupando, de forma naturalizada, o espaço de referência da alta gastronomia global. Cria-se, assim, a impressão de que a Europa já alcançou um estágio consolidado e avançado, enquanto outras regiões, como a América Latina e a Ásia, ainda estariam em processo de construção e legitimação dentro desse sistema hierárquico globalizado.

Tabela 2 – Frequência de aparições dos principais restaurantes latino-americanos na lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo (2006–2024)

Restaurante	País / Cidade	Nº de Aparições
Pujol	México / Cidade do México	13
D.O.M	Brasil/ São Paulo	13
Central	Peru / Lima	10
Maido	Peru / Lima	9
Quintonil	México / Cidade do México	8
Astrid y Gastón	Peru / Lima	8
Boragó	Chile / Santiago	8
Biko	México / Cidade do México	6
Don Julio	Argentina / Buenos Aires	5
Casa do Porco	Brasil/ São Paulo	5
Leo	Colômbia / Bogotá	4
Mayta	Peru / Lima	3
Maní	Brasil/ São Paulo	3
El Chato	Colômbia / Bogotá	2
Oteque	Brasil / Rio de Janeiro	2
Rosetta	México / Cidade do México	2
Kjolle	Peru / Lima	2
Tegui	Argentina / Buenos Aires	1

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados do site *The World's 50 Best Restaurants* (2006–2024).

A partir da Tabela 2 apresentada anteriormente, foram selecionados os dez restaurantes com maior número de aparições no ranking, com o objetivo de compreender melhor o perfil desses estabelecimentos. São eles: Pujol, D.O.M, Central, Maido, Quintonil, Astrid y Gastón, Boragó, Biko, Don Julio e Casa do Porco. Já é possível extrair, a partir dessa

seleção, a informação de que todos esses restaurantes estão localizados em grandes centros urbanos, como Cidade do México, São Paulo e Lima, o que sugere uma relação entre visibilidade internacional e centralidade geográfica.

O primeiro restaurante analisado é o Pujol, localizado na Cidade do México, sendo o estabelecimento latino-americano com o maior número de aparições na lista dos *50 Melhores Restaurantes do Mundo*. Sua primeira entrada no ranking ocorreu em 2011 e, desde então, até o último ano considerado nesta pesquisa, manteve presença constante. Inaugurado em 2000 pelo chef Enrique Olvera, que na época tinha apenas 24 anos, o restaurante surgiu com o propósito inicial de elevar e reinterpretar a culinária tradicional mexicana por meio de técnicas contemporâneas, valorizando ingredientes nativos de alta qualidade e apresentando-os em composições elegantes e sofisticadas (*The World 's 50 Best Restaurants, 2025*).

O chef Enrique Olvera formou-se no *Culinary Institute of America* (CIA), nos Estados Unidos, onde teve contato com os padrões e expectativas de um público globalizado. Essa formação lhe proporcionou as ferramentas necessárias para estabelecer uma ponte entre a culinária tradicional mexicana e os códigos da alta gastronomia internacional. Assim, Olvera tornou-se capaz de traduzir sabores e técnicas locais em uma linguagem compreensível e atraente para comensais de diversas partes do mundo, conectando dois universos gastronômicos, aquele que era deixado de lado por ser simples e nativo e o que é considerado alta gastronomia.

Abaixo está o propósito do restaurante descrito no site que indica uma tentativa de usar conscientemente os recursos e o planejamento do cardápio com base na sazonalidade e disponibilidade de insumos, princípios que refletem o compromisso do Pujol com a ética ambiental e com a valorização de saberes locais.

México es ancho y ajeno, como un mundo. En Pujol lo sabemos, y por eso seguimos viajando. Cada estación elegimos una zona del país: la orbitamos, la escuchamos, la cocinamos. Esta vez, miramos hacia el Pacífico—desde las costas de Nayarit hasta Pinotepa Nacional. Maíz de Jala, pesca del día, fogones de sal y brisa. Un presente lleno de legado. No queremos imitar el pasado, sino construir desde él. Este menú es memoria, sí, pero también una promesa: de seguir aquí, de seguir buscando, de seguir cocinando esto que llamamos México—una estación a la vez. Gracias por acompañarnos (Pujol, 2025).

O restaurante D.O.M., localizado em São Paulo e fundado em 1999 pelo chef Alex Atala, figura como o primeiro restaurante da América Latina a integrar o ranking dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, fazendo sua estreia em 2006. Considerado um marco na consolidação da gastronomia brasileira no cenário internacional, o D.O.M. representa uma

inflexão importante no modo como a culinária nacional passou a dialogar com o campo gastronômico global.

O sucesso do restaurante pode ser compreendido a partir de múltiplos fatores, entre os quais se destacam: o crescente interesse internacional pela biodiversidade da América Latina; a capacidade dos chefs brasileiros de estabelecer uma fusão entre gastronomia global com ingredientes e referências locais, tornando-os comestíveis para um público global; e a habilidade desses profissionais em construir discursos alinhados às ideologias contemporâneas do campo gastronômico, como a valorização do território, da sazonalidade e da sustentabilidade (Bueno, 2019). Nesse contexto, o trabalho de Alex Atala se destaca por reconfigurar os insumos amazônicos e brasileiros em uma linguagem reconhecida e legitimada pelas instituições da alta gastronomia internacional, contribuindo de maneira decisiva para o reconhecimento da culinária brasileira como sofisticada, inovadora e conectada com as pautas globais contemporâneas.

