

O Que Bourdier Diria aos Chefes de Cozinha

Elizabeth Tchá¹

José Ricardo Costa de Mendonça²

Viviane Santos Salazar³

Resumo

Segundo Algranti (2000), a gastronomia é definida como “arte de cozinhar de maneira a proporcionar o maior prazer a quem come”. O cenário gastronômico constitui um campo de disputa rico em distinção e que possui níveis e quantidades diferenciadas de capitais. Neste contexto, visando o entendimento do campo da gastronomia, especificamente do funcionamento do espaço da cozinha, bem como a atuação e ascensão dos agentes que pertencem a este campo, este artigo pretende analisar a gastronomia sob a ótica bourdieusiana. Para tanto se utiliza dos conceitos de Bourdieu referente ao habitus, campo e capital no que tange elementos teóricos necessários para análise do setor feita através do uso extensivo de dados secundários, que envolve biografias de *Chefs*, depoimentos e entrevistas. Os resultados demonstram que os conceitos de Bourdieu são de extrema importância para salientar como se dá a elevada distinção na prática gastronômica dentro do campo, e como a posse de capital e o estilo fortalecem diferenças entre os agentes distintos que compõem o campo gastronômico, além disto salienta-se o fato de que as práticas gastronômicas estão intimamente relacionadas a um habitus, cujas definições são convencionadas pela elite dominante.

Palavras-chave: Gastronomia. Bourdier. Chefes. Campo.Capital.Habitus.

Introdução

Filósofo por formação, Pierre Bourdieu (1930-2002) foi um dos intelectuais mais influentes de sua época. Esse pensador realizou pesquisas nas áreas de cultura, política, educação, mídia, literatura, entre outras. O conhecimento e o reconhecimento de sua obra ganharam o mundo. Ao longo de sua obra, o autor formulou conceitos fundamentais para a análise e interpretação dessas múltiplas temáticas. Assim, muitos

¹ Universidade Federal de Pernambuco/ PROPAD-Programa de Pós-Graduação em Administração.

² Universidade Federal de Pernambuco/ PROPAD-Programa de Pós-Graduação em Administração.

³ Universidade Federal de Pernambuco / Curso de Hotelaria.

dos seus conceitos foram e ainda são empregados de forma mais ou menos articulada, mas nunca isoladamente, nos mais diversos campos de conhecimento.

Nesse contexto, a gastronomia pode ser inserida como uma temática conivente e apropriada para aplicação dos conceitos desenvolvidos por Bourdieu, pois esta intimamente relacionada à ação humana, tendo como objeto principal a comida, que foi inclusive objeto de estudo de Bourdieu no que diz respeito a construção social do gosto.

Segundo Algranti (2000), a gastronomia é definida como “arte de cozinhar de maneira a proporcionar o maior prazer a quem come” tornando a gastronomia um mundo diferenciado no universo simbólico da alimentação. O cenário gastronômico constitui um campo de disputa rico em distinção e que possui níveis e quantidades diferenciadas de capitais (cultural, econômico e simbólico). Neste contexto é que este artigo se insere ao analisar a gastronomia sob a ótica bourdieusiana bem como os agentes que pertencem a este campo, limitando-se ao espaço da cozinha, ou seja, aos profissionais que atuam dentro da mesma, utilizando os conceitos de campo, capital e habitus. Para a análise do setor foram usados dados secundários.

1. Bourdieu e os conceitos de: Campo, Capital e Habitus

A compreensão da obra de Bourdieu passa pelo entendimento de alguns elementos chave que são: Campo, Capital e *habitus*. Estes são, portanto, fundamentais, e se encontram presentes em sua obra de forma interligada com o objetivo de entender as complexidades de relações sociais.

Para Bourdieu (1989), o mundo social pode ser representado abstratamente como um espaço de muitas dimensões construído sob princípios de diferenciação. O espaço social pode ser visto como um campo de lutas no qual os atores - indivíduos e grupos- elaboram estratégias que permitem manter ou melhorar sua posição social (BOURDIEU, 1989).

