



Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Instituto de Nutrição Josué de Castro  
Bacharelado em Gastronomia

NICOLE DOMINGUES KATZ

**Onde estão as chefs da América Latina?: da invisibilidade à busca por reconhecimento nas premiações internacionais**

RIO DE JANEIRO

2021



Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Instituto de Nutrição Josué de Castro  
Bacharelado em Gastronomia

**Onde estão as chefs da América Latina?: da invisibilidade à busca por reconhecimento nas premiações internacionais**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à disciplina de Diretrizes de Trabalho de Conclusão de Curso, sob Orientação da professora Daniela Alves Minuzzo, como parte dos requisitos necessários à obtenção de nota e conclusão da mesma.

RIO DE JANEIRO

2021

## CIP - Catalogação na Publicação

K642o      Katz, Nicole Domingues  
              Onde estão as chefs da América Latina?: da  
              invisibilidade à busca por reconhecimento nas  
              premiações internacionais / Nicole Domingues Katz. -  
              Rio de Janeiro, 2021.  
              75 f.

              Orientadora: Daniela Alves Minuzzo.  
              Trabalho de conclusão de curso (graduação) -  
              Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto  
              de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em  
              Gastronomia, 2021.

              1. Alta Gastronomia. 2. Premiações Gastronômicas.  
              3. Gênero. 4. Alimentação e Feminismo. 5. América  
              Latina. I. Minuzzo, Daniela Alves, orient. II.  
              Título.

## AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Daniela Minuzzo, que tanto me apoiou e me impulsionou durante o longo (e põe longo nisso) processo que foi escrever esse trabalho. Muito obrigada pela paciência e por ser uma das minhas maiores inspirações na gastronomia e na vida, como mulher e ser humano incrível que você é. Levarei pra sempre comigo tudo que aprendi e continuo aprendendo constantemente contigo.

À minha família, que sempre significou apoio incondicional na minha vida. Mãe e pai, essa conquista é especialmente pra vocês que nunca deixaram de acreditar em mim e que abriram mão de muitas realizações pessoais para investir na minha educação e no meu crescimento. Puli, obrigada por ser meu porto seguro, meu exemplo e por todos os conselhos que tanto me fizeram crescer e amadurecer. Dinda, Rafa, Beta obrigada por acreditarem tanto no meu potencial e por sempre estarem do meu lado. Aos meus avós, vó Lygia, vó Vilu e vô Ziel, e à tia Ilma, espero continuar dando orgulho pra todos vocês por muitos anos. Amo todos vocês incondicionalmente!

À Renata, minha companheira de vida e das maiores loucuras da minha vida, que tanto me impulsionou e acreditou que eu conseguiria terminar esse trabalho. Quem diria hein? Obrigada por ser tanto, por me aturar, por todo apoio e carinho e por ainda estar aqui firme e forte mesmo com todas as dificuldades. To contigo pra tudo e estamos juntas pra realizarmos todos os nossos mil sonhos e desejos. Te amo demais!

Aos meus amigos da Gastronomia UFRJ, principalmente meus companheiros da 2017.1, ao Mikel e Arthur que tanto estiveram do meu lado nesse processo, aos professores queridos do curso que tive o prazer de ser aluna, aos meu amigos do Cruzeiro que estão do meu lado até hoje e aos amigos e colegas que fiz nos poucos restaurantes que passei. A amizade de vocês foi um papel essencial durante os anos de graduação. Muito obrigada!

## RESUMO

A alta gastronomia carrega em sua história uma forte hegemonia europeia e uma cultura sexista. Com o surgimento de novos restaurantes e a ampliação dos guias e premiações gastronômicas fica evidente a baixa diversidade de profissionais reconhecidos no mercado gastronômico. Este trabalho buscou observar o crescimento de restaurantes latinos americanos no segmento da alta gastronomia e a atuação de chefs mulheres neste ramo. Como base de estudo para os fins conclusivos deste, fora utilizado como objeto de análise as premiações oferecidas pela “*The World’s 50 Best Restaurants*”, que listam os 50 melhores restaurantes em âmbitos mundiais e por continente, além de conter premiações individuais, entre 2015 e 2019. Foi possível concluir que apesar de enunciarem esforços no sentido de ampliação territorial e da equidade de gênero nas premiações, ainda observamos um baixo reconhecimento de chefs e restaurantes da América Latina, além da quase inexistente premiação de chefs mulheres no mundo e na região. Os dados parecem indicar uma estabilidade desse baixo reconhecimento, sem tendência de crescimento ou redução nos últimos cinco anos. Os resultados apontam que os caminhos para romper o teto de vidro na área de gastronomia ainda serão de grandes desafios.

**Palavras-chave:** Alta Gastronomia, Premiações Gastronômicas, América Latina, Alimentação e Feminismo e Gênero.

## ABSTRACT

Fine dining carries in its history a strong European hegemony and a sexist culture. With the emergence of new restaurants and the expansion of gastronomic guides and awards, it is evident the low diversity of recognized professionals in the gastronomic market. This work sought to observe the growth of Latin American restaurants in the fine dining segment and the performance of women chefs in this field. As a research base for the conclusive purposes of this study, it was used as an analysis object the awards offered by "The World's 50 Best Restaurants", which list the 50 best restaurants worldwide and by continent, besides containing individual awards, between 2015 and 2019. It was possible to conclude that despite enunciating efforts towards territorial expansion and gender equity in the awards, we still observe a low recognition of Latin American chefs and restaurants, in addition to the almost non-existent awarding of female chefs in the world and in the region. The data seems to indicate a stability of this low recognition, with no trend of growth or reduction in the last five years. The results indicate that the paths to break the glass ceiling in the gastronomy area will still be very challenging.

**Keywords:** Fine Dining, Culinary Awards, Latin America, Food and Feminism and Gender.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> - O sistema de votação da premiação.....	<b>25</b>
<b>Figura 2</b> - Relação entre os continentes dos restaurantes presentes na lista “ <i>The World’s 50 Best Restaurants</i> ” .....	<b>31</b>
<b>Figura 3</b> - Comparativo entre o número de chefs do gênero masculino e do gênero feminino responsáveis pelos restaurantes premiados na lista “ <i>The World’s 50 Best Restaurants</i> ” entre 2015 e 2019 .....	<b>33</b>
<b>Figura 4</b> - Comparativo entre o número de chefs do gênero masculino e do gênero feminino responsáveis pelos restaurantes premiados na lista “ <i>Latin America’s 50 Best Restaurants</i> ” entre 2015 e 2019.....	<b>36</b>

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b> - Lista das regras de votação da premiação “ <i>The World’s 50 Best Restaurants</i> ”.....	<b>26</b>
<b>Quadro 2</b> - Lista das mulheres premiadas na categoria individual de “Melhor Chef Mulher” entre 2015 e 2019.....	<b>38</b>
<b>Quadro 3</b> - Lista das mulheres premiadas na categoria individual de “Melhor Chef Mulher da América Latina” entre 2015 e 2019.....	<b>39</b>
<b>Quadro 4</b> - Lista dos confeitadores premiados na categoria individual de “Melhor Chef de Confeitaria do Mundo” entre 2015 e 2019.....	<b>44</b>
<b>Quadro 5</b> - Lista dos confeitadores premiados na categoria individual de “Melhor Chef de Confeitaria da América Latina” entre 2015 e 2019.....	<b>45</b>

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	7
2. JUSTIFICATIVA.....	10
3. OBJETIVOS.....	11
3.1 OBJETIVO GERAL.....	11
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
4. MÉTODO.....	12
5. REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
5.1 A ALTA GASTRONOMIA.....	15
5.1.1 O SURGIMENTO DA ALTA GASTRONOMIA NA EUROPA....	15
5.1.2 O DESENVOLVIMENTO DA ALTA GASTRONOMIA NA AMÉRICA LATINA.....	16
5.1.3 OS RESTAURANTES E AS PREMIAÇÕES MUNDIAIS.....	19
5.1.4 AS MULHERES E A ALTA GASTRONOMIA.....	21
5.2 AS PREMIAÇÕES DOS “50 MELHORES” .....	25
5.2.1 OS “50 MELHORES RESTAURANTES DO MUNDO” .....	25
5.2.2 A PREMIAÇÃO “50 MELHORES RESTAURANTES DA AMÉRICA LATINA.....	28
5.2.3 MELHOR CHEF MULHER.....	28
5.2.4 MELHOR CHEF DE CONFEITARIA.....	28
5.2.5 50-50 IS THE NEW 50.....	29
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	31
6.1 THE WORLD’S 50 BEST RESTAURANTS.....	31
6.2 THE LATIN AMERICA’S 50 BEST RESTAURANTS.....	35
6.3 MELHOR CHEF MULHER.....	38
6.4 MELHOR CHEF DE CONFEITARIA.....	44
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	46
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	49
9. APÊNDICE.....	55

## 1. Introdução

O termo alta cozinha<sup>1</sup> surge na França, após o período de revolução francesa, com a disseminação de técnicas, receitas, regras e bases hierárquicas, marcada por um trabalho intenso de chefs de cozinha renomados que ficaram marcados na história. Dois desses chefs que foram precursores da alta gastronomia na Europa são Marie-Antoine Carême e Auguste Escoffier, tendo também servido de inspiração para movimentos posteriores como a *Nouvelle Cuisine* (SALAZAR; LEITE; MORAES 2016).

A alta cozinha podia ser encontrada inicialmente nas cozinhas das cortes francesas, onde era caracterizada por grandes banquetes luxuosos que traduziam a sofisticação e as pompas culinárias da corte (FERREIRA; VALDUGA; BAHL; 2016). Segundo Alex Atala (2012), um dos mais prestigiados chefs de cozinha brasileiros, a alta gastronomia se destaca atualmente por tornar algo comum em uma experiência única, por meio do uso de técnicas mais sofisticadas e da escolha de ingredientes melhores e mais adequados.

A internacionalização da alta gastronomia francesa foi associada a relação estabelecida entre o desenvolvimento do turismo e dos restaurantes gastronômicos em um movimento que passou por dois momentos distintos: o turismo internacional da *belle époque* e o turismo automobilístico a partir de 1920 (BUENO, 2016, p. 448). Drouard (2007) evidencia essa relação entre o crescimento do turismo e a chegada da alta cozinha em territórios estrangeiros à Europa:

(...) Entre o final do século XIX e o início da Primeira Guerra mundial, ocorre o turismo internacional da *belle époque*, quando os muito ricos dos Estados Unidos e da América do Sul, viajando nos novos navios a vapor, promoveram uma expansão da estrutura de hotéis e restaurantes de luxo da Europa (Drouard, 2007; James, 2008; Poulain; Neirinck, 2004).

---

<sup>1</sup> O termo 'alta cozinha' ou 'alta gastronomia' é cercado de polêmicas, que levam a um debate a respeito da hierarquização de valores culturais sobre o que seria considerada uma cozinha de qualidade e o que não seria. Apesar da enorme relevância desses debates, assumimos para o propósito deste trabalho o termo tal qual ele é apresentado na literatura hegemônica da área, sem levantar maiores problematizações, dado que o objeto de pesquisa deste trabalho são os restaurantes de uma cozinha distintiva, entendidos no mercado gastronômico como restaurantes de 'alta gastronomia'.

No contexto do turismo automobilístico, os guias turísticos para os viajantes foram expandindo seu foco para além do patrimônio artístico e histórico das regiões, alcançando o patrimônio culinário e sua diversidade de cada destino desejado (BUENO, 2016, p. 449). Assim surge o *Guide Rouge Michelin*, um dos principais veículos de premiação e indicação gastronômica no mundo até a atualidade, conhecido popularmente por Guia Michelin.

Apesar de sua hegemonia internacional, outros veículos desenvolveram métodos alternativos de julgamento e atingiram prestígio equivalente ao tradicional guia francês. Oferecendo um ranking mundial de melhores restaurantes, a revista inglesa *Restaurant* passou a publicar a lista *The World's 50 Best Restaurants* (Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo, em tradução livre) se estabelecendo como uma das principais premiações na área (SALAZAR; MORAES; LEITE; 2016).