Localizado em Lima, no Peru, o restaurante Central é o terceiro com maior número de aparições no ranking analisado, tendo estreado em 2013 e mantido presença constante até 2023. Neste último ano, foi reconhecido como o melhor restaurante do mundo, sendo, desde então, incluído na categoria *Best of the Best*, o que o exclui das listas regulares subsequentes. Fundado em 2008 pelo chef Virgilio Martínez, o Central surgiu com o propósito de oferecer uma experiência gastronômica de alto nível, enraizada nos ingredientes e técnicas culinárias peruanas. No ano seguinte, a chef Pía León uniu-se ao projeto, tornando-se não apenas sua parceira profissional, mas também sua esposa e figura essencial na consolidação da identidade do restaurante (*The World 's 50 Best Restaurants, 2025*). Dos três restaurantes analisados até aqui, este é o primeiro em que se destaca o nome de uma chef mulher, cabe antecipar que, entre os dez restaurantes selecionados nesta pesquisa, a presença feminina na liderança das cozinhas será notadamente limitada.

A trajetória da chef Pía León teve início aos 21 anos, quando ingressou na cozinha do restaurante Central, que havia acabado de abrir suas portas. Ao longo de cinco anos de intensa dedicação e aprendizado contínuo, consolidou-se como uma das principais chefs do país e também se tornou o braço direito do chef Virgilio Martínez (*The best chef, 2025*). Em 2021, foi reconhecida como a Melhor Chef Mulher do Mundo e, antes disso, em 2018, já havia recebido o título de Melhor Chef Mulher da América Latina. É importante destacar que ela estava na co-direção do Central quando o restaurante foi eleito o melhor do mundo em 2023, ao lado de seu marido. Além disso, é responsável por seu próprio restaurante, o Kjolle,

inaugurado em 2018, que inclusive está presente na Tabela 2. Podemos destacar da trajetória do chef Virgilio Martínez, é sua formação no Le Cordon Bleu no Canadá e em Londres.

O Central diferencia-se por sua abordagem única e profundamente territorializada. A proposta do restaurante é guiar os clientes por diferentes ecossistemas peruanos, organizando os pratos de acordo com a altitude e o ambiente de origem dos ingredientes, uma viagem desde regiões abaixo do nível do mar, no Oceano Pacífico, até os picos elevados dos Andes. Pratos como “Dry Valley”, que reúne camarões, abóbora loche e abacate, ou “Amazonian Water”, com peixe pacu, melancia e folha de coca, refletem essa cartografia culinária sensível ao território (*The World 's 50 Best Restaurants, 2025*).

Para abordar o restaurante Maido, localizado em Lima, no Peru, é fundamental compreender, ainda que brevemente, a culinária nikkei fruto da fusão entre as tradições gastronômicas peruana e japonesa, desenvolvida a partir da imigração japonesa em massa para a América Latina, especialmente no contexto peruano. Segundo Takenaka (2019), há uma disputa de narrativas sobre o que constitui, de fato, a culinária nikkei, para as elites gastronômicas peruanas, trata-se de uma culinária essencialmente peruana com um toque japonês, já para os nipo-peruanos, suas raízes estão, antes de tudo, nas práticas alimentares dos imigrantes japoneses e de seus descendentes, sendo a criatividade na substituição de ingredientes japoneses por insumos locais considerada a essência da culinária nikkei.

O restaurante Maido é comandado pelo chef nipo-peruano Mitsuharu “Micha” Tsumura e representa um dos mais emblemáticos expoentes da culinária nikkei contemporânea. Inaugurado em 2009, o restaurante também é responsável pela popularização dessa vertente gastronômica junto a um público globalizado. Sua primeira aparição no ranking dos 50 Melhores Restaurantes ocorreu em 2015, mantendo-se desde então nas edições posteriores.

Tsumura nasceu em Lima, é descendente de imigrantes japoneses que chegaram ao Peru em 1889. Sua trajetória na gastronomia teve início nos Estados Unidos, onde se formou em artes culinárias, e posteriormente especializou-se em culinária japonesa em Osaka (*The World 's 50 Best Restaurants, 2025*). É possível observar que muitos chefs de destaque na alta gastronomia seguem esse percurso formativo no Norte Global, retornando posteriormente aos seus países de origem para reinterpretar as cozinhas nacionais sob uma perspectiva internacionalizada.

Retornando à Cidade do México, destaca-se o restaurante Quintonil, inaugurado em 2012 pelo casal Jorge Vallejo e Alejandra Flores. O nome do restaurante remete a uma erva comestível muito presente na culinária tradicional mexicana. Desde sua estreia no ranking dos

50 Melhores Restaurantes do Mundo, em 2016, na 12^a posição, o Quintonil tem figurado com constância na lista, atingindo sua melhor colocação em 2024, quando ocupou o 7^o lugar.