Um *campo* é um espaço de conflito e competição pela propriedade sobre as espécies de capital efetivo do mesmo, de acordo com os princípios reguladores e valores particulares que delimitam um espaço socialmente estruturado no qual os agentes lutam, de acordo com a posição que ocupam no referido campo (BOURDIEU; WACQUANT, 1992).

O campo se estabelece como espaço delimitado, onde os indivíduos têm relativa liberdade para atuar, de acordo com o seu papel naquele campo específico. Os agentes que controlam um determinado capital em jogo, tendem a atuar visando à manutenção da ordem, enquanto os que possuem menos capital buscam lutar para modificar essa ordem (BOURDIEU, 1983a). Nesse sentido, o campo constitui unidade de análise sociológica, a qual determina e é determinada pela atuação dos seus membros. O que permitirá a *Distinção* entre os agentes do campo será o volume total e a estruturação de capital pertencentes por cada um dos agentes.

Segundo Bourdieu o *Capital* pode ser classificado em quatro tipos distintos: Capital Econômico; Capital Social; Capital Cultural e Capital Simbólico. O *Capital Econômico* se refere aos próprios recursos financeiros do agente; por *Capital Social* entende-se os recursos de relacionamentos que o indivíduo possui no campo por intermédio da família ou das instituições as quais ele toma parte (BOURDIEU, 1990).

Para Bourdieu (1979), o *Capital Cultural* decorre da posse do tipo de conhecimento e da familiaridade com produtos culturais que capacitam a pessoa, a saber, como eles funcionam, o que dizer a respeito dele, apreciá-los e avaliá-los, isto é como consumi-lo, ou seja, é “o produto garantido dos efeitos acumulados da transmissão cultural assegurada pela família e da transmissão cultural assegurada pela escola” (BOURDIEU, 1979, p. 21-22). Assim sendo, ele começa a fazer parte do seu possuidor, vira um *habitus*, uma parte do seu ser.

O *Capital Simbólico*, que é mais conhecido como “prestígio, reputação, fama”, para Bourdieu (1998, p. 134), “é a forma percebida e reconhecida como legítima das diferentes espécies de capital”.

Pode haver um intercâmbio entre as diferentes formas de capital, podendo o capital econômico ser investido em capital simbólico ou cultural, e o capital cultural pode ser convertido em capital econômico. A posse de quantidades variadas de diferentes formas de capital produz e sustenta as distinções de classe e as frações de uma mesma classe.

As possibilidades de atuação dos agentes detentores de várias formas de capital no campo, levam ao segundo conceito-chave da obra de Bourdieu; é o de *habitus*, que pode ser definido como:

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

“Um sistema de disposições duráveis e transferíveis, sob a forma de preferências sistemáticas, as necessidades objetivas das quais ele é o produto”. Refere-se a escolhas, práticas, ações e situações cotidianas que costumam estar associadas à determinadas classe social e à posição do indivíduo na sociedade. (1979, p.50).

O *habitus* desenvolve signos de respeito, etiqueta e *savoir vivre*, que diferenciam, no cotidiano, os atos de seus portadores. *Habitus* é uma estrutura que organiza as práticas e a percepção dessas práticas, portanto, serve como forma de classificar indivíduos (BOURDIEU, 1986, 1979).

No subitem a seguir esses conceitos bourdieusianos são analisados à luz da área de gastronomia.

2. O olhar de Bourdier sobre a gastronomia

2.1. O Conceito de Campo e Sua Relação com a Gastronomia

O cenário Gastronômico possui uma estrutura peculiar e se constitui como um campo de disputa rico em distinção que possui níveis diferentes e quantidades diferenciadas de capitais. Sendo este fator conivente com o termo “campo” definido por Bourdieu (1992).