A pesquisa de Bueno (2016) explica que o guia Michelin coleta suas informações a partir de inspetores anônimos, enquanto a revista inglesa *Restaurant* realiza sua seleção por pares (chefs, gastrônomos, jornalistas especializados, críticos, entre outros) em diferentes partes do mundo.

Com a criação de novos guias, com destaque para o publicado pela revista *Restaurant*, a predominância européia, e principalmente francesa, foi dividindo espaço com chefs e restaurantes de outros continentes, principalmente Ásia e América Latina. Com isso, até mesmo o prestigiado Guia Michelin, a partir do final do século XX, passa a incluir a Ásia, os Estados Unidos da América e a América Latina em suas abrangências (BUENO, 2016).

A gastronomia da América Latina, por exemplo, com a expansão de restaurantes do ramo da chamada alta gastronomia em seus países, ocupa cada vez mais espaço no cenário gastronômico mundial. A partir da análise de listas do *The World's 50 Best Restaurants*, entre 2002 e 2019, observou-se que o número de restaurantes latino americanos presentes nas premiações passou de 1 para 8.

As premiações destinadas aos restaurantes de alto padrão destacam a figura dos chefs à frente desses estabelecimentos, dando mais valor ao cargo exercido e à profissão. Cabe observar que, em um ambiente historicamente comandado por homens, as mulheres ainda ocupam poucos locais de destaque e liderança na cozinha profissional, isso sendo refletido diretamente no número de representantes do gênero

feminino premiadas pelo Guia Michelin e o *The World's 50 Best Restaurants* (RESENDE; MELO; 2016).

Segundo Collaço (2008) a presença feminina é sim expressiva nos restaurantes e ambientes culinários coletivos. Por outro lado, ainda segundo a autora, em cozinhas ditas como requintadas e de alta gastronomia, se evidencia a desigualdade nas relações de poder entre cozinheiros e cozinheiras, onde os cargos de chefia são majoritariamente ocupados por homens. Às mulheres são reservados cargos de menor prestígio, voltados para a alimentação coletiva ou cozinhas domésticas (COLLAÇO, 2008).

## 2. Justificativa

Há a latente necessidade de analisarmos esse novo cenário de crescimento de nomes latino americanos no mercado atual da alta gastronomia, para compreendermos os rumos deste processo e discutirmos como será possível a continuação da expansão dos restaurantes de alto padrão de qualidade nesses países.

Além disso, a pauta do feminismo está cada vez mais relacionada com a gastronomia. A presença de mulheres em restaurantes, a nível profissional, é cada vez mais recorrente e traz a necessidade de discutirmos a transição do gênero feminino da alimentação caseira para a produção alimentícia no mercado profissional de excelência.

Esse movimento, nos permite observar a presença cada vez maior de chefs de cozinha mulheres, sob o comando de restaurantes de alta gastronomia, nas listas, premiações e guias gastronômicos em âmbito internacional.

É necessário reconhecer a luta feminina para a sua inserção no mercado de trabalho, em um ambiente profissional reconhecido como machista e opressor, que é a cozinha profissional.

### **3. Objetivos**

#### **3.1 Objetivo Geral**

Analisar o cenário da alta gastronomia latino americana a partir de premiações gastronômicas com ênfase na atuação e reconhecimento de chefs de cozinha mulheres.

#### **3.2 Objetivos Específicos**

- Definir o perfil da alta gastronomia na América Latina e seu crescimento no cenário mundial de 2015 a 2019;
- Relacionar o feminismo com a gastronomia e a atuação da mulher no ramo da cozinha profissional;
- Analisar a presença de chefs do gênero feminino nas listas de premiações gastronômicas do *50 Best Restaurants*;
- Debater a atuação das mulheres no ramo da gastronomia, assim como sua luta pelo reconhecimento igualitário e suas inspirações.

#### 4. Método

O desenvolvimento do trabalho foi realizado por meio de dois caminhos de pesquisa principais: (1) pesquisa bibliográfica e documental e (2) análise quantitativa de dados da premiação *The World's 50 Best Restaurants*.

Para a pesquisa bibliográfica e documental, isto é, elaborada através de materiais já publicados por autores que tratam da mesma temática, foram consultados artigos científicos, revistas eletrônicas e endereços eletrônicos oficiais para a obtenção de referências e material teórico para a análise do tema e discussão do mesmo. Como cita Fonseca (2002):

A pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos e páginas de web sites. Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto. Existem porém pesquisas científicas que se baseiam unicamente na pesquisa bibliográfica, procurando referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta (FONSECA, 2002, p. 32 **apud** GERHARDT e SILVEIRA, 2009, p.31).

Para a obtenção de dados, foram realizadas buscas em bases de dados acadêmicas diversas como o *Research Gate*, *SciELO* e *Google Acadêmico*. Além disso, foi necessária a realização de pesquisas em endereços eletrônicos oficiais de revistas e das premiações abordadas, pela escassez de produções científicas acerca da temática da pesquisa e pela necessidade de obtenção de dados oficiais sobre o *50 Best*. O principal endereço eletrônico utilizado para referenciar a premiação foi o canal oficial "[theworlds50best.com](http://theworlds50best.com)". Artigos de revistas acadêmicas e reportagens foram também utilizados, tendo em vista que muito se tem falado sobre questões de gênero nos canais da mídia.

As palavras chave abordadas foram: alta gastronomia, premiações gastronômicas, América Latina, alimentação e feminismo e gênero.

Nesta pesquisa, foram abordados o desenvolvimento da alta gastronomia, o crescimento do cenário latino americano na gastronomia mundial, a inserção da mulher nesse ramo e suas relações com a divisão sexual do trabalho e o machismo, além do crescimento do gênero feminino nas principais plataformas gastronômicas.

Cabe ressaltar que a escolha como objeto de pesquisa somente das premiações oferecidas pela *The World's 50 Best*, excluindo a análise das premiações do Guia Michelin, se deu pela falta de dados referentes à América Latina no guia francês. Apesar de possuir uma edição sul-americana do guia, ele abrange somente restaurantes das cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, no Brasil. Por fim, o estudo desses dados não seriam suficientes para refletir um real cenário de desenvolvimento e crescimento da gastronomia de toda a América Latina.

A análise quantitativa foi feita identificando a presença de restaurantes latino americanos nas listas de *The World's 50 Best Restaurants* da revista britânica *Restaurant*, além do número de chefs mulheres no comando dos estabelecimentos listados e premiados pelas listas dos *Latin America's 50 Best Restaurants*. Segundo Fonseca (2002):

(...) A pesquisa quantitativa se centra na objetividade. Influenciada pelo positivismo, considera que a realidade só pode ser compreendida com base na análise de dados brutos, recolhidos com o auxílio de instrumentos padronizados e neutros. A pesquisa quantitativa recorre à linguagem matemática para descrever as causas de um fenômeno, as relações entre variáveis, etc. A utilização conjunta da pesquisa qualitativa e quantitativa permite recolher mais informações do que se poderia conseguir isoladamente (FONSECA, 2002, p. 20 **apud** GERHARDT e SILVEIRA, 2009, p.33)

A partir das informações extraídas do portal eletrônico oficial da premiação *The World's 50 Best*, que possui abas com todos os rankings de restaurantes em todos os anos de existência da premiação, foram produzidas duas planilhas em Excel: a primeira com a listagem dos 50 melhores restaurantes do mundo, no recorte temporal de 2015 a 2019, e seus respectivos países de origem, continentes onde estão localizados e o nome e gênero dos chefs à frente de cada estabelecimento. A segunda com a listagem dos 50 melhores restaurantes da América Latina, também no recorte

de 2015 a 2019, e seus países de origem e o nome e gênero de seus chefs. Essas planilhas foram realizadas para facilitar a análise de dados e para a posterior obtenção de gráficos para melhor visualização dos resultados, e estão apresentadas no apêndice ao fim do trabalho.

Foram também analisadas as premiações individuais oferecidas pela revista, que homenagearam entre os anos de 2015 e 2019 as melhores chefs mulheres do mundo, as melhores chefs mulheres da América Latina, os melhores chefs confeitores do mundo e os melhores chefs confeitores da América Latina. Com os dados dessas premiações foram feitas tabelas com os nomes dos chefs premiados a cada ano e os restaurantes chefiados por eles, além das cidades e países onde estão localizados esses restaurantes.

A partir desses dados, foram examinados a quantidade de restaurantes latino americanos e o número de chefs mulheres presentes na lista de âmbito mundial. Já na lista latina americana, foram quantificados o aparecimento de chefs mulheres chefiando os restaurantes avaliados. Continuando o raciocínio, nas premiações individuais estudadas, também foram analisados os números de chefs latino americanas premiadas como melhor chef mulher do mundo e o número de chefs mulheres e de latino americanos na lista de melhores chefs confeitores do mundo.

## **5. Referencial Teórico**

### **5.1 A Alta Gastronomia**

#### **5.1.1 O surgimento da alta gastronomia na Europa**

A gastronomia pode ser definida de inúmeras formas, no entanto o significado que nos interessa aqui é o de que a gastronomia é uma arte ou ciência que necessita de técnicas e estudos para quem a exerce e a formação do paladar de quem a estima (BRAUNE; FRANCO, 2007). Para o sociólogo Jean-Pierre Poulain (2004) e para Ferguson (1998), a gastronomia se trata da estetização da maneira de comer, que envolve não só o ato de se alimentar, mas também as ações que vão da produção da comida até o ritual de comê-la.

Ao longo dos anos, o acesso a restaurantes se manteve restrito a elites e grupos de luxo muito por conta de sua formação especialmente influenciada por conta da história europeia e, principalmente, francesa. Neste texto, não se torna interessante falar dos períodos pré-históricos, idade antiga e idade média. A história da alta gastronomia francesa tem seu início durante a da Idade Moderna, uma era que se estabeleceu com a queda do Império Romano (GIOVANAZZI, 2014) e é marcada por movimentos como Renascimento, Reforma Protestante e as Grandes Navegações.

A colonização do continente americano se deu a partir da expansão marítima europeia que foi iniciada por Portugal e Espanha no final do século XV. Essa expansão teve consequências que marcam o mundo até a atualidade, pois conectaram as nações, os mercados globais e iniciaram a dominação econômica europeia que se deu até o século XX (COSTA, 2017). Tais expansões tinham como motivação não apenas a busca do ouro e a evangelização de outros povos (FRANCO JUNIOR, 2001), como também a busca por especiarias e condimentos. Produtos estes bastante apreciados pelos europeus, marcando a cozinha da monarquia europeia do século XX com o excesso de especiarias e temperos. A busca de especiarias em outros continentes se dava pelos altos preços consequentes da recente dominação dos turcos sob o mar mediterrâneo e as altas taxas impostas sobre os produtos vindos do oriente (LEAL, 2005).

Durante este período da história europeia, chamado de Renascimento, que teve seu início na Itália, as transformações acontecem não somente durante as

expedições. Mesmo após a queda do Império Romano, a Itália permaneceu como uma potência política e referência culinária por mais cem anos. Assim, com o casamento de Catherine de Médici e o Rei Francês Henrique II, as técnicas italianas e sua influência invadiram o território francês. A princesa levou consigo seus *head chefs* para a França e foi responsável pela introdução das regras de etiqueta à mesa (GENC, 2016). O casamento franco-italiano foi responsável por levar para a França não só as técnicas italianas e os bons modos, como cita Morgan (2006):

They also brought new fruits and vegetables (...). Most important, the *capi cuochi* showed the French chefs how to cook, especially how to move beyond their medieval style of strong flavors and hit-and-miss cooking techniques for more delicate flavorings, textures, and sauces as well more refined culinary methods (Morgan, J. L, 2006, P. 8).<sup>2</sup>

Após o século XX a gastronomia conta com o histórico de pesquisas e desenvolvimento de nomes marcantes como Grimond de la Reynière, Brillat-Savarin, Marie-Antoine Carême e Auguste Escoffier. Estes nomes contribuíram com os primeiros textos e publicações sobre a nova ordem da gastronomia, a mudança no serviço de pratos e o crescimento da cozinha científica (BRAUNE; FRANCO, 2007).