O chef Jorge Vallejo possui uma trajetória profissional marcada por passagens em renomados restaurantes como o Noma, na Dinamarca, e o já citado Pujol, comandado pelo chef Enrique Olvera. Sua companheira, Alejandra Flores, é mestre em gestão hoteleira pela prestigiada Les Roches School, na Suíça, e atuou como diretora de operações e comercial do grupo liderado por Olvera (*The World 's 50 Best Restaurants, 2025*). A partir dessa análise, reforça-se como todos os chefs apresentados até o momento, sem exceção, constroem sua experiência em alta gastronomia a partir de bases consolidadas na tradição europeia. Diante disso, cabe questionar até que ponto uma culinária que afirma valorizar ingredientes locais e a cultura mexicana, nesse caso, representa, de fato, uma valorização da cultura e da sociedade, ou se configura apenas como um objeto de fetichização destinado às elites nacionais.

O restaurante Astrid y Gastón, sexto mais frequente na lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, fez sua estreia no ranking em 2011 e permaneceu até 2018. Fundado em 1994 no bairro de Miraflores, em Lima, o restaurante é fruto da parceria entre o chef Gastón Acurio e a chef de confeitaria Astrid Gutsche. Como relata o site oficial do restaurante (Astrid y Gastón, 2021), o casal conheceu-se em Paris, durante a formação em gastronomia, e uniu-se também por um sonho em comum: abrir o próprio restaurante.

Segundo Salazar, Moraes e Leite (2016), o restaurante surgiu com a proposta de oferecer uma cozinha francesa de vanguarda, influenciada pela *nouvelle cuisine* e refletindo também a formação dos proprietários na França. O processo de transição para uma identidade gastronômica peruana levou cerca de quatro anos e culminou, em 2000, em uma mudança estratégica deliberada, que posicionou Astrid y Gastón como um dos principais símbolos da gastronomia peruana contemporânea.

Dessa maneira, pode-se afirmar que, a partir dessa nova abordagem, o restaurante peruano passou a valorizar e promover produtos locais, refletindo uma crescente valorização das raízes culturais e da biodiversidade do país. No mesmo período de redefinição de propósito do Astrid y Gastón, destaca-se o movimento liderado por Gastón Acurio, que reúne chefs peruanos empenhados em divulgar uma vanguarda culinária baseada na biodiversidade, na qualidade técnica da gastronomia, na diversidade cultural, fruto da complexa formação histórica do povo peruano e, por fim, na inclusão social (Salazar, Moraes, Leite, 2016). Esse movimento influencia diretamente a nova fase do restaurante, que, agora de forma deliberadamente planejada, estrutura sua proposta em quatro vetores estratégicos: o estético, o emocional-sensorial, o refinamento técnico e o uso do storytelling, uma estratégia narrativa

que transforma o menu e, principalmente, o menu degustação em um meio de comunicação da identidade peruana.

O restaurante Boragó, localizado em Santiago, no Chile, fez sua primeira aparição no ranking dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo em 2016, mantendo-se presente até a edição mais recente analisada. É também o único representante chileno a figurar de forma contínua na lista. Comandado pelo chef Rodolfo Guzmán, o restaurante reflete uma trajetória marcada inicialmente pela formação em artes culinárias no Chile, seguida por uma importante passagem pela Europa, especialmente pela Espanha, onde trabalhou em restaurantes renomados, como o Mugaritz. A experimentação vivida nessas diferentes geografias constituiu a base para a criação posterior do seu próprio restaurante.

O Boragó foi fundado em 2006 e desde então tornou-se um espaço de pesquisa e valorização de ingredientes nativos, muitos dos quais provenientes de práticas ancestrais vinculadas à cultura mapuche, segundo o seu perfil no site do 50 Melhores Restaurantes (2025). A cozinha do Boragó, assim como os seus parceiros de lista, trabalha pela incorporação de plantas autóctones e produtos sazonais provenientes de diversos biomas chilenos, do litoral às montanhas andinas, sendo resultado de uma rede colaborativa que envolve mais de 200 pessoas, entre comunidades de coleta, pequenos produtores e agricultores biodinâmicos (*The World's 50 Best Restaurants, 2025*).

O restaurante Biko, localizado na Cidade do México, figura como um dos representantes mais singulares da alta gastronomia latino-americana, tendo registrado seis aparições no ranking dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, sendo o segundo restaurante latino-americano a integrar a lista após o brasileiro D.O.M. em 2010. A casa é comandada pelos chefs Bruno Oteiza, de origem espanhol, e Mikel Alonso, de nacionalidade francesa, ambos com trajetória marcada pela vivência entre o País Basco e o México.

O chef Bruno Oteiza formou-se em algumas das mais renomadas cozinhas da Espanha, além de ter estudado no Instituto Culinário Ambrosia ele define que a comida servida no restaurante Biko não é cozinha mexicana, nem basca, tampouco uma fusão entre ambas, mas algo inédito: a chamada “*Cocina Gachupa*” (Aranda Barandiain, 2012). Essa expressão traduz a realidade identitária híbrida vivida pelos chefs, marcada por 23 anos no País Basco e 19 no México. Trata-se de uma culinária que emerge do deslocamento, da sensação de não pertencer inteiramente a um único território, e que busca justamente afirmar essa condição ambígua por meio da criação de uma linguagem gastronômica própria.