Ressalta-se que o cenário gastronômico é visto como um universo que vai além do simples comer; ele envolve prazer, harmonização de sabores, domínio de técnicas e um mundo de sofisticação que muitos pretendem ter acesso, envolvendo o domínio de capital. Porém para análise deste artigo foi focado apenas o espaço relativo a cozinha, onde competências e habilidades estão definidas em categorias profissionais que compõem a brigada da cozinha, conforme figura abaixo:

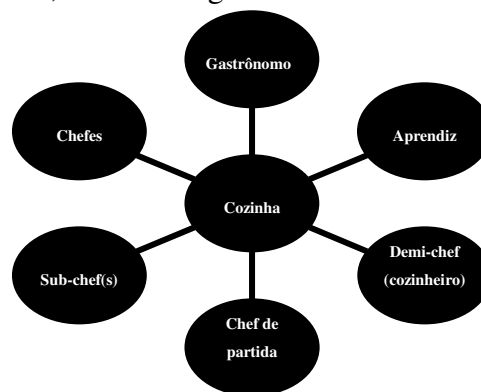


Figura 01: Categorias profissionais que compõem a brigada da cozinha

Fonte: Elaboração própria

A formação básica destes profissionais da cozinha vai do ensino superior ao técnico e estão respectivamente, associadas aos diferentes graus de complexidade dos conteúdos curriculares, a proporcionalidade de distribuição da carga horária entre aulas teóricas e práticas, além da experiência prática que garantem uma distribuição desigual de capital entre esses agentes sociais que atuam na cozinha e que compõem o campo da gastronomia. O que define a diferença entre o técnico em gastronomia e o profissional formado no Ensino Superior são as exigências do Ministério da Educação (MEC) que estabelece conteúdos mínimos e cargas-horárias.

Outro aspecto relevante dentro do campo gastronômico é que a estrutura do campo da gastronomia impossibilita que um profissional apenas com um curso quer seja técnico ou superior ocupem cargos de chef e sub-chef. Pois a cozinha é uma área extremamente hierarquizada, rígida, com uma hierarquia militar, muitas vezes, na qual o mérito é um valor fundamental. Nesse caso, conforme afirma o Chef Alex Atala “um bom diploma é sem dúvida um bom começo, mas é só o meio do caminho”(PRIEMIRAPAGINA,2008). Portanto não é o fato de ser formado que vai determinar o seu valor ou o cargo do profissional, mas sim a experiência e a competência, que consiste no fato do agente possuir um elevado capital cultural.

É relativamente comum técnicos e universitários que ao concluírem o curso de graduação em gastronomia, hotelaria ou técnico em cozinha, adotarem estratégias de luta por uma posição simbolicamente mais reconhecida como as chef e sub-chef. Conforme o chef Daniel Boulud (2004), isto está relacionado ao ego e ambição, e que o mesmo entende bem conforme relato: “Quando era cozinheiro queria ser chef de partida, quando virei chef de partida queria ser sub-chef. E quando sub-chef aspirava a ser chef. E então queria ser dono de restaurante. E depois abrir outro restaurante”. (BOULUD, 2004, p.93).

Além disto, estudantes e profissionais da área disputam estágios e empregos em restaurantes da alta gastronomia comandados por *Chefs* do primeiro time, que ditam tendências, e a concorrência é grande para ocupar as poucas vagas disponíveis. No Brasil, o glamour da profissão é coisa bem recente data do começo da década de 90. Mas a figura do chef é bem antiga e o termo chef é originário da França, país considerado berço da gastronomia mundial.

Salienta-se que entre *Chefs*, a autoridade é conferida pelas premiações, publicações, participações em eventos além da experiência, ou seja, pela trajetória de cada um. De acordo com o chef Laurent Suaudeau (LARENT, 2004) o que é imprescindível no desempenho da profissão de chef é: “o dom, qualidades como a sensibilidade natural, a agilidade das mãos, a metodologia empregada, a técnica, o talento, a disciplina e a prática com base em uma ampla vivência e uma grande paixão pela boa cozinha”. Tudo isso pode ser resumido no que Bourdier chamou de capital tema que será tratado a seguir.