A alta gastronomia e seus estudos se concentram então na Europa, detentora de grande parte das revoluções no setor de restaurantes e na ciência da alimentação. Com isso, ainda segundo Braune e Franco (2017), com a chegada da idade moderna e o crescimento do turismo, o modelo de cozinha europeu passou a ser disseminado por hotéis ao redor do mundo, causando uma homogeneização da gastronomia.

### **5.1.2 O Desenvolvimento da Alta Gastronomia na América Latina**

Pouco se tem documentado sobre os motivos do crescimento da gastronomia latino americana no cenário gastronômico mundial. O crescimento do turismo gastronômico, a globalização e o surgimento de patrimônios culturais imateriais são

---

<sup>2</sup> “Eles também trouxeram novas frutas e vegetais (...). Mais importante, os *capi cuochi* mostraram aos chefs franceses como cozinhar, especialmente a como ir além de seu estilo medieval de sabores fortes e de técnicas culinárias de erro e acerto, para alcançarem sabores mais delicados, texturas e molhos, assim como métodos culinários mais refinados” (MORGAN, J. P, 2006, p.8)

algumas das hipóteses para este acontecimento. Como foco dessa evolução, presenciemos uma crescente valorização das culturas alimentares de países como o Peru, México, Brasil e Argentina.

O valor do Patrimônio Cultural Imaterial coloca a gastronomia e o turismo como agentes diretos de mudança social (MORALES, 2015). Este título é atribuído à:

(...)práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu Patrimônio Cultural (IPHAN, 2009).

Dentro do conceito de Patrimônio Cultural Imaterial existem os Patrimônios Gastronômicos, que, segundo Peltzer (2011), consistem em cozinhas regionais que expressam culturas através de tradições produtivas fixadas na história e especificidades locais. As cozinhas regionais consistem em seus ingredientes locais e seus múltiplos significados e usos, relacionados a seus meios de produção e uso culinário.

O turismo gastronômico impulsionado por suas rotas gastronômicas, tanto em ambientes rurais quanto urbanos, estimula a economia de regiões pouco desenvolvidas e auxilia no seu crescimento social. As cozinhas e as comidas são vias ativas para os turistas entrarem em contato com outras culturas e regiões (PELTZER, 2011). Esse tipo de turismo pode ser definido como viagens que tem como foco principal, ou boa parte dele, a gastronomia local de seu destino. Além disso, roteiros que visam conhecer produções de produtos locais, festivais gastronômicos, degustações e visita em restaurantes com algum tipo de prestígio nacional ou internacional (RICHARDS, 2002).

No Peru, presenciemos um crescimento repentino da sua gastronomia local, liderado por um grupo de cozinheiros, tendo como principal nome Gastón Acurio, personalidade com ampla capacidade empresarial e relações sociais, que fundou uma associação com os chefs mais influentes do país para disseminar sua cultura local e

sua rede de apoio entre restaurantes e toda sua cadeia produtiva (MORALES E COPPIN, 2015).

Já o México foi o primeiro país a ter sua gastronomia reconhecida como Patrimônio Cultural pela UNESCO. Em ambos os países, para a evolução de seus mercados culturais e gastronômicos, se fortaleceu a relação entre todos os agentes da cadeia produtiva, indo desde os pequenos produtores do interior até o consumidor final, como refere-se Peltzer (2011):

*La significación de los alimentos locales es múltiple y está relacionada con la producción y con su uso culinario ya que constituyen uno de los sostenes de las cocinas regionales. Ingredientes autóctonos y de otros lugares se fusionan para dar lugar a la formación de recetas típicas y o regionales que se expresan a través de sabores, aromas, colores y texturas propias. Recetas y formas de consumo que surgieron del sincretismo cultural y la adaptación de nativos e inmigrantes (PELTZER, 2011).<sup>3</sup>*

A globalização, por sua vez, contribui para o avanço de diferentes culturas gastronômicas através de redes de ‘*networking*’ e pelo fácil acesso ao fluxo migracional de pessoas. Chefs de diferentes países iniciaram uma cadeia de informações entre si, o que facilita a disseminação de ideias e práticas culinárias além das fronteiras nacionais e suas manifestações (LANE, 2011).

Dessa forma que países sul americanos alcançaram espaços de maior reconhecimento: divulgando e fortalecendo sua cultura local, criando uma troca cultural entre chefs e mercados estrangeiros e utilizando de sua rica história, suas práticas de cultivo tradicionais e culinárias, além de ingredientes nativos para se promoverem no cenário gastronômico mundial.

A partir dessa nova construção do panorama gastronômico mundial, restaurantes da América do Sul e seus chefs começaram a ter destaque em portais de jornalismo gastronômicos, guias e rankings, que celebram e indicam os melhores

---

<sup>3</sup> Tradução livre: “O significado dos alimentos locais é múltiplo e está relacionado com a produção e a sua utilização culinária, visto que constituem um dos pilares da cozinha regional. Ingredientes indígenas e de outros lugares fundem-se para dar origem à formação de receitas típicas e regionais que se expressam nos seus sabores, aromas, cores e texturas. Receitas e formas de consumo que surgiram do sincretismo cultural e da adaptação de indígenas e imigrantes.” (PELTZER, 2011)

restaurantes no mundo todo. Desta forma pudemos presenciar a entrada do Guia Michelin no Brasil e os primeiros restaurantes e chefs a serem ranqueados pela premiação dos *50 Best Restaurants*.

### 5.1.3 Os Restaurantes e as Premiações Mundiais

Segundo Brillat-Savarin (1995), o restaurante é um comércio estabelecido por um *restaurateur*<sup>4</sup> que consiste em oferecer ao público pratos prontos em porções e preços fixos, a pedido dos consumidores. Antes mesmo de se concretizar como esse tipo de estabelecimento, a partir do século XVI uma parte da história muito contestada conta que a palavra restaurante era destinada a uma espécie de consomé aromático restaurador de forças (PITTE, 1998).

Somente após a Revolução Francesa (1789), com a queda do absolutismo monárquico e a reconstituição de uma nação moderna (HISTORY, 2009), que os restaurantes começaram a promover uma cozinha democratizada para todos, munida de aspectos existenciais como os hábitos alimentares (SPANG, 2003). Assim, surge uma nova era para os restaurantes, que deixaram para trás a crise e inflação dos anos de terror da revolução, para dar lugar à apreciação das artes culinárias e seus significados, estimulando um aprendizado constante (STRONG, 2004).

A nova forma de se expressar da gastronomia, através de restaurantes, surge então no século XIX para se isentar das questões de subsistência e para alimentar a fome por debates artísticos, literários e estéticos (MENEZES, 2016). Se consolida como: “a principal instituição de difusão e atualização da cultura gastronômica, lugar de criação, produção e consumo” (BUENO, 2016). Por fim, entende-se como restaurante o estabelecimento que oferece cardápios e serviços dispendiosos e voltados para o lazer (WALKER e LUNDBERG, 2003).

A expansão dos restaurantes gerou um grande movimento na gastronomia, que buscava a partir deste ponto de partida, expandir seus horizontes através da cultura, história e desterritorialização da cozinha. O turismo foi então um grande aliado para que esses conceitos atravessassem as fronteiras de Paris e chegassem a outros territórios e regiões. Nesse contexto, surgem os primeiros guias gastronômicos,

---

<sup>4</sup> Palavra usada para se referir a uma pessoa que abre e gerencia profissionalmente restaurantes.

através do turismo automobilístico, expandindo o horizonte dos turistas para uma vasta diversidade de cozinhas (BUENO, 2016).

Dessa forma, é criado um dos principais veículos de crítica e classificação gastronômica da atualidade: o *Guide Rouge Michelin*. A fim de orientar viajantes de carro aos melhores restaurantes e hotéis da França, o guia instaura um novo olhar crítico e categorizador da gastronomia. Sua inspeção é feita por clientes ocultos e inspetores que visitam e julgam estabelecimentos a fim de classificá-los para o guia. A partir de 1926, são instaurados os critérios das estrelas, dados de uma até três estrelas aos restaurantes julgados pelos especialistas do Michelin (MICHELIN, 2016).

Outra crítica notória merecedora de destaque é o “*l’Almanach des Gourmands*”, criado por Grimod de La Reyniere, também pioneiro em levar listas de restaurantes para o público voraz por boa gastronomia (BEAUGÉ, 2012). A crítica gastronômica por si só possui o poder de ditar tendências entre as classes em ascensão, através de sua influência e difusão de conteúdo. Possui o poder de ascender ou fracassar um restaurante ou chef, sendo assim de extrema importância para o sucesso de movimentos gastronômicos e construção de tendências (AMARAL, 2014)

Nos últimos anos, emerge uma nova influência no ramo dos guias a fim de diferenciar a maneira de se classificar restaurantes. A lista dos *50 Best Restaurants*, segundo seu endereço eletrônico oficial, ranqueia os 50 melhores restaurantes do mundo, através de um painel de especialistas, buscando experiências culinárias únicas e rastreando as novas modas do mercado gastronômico. A lista tenta se desprender dos valores tradicionais franceses testados pelo Michelin e o tendo como seu maior concorrente, os organizadores da premiação tentam se distinguir do guia, afirmando que:

(...) se o Michelin é a lista das toalhas de mesa, o 50 Best é a lista sem toalhas de mesa; se o Michelin premia a irrefutável excelência, o 50 Best premia a novidade; se o coração do Michelin permanece na França, o 50 Best engloba todo o mundo (MARTIN, 2016).

#### 5.1.4 As Mulheres e a Alta Gastronomia

No mundo ocidental capitalista existe um sistema patriarcal opressor que dificulta a emancipação de mulheres, que, historicamente, tiveram que viver em uma sociedade emaranhada de proibições (WOOLF, 1929). Dentro de um ambiente cheio de preconceitos e obstáculos, transpassar determinadas práticas pode ser um desafio devido ao sistema moral da sociedade e, por isso, elas têm sofrido contra um pensamento coletivo de seus papéis na sociedade como mulheres (KURNAZ, Alper, et al. 2018).

As mulheres sempre estiveram nas cozinhas domésticas ao longo da história. Apesar disso, no ambiente profissional a realidade é outra. Enquanto ao homem está destinado o prestígio e o trabalho patrimonial, à mulher está reservada a hierarquia e o trabalho doméstico. Apesar de algumas mulheres terem alcançado o sucesso e os cargos em que a sociedade não as atribuía, muitas vezes elas não possuem as mesmas circunstâncias para alcançar seus objetivos que os homens (KURNAZ, Alper, et al. 2018). Seus papéis sociais são um empecilho para que cheguem ao sucesso profissional.

O ato de cozinhar e fazer comida é marcado por componentes de gênero, que quando realizado em ambiente doméstico é destinado às mulheres e aos homens quando realizado em ambiente profissional (BRIGUGLIO, 2017).

Goody (1982) afirma que é na cozinha que “o sistema de divisão e estratificação do trabalho doméstico ou patrimonial é tornado explícito”. As mulheres são colocadas nos espaços em detrimento aos homens. O papel do gênero feminino na cozinha em relação ao masculino é associado à servidão, onde no ato de cozinhar, as mulheres são consideradas servas, ou quem cozinha, e os homens os patrões, ou os que mandam.

O entendimento de homens enquanto “chefs” e das mulheres como cozinheiras domésticas não é um fenômeno atual. Os grandes banquetes e refeições dos monarcas europeus eram sempre preparados por homens, as literaturas clássicas sobre gastronomia foram escritas por chefs homens e os grandes nomes lembrados e celebrados pela história da gastronomia são, mais uma vez, quase todos homens (DÓRIA, 2012).