Voltando o olhar para a região do Cone Sul, destaca-se o restaurante Don Julio, localizado no bairro de Palermo, em Buenos Aires, que figura como um dos principais

representantes da gastronomia argentina contemporânea. Desde sua primeira aparição no ranking dos *50 Melhores Restaurantes da América Latina*, em 2019, o estabelecimento tem mantido presença constante nas edições subsequentes, consolidando-se como símbolo da parrilla argentina elevada à condição de alta gastronomia, sendo o segundo restaurante argentino a aparecer no ranking. Fundado pelo sommelier Pablo Rivero, o restaurante é, ao mesmo tempo, um projeto familiar, uma homenagem aos sabores e aos territórios argentinos, e um laboratório de práticas agroecológicas, quase todos os insumos provêm da fazenda vinculada ao restaurante, incluindo vegetais orgânicos e de estação (The World 's 50 Best Restaurants, 2025).

A cozinha do prestigiado restaurante Don Julio é comandada pelo chef argentino Guido Tassi, que ingressou na equipe em 2016. Com uma carreira consolidada, Tassi foi premiado em 2008 como Melhor Jovem Chef pela revista *Cuisine & Vins*, e sua formação é fortemente influenciada pela gastronomia francesa, resultado de sua passagem pelo restaurante do renomado chef Michel Bras, detentor de três estrelas Michelin, na França (Argentina on the go, 2024).

A partir do perfil descrito no site dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo (2025), podemos nos direcionar ao décimo restaurante mais recorrente no ranking, cuja primeira aparição ocorreu em 2019: trata-se de A Casa do Porco. O restaurante destaca-se no cenário da alta gastronomia latino-americana por sua proposta inovadora e, ao mesmo tempo, profundamente enraizada em tradições populares. Seu menu é orientado pela filosofia de aproveitamento integral do porco, valorizando desde os miúdos até os cortes mais nobres, como forma de combater o desperdício e resgatar práticas alimentares historicamente marginalizadas. Comandado pelos chefs Jefferson Rueda e Janaína Torres, o restaurante alia criatividade culinária, compromisso com o território e uma abordagem declaradamente inclusiva. O espaço, de decoração irreverente, combina a experiência sensorial da alta gastronomia com a oferta de um menu à la carte acessível, consolidando-se como uma proposta de democratização do comer bem.

É importante destacar que a chef Janaína Torres foi eleita “*The World 's Best Female Chef*” em 2024, além de já ter sido reconhecida, em anos anteriores, com o título de Melhor Chef Mulher da América Latina (The World' s 50 Best, 2025). Sua trajetória na gastronomia difere significativamente da de muitos outros chefs mencionados neste trabalho: sua formação é predominantemente prática e construída em território nacional, sem passagens por restaurantes renomados na Europa ou por instituições internacionais de ensino gastronômico. Enquanto seu ex-marido e cofundador da Casa do Porco, Jefferson Rueda cursou a primeira

classe de gastronomia do Senac no Brasil, e estagiou em restaurantes renomados na Europa, como o El Celler de Can Roca, Can Fabes e Santi Santamaria (A Casa do Porco, 2025).

Após a análise de todos os 10 restaurantes mais frequentes do ranking 50 melhores Restaurantes, podemos tirar algumas conclusões e informações. Primeiramente, a presença de chefs formados em escolas de elite como o Culinary Institute of America, Le Cordon Bleu ou com passagem por cozinhas estreladas da Europa, revela como o capital simbólico da alta gastronomia ainda está centralizado em saberes, métodos e trajetórias europeias. Além disso, é importante destacar a quase ausência de mulheres na liderança desses restaurantes. Entre os dez estabelecimentos analisados, apenas três contam com chefs mulheres em posição de destaque, o que reflete a desigualdade de gênero estrutural que também permeia o campo da alta gastronomia.

Outra perspectiva que pode ser destacada a partir dos restaurantes analisados é o uso de ingredientes ancestrais, que historicamente não eram associados ao universo da alta gastronomia. Nesse contexto, há uma linha tênue entre valorização e apropriação. O processo geralmente parte das elites gastronômicas em direção a um público globalizado, embora esses ingredientes sempre tenham feito parte da alimentação cotidiana das classes populares. Ainda que haja um movimento de reapropriação de narrativas culinárias locais, por meio da valorização da biodiversidade, da sazonalidade e de ingredientes nativos, essas práticas são frequentemente ressignificadas para atender às expectativas de um comensal global, nem sempre refletindo os valores ou a realidade das sociedades de origem.

Como explica Takenaka (2019, p. 9, tradução nossa) ao analisar o caso do Peru,

Como o “boom” foi, em grande parte, promovido de cima para baixo, liderado pela gastronomia de elite voltada para um público urbano, Matta (2013) sustenta que o crescimento do setor alimentício reproduziu, ao invés de atenuar, as hierarquias sociais de longa data no Peru. Esse “projeto gourmet das elites”, como Bohardt (2014) descreve a gastro-política do país, teve como objetivo principal comercializar globalmente a culinária peruana por meio da “valorização” de alimentos indígenas voltados para um público de alto poder aquisitivo (Bohardt, 2014). Ao descobrir o valor de alimentos indígenas anteriormente marginalizados, como a quinoa e a kiwicha, chefs urbanos da elite os transformaram, de cima para baixo, em alta gastronomia, visando atender aos paladares de consumidores globais sofisticados (Matta, 2013).