2.2. O Conceito de Capital e Sua Relação com a Gastronomia

No campo da gastronomia, o que caracteriza o capital social é o resgate de nossas origens, associado à competência técnica, incluindo tanto os cursos, estágios e empregos, que propiciam construir uma rede de relacionamentos necessários para conseguir ascender no campo. Isto é salientado pelo o chef Daniel Boulud (2004), ao discorrer que:

“Como muitos negócios, o de restaurantes, é feito de conexões, e as conexões são feitas, obviamente, conhecendo gente e trabalhando com as pessoas certas . É o que se chama de “construir um círculo”, junto a uma importante rede de conhecimentos” (p.26).

A prática do profissional para se tornar um chef reforça que o capital social dentro do campo da gastronomia é de extrema importância. Assim, muitos profissionais fazem uso do capital social conquistado para conseguir melhores posições dentro do campo como também fazem uso do mesmo a fim de conseguirem adquirir outros capitais em proporções maiores. O próprio Boulud fez uso do seu capital social, na trajetória de sua carreira, o que lhe proporcionou um aumento de capital cultural, capital econômico e capital simbólico. Desta forma, observa-se que juntamente com o capital econômico, o capital social, na maioria das situações, serve de meio para a inculcação do capital cultural.

Para Bourdieu (1998) o processo inicial de acumulação do capital cultural começa inconscientemente desde a origem com os membros das famílias que possuem este capital cultural que é descrito em três estados: incorporado, objetivado e institucionalizado (BOURDIEU, 2002). Sob a ótica da gastronomia o estado

incorporado do capital cultural se refere ao em que o agente passa em restaurantes estagiando, trabalhando e adquirindo a experiência necessária para se tornar um chef.

A interiorização do capital cultural está diretamente relacionada ao capital cultural incorporado pela família. Para muitos *Chefs*, *sub-Chefs* e cozinheiros é comum a influência dos familiares na escolha desta profissão, bem como o fato dos mesmos terem tido algum tipo de experiência junto à família na cozinha.

Já no estado objetivado, o capital cultural existe sob a forma de bens culturais, tais como esculturas, pinturas, livros, etc. Para possuir os bens econômicos na sua materialidade, é necessário ter capital econômico. Todavia, para apropriar-se simbolicamente destes bens é necessário possuir os instrumentos desta apropriação e os códigos necessários para decifrá-los, ou seja, é necessário possuir capital cultural no estado incorporado.

No estado institucionalizado, o capital cultural materializa-se através dos diplomas escolares. Bourdieu (1998) observa, também, que o grau de investimento na carreira escolar está vinculado ao retorno provável que se pode obter com o título escolar, não apenas no mercado de trabalho, mas também nos diferentes mercados simbólicos. Esse retorno, ou seja, o valor do título escolar, pode ser alto ou baixo; quanto mais fácil o acesso a um título escolar, maior a tendência à sua desvalorização. É o que Bourdieu chama de “inflação de títulos” (NOGUEIRA & NOGUEIRA, 2002). No caso específico da gastronomia, os certificados ou diplomas, possuídos por determinado agente, por meio de cursos e estágios, constituem uma importante fonte de capital cultural.

Vale salientar no que se refere a cursos no país e no exterior, interessam-se por aqueles reconhecidos, os quais conferem aos egressos um capital cultural institucionalizado e, portanto, simbolicamente legítimo, assim como os estágios em restaurantes de *Chefs* renomados. No Brasil destacam-se os cursos do SENAC e o da Universidade Estácio de Sá, cujo curso é assessorado pelo chef Alan Ducasse. Já no exterior destacam-se: Le Cordon Bleu, Lenotre, Culinary Institut of América (CIA). Estes diplomas proporcionam aos agentes status e um elevado capital simbólico. Estes cursos chegam a custar milhares de euros ou dólares. Assim, é plausível esperar que

agentes que têm família com capital econômico elevado proporcionem o acesso a excelentes instituições de ensino e viagens de estudo.

O capital econômico, monetário em forma de salário, varia de acordo com a posição que o agente ocupa na cozinha, desde R\$ 700,00 pagos a um auxiliar de cozinha até R\$ 12.000,00 pagos a alguns chefes de cozinha (REVISTA VEJA, 2004).