Nas tarefas domésticas, é muito difícil encontrarmos um homem se igualando ou excedendo uma mulher, mas cozinhar transcende um mero afazer doméstico, trata-se, como eu disse antes, de uma arte superior. A razão pela qual na culinária os louros são “apenas masculinos” não é difícil de encontrar. Não é porque o homem seja mais epicurista que a mulher. Isto, mesmo que sustentado por mulheres, não é verdade. A mulher é tão fastidiosa sobre sua comida quanto o homem – o homem comum –, o que se observa no que ambos cozinham. O que acontece é que o homem é mais rigoroso no seu trabalho, e o rigor está na raiz de tudo que é bom, como em tudo o mais. Um homem é mais atento sobre os vários detalhes que são necessários para produzir um prato verdadeiramente perfeito... Para ele, nenhum detalhe é mais importante do que outro. (ESCOFFIER, 1895)

A divisão sexual do trabalho muitas vezes é explicada por estereótipos que dividem os “trabalhos de homens” e “trabalhos de mulheres” que, por muitas vezes, leva a domesticação do trabalho. Enquanto esses estereótipos tentam trazer uma explicação para esse conceito, a cozinha é uma área que contradiz essa visão. A popular frase “lugar de mulher é na cozinha” demonstra que esse rótulo não leva em consideração o mercado profissional (JEFFREY, H. et al. 2018).

A orientação da divisão sexual do trabalho é guiada pelos princípios da separação e da hierarquização, que explica pela separação que existem trabalhos de homens e trabalhos de mulheres, e pela hierarquia que o trabalho dos homens tem mais valor social e prestígio que o trabalho das mulheres (HIRATA e KERGOAT, 2007; KERGOAT, 2009). Válidos para todas as sociedades conhecidas, no tempo e no espaço, esses princípios são legitimados pela ideia de que o sexo biológico reduz as práticas sociais a “papéis sociais” sexuais, que remetem ao destino natural da espécie (KERGOAT, 2010).

A recent study estimated that around 80% of head chefs are male in the Republic of Ireland (Allen & Mac Con Iomaire, 2016) and in the United Kingdom approximately 23% of chefs are female (Office for

National Statistics, 2018). The media reports that only three women made it into the Top 100 chefs in the World in 2017 (AlMunajjed, 2017). In 2014, Bloomberg reported that at 15 well-known restaurant groups in the USA only 6.3 percent of chef positions were held by women. Furthermore, only 10 out of the 172 Michelin-starred restaurants in the world have female head chefs (JEFFREY, 2018).<sup>5</sup>

Se uma mulher visa trabalhar em cozinhas profissionais, ela tem que enfrentar não apenas as dificuldades de ambiente e espaço, mas também tem que suportar piadas, assédio sexual e moral e humilhação (LAPOINTE, 1992). Ainda segundo LaPointe (1992), muitas vezes para resistirem e coexistirem em um ambiente masculinizado, como uma cozinha profissional, se sentem obrigadas a agir como os homens e a adotar características ditas como “masculinas”.

Diversas vezes as mulheres podem sentir que não pertencem a um ambiente dominado por homens, como a indústria da hospitalidade e de alimentos e bebidas, através de diversas barreiras para alcançar a liderança desses espaços, como um equilíbrio entre o trabalho e a vida pessoal, comprometimento organizacional, redes de apoio ineficientes, desafios sistemáticos de avanço na carreira e, não menos importante, a falta de representatividade feminina e modelos bem sucedidas para se espelhar (REMINGTON & KITTERLIN-LYNCH, 2017).

Procurar a fonte do problema para a falta de mulheres no ambiente profissional da cozinha é um grande desafio. Olhando para o sistema educacional, as oportunidades de ensino podem não estar encorajando o suficiente as mulheres a entrarem nesse mercado, pois a segregação de gênero pode estar implícita nos sistemas educacionais, reforçando estereótipos no lugar da busca pela quebra desses padrões (JEFFREY, H. et al, 2018).

A representatividade para jovens mulheres é de extrema importância para a tomada de decisão sobre o ingresso em uma carreira. Principalmente em um ambiente

---

<sup>5</sup> Tradução livre: “Um estudo recente estima que por volta de 80% dos chefs na República da Irlanda são homens (Allen & Mac Con Iomaire, 2016) e no Reino Unido aproximadamente 23% dos chefs são mulheres (Office for National Statistics, 2018). A mídia relata que apenas 3 mulheres chegaram a lista dos Top 100 Chefs do Mundo em 2017 (AlMunajjed, 2017). Em 2014, Bloomberg relatou que de 15 grupos de restaurantes notáveis dos Estados Unidos, apenas 6.3% das posições de chefia eram mantidos por mulheres. Além disso, apenas 10 dos 172 restaurantes mantenedores de estrelas Michelin no mundo eram chefiados por mulheres.”

dominado por homens e de uma profissão muito pesada, onde existem diversos problemas estruturais como estereótipos, extensas cargas de trabalho e baixo reconhecimento por parte da comunidade, é necessário que existam exemplos bem sucedidos a serem seguidos, para que haja uma rede de apoio a novos talentos e profissionais.

Desde o seu papel no ambiente profissional até a sua atuação no ambiente doméstico, as mulheres necessitam de condições justas e igualitárias para suas funções. Uma maneira de incentivo para mulheres no mercado de restaurantes seria equilibrar de forma mais justa seus papéis, tanto em casa quanto no trabalho, com o papel dos homens. Se atividades domésticas, papéis maternos e paternos e de cuidado pessoal forem bem distribuídos pelas famílias, talvez mulheres se sentissem mais confortáveis e encorajadas a entrar em ambientes profissionais que demandem mais de seus físicos e psicológicos.

## 5.2 As premiações dos “50 Melhores”

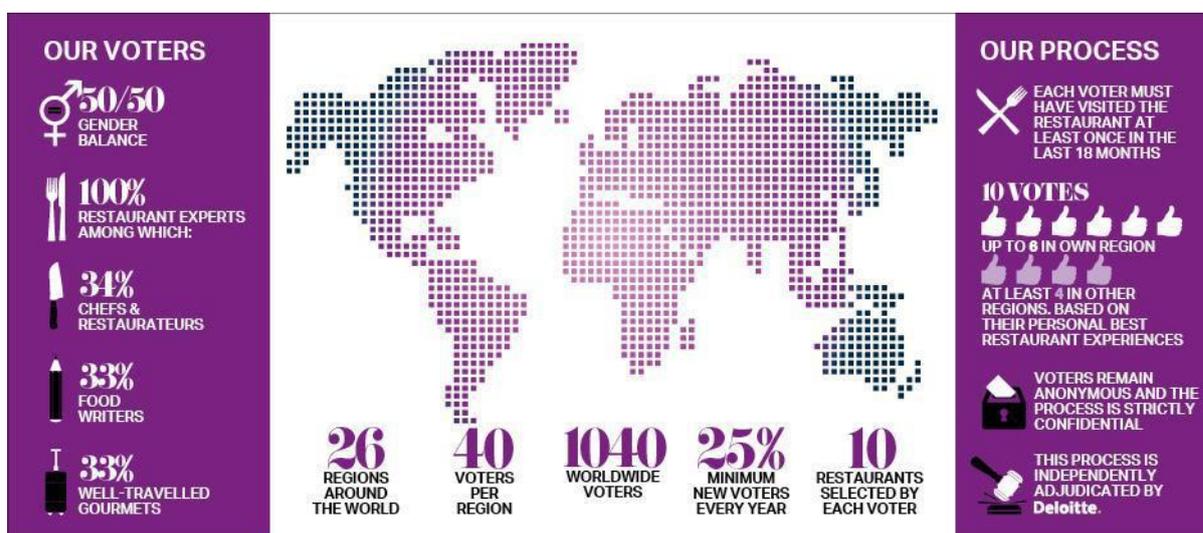
### 5.2.1 Os ‘50 Melhores Restaurantes do Mundo’

A premiação dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo surgiu no ano de 2002, buscando destinos excepcionais de experiências culinárias do mundo. A cada ano, mais de mil especialistas gastronômicos, que fazem parte do painel julgador, ou Academia dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, reúnem as maiores tendências anuais da gastronomia mundial no ramo de restaurantes em uma única lista de 50 estabelecimentos. Os resultados da premiação são divulgados online logo após o anúncio ao vivo aos chefs, patrocinadores e mídia em uma cerimônia de premiação. (THE WORLD’S 50 BEST, 2021)

Esses especialistas em restaurantes da Academia estão espalhados por 26 regiões distintas ao redor do mundo e consistem em escritores e críticos de culinária, chefs, donos de restaurantes e gourmets viajados. Cada região conta com 40 painelistas, além de um presidente de painel, cada um com direito a 10 votos. A partir do ano de 2021, foi divulgado que o painel julgador era dividido entre 50% de eleitores do sexo masculino e 50% de eleitores do sexo feminino. Essa ação faz parte da tentativa da premiação de diminuir seus impactos na desigualdade de gênero e a agir efetivamente no alcance de maior representatividade feminina em suas publicações.

A figura 1 abaixo é encontrada no site oficial da premiação como maneira de esquematizar o formato de votadores da premiação e seu processo.

**Figura 1.** Imagem representativa do sistema de votação da premiação *50 Best*.



**Fonte:** imagem retirada na íntegra do site oficial do *The World's 50 Best*.

O sistema de votação da premiação não possui critérios fixos sobre quais são as características que um restaurante precisa ter para ser considerado o “melhor”, apenas regras rígidas de votação (THE WORLD’S 50 BEST, 2021). Segundo o portal da premiação, qualquer restaurante pode ser avaliado pela Academia dos 50 Melhores, não sendo necessário vender um tipo determinado de produto ou serviço, estar aberto há um determinado período ou já ter ganhado algum outro prêmio gastronômico. Os únicos pré-requisitos existentes são que o estabelecimento não esteja fechado permanentemente ou que não esteja fechando em um período próximo da data da nomeação e que não faça parte do grupo *Best of the Best*. Os restaurantes pertencentes a esse grupo são os que foram nomeados como o número 1 no Melhores Restaurantes do Mundo até 2018 e não poderão voltar para a lista. Além disso, não existe nenhum sistema de nomeação ou inscrição de restaurantes para participarem das premiações. Cabe ressaltar que os critérios são os mesmos para as premiações continentais (da Ásia e da América Latina).

Segundo o *The World’s 50 Best Restaurants* as regras oficiais da votação são:

**Quadro 1.** Lista das regras de votação da premiação *The World’s 50 Best Restaurants*

1. A votação é estritamente confidencial antes do anúncio dos prêmios
2. Cada membro da Academia vota em 10 restaurantes; pelo menos 4 deles devem ser para restaurantes fora de sua região de origem
3. Os membros da Academia enviam suas 10 escolhas em ordem de preferência
4. Os membros da academia devem ter comido nos restaurantes que indicaram nos últimos 18 meses - e são solicitados a confirmar esse fato para cada uma de suas indicações

5. Os membros da academia devem confirmar a data de sua última visita a cada um dos restaurantes indicados
6. Os membros da Academia não têm permissão para votar em restaurantes dos quais sejam proprietários ou nos quais tenham interesse financeiro - e são solicitados a confirmar esse fato para cada uma de suas nomeações
7. Os membros da academia não podem votar em um restaurante com base em uma experiência gastronômica que não ocorre no próprio restaurante; por exemplo, quando um restaurante ou chef organiza jantares em locais diferentes
8. Os membros da academia não podem votar em um restaurante que esteja fechado ou que fechará dentro de 3 meses após a publicação das listas. Portanto, eles não podem votar em um restaurante temporário ou 'pop-up'
9. As indicações devem ser feitas para o restaurante, não para o <i>restaurateur</i> ou o chef (exceto no caso de prêmios individuais especiais)
10. Os membros da academia devem permanecer anônimos em relação a estar na Academia dos 50 melhores restaurantes do mundo

**Fonte:** itens retirados na íntegra do site *The World's 50 Best*.

Juntamente com o crescimento do conceito de gastroturismo no mundo, os 50 Melhores Restaurantes do Mundo ganharam legitimidade como bússola para os amantes da gastronomia. Segundo Gândara (2009), gastroturismo, ou Turismo Gastronômico, é definido como: “uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade.” Revelando chefs e restaurantes, as listas escancaram a complexidade e singularidade das culinárias nas diferentes regiões do mundo e aumentam o interesse do público e do mercado na área.