Quando alimentos próprios da dieta de uma população, especialmente de povos indígenas, são retirados de seus contextos originais, eles podem ser esvaziados de seus significados culturais e transformados a ponto de se tornarem irreconhecíveis. Ingredientes tradicionais da região andina, por exemplo, antes vistos como “atrasados” ou socialmente marginalizados, foram ressignificados por chefs urbanos das elites como componentes de uma

alta gastronomia “sofisticada”, no entanto, essa reinterpretação muitas vezes desconecta os ingredientes de suas raízes e das comunidades que historicamente os cultivaram e consumiram (García, 2013 *apud* Takenaka, 2019).

O caso da quinoa (*Chenopodium quinoa*) e seu trânsito de um produto de uso ancestral para ocupar os circuitos “gourmetizados” do chamado primeiro mundo, é um deles. Herrera Miller (2016) relata a transformação da quinoa como alimento da região andina, comumente associada a comunidades indígenas de escassos recursos, até ser considerado, atualmente, um alimento exótico de grande valor nutricional e atração dietética. Essa transformação fez da quinoa um produto de exportação com fortes impactos na produção e consumo local, que contrapõem lógicas comerciais com usos tradicionais e comunitários. A quinoa pode ser um caso ilustrativo dos múltiplos produtos alimentícios que tem sido “exotizados”, “folclorizados” e “gourmetizados” fora de sua matriz ancestral, aonde a muitos deles se lhes designa valores espirituais e sagrados (Benvegnú, Manrique, 2020, p. 47).

A citação acima ilustra de forma concreta os impactos da apropriação de alimentos tradicionalmente consumidos por comunidades locais. A quinoa, antes associada à dieta cotidiana de populações andinas, passa a ser valorizada como um produto exótico e de alto valor nutricional, apropriado por elites nacionais que o adaptam aos padrões da alta gastronomia para torná-lo palatável a um público global. Como consequência, o alimento é transformado em um produto de exportação, o que pode gerar impactos diretos na disponibilidade e no acesso local, afetando negativamente a dieta das populações que historicamente o cultivaram e consumiram.

Por fim, é possível afirmar que os restaurantes analisados não representam uma ruptura com os paradigmas impostos pela colonialidade do saber e do ser, mas sim sua atualização em uma escala global. A valorização do “local” e do “autêntico” torna-se, muitas vezes, parte de uma estratégia discursiva de distinção e sofisticação destinada a públicos privilegiados. Em vez de democratizar o acesso à gastronomia de excelência, os rankings analisados reafirmam hierarquias de gosto e exclusão social.

5 CONCLUSÃO

Ao longo deste trabalho, buscou-se compreender de que maneira a alta gastronomia opera como um instrumento da colonialidade no cenário internacional. Observa-se que ela se beneficia diretamente do processo colonial, à medida que diversos ingredientes latino-americanos passam a compor os cardápios das prestigiadas cozinhas europeias. Com o fim da colonização formal, no entanto, as estruturas hierárquicas que definem o que é considerado alta gastronomia, marcada por complexidade técnica e por normas estéticas rígidas, não desaparecem; ao contrário, são preservadas e reproduzidas. Nesse contexto, a alta gastronomia revela-se não apenas como um produto da colonialidade, mas também como uma ferramenta que reforça a exclusão daquilo que não se enquadra em seus padrões eurocentrados.

A alta gastronomia se coloca como central na produção de conhecimento sobre culinária no mundo, posicionando-se como o ápice de uma suposta evolução técnica e estética dos sistemas alimentares. Essa centralidade, no entanto, não é neutra: ela reproduz a lógica da modernidade eurocentrada, ao inventar que uma experiência cultural particular, a europeia, é universal e um suposto referencial válido para toda a humanidade (Dussel 2002). Assim como o etnocentrismo europeu é colocar a experiência europeia como central e assim marginalizando outras sociedades e as categorizando como periféricas, a alta gastronomia, moldada por valores e padrões europeus, assume o papel de critério global de sofisticação culinária. Desse modo, ela não apenas exclui ou inferioriza outras tradições alimentares, como também reforça uma hierarquia que naturaliza o lugar da Europa (ou do Norte Global) como referência legítima e superior no campo da gastronomia.

Quando se trata de pensar em uma gastronomia latino-americana própria, é difícil escapar dos efeitos da colonialidade, pois esta constitui uma estrutura profundamente enraizada nas sociedades que foram colonizadas. Conforme aponta Aníbal Quijano (2002), o projeto colonial não se limitou ao domínio econômico e territorial, mas implicou também o controle da subjetividade, da cultura e da produção de conhecimento. Nesse sentido, ao falarmos de gastronomia, um campo que envolve cultura, memória, práticas alimentares e saberes locais, estamos tratando de uma área profundamente afetada pela colonização.

Os sistemas alimentares indígenas foram deslegitimados, transformados ou apagados, e os modos de produção e consumo sofreram interferências externas. Além disso, quando buscamos estudar e compreender a gastronomia da América Latina, muitas vezes somos

levados a recorrer a categorias, epistemologias e marcos conceituais oriundos da tradição europeia, reproduzindo, assim, a colonialidade do saber.