No que diz respeito ao capital simbólico, o autor refere-se a todo o prestígio, mérito e consagração outorgados a um agente, por ele almejado ou mesmo perseguido (BOURDIEU, 1990, p.5,6). Na gastronomia, o capital simbólico é o significado que ser chef representa e o que isto pode proporcionar ao mesmo. Segundo Jacob (2007), ser chef significa cozinhar com elegância, conhecer temperos, ingredientes refinados e saber se portar nesse universo – distinguindo socialmente quem os incorpora. Hoje, alguns *Chefs* se tornaram figuras midiáticas como o inglês Jamie Olivier, Claude Troisgros e o brasileiro Alex Atala — que são os *Chefs* de *grifes* (alta gastronomia), invejados por seu *status* de especialistas em gastronomia e pela exposição na mídia. Esta exposição midiática pode se constituir como um passaporte de *status* social de pertencer à elite do setor, e conseqüentemente pela possibilidade de ter visibilidade, ganhar prêmios, ministrar cursos, assinarem linhas de produtos e que acima de tudo ditar tendências (vão impor a sua visão de mundo cultural à sociedade como um todo), de forma a deixar um legado através de uma criação culinária e/ou técnica nova. Desta forma, alguns *Chefs* se destacaram ao criar movimentos e/ou técnicas inovadoras que hoje ditam tendências como a cozinha molecular.

Este movimento teve início em 1988, quando Nicholas Kurti, físico da Universidade de Oxford, e o químico Hervé This se juntaram para estudar os processos químicos e físicos que ocorriam durante o ato de cozinhar. Um dos maiores difusores desta escola e que constituiu um mestre no assunto, detentor do título de um dos melhores *Chefs* do mundo, é o chef catalão Ferran Adrià, que vem virando a culinária de cabeça para baixo com sua cozinha totalmente fora dos padrões conhecidos, batizada de "desconstruída", ou da "desconstrução".

Outro fato que representa a questão do capital simbólico dentro do campo da gastronomia constitui a posição ocupada pelo chef e/ou estabelecimento em que o mesmo atua que o definirá como de primeira linha ou não. “As estrelas proporcionadas

pelo famoso guia Michelin, criam *Chefs* que se tornaram mais poderosos que o próprio guia”. Os *Chefs* do primeiro time lutam por elementos de distinção, como o caso das estrelas, visto que as mesmas lhes dão status. As estrelas constituem um capital simbólico que proporciona acúmulo de capital cultural, social e econômico. Para um leigo no assunto, a disputa por uma simples estrela soa como briga infantil. Mas por trás dessa picuinha entre avaliadores e *Chefs* de cozinha, há um negócio extremamente lucrativo. Cada estrelinha carimbada no Guia Michelin equivale a US\$ 1 milhão a mais de faturamento anual para um restaurante (REVISTAISTOEDINHEIRO,2004).

Os *Chefs*, visando ao acúmulo de capital, investem principalmente na participação em eventos e negócios como: pesquisa de novos ingredientes, formas de elaborar pratos diferentes, livros, linhas de produtos que lhes conferem maior autoridade. Essas atividades afins constituem uma maneira de engordarem o capital econômico, cujo fato foi pesquisado pela revista Veja (2004),alguns chegam a cobrar até R\$ 5.000,00 por um mês de consultoria e R\$ 4.000,00 por palestra proferida.

Assim, o status de um restaurante e chef estão não só no seu reconhecimento junto aos agentes do campo de produção, mas no meio como esse reconhecimento, essa autoridade, podem mobilizar a energia desses agentes em seu favor.

Desta forma, os guias e a mídia funcionam como um importante dispositivo de inclusões e exclusões sociais e culturais, discursando em diversos níveis simbólicos e possibilitando diferentes identificações. Os mesmos participam desses universos simbólicos, criando sentidos que permite serem identificados e apropriados pelos consumidores. Através do discurso do poder criador e todo o aparato econômico e cultural que o mantém, os restaurantes e *Chefs* de primeira linha revestem-se da autoridade de consagrar emprestando sua aura de prestígio. O que equivaleria ao poder simbólico desenvolvido por Bourdieu (1998). O reconhecimento desse poder simbólico pode ser percebido através dos espaços ocupados por eles nas revistas especializadas ou artigos, citações e referências a eles atribuídas, programas de tv. São indícios do prestígio no campo de produção e mostram parte do lucro simbólico, e por conseqüência material, da indústria gastronômica.