Celebrando a universalidade da culinária, o portal gastronômico começa a também consagrar as especialidades de regiões específicas que merecem destaque por suas singularidades culturais. Surgem assim, premiações paralelas à mundial,

como a lista de “50 Melhores Restaurantes da Ásia” e a dos “50 Melhores Restaurantes da América Latina”. Dessa forma, entende-se a tentativa da premiação de ampliar sua área de influência e, também, dar mais destaque à gastronomia dos demais continentes.

### **5.2.2 A Premiação ‘50 Melhores Restaurantes da América Latina’**

A premiação nomeada “*Latin America’s 50 Best Restaurants*”, em português 50 Melhores Restaurantes da América Latina, segundo o website oficial da premiação, foi lançada em setembro de 2013 a fim de levar informações e recomendações de restaurantes para clientes do mundo todo. Celebrando a gastronomia e culinárias regionais, a lista reúne os restaurantes que receberam mais votos da Academia dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo. A Academia é composta por 252 especialistas da indústria de restaurantes da América Latina.

Segundo a Academia do “*50 Best Restaurants*”, a análise dos especialistas é feita com restaurantes presentes nos seguintes países: Argentina, Belize, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, Equador, El Salvador, Guiana Francesa, Guatemala, Guiana, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru, Suriname, Uruguai, Venezuela.

### **5.2.3 Melhor Chef Mulher**

O prêmio individual “*The World’s Best Female Chef*” teve sua primeira nomeação em 2011, homenageando Anne-Sophie Pic, chef do Maison Pic, restaurante francês com 3 estrelas Michelin. Desde então, anualmente, uma personalidade diferente recebe a premiação que, segundo o “*The World’s 50 Best*” busca corrigir um desequilíbrio e reconhecer a esfera da Gastronomia como um ambiente dominado por homens. Ainda citando o portal da premiação, a categoria foi criada a fim de “promover a diversidade na esfera culinária e oferecer a oportunidade para modelos femininos inspirarem futuras gerações de mulheres jovens para alcançar as alturas de sua profissão escolhida” (THE WORLD’S 50 BEST).

### **5.2.4 Melhor Chef de Confeitaria**

A confeitaria também participa e possui destaque nas premiações gastronômicas da *The World's 50 Best*. No espectro mundial e latino americano, são selecionados um chef de confeitaria a cada ano para receber o destaque da premiação e o título de “Melhor Chef de Confeitaria”.

A origem da mulher na confeitaria é resultado de um processo histórico carregado de estereótipos e preconceitos. Segundo Burros (1992), as cozinhas profissionais começaram a se abrir para as mulheres na década de 1970, quando os restaurantes americanos começaram a produzir suas próprias sobremesas, abrindo assim cargos de chefs confeitadores.

Historicamente, a existência de estereótipos sexistas acerca das mulheres marcou a maior concentração delas na confeitaria. Esses conceitos são exemplificados por Burros (NY TIMES, 1992) quando dito que “mulheres têm mais paciência e melhor destreza, elas são mais precisas, elas preferem um trabalho mais delicado e não conseguem aguentar a pressão de trabalhos na cozinha quente.” (SANTOS e MINUZZO, 2019 apud BURROS, 1992)

Atualmente, como relata Santos e Minuzzo (2019), a confeitaria ainda é julgada como uma área mais feminina e um espaço de mulher. Ainda segundo as autoras, muitos profissionais de cozinha vivenciam e sentem preconceitos e experiências negativas refletidas por essa concepção machista da realidade.

### **5.2.5 50-50 Is The New 50**

Em março de 2019, as plataformas oficiais do “50 Best Restaurants” lançaram um quadro individual de histórias separadamente sobre as mulheres. Em comemoração ao Dia Internacional da Mulher, o “50-50 Is The New 50” chegou com o intuito de tornar as postagens e vivências do portal mais balanceadas possível na questão de gênero. Nesse quadro temos um ambiente único para reportagens, entrevistas e conversas sobre diversas chefs mulheres de todo o mundo, dando a elas visibilidade e um local de destaque no cenário gastronômico.

A página destinada ao destaque às mulheres faz parte do quadro *50 Best Stories*, que possui como objetivo levar aos leitores mais histórias sobre os melhores restaurantes e bares espalhados pelo mundo. Nele podemos encontrar reportagens com diversas mulheres protagonistas de movimentos de mudança na gastronomia,

ganhadoras das premiações, notícias sobre novos projetos e discussões sobre assuntos atuais da área, como a igualdade de gênero, por exemplo.

Como meio de exemplificação, alguns títulos de reportagens do portal “50-50 is the new 50” merecem destaque, ao mostrarem o esforço da revista em ampliar o olhar para o trabalho de chefs mulheres em todo mundo e como elas estão agindo de forma ativa no desenvolvimento da gastronomia mundialmente. São eles: “9 restaurantes e bares liderados por mulheres a serem observados em 2021”, “9 restaurantes liderados por mulheres fazendo a diferença pela América Latina”, “Por que a próxima revolução do sushi é feminina”, “As melhores chefs mulheres do mundo dão conselhos sobre como alcançar esse espaço” e “Dicas para a próxima geração pelas melhores chefs e bartenders mulheres do mundo”. Por fim, diante do cenário de pandemia mundial do vírus Covid-19, foram publicadas diversas reportagens reconhecendo os esforços de diversas mulheres do ramo da gastronomia para driblar as dificuldades dos períodos de *lockdown* e quarentena.

Essas reportagens cumprem o papel de representatividade e exemplo para muitas outras mulheres que buscam sucesso e superação na carreira da cozinha. Ter mulheres em posição de destaque em uma plataforma de influência mundial do ramo da gastronomia, como o *The World's 50 Best*, é mostrar a preocupação e a tentativa do mercado em gerar um ambiente na gastronomia mais equilibrado possível em questões de gênero. É dar um passo à frente na luta pela igualdade de gênero em uma profissão que carrega em sua história anos de machismo e preconceitos.

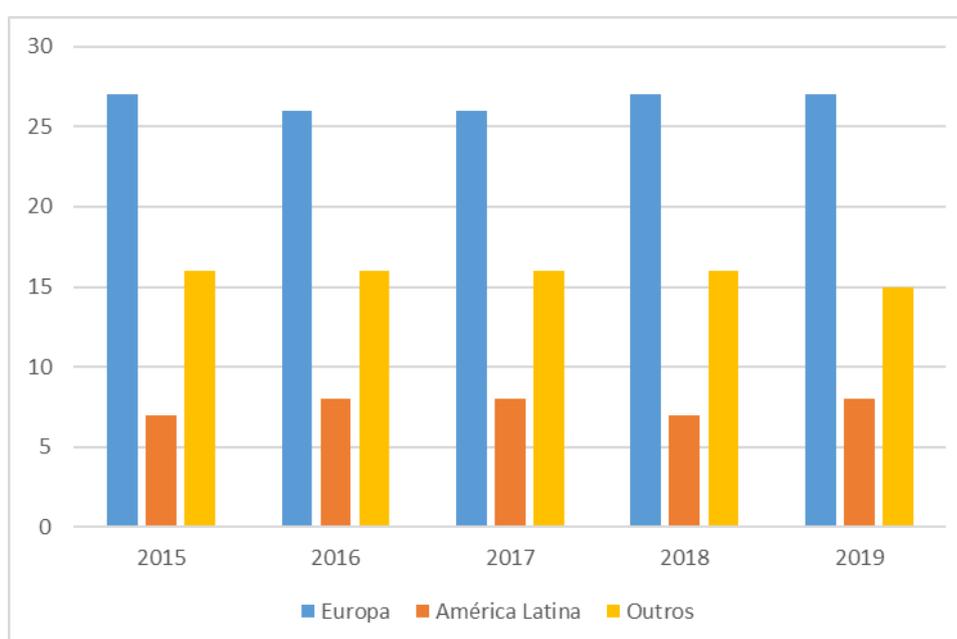
## 6. Resultados e Discussão

Para a realização de uma análise crítica dessas premiações, foram montadas planilhas, disponíveis como apêndices, com as listas dos últimos cinco anos (2015-2019) dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo e dos 50 Melhores Restaurantes da América Latina, para obter uma análise mais clara da conjuntura recente da Gastronomia tanto no mundo, em geral, quanto na América Latina.

### 6.1. *The World's 50 Best Restaurants*

Nas premiações realizadas entre o recorte temporal de 2015 e 2019 do “*The World's 50 Best Restaurants*”, podemos analisar o número de restaurantes latino americanos premiados nesses anos e, além disso, o número de chefs mulheres que estão a frente desses estabelecimentos. Ao longo dos cinco anos, o número de restaurantes localizados em países da América Latina na lista mundial variou entre 7 e 9 restaurantes, como podemos observar na figura 2, abaixo.

**Figura 2. Relação entre os continentes dos restaurantes presentes na lista “*The World's 50 Best Restaurants*”**



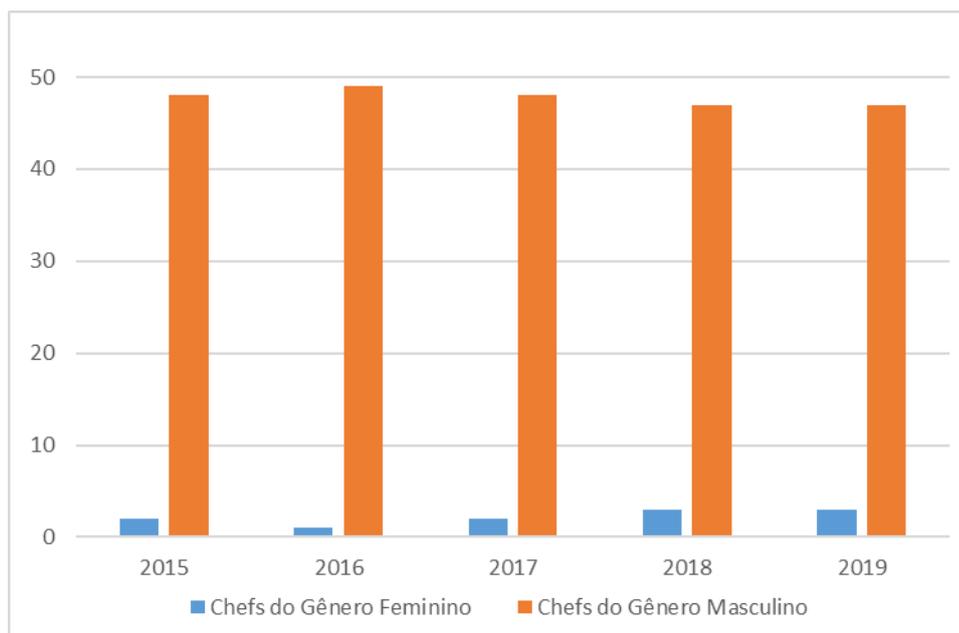
**Fonte:** elaborado pela autora.

Apesar do crescimento da gastronomia latino americana no cenário mundial e da crescente abertura de restaurantes de alta qualidade em países como Peru, Chile, Argentina, México e Brasil nos últimos anos, ainda é muito baixa a relação de restaurantes sediados nesses países na premiação mundial quando comparado com os números de restaurantes Europeus e presentes nos Estados Unidos da América ou Ásia (marcado como “outros” na tabela acima). Enquanto o número de restaurantes da América Latina nas listas não passa de 10, ao longo do recorte temporal analisado, o número de restaurantes dos EUA e Ásia presentes na lista variou entre 15 e 17. Já os restaurantes localizados na Europa que se encontram na lista variam entre 25 e 26.

Esses dados apresentados são um reflexo da forte influência europeia ainda presente na gastronomia mundial. Apesar da tentativa de diversificar seu perfil de premiação com nomes latino americanos na lista mundial, e também com a premiação paralela dos 50 melhores da América Latina, os números da lista ainda indicam uma hegemonia dos restaurantes europeus.