A partir da perspectiva apresentada por Quijano (2002) sobre a racionalidade eurocêntrica como forma hegemônica de produção de conhecimento, é possível compreender como os rankings gastronômicos internacionais, como o Guia Michelin e os 50 Melhores Restaurantes do Mundo, operam dentro dessa mesma lógica, ao avaliarem a partir de um referencial de modernidade eurocêntrica que já definimos que a alta gastronomia é, e também ao continuarem por produzirem uma hierarquia gastronômica internacional, onde vimos que os restaurantes mais frequentes continuam sendo europeus. Isto é, ainda que esses rankings afirmem ampliar seu escopo regional e promover uma suposta diversidade culinária, seus critérios de avaliação continuam baseados em parâmetros estéticos, técnicos e simbólicos forjados na tradição europeia.

Dessa forma, não apenas se mantêm os países europeus como maioria entre os selecionados, como também, quando há a presença de restaurantes latino-americanos, essa se dá majoritariamente por meio de empreendimentos alinhados a uma elite gastronômica urbana, internacionalizada e distante das práticas alimentares cotidianas das populações locais. O eurocentrismo, portanto, não se limita à geografia dos premiados, mas estrutura o próprio modo de definir o que é considerado excelência culinária, reproduzindo hierarquias coloniais e invisibilizando saberes alimentares outros, populares, indígenas ou afrodescendentes, que não se ajustam às exigências da alta gastronomia global.

Retomando os principais pontos discutidos no capítulo 3, especialmente na última seção, onde foram apresentados os resultados da lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo entre os anos de 2006 e 2024, é importante destacar o crescimento significativo da presença latino-americana no ranking. Um marco notável foi o primeiro lugar alcançado pelo restaurante Central, do Peru, em 2023. Já em 2025, ano que não foi incluído nesta pesquisa, o topo da lista foi ocupado por outro restaurante peruano analisado neste trabalho: o Maido, que passou a integrar o grupo Best of the Best.

Ao apontarmos a existência de uma elite gastronômica que constrói seus cardápios e narrativas (storytelling) de forma a serem palatáveis tanto para as elites nacionais quanto para um comensal globalizado, capaz de consumir ingredientes e produtos locais sem questionar que esses produtos não são o que já estão acostumados a consumir, não se nega a relevância do trabalho desses restaurantes na valorização de insumos regionais e na colaboração com produtores locais. Ainda que o produto final não seja direcionado à sociedade de origem, pode-se considerar que esses restaurantes estão construindo um caminho de valorização a

partir de um espaço já moldado pelo discurso da modernidade. Talvez, justamente por meio dessa tensão, esteja sendo dado um passo importante na construção de uma culinária latino-americana que busca reconhecimento internacional a partir dos seus próprios padrões do que é considerado bom-gosto.

6 REFERÊNCIAS

A CASA DO PORCO. Chefs. A Casa do Porco. Disponível em: <https://acasadoporco.com.br/chefs/>. Acesso em: 25 jul. 2025.

ACHINTE, Adolfo Albán. Comida y Colonialidad: Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. **Calle14**, [s. l.], v. 4, n. 5, junho-dezembro 2010.

ARANDA BARANDIAIN, Lydia. Biko: el despertar de la "Cocina Gachupa". *Deutsche Welle*, 12 out. 2012. Disponível em: <https://corporate.dw.com/es/biko-el-despertar-de-la-cocina-gachupa/a-16303532>. Acesso em: 25 jul. 2025.

ARGENTINA ON THE GO. Guido Tassi: the chef behind the success of Don Julio and El Preferido restaurants. *Argentina On The Go*, 11 jan. 2024. Disponível em: <https://argentinaonthe-go.com/en/guido-tassi-the-chef-behind-the-success-of-don-julio-and-el-preferido-restaurants/>. Acesso em: 25 jul. 2025.

B. TRUBEK, Amy. **Haute Cuisine**: How the French invented the culinary profession. Philadelphia, Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2002. 178 p.

BALLESTRIN, L. “América Latina e o giro decolonial”. **Revista Brasileira de Ciência Política** (11), Brasília, 2013.

BARRETO AMORIM PILLA, M. C. Manais de Civilidade, modelos de civilização. **História em Revista**, v. 9, n. 9, 19 jul. 2017.

BARROS, João. Geopolítica del conocimiento Control de la subjetividad y del conocimiento en la Descolonialidad epistémica. *Revista de Ciências Sociais*, [S. l.], v. 50, n. 2, p. 31–50, 2019. Disponível em: <http://periodicos.ufc.br/revcienso/article/view/40654>. Acesso em: 16 jan. 2025.

BENVEGNÚ, V. C.; MANRIQUE, D. Colonialidade alimentar? Alguns apontamentos para reflexão. **Mundo Amazônico**, v. 11, n. 1, p. 39-56, 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.15446/ma.v11n1.76440>. Acesso em: 25 jul. 2025.

BOURDIEU, P. **As regras da arte**. São Paulo: Companhia das letras, 1996.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras, 2005.

BUENO, Maria Lúcia. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL:: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, set./dez. 2016. DOI <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ccrh/a/sW9TqXKVJrPKwxMZDHkTpHv/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 4 maio 2023.

CANESQUI, A.M.; GARCIA R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ; 2005.