2.3. O Conceito de Habitus e Sua Relação com a Gastronomia

Em relação aos *habitus*, tanto dos clientes quanto dos agentes, sobretudo dos *Chefs* e *sub-chefs*, é preciso lembrar que ele pode ser incorporado desde a infância, sendo influenciado pela cultura, raça, credo, situação social e econômica entre outros fatores, de forma a constituir um capital cultural incorporado.

Isto constitui o que Bourdieu (1986,1979) denomina de *Habitus* primário que é incorporado a partir dos primeiros anos de vida que na trajetória de muitos agentes que se tornaram chef é comum. A chef Flávia Quaresma tem a cozinha como parte de seu *habitus* desde a infância. Dona de um currículo respeitável, a chef guarda canudos de cursos e, sobretudo o título de graduação pela escola Le Cordon Bleu, em Paris. Na adolescência, Flávia trocava qualquer presente de aniversário dos pais pela possibilidade de sair para jantar. Nas festas das amigas, era sempre convocada a preparar o bolo. Mas foi nos livros de receita da avó que Flávia descobriu o fascínio pela cozinha francesa (OFICINAGOUMERT, 2008).

Mas nem sempre esse *habitus* primário acontece, pois existem outras trajetórias que não se originam desta premissa. O chef Naim começou lavando panela e ajudando os cozinheiros. “Via as pessoas preparando os pratos e comecei a gostar do trabalho. Fui aprendendo etapa por etapa: como cozinhar um legume, como grelhar e até como montar um prato” (GOWHERE, 2003).

Vale salientar, que o *Habitus* é um conceito capaz de conciliar a oposição aparente entre realidade exterior e as realidades individuais. Capaz de expressar o diálogo, a troca constante e recíproca entre o mundo objetivo e o mundo subjetivo das individualidades. *Habitus* é então concebido como um sistema de esquemas individuais, socialmente constituído de disposições estruturadas (no social) e estruturantes (nas mentes), adquirido nas e pelas experiências práticas (em condições sociais específicas de existência), constantemente orientado para funções e ações do agir cotidiano. No decorrer da trajetória de um agente ao status de chef, o *habitus* é modificado através da própria prática e da incorporação de capital. Isto pode ser demonstrado pela trajetória de vida de alguns *Chefs*, cujo *habitus* foi se modificando a medida que foi ascendendo na profissão com a prática do dia-a-dia e, sobretudo, incorporando para si, *habitus* dos seus mestres.

3. CONCLUSÕES

A tentativa de visualizar a gastronomia pela ótica de Pierre Bourdieu possibilitou percebê-la como um campo de lutas e de forças, dotado de organização interna, com nítida categorização profissional e escala hierárquica que, na maioria das vezes direciona as relações sociais de trabalho. Os conceitos de capital social e cultural permitiram compreender as relações de poder existentes entre os profissionais da cozinha com outros agentes e campos. Além disto, foi observado o fato dos capitais sociais, econômicos, culturais e simbólicos funcionarem como importantes elementos de distinção dentro do campo.

Já em relação ao habitus, constatou-se que o mesmo fornece uma nova dimensão ao processo de cozinhar e se comportar na cozinha. Com ele torna-se evidente que além de considerarmos todo o capital social, cultural, econômico e simbólico dos clientes, famílias e comunidades, é indispensável questionar acerca dos valores, ações, percepções e interpretações da realidade de cada agente. A apreensão do conceito de habitus permite-nos perceber que a mudança de atitudes é possível, mas constitui-se em um processo lento e gradual. Por outro lado, incita a investir na arte de cozinhar, com vistas à incorporação de habitus promotores de uma cozinha ou receita que se torne um legado a ser deixado.