Ainda analisando a diversidade da lista e observando questões de gênero entre os nomes de chefs à frente dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, no recorte de 2015 a 2019, o número de chefs do gênero feminino na lista variou entre 1 e 3. São elas Elena Arzak da Espanha, Helena Rizzo do Brasil, Daniela Sotto-Innes do México, Hiša Franko da Eslovênia, Dominique Crenn da França e Leonor Espinoza da Colômbia. Três dessas chefs são latino americanas. São elas Helena Rizzo, do Maní, Leonor Espinoza, do Leo e Daniela Sotto-Innes, do Cosme. A última, apesar de ser natural do México, país presente na América Latina, chefia um restaurante localizado em Nova Iorque, nos EUA. O gráfico abaixo (figura 3) apresenta o número de chefs mulheres e de chefs homens na lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo entre 2015 e 2019.

**Figura 3.** Comparativo entre o número de chefs do gênero masculino e do gênero feminino responsáveis pelos restaurantes premiados na lista “The world’s 50 best restaurants” entre 2015 e 2019



**Fonte:** Elaborado pela autora.

A falta de representatividade feminina nessa premiação demonstra a dificuldade de reconhecimento das mulheres que comandam cozinhas de restaurantes profissionais e levanta alguns questionamentos. Onde estão essas mulheres? O número de mulheres chefiando restaurantes de alta qualidade é baixo ou elas são menos premiadas?

A chamada “masculinidade hegemônica” traz barreiras para o avanço das mulheres, como a “falta de mentoria”, a “falta de experiência gerencial”, os “estereótipos masculinos” e a “exclusão de redes informais” (WINN, 2004). Segundo Haddaji (2017), essas redes informais constituídas pela mídia, organizações e instituições sociais, atuam no processo de expansão e normalização do controle de poder masculino. Dessa forma, muitas chefs foram excluídas ao longo dos anos no campo da gastronomia, sendo institucionalmente deixadas de lado por círculos profissionais e organizações (HADDAJI, 2017). Como exemplo, nos anos 70, quando muitas chefs eram donas de seus próprios negócios, Simone Lemaire-Caragiale, que lutou durante a sua vida para que mulheres obtivessem reconhecimento na gastronomia, conta que o presidente da Associação dos Mestres Cozinheiros da França recusou o pedido destas de participarem da associação, alegando que não aceitavam mulheres (LEMOINE, 2012).

Apesar da presença de mulheres nessas listas, o número delas é insignificante comparado ao número de homens, e além disso, se demonstra estável ao longo dos

anos. Com isso, apesar do portal da premiação anunciar uma tentativa de agir efetivamente contra desigualdade de gênero na gastronomia, a pequena oscilação desses números não demonstra uma tendência de crescimento e nem de redução. Com isso, a imagem passada pela premiação é de que apesar de demonstrarem esforços em suas campanhas de *marketing* para aumentar a representatividade de gênero, isso não se reflete em resultados palpáveis.

## 6.2. *The Latin America's 50 Best Restaurants*

Analisando as planilhas montadas com base nas listas da plataforma “*The Worlds 50 Best*”, com os 50 melhores restaurantes da América Latina entre os anos de 2015 a 2019, e seus respectivos países de residência e chefs executivos, podemos encontrar padrões e características das premiações nos cinco últimos anos de atuação. Para avaliar todos os fatores que influenciam nesses resultados, foram analisados o número de chefs do gênero feminino, sua nacionalidade, a frequência dessas chefs ao longo dos anos e os países dos restaurantes presentes na lista.

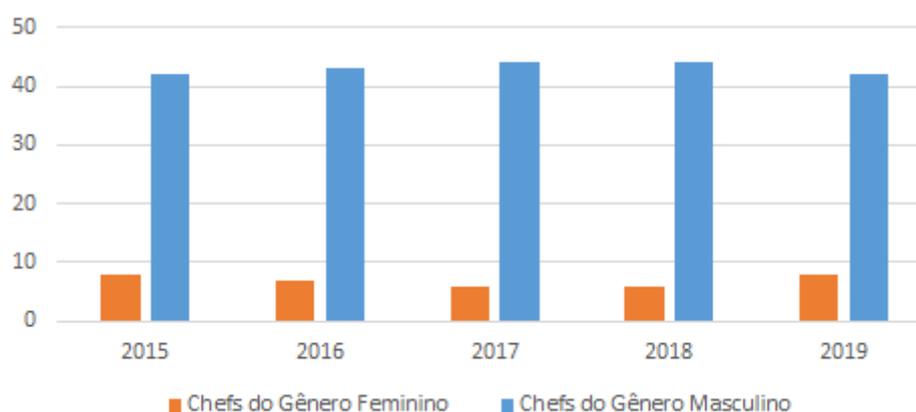
Na cronologia de 2015 a 2019, os últimos cinco anos da premiação, participaram da lista, respectivamente, oito restaurantes chefiados por uma mulher em 2015, sete em 2016, seis em 2017, seis em 2018 e oito em 2019. No recorte analisado podemos listar as mulheres que aparecem ao longo desses cinco anos nas listas de *Latin America 50 Best Restaurants*: Helena Rizzo, Roberta Sudbrack e Manoela Buffara do Brasil; Elena Reygadas e Martha Ortiz do México; Kamila Seidler da Bolívia; Leonor Espinoza da Colômbia; Vanessa González do Uruguai; Narda Lopez da Argentina; Carolina Bazán do Chile; e Pia León do Peru. Com isso, a lista possui restaurantes chefiados por mulheres em oito países. São eles: Brasil, Bolívia, Colômbia, México, Uruguai, Argentina, Chile e Peru.

Comparando os anos de 2015 e 2019, cinco das oito chefs presentes na lista de 2015 permanecem presentes na de 2019. Essas cinco mulheres são: Helena Rizzo (Brasil), Vanessa González (Uruguai), Carolina Bazán (Chile), Leonor Espinosa (Colômbia) e Elena Reygadas (México). Dessas 5, apenas Elena Reygadas não esteve presente em todas as 5 últimas listagens, ficando de fora apenas da premiação de 2016.

A constância dos nomes dessas mulheres nos cinco anos analisados gera o questionamento de onde estão os novos nomes da gastronomia. A falta de representatividade no mercado faz com que sejam poucas as mulheres que alcançam sucesso em suas carreiras na cozinha. Além disso, pode-se dizer que a influência para que jovens sigam a profissão é mínima, tendo em vista que os casos de sucesso são poucos e os preconceitos e dificuldades na carreira, principalmente para mulheres, são muitos. Cabe também questionar a premiação sobre as medidas de apoio para que novos talentos consigam alcançar o nível de seus rankings.

Um ponto importante a ser destacado, é que apesar de mulheres latino americanas terem certa posição de destaque na premiação, elas ainda assim são mulheres brancas. Isso ainda as coloca como privilegiadas do sistema, pois em nenhuma das listas temos uma mulher negra sendo homenageada. Isso destaca que até mesmo as pautas femininas e de luta por igualdade de gênero são influenciadas por preconceitos presentes na sociedade. As mulheres negras ainda sofrem muito mais com as desigualdades sociais, sendo atingidas pelas desigualdades de gênero e raciais.

**Figura 4.** Comparativo entre o número de chefs do gênero masculino e do gênero feminino responsáveis pelos restaurantes premiados na lista “*Latin America’s 50. Best Restaurants*” entre 2015 e 2019.



**Fonte:** Elaborado pela autora.

Realizando uma análise crítica sobre as premiações, podemos concluir que as listas, tanto a mundial quanto a continental, são pouco diversificadas e inclusivas. Isto é dito, por exemplo, pois na “*The World’s 50 Best Restaurants*” dos últimos cinco anos, ainda temos uma concentração forte de restaurantes europeus na lista, mantendo uma centralização e reafirmação do monopólio europeu na área de alimentação e restaurantes. Esse fato se distancia dos esforços anunciados por parte do portal para passar uma imagem de premiação internacional e abrangente. Apesar do esforço de parte dos países da América Latina e seus chefs residentes para a disseminação e evolução de suas culturas, muito ricas e plurais, ainda poucos restaurantes conseguem o destaque mundial na premiação de prestígio.

Outro importante ponto a ser destacado, é que ambas as listas, podem ser consideradas pouco inclusivas, quando se diz respeito ao gênero de chefs à frente dos restaurantes homenageados. A evidência de uma maioria esmagadora de cozinheiros do gênero masculino chefiando os restaurantes premiados, principalmente homens brancos, rende ao “*50 Best Restaurants*” anualmente fortes críticas ao caráter segregador e sexista que muitos podem observar suas listagens. Apesar disso, com a divulgação recente da divisão igualitária de gêneros entre os membros avaliadores da Academia, existe uma expectativa ao acompanhar as próximas premiações para avaliar se essa maior participação de mulheres nos painéis irá refletir efetivamente em uma maior representatividade das premiações.

Além do foco principal da plataforma nas listagens de restaurantes, a Academia dos “*50 Best*” premia também categorias individuais de destaque no mercado gastronômico. As aqui destacadas são a “*Best Female Chef*”, em português Melhor Chef Mulher, tanto do mundo quanto dos continentes separadamente, e a de “*Best Pastry Chef*”, em português Melhor Chef Confeiteiro/a. Elas permitem uma melhor análise das críticas destinadas ao segmento e também reforçam as características das escolhas anualmente realizadas pela premiação.

### 6.3. Melhor Chef Mulher

A partir dos dados coletados sobre as premiações individuais oferecidas pela plataforma do *50 Best*, foram criados quadros para melhor análise das mulheres premiadas no recorte de tempo de 2015 a 2019, pelas premiações “Melhor Chef Mulher do Mundo” e “Melhor Chef Mulher da América Latina”.

Abaixo podemos ver no quadro 2 as premiações de Melhor Chef Mulher dos últimos 5 anos:

**Quadro 2.** Lista das mulheres premiadas na categoria individual de “Melhor chef mulher” entre 2015 e 2019

<b>MELHOR CHEF MULHER DO MUNDO</b>		
<b>ANO</b>	<b>CHEF</b>	<b>RESTAURANTE</b>
2019	Daniela Soto-Innes	Cosme e Atla (Nova Iorque, EUA)
2018	Clare Smyth	Core (Londres, UK)
2017	Ana Roš	Hiša Franko (Kobarid, Eslovênia)
2016	Dominique Crenn	Atelier Crenn e Petit Crenn (São Francisco, EUA)
2015	Hélène Darroze	Hélène Darroze (Paris, França)

**Fonte:** Elaborado pela autora.

A partir da análise do Quadro 2 podemos refletir sobre a hegemonia europeia e estadunidense presente na premiação. Apenas em 2019, com a chef Daniela Soto-Innes, tivemos uma mulher latina sendo homenageada, que ainda assim, tem o restaurante que chefia localizado em Nova Iorque, nos Estados Unidos da América. Podemos também destacar que, apesar dos restaurantes Atelier Crenn e Petit Crenn estarem presentes em São Francisco (EUA), sua respectiva chef é a francesa

Dominique Crenn, o que reforça a crítica da centralidade europeia das premiações do *50 Best*.

Além do espectro mundial, a premiação também nomeia as melhores chefs mulheres na lista paralela da América Latina, como podemos analisar no quadro 3 abaixo:

**Quadro 3.** Lista das mulheres premiadas na categoria individual de “Melhor Chef Mulher da América Latina” entre 2015 e 2019

<b>MELHOR CHEF MULHER DA AMÉRICA LATINA</b>		
<b>ANO</b>	<b>CHEF</b>	<b>RESTAURANTE</b>
2019	Carolina Bazán	Ambrosia e Ambrosia Bistro (Santiago, Chile)
2018	Pia León	Kjolle (Lima, Peru)
2017	Leonor Espinosa	Leo (Bogotá, Colômbia)
2016	Kamila Seidler	Gustu (La Paz, Bolívia)
2015	Roberta Sudbrack	Roberta Sudbrack (Rio de Janeiro, Brasil)

**Fonte:** elaborado pela autora.

Apesar de uma aparente boa intenção do veículo “*The World’s 50 Best*”, criar premiações separadas para mulheres e homens despertou no mundo da alimentação diversas discussões sobre preconceitos no ambiente das cozinhas profissionais. Teria a publicação genuinamente as melhores intenções em criar espaço de crescimento e divulgação para as mulheres em um ambiente quase que dominado por homens, ou estaria apenas reforçando o pensamento de que as mulheres são inferiores aos homens nesse ambiente de trabalho e que não poderiam ser premiadas como iguais? Dando continuidade a esse pensamento, são evidenciados a seguir diversas críticas que sugerem que o prêmio seria apenas uma tentativa de esconder a falta de chefs mulheres nas listas principais dos melhores restaurantes.