CASTRO-GÓMEZ, Santiago. Introducción: La translocalización discursiva de Latinoamérica

en tiempos de la globalización. In: CASTRO-GÓMEZ, Santiago; MENDIETA, Eduardo (org.). **Teorías sin disciplina**: Latinoamericanismo, poscolonialidad y globalización en debate. México: [s. n.], 1998. Disponível em: <https://people.duke.edu/~wmignolo/interactivecv/publications/teoriassindisciplina.pdf>. Acesso em: 8 ago. 2025.

CHRISTENSEN, Bo Thomas, PEDERSEN; Jesper Strandgaard. **Evaluative Practices in the Culinary Field: A Case of Restaurant Rankings**. Frederiksberg: Copenhagen Business School, 2011.

CNN BRASIL. Guia Michelin: São Paulo e Rio têm 24 restaurantes estrelados em 2024. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/guia-michelin-sao-paulo-e-ri-o-tem-24-restaurantes-estrelados-em-2024/>. Acesso em: 27 jul. 2025.

DRUCKMAN, Charlotte. Why Are There No Great Women Chefs?. **Gastronomica**: The journal for food studies, California, ano 2010, v. 10, p. 24-31, 1 fev. 2010. DOI <https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.1.24>. Disponível em: <https://online.ucpress.edu/gastronomica/article-abstract/10/1/24/44459/Why-Are-There-No-Great-Women-Chefs?redirectedFrom=fulltext>. Acesso em: 22 maio 2025.

DUSSEL, Enrique. **1492 El encubrimiento del Otro**: Hacia el origen del "mito de la modernidad". 1. ed. La Paz: UMSA. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación Plural Editores, 1994. Disponível em: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/otros/20111218114130/1942.pdf>. Acesso em: 1 mar. 2025.

DUSSEL, Enrique (2000). “Europa, modernidad y eurocentrismo”, em LANDER, Edgardo (coord.). La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales, perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: Clacso.

Dussel, Enrique D. **Filosofía de La Liberación**. Bogotá, .ed. Nueva América, 1996. Disponível em: bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/otros/20120227024607/filosofia.pdf. Acesso em: 1 mar. 2025.

ELÍBIO, Antônio; ALMEIDA, Carolina. 1. Epistemologias do Sul: Pós-colonialismos e os estudos das Relações Internacionais. Cadernos do Tempo Presente, [S. l.], n. 14, 2014. DOI: 10.33662/ctp.v0i14.2684. Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/tempo/article/view/2684>. Acesso em: 10 fev. 2025.

FERGUSON, P. P. A cultural field in the making: gastronomy in 19th Century France.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet**: Uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac, 1998.

GALINDO RODRÍGUEZ, F. Enfoques postcoloniales en Relaciones Internacionales: un breve recorrido por sus debates y sus desarrollos teóricos. Relaciones Internacionales, Madrid,

España, n. 22, p. 85–107, 2013. DOI: 10.15366/relacionesinternacionales2013.22.005. Disponível em: <https://revistas.uam.es/relacionesinternacionales/article/view/5164>. Acesso em: 10 fev. 2025.

GÓMEZ, Pedro Pablo. Decolonialidade estética: geopolíticas do sentir, do pensar e do fazer. **Revista GEARTE**, [S. l.], v. 6, n. 2, 2019. DOI: 10.22456/2357-9854.92910. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/gearte/article/view/92910>. Acesso em: 16 jul. 2025.

GÓMEZ, Pedro Pablo. Decolonialidad estética: geopolíticas del sentir el pensar y el hacer. **Revista GEARTE**, Porto Alegre, v. 6, n. 2, p. 369-389, maio/ago. 2019. Disponível em: <http://seer.ufrgs.br/gearte>

GROSFOGUEL, Ramón. Para descolonizar os estudos de economia política e os estudos pós-coloniais: Transmodernidade, pensamento de fronteira e colonialidade global. *Periferia*, [S. l.], v. 1, n. 2, 2012. DOI: 10.12957/periferia.2009.3428. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/periferia/article/view/3428>. Acesso em: 13 jan. 2025.

GROSFOGUEL, Ramón. Del final del sistema-mundo capitalista hacia un nuevo sistema-histórico alternativo: la utopística de Immanuel Wallerstein. **Nómadas** (Bogotá), n. 25, p. 44-52, out. 2006. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1051/105115224005.pdf>. Acesso em: 1 ago. 2025.

KATZ, Nicole Domingues. **Onde estão as chefs da América Latina?:** da invisibilidade à busca por reconhecimento nas premiações internacionais. 2021. Monografia (Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, [S. l.], 2021. Disponível em: <https://pantheon.ufrj.br/bitstream/11422/14571/1/NDKatz-min.pdf>. Acesso em: 27 jul. 2025.

LIMA OLIVEIRA, Gabriel Henrique de. **As práticas distintivas da alta gastronomia paulistana:** os caminhos de chefs e restaurateurs na concorrência em torno da legitimidade gastronômica em São Paulo. 2021. 18 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade de São Paulo, [S. l.], 2021. Disponível em: <https://anpocs.com/index.php/encontros/papers/44-encontro-anual-da-anpocs/spg-7/spg03-7/12574-as-praticas-distintivas-da-alta-gastronomia-paulistana-os-caminhos-de-chefs-e-restaurateurs-na-concorrenca-em-torno-da-legitimidade-gastronomica-em-sao-paulo?path=44-encontro-anual-da-anpocs/spg-7/spg03-7>. Acesso em: 10 maio 2023.