Para a maturidade da arte culinária muitas pesquisas ainda precisam ser feitas, preconceitos antigos e modernos necessitam ser afastados para que se atinja o significado profundo da lição aparentemente simples que Bolaffi professa: “Cozinhar é um constante devir de antigas tradições e contemporâneas inovações que podem e devem ser combinadas com saber, arte, bom senso e bom gosto”. Algumas dessas qualidades são inatas, outras aprendidas com esforço e dedicação (DÓRIA, 2001).

Desta forma se conclue que os conceitos de Bourdieu foram de extrema importância para salientar como se da à elevada distinção na prática gastronômica e de que forma a posse de capital e o estilo fortalecem esta diferenças entre os agentes distintos que compõem o campo gastronômico. Além disto, salienta-se o questionamento oriundos de ensaio sobre a discussão das práticas gastronômicas que está intimamente relacionada a uma *habitus*, cujas definições são convencionadas pela elite dominante. Sendo assim sugere-se um estudo mais aprofundado sobre o assunto,

como pesquisas futuras, e que o mesmo tenha uma natureza empírica necessária para um aprofundamento mais apurado sobre o assunto.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALGRANTI, Márcia. Pequeno Dicionário da Gula. Rio de Janeiro, Editora Record, 2000, p.162.

ATALA, Alex. Por uma Gastronomia Brasileira. Uberlândia-MG: Edufu, 1997.

BOULUD, Daniel. Conselhos a um Jovem Chef . São Paulo. Editora Anhembi Morumbi. 2004.

BOURDIEU, Pierre. La distinction: critique sociale du jugement. Paris: Les Éditions de Minuit, 1979.

_____.(a). Questões de Sociologia. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

_____.(b) . "Gostos de classe e estilos de vida". In: Ortiz, Renato (org.) - BOURDIEU, Coleção Grandes Cientistas Sociais. no. 39. Ática, São Paulo, 1983.

_____. *Habitus*, Code et codification. *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, n. 64, p. 40-44, Sept.1986.

_____. Social space and symbolic power. *Sociological Theory*, v.7, is.1, p14-25, Spring, 1989.

_____. Coisas ditas. São Paulo: Brasiliense; 1990.

_____. WACQUANT, Loïc J. D. An Invitation to Reflexive Sociology. Chicago: University of Chicago Press, 1992.

_____. Economia das trocas simbólicas. São Paulo-SP: Perspectiva, 1999.

_____. Escritos de educação. 4.ed. Petrópolis: Vozes; 2002.

DÓRIA, Carlos A. Culinária e a alta cultura no Brasil. S. Paulo, Revista Novo Rumo, ano 16, n°34, pp.41/44, 2001.

GOWHERE, Chef sem fronteiras. N°. 38, 2003. Disponível em: http://gowheresp.terra.com.br/38/secoes/conversa_chef.htm

JACOB, H. M. A. Comer com os olhos: estudo das imagens da cozinha brasileira na revista Claudia Cozinha. In: XXX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Santos. 2007.

LAURENT, Laurent. Cartas a um jovem chef. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

NOGUEIRA, Claudio M. Martins & NOGUEIRA, Maria Alice. A Sociologia da Educação de Pierre Bourdieu: limites e contribuições. In: Educação & Sociedade. Ano 23, n° 78, Abril de 2002. P. 15-36

PRIMEIRAPÁGINA. Sangue, suor e glamour. 2008. Disponível em: http://www.primapagina.com.br/mat_v00.php?contador=2780&coluna=alexat . acessado em fev.2008.

REVISTA EPOCA. A meca dos Chefs. Sociedade. 2007. Disponível em: <http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EDG69916-6014,00.html> . Acessado em fev.2008.

REVISTA ISTO E DINHEIRO. Os podres do Michelin. 2004. Disponível em: <http://www.achanoticias.com.br/noticia.kmf?noticia=1741601>. acessado em fev. 2008.

REVISTA VEJA. O Sabor de ser chef. 2004. Disponível em: http://veja.abril.com.br/241104/p_096.html . acessado em : fev. 2008