A jornalista de alimentação Khushbu Shah expõe que não é por ser nomeada a melhor chef mulher do mundo que o seu restaurante vai conseguir a mesma honra,

colocando em evidência a falta de diversidade e inclusão da lista “*The World’s 50 Best*”. Shah continua dizendo: “(...) você pode ser a melhor chef mulher do mundo, mas ainda existem 50 chefs homens melhores que você”.

Ao mesmo tempo que o “*The Best Female Chef*” trouxe um canal de diálogo para as cozinheiras mulheres, dando mais visibilidade a elas na Gastronomia, por que criar mais essa divisão se as oito outras categorias de prêmios individuais, dão espaço para homens e mulheres competirem lado a lado?

Para Briguglio (2017) o fato de existir a divisão entre as premiações femininas e a geral, faz com que fique pressuposto que o “Melhor Chef” será conquista sempre de um homem, que pertence a maioria de chefs renomados, estrelados e famosos.

Em 2013, o renomado chef Anthony Bourdain se posicionou através da rede social *Twitter*, questionando a necessidade de uma premiação para destacar mulheres separadamente: “Por que - neste momento da história - precisamos de uma designação especial de “Melhor Chef Feminina”? Como se fossem curiosidades?” - indagou o chef, levantando a Hashtag “#50BestWhat?”.

A jornalista Kong Wai Yeng, colunista da revista online “*Options*”, levanta a discussão, através de uma reportagem, sobre a premiação de Melhor Chef Feminina ser empoderadora ou sexista. Segundo Kong, cozinhar não coloca os cozinheiros, tanto mulheres quanto homens, em uma competição a níveis físicos diferentes, mas sim desenvolvendo questões de habilidades e talentos. A colunista ainda coloca que: “(...) diferenciar entre os ‘melhores’ homens e mulheres da cozinha parece uma página de um livro dos anos 50.” - afirmando assim que a tentativa de corrigir um desequilíbrio histórico pela premiação “*The World’s 50 Best*” seria ultrapassada.

A chef Dominique Crenn mostrou sua indignação ao ser homenageada como a melhor chef feminina do mundo em 2016: “Eles dizem que isso é para dar voz às mulheres. Mas nós temos uma voz. Nós já estamos aqui. Nós estivemos aqui. Você pode promover as mulheres de uma maneira diferente. É estúpido. Um Chef é um Chef”. Crenn conseguiu o feito, mas seu restaurante Atelier Crenn, em São Francisco, sequer chegou à lista dos 100 melhores restaurantes do mundo. No ano seguinte, em 2017, a lista parece ter tentado reparar o erro dando a colocação de número 83 para seu restaurante.

Já Clare Smith, vencedora do prêmio de 2018, a primeira britânica a ser homenageada, chef do londrino Core, admite que uma categoria específica para um gênero é “estranha” mas que “(...) não há maneira certa ou errada de abordar isso,

mas as coisas não mudarão se não fizermos nada.”. Clare declarou em uma entrevista para o Los Angeles Times (2018) que “(...) não precisamos separar chefs homens e mulheres. Mas precisamos falar sobre essa questão. Precisamos colocar a mulher em destaque, e se esse prêmio é uma maneira de dar a isso uma plataforma, e todos estamos falando sobre isso, isso é positivo, certo?”.

Amanda Kludt, do portal Eater, classifica a premiação como um “absurdo”, e mais ainda, um “insulto”: “Elas (mulheres) não são uma categoria diferente de humano” e continua Amanda.

Ainda segundo Kludt (2019): “Se a equipe dos 50 Melhores lançar um prêmio de “Melhor Chef Masculino” e o conceder da mesma forma a um chef aleatório (embora talentoso) da longa lista, tudo bem. Não faria muito para aqueles que acreditam que o gênero não é binário, mas pelo menos teríamos igualdade de oportunidades. Caso contrário, eles devem receber o prêmio e encontrar uma maneira mais ponderada e significativa de incluir mais mulheres em sua lista. (Exigir que os juízes vão a mais restaurantes administrados por mulheres, em vez de encolher os ombros e culpar a “ sociedade como um todo ” não faria mal.)”

Para ser justo, o prêmio deu às chefs femininas uma plataforma para falar sobre seu trabalho e promover sua culinária para um público global. No entanto, esse prêmio não elevará as mulheres na indústria se não forem adotadas políticas para combater as condições de trabalho sexista em um ambiente movido a testosterona ou se for introduzido um esforço mais sustentado para ajudar as mães que trabalham em um setor que exige longas horas (YENG, 2019).

Um fator abordado por diversas críticas feitas à tal premiação individual e as listas gerais, é a inconsistência das escolhas de Melhor Chef Mulher. Como se pode analisar nas listagens dos anos de 2015 a 2019 da “*The World’s 50 Best Restaurants*”, “*Latin America’s 50 Best Restaurants*” e “*Asia’s 50 Best Restaurants*”, as mulheres homenageadas pelas categorias individuais de cada listagem não são as com melhores posições nas listas. Algumas delas não tem sequer seus restaurantes nas premiações.

Isso abre o questionamento sobre quais seriam os critérios de escolha para as categorias individuais. Além disso, coloca em xeque a legitimidade da intenção das premiações individuais para as mulheres a partir do veículo de premiação. Não é claro qual critério é utilizado para as escolhas já que as nomeações são feitas de forma aleatória, sem desmerecer o talento das participantes, e não seguindo uma lógica de *ranking*, assim como as listagens principais.

Observando os últimos cinco anos do “*The World’s Best Female Chef*” e as listas de Melhores Restaurantes do Mundo dos respectivos anos, podemos observar que em 2015 apesar da homenagem ter ido para a chef H el ene Darroze, ela sequer est a no *ranking* do mesmo ano. Al em disso, no ano de 2015, o restaurante chefiado por uma mulher com melhor posi ao na lista foi o Arzak, da chef Elena Arzak. No ano seguinte, Elena foi a única chef mulher presente no *ranking* mundial de melhores restaurantes. Em 2016, Dominique Crenn foi consagrada a Melhor Chef Mulher do Mundo, mas não viu seu restaurante Atelier Crenn alcançar sequer a listagem dos 100 melhores restaurantes do mundo.

Prosseguindo com a análise, no ano de 2017 o prêmio individual foi para Ana Ro , que viu seu restaurante estrear na lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo apenas no ano seguinte. Em 2017, Elena Arzak ainda foi a mulher com maior destaque na lista do ano. Em 2018, mais uma chef foi consagrada a Melhor Chef mulher sem ter seu restaurante na listagem dos 50 Melhores do ano. Clare Smith, chef e proprietária do restaurante Core, em Londres, continuou fora da lista em 2019.

Finalmente, no último ano em que a premia o foi realizada, em 2019, Daniela Sottero-Innes foi a chef que levou o prêmio de Melhor Chef Mulher e foi a chef com o restaurante na posi o mais alta entre as mulheres. Al em disso, o *ranking* de 2019 teve o total de 4 restaurantes chefiados por mulheres na lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, sendo o ano com mais mulheres presentes na lista. Este número ainda se demonstra insignificante na tentativa de uma premia o mais inclusiva e diversificada, e reforça ainda mais as críticas   premia o.

As premia es individuais da América Latina demonstram menos aleatoriedade na escolha de suas Melhores Chefs Mulheres nos últimos anos. Isso se dá pois as chefes escolhidas majoritariamente nos cinco anos analisados estão em evidência nos *rankings* de Melhores Restaurantes da América Latina. A exce o   a chef peruana Pia León, que apesar de ser nomeada a Melhor Chef Mulher da América Latina em

2018, seu restaurante Kjolle, em Lima, Peru, não chegou às últimas cinco listas do “*Latin America’s 50 Best Restaurants*”.

Podemos concluir, então, que apesar do caso de León, as escolhas individuais da premiação 50 Best na América Latina são mais coerentes com o todo do que as mundiais. Além disso, observando os rankings entre 2015 e 2019, a América Latina também possui um número maior de mulheres no topo: uma média de 7 mulheres por ano.

#### 6.4. Melhor Chef de Confeitaria

Apesar dos estereótipos sexistas sobre a confeitaria e da presença de mulheres nessa área ser muito vasta, quando se diz respeito à valorização do chef de confeitaria, ainda vemos majoritariamente homenagens sendo colocadas para chefs confeitadores homens. Isso pode ser dito, pois através de uma análise das premiações individuais de “Melhor Chef de Confeitaria do Mundo” dos últimos cinco anos, somente na última premiação, do ano de 2019, uma chef confeitadora mulher recebeu o prêmio, como podemos ver no quadro 4 abaixo. Nos outros quatro anos anteriores analisados, todos os homenageados pela premiação eram homens, brancos e europeus. Cabe também novamente destacar a falta de representatividade latino americana nessa premiação, já que nenhum chef de confeitaria destacado é da América Latina, ou até mesmo possui seu restaurante em países latino americanos.

**Quadro 4.** Lista dos confeitadores premiados na categoria individual de “Melhor Chef de Confeitaria do Mundo” entre 2015 e 2019

<b>MELHOR CHEF DE CONFEITARIA DO MUNDO</b>		
<b>ANO</b>	<b>CHEF</b>	<b>RESTAURANTE</b>
2019	Jéssica Preálpato	Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris, França)
2018	Cédric Grolet	Le Meurice (Paris, França)
2017	Dominique Ansel	Dominique Ansel Bakery (Nova Iorque, EUA)
2016	Pierre Hermé	Pierre Hermé (Paris, França)
2015	Albert Adriá	Tickets (Barcelona, Espanha)

**Fonte:** Elaborado pela autora.

Assim como na premiação individual para chefs mulheres, o Melhor Chef de Confeitaria também possui a sua versão destinada à América Latina. Como podemos analisar no quadro 5 abaixo, a segregação às mulheres continua, tendo apenas duas mulheres premiadas em cinco anos, sendo elas Saiko Izawa (Brasil) e Astrid Gutsche (Peru), em meio a três homens.

**Quadro 5.** Lista dos confeitadores premiados na categoria individual de “Melhor Chef de Confeitaria da América Latina” entre 2015 e 2019.

<b>MELHOR CHEF DE CONFEITARIA DA AMÉRICA LATINA</b>		
<b>ANO</b>	<b>CHEF</b>	<b>RESTAURANTE</b>
2019	Luis Robledo	Tout Chocolat (Cidade do México, México)
2018	Jesús Escalera	La Postrería (Guadalajara, México)
2017	Saiko Izawa	A Casa do Porco (São Paulo, Brasil)
2016	Gustavo Saez	99 (Santiago, Chile)
2015	Astrid Gutsche	Astrid y Gastón (Lima, Peru)

**Fonte:** Elaborado pela autora.

## 7. Considerações Finais

As premiações e guias gastronômicos são importantes termômetros de tendências e modismos da gastronomia mundial. Apesar disso, percebemos que as principais plataformas como o Guia Michelin e a *50 Best Restaurants* ainda não atuam de maneira representativa do cenário internacional. Apesar dos esforços dos últimos anos de se tornarem plataformas internacionais, abrangendo novas regiões além das europeias, ainda deixam muito a desejar quanto ao reconhecimento de chefs e restaurantes da América Latina, por exemplo.

O Guia Michelin, sendo uma das maiores referências no turismo gastronômico mundial, deixa de fora da mira de suas conceituadas estrelas restaurantes presentes em países como o Peru, Argentina, Chile, Colômbia e México. Nos últimos 10 anos, observamos um *'boom'* gastronômico e reconhecimento cultural desses países, levando seus restaurantes a virarem referência na rede mundial de restaurantes. Com isso, ao perder de vista esse desenvolvimento, o guia francês perde espaço de prestígio no continente latino americano, que agora dá preferência para as listas e homenagens do portal inglês *The World's 50 Best*.