MICHELIN GUIDE. What is a Michelin Star? Disponível em: <https://guide.michelin.com/en/article/features/what-is-a-michelin-star>. Acesso em: 27 jul. 2025.

MIGNOLO, Walter D. A Geopolítica do Conhecimento e a Diferença Colonial. **Revista Lusófona de Educação**, [s. l.], n. 48, p. 187-224, 2020. DOI 10.24140/issn.1645-7250.rle48.12. Disponível em: <https://revistas.ulusofona.pt/index.php/rleducacao/article/view/7324/4329>. Acesso em: 5 mar. 2025.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

MONTANARI M . FLANDRIN JL. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

NGUYEN, Vinh Hoa; MAY, Isaure. A reflection on the story, current positioning, offerings and the darker side of the luxury gastronomy book, the Michelin Guide. **Research in Hospitality Management**, Stellenbosch, v. 11, n. 1, p. 59–65, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/22243534.2020.1867386>. Acesso em: 27 jul. 2025.

NOGUEIRA, João Pontes; MESSARI, Nizar. **Teoria das Relações Internacionais: Correntes e debates**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

POULAIN, J. P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

PUJOL. Página inicial. *Pujol*, [s.d.]. Disponível em: <https://pujol.com.mx/>. Acesso em: 24 jul. 2025.

PULICI, Carolina. “A alimentação solene e parcimoniosa: práticas gastronômicas como fonte de distinção das elites brasileiras”. **As lógicas sociais do gosto**. São Paulo: Editora Unifesp, 2019, p. 41-62.

QUIJANO, Aníbal. COLONIALIDADE, PODER, GLOBALIZAÇÃO E DEMOCRACIA. *Revista Novos Rumos*, Marília, SP, n. 37, 2022. DOI: [10.36311/0102-5864.17.v0n37.2192](https://doi.org/10.36311/0102-5864.17.v0n37.2192). Disponível em: <https://revistas.marilia.unesp.br/index.php/novosrumos/article/view/2192>. Acesso em: 17 jan. 2025.

QUIJANO, Anibal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. **CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales**, Buenos Aires, 2005. Disponível em: http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_QUIJANO.pdf. Acesso em: 10 abr. 2024.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. **CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales**, Buenos Aires, 2005. Disponível em: http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_QUIJANO.pdf. Acesso em: 16 jan. 2025.

ROJAS, Cristina. **Civilización y violencia: La búsqueda de la identidad en la Colombia del siglo XIX**. Bogotá: Editorial Norma, 2001.

SALAZAR, Viviane Santos; MORAES, Walter Fernando Araújo de; LEITE, Yákara Vasconcelos Pereira. “Era uma vez...”: processo de formação das estratégias dos restaurantes gastronômicos na América Latina. **Revista Turydes: Turismo y Desarrollo**, n. 20, jun. 2016. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/20/gastronomia.htm>. Acesso em: 24 jul. 2025.

SETH, Sanjay. Postcolonial theory and the critique of international relations. *Millennium – Journal of International Studies*, v. 40, n. 1, p. 167-183, 2011. DOI: [10.1177/0305829811412325](https://doi.org/10.1177/0305829811412325). Acesso em: 1 jan. 2025.

TAKENAKA, Ayumi. “Nikkei Food” for Whom? Gastro-Politics and Culinary Representation in Peru. *Anthropology of Food*, [S.l.], n. 14, 2019. Disponível em: <http://journals.openedition.org/aof/10065>. Acesso em: 25 jul. 2025. DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.10065>.

THE BEST CHEF AWARDS. *Pía León*. The Best Chef Awards, 21 nov. 2023. Disponível em: <https://thebestchefawards.com/2023/11/21/pia-leon/>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD 'S 50 BEST RESTAURANTS. *The Voting System*. The **World's 50 Best Restaurants**, 2025. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/voting/the-voting-system> . Acesso em: 22 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Boragó – Santiago: Beautiful Chilean produce from farm to fork*. The World's 50 Best Restaurants 2025 – Lista 21-30. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/the-list/21-30/borago.html>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. Don Julio. *The World's 50 Best Restaurants 2025 – Lista 1-10*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/don.html> . Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Maido*. The World's 50 Best Restaurants 2025 – Lista 1-10. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/maido.html>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2006*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2006>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2007*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2007>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2008*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2008>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2009*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2009>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2010*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2010>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2011*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2011>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2012*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2012>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2013*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2013>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2014*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2014>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2015*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2015>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2016*. Disponível em:

<https://www.theworlds50best.com/previous-list/2016>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2017*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2017>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2018*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2018>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2019*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2019>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2021*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2021>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2022*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2022>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Previous list 2023*. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/previous-list/2023>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. *Quintonil*. The World's 50 Best Restaurants 2025 – Lista 1-10. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/quintonil.html>. Acesso em: 25 jul. 2025.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. São Paulo chef Janaína Torres is named The World's Best Female Chef 2024. *The World's 50 Best Restaurants*, 21 mar. 2024. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/janaina-torres-the-worlds-best-female-chef-2024.html>. Acesso em: 25 jul. 2025.

TRUBEK, Amy B. **Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession**. Philadelphia: University of Philadelphia Press, 2000. ISBN 0-8122-3553-3.