A premiação, por si, faz um trabalho abrangente em expandir suas atuações para além das fronteiras europeias. A criação das premiações regionais da América Latina e Ásia, além das premiações individuais também específicas para essas regiões, demonstram sua preocupação em divulgar e fomentar novas culturas no ramo dos restaurantes, mas a representatividade para por aí. Apesar da mobilização, os restaurantes latino americanos presentes nas listas dos melhores restaurantes do mundo, sendo citados em grande minoria, continuam à margem dos europeus que ainda detêm o maior destaque da mídia internacional. Por que apesar dos esforços da cena gastronômica da América Latina esses restaurantes continuam sendo esquecidos pela premiação principal?

A desigualdade de gênero presente na gastronomia também fica evidente com a análise das listas oferecidas pelo *The World's 50 Best*. O baixo número de chefs mulheres listadas tanto na premiação mundial quanto na latino americana escancaram a dificuldade que as mulheres enfrentam em chegar a chefia de um restaurante. As que chegam, lutam contra novas barreiras para chegar no desejado e merecido reconhecimento.

No lugar de dar mais espaço para essas chefs em suas listas mundiais e regionais, é criado pelo portal uma premiação individual para homenagear a melhor chef mulher do ano. Essas listas demonstram um maior reconhecimento às mulheres ou mais segregação e preconceito? Cabe ressaltar que a premiação de Melhor Chef do Mundo oferecida não deixa claro que somente homens possam ser premiados, mas assim acontece. Esse fato passa a impressão de inferioridade das chefs mulheres referente aos homens, pois necessitam de uma premiação individual para se destacarem em uma rede dominada por homens. Por que não separar as premiações entre Melhor Chef Homem e Melhor Chef Mulher? Sendo ainda mais amplo, por que a criação de premiações separadas se existe a possibilidade de reconhecer mais as mulheres nas premiações gerais?

As análises realizadas sobre o mercado atual da gastronomia e suas premiações internacionais demonstram que o caminho da luta contra a divisão sexual do trabalho, a desigualdade de gênero e o sexismo ainda é longo. Para diminuir esse abismo de reconhecimento entre homens e mulheres se faz necessário ampliar os espaços de fala dessas mulheres, criar mais canais e meios de representatividade femininos e projetos de incentivo para jovens mulheres entrarem na profissão para combater estereótipos e preconceitos.

Para a realização deste trabalho foi enfrentada uma grande dificuldade de acesso à trabalhos acadêmicos publicados sobre os assuntos abordados. Pouco se tem publicado sobre as principais premiações internacionais gastronômicas e sobre o cenário gastronômico da América Latina, sendo necessária a grande utilização de publicações em revistas online de portais da mídia. Por outro lado, o crescimento de publicações acadêmicas sobre a temática de gênero nos últimos dez anos é evidente, o que demonstra a urgência pela discussão do assunto e pela luta das mulheres por igualdade de gênero.

As novas gerações de cozinheiros, gastrônomos e profissionais da área de alimentação e gastronomia têm o desafio de enfrentar essas dificuldades e barreiras e atuar efetivamente na luta pela representatividade, contra o preconceito e a desigualdade de gênero. Atuando profissionalmente em restaurantes, universidades, escolas, empresas e indústrias é necessário o reforço de que mulheres ocupem esses espaços e tenham as mesmas oportunidades de qualificação, crescimento e reconhecimento que os homens.

Para trabalhos futuros, pesquisas dentro de restaurantes poderiam ser realizadas para uma melhor visualização do panorama de atuação das mulheres no ambiente profissional, suas dificuldades enfrentadas no dia a dia da profissão e o número dessas profissionais a frente desses estabelecimentos. Além disso, entender melhor o processo de crescimento de restaurantes em países da América Latina e como alcançaram reconhecimento do mercado internacional gastronômico.

## 8. Referências Bibliográficas

AITKENHEAD, D. Clare Smyth, world's best female chef: 'I'm not going to stand and shout at someone. It's just one nice'. **The Guardian**, 3 ago. 2018. Disponível em: <<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2018/aug/03/clare-smyth-worlds-best-female-chef-im-not-going-to-stand-and-shout-at-someone-its-just-not-nice>>. Acesso em: 08 jun. 2020.

ALLEN, H.; MAC CON IOMAIRÉ, M. 'Against all odds': head Chefs Profiled. **Journal of Culinary Science and Technology**, v. 14, n. 2, p. 107-135. 2016. Doi: 10.1080/15428052.2015.1080645.

ALMUNAJJED, M. Opinion: Women chefs at the top table. **Arabian Business**, Dubai, 31 dez. 2017. Disponível em: <<https://www.arabianbusiness.com/comment/386670-opinion-women-chefs-at-the-top-table>> Acesso em: 18 mar. 2021.

AMARAL, R. M. Você tem fome de quê ? : O jornalismo gastronômico na cultura de consumo contemporânea brasileira. **E-compós**, Brasília, v. 17, n. 4, p. 1–16, 2014.

BEAUGÉ, B. On the idea of novelty in cuisine A brief historical insight. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v.1, n.1, p. 5-14. 2012. Doi: 10.1016/j.ijgfs.2011.11.007. Acesso em: 18 mar. 2021.

BOURDAIN, A. "Why—at this point in history—do we need a "Best Female Chef" special designation? As if they are curiosities? #2013 #50BestWhat?". **Twitter: @bourdain**. Disponível em: <<https://twitter.com/Bourdain/status/319441022688051200>>. Acesso em: 08 jun. 2020.

BRAUNE, R.; FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

BRIGUGLIO, B. **Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gêneros e masculinidade em cozinhas profissionais** - Seminário Internacional Fazendo

Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress (Anais Eletrônicos), Florianópolis, 2017, ISSN 2179-510X.

BUENO, M.L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, v. 29, n. 78, p. 443-462. 2016.

BURROS, M. 'Why I Am a Pastry Chef,' by Women Who Know. **NY Times**, 6 maio. 1992. Disponível em: <<https://www.nytimes.com/1992/05/06/garden/why-i-am-a-pastry-chef-by-women-who-know.html>> . Acesso em: 05 abr. 2020.

COLLAÇO, J. H. L. COZINHA DOMÉSTICA E COZINHA PROFISSIONAL: do discurso às práticas. **Revista Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1. 2008.

COPPIN, L; MORALES, S. B. ¿LA COCINA COMO AGENTE DE CAMBIO SOCIAL? Perú y su boom gastronómico. **Congreso de Investigación Aplicada**. 2015

COSTA, I. L. S.. A transição da idade média para a idade moderna: uma análise crítica. **Revista Tempo de Conquista**, n. 19, p. 1-14. 2017.

DORIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, v. 39, p. 251-271. 2012.

DROUARD, A. **Histoire des cuisiniers en France: XIX-XX siècle**. Paris: CNRS éditions, 2007.

EATON, H. Best female chef award? 'That's complete nonsense,' says latest winner, in appeal for gender parity. **Los Angeles Times**, LA, 27 jun. 2018. Disponível em: <<https://www.latimes.com/food/dailydish/la-fo-re-50-best-clare-smyth-20180627-story.html>> Acesso em: 08 jun. 2020.

ESCOFFIER, A. Why Men Make The Best Cooks. **Annual Report of the Universal Food and Cookery Association**, 1895.

FERGUSON, P. P. A cultural field in the making: gastronomy in 19th Century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597-641. 1998.

FERREIRA, M. R.; VALDUGA, V.; BAHL, M. BAIXA GASTRONOMIA: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Turismo em Análise**, v. 27, n. 1. 2016.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

GAITÁN, M.; COPPIN, L. ¿La Cocina Como Agente de Cambio Social? Perú y Su Boom Gastronômico. 2015. Doi: 10.13140/RG.2.1.4965.3604.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. (Org.). **Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.

GENC, R. The Importance of Gastronomy in Tourism Management. In: COBANOGLU, P. D. C.; ONGAN, P. D. S. (ed.). **International Interdisciplinary Business-Economics Advancement Conference**. Miami: University of South Florida M3 Center Publishing, v. 6, p. 90 – 104. 2016.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T.. Métodos de pesquisa. **Educação a Distância**, UAB/UFRGS, n. 1, p. 31 e 37, 2009.

GIOVANAZZI, M. C. P. M. Renascimento: uma ruptura medieval ou continuidade moderna. **Revista História, Imagem e Narrativas**, n 18, p. 1-12. 2014.

GOODY, J. **Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HADDAJI, M; ALBORS, J.; GARCIA, S. P. Women Chefs' Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 15, n. 4. 2017. DOI: 10.1080/15428052.2017.1289133.

HIRATA, H.; KERGOAT, D.. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cad. Pesqui.**, São Paulo , v. 37, n. 132, p. 595-609. 2007 . Doi: <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-15742007000300005>

JAMES, K. **Escoffier: o rei dos chefs**. São Paulo: Senac, 2008.

JEFFREY, H.; PARIS, C. Let's sit at the table for women's empowerment. **eRTR**, v. 615, n.45, p. 440-449. 2010.

KLUDT, A. We once again ask why there is a 'Best Female Chef' award. **Eater**, 01 mar. 2019. Disponível em: <<https://www.eater.com/2017/1/25/14371688/best-female-chef-award-insulting>> Acesso em: 18 mar. 2021.

KURNAZ, A.; KURTULUS, S.S.; KILIÇ, B. Evaluation of Women Chefs in Professional Kitchens. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, v. 6, n. 3, P. 119-132. 2018.

LANE, C. Culinary culture and globalization. An analysis of British and German. **The British Journal of Sociology**, v.. 62, n 4, p. 696-717. 2011. Doi: <https://doi.org/10.1111/j.1468-4446.2011.01387.x>.

LAPOINTE, E. "Relationships with Waitresses: Gendered Social Distance in Restaurant Hierarchies". **Qualitative Sociology**, v. 15, n. 4, p. 377-393. 1992.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LEMOINE, R. Gastronomie: la revanche des femmes chefs. **LeParisien**, 6 nov. 2012. Disponível em: <<https://www.leparisien.fr/week-end/gastronomie-la-revanche-des-femmes-chefs-06-11-2012-2296807.php>>. Acesso em: 29 mar 2021.

MARTIN, B. The restaurant list that ate the food world. **GQ**, 26 abr. 2016. Disponível em: <<https://www.gq.com/story/50-best-restaurants-list-backstory>>.

MENEZES, C. C. C. A alta gastronomia contemporânea. Monografia (Trabalho de conclusão de curso) - Faculdade de Gastronomia, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2016.

MORGAN, J. L. **Culinary creation: an introduction to foodservice and world cuisine**. Routledge. 2006.

PELTZER, M. E.; TRIPOLI, M. L. El patrimonio cultural inmaterial vinculado a la gastronomía regional argentina. **CONDET**, 2011.

PITTE, J.-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

POULAIN, J. P.; NEIRINCK, E. **Histoire de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours**. Paris: Delagrave éditions, 2004.

REMYINGTON, J.; KITTERLIN-LYNCH, M. "Still pounding on the glass ceiling: A study of female leaders in hospitality, travel, and tourism management." **Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism**, v. 17, n. 1, p.1-16, 2017. Doi: [10.1080/15332845.2017.1328259](https://doi.org/10.1080/15332845.2017.1328259)

RESENDE, A. M.; MELO, M. C.. **LUGAR DE MULHER É NA COZINHA?** uma análise com Chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais. 2016.

RICHARDS, G. **Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption**. In: HJALAGER, A.; RICHARDS, G. (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. Londres, Routledge, 2002, p. 1-20.

SALAZAR, V. S.; MORAES, W. F. A.; LEITE, Y. V. P. "ERA UMA VEZ...": Processo de formação das estratégias dos restaurantes gastronômicos na América Latina. **Revista Turismo y Desarrollo**, v. 9, n. 20. 2016.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

SANTOS, L. M. C.; MINUZZO, D. A. "A Mulher é mais Delicada": Um Estudo sobre a Associação da Figura Feminina à Área de Confeitaria Profissional. **Illuminuras**, v. 20, n. 50. 2019.

SHAH, K. You'll never guess how many women-run restaurants made it on the world's 50 best list. **MIC**, 14 jun. 2016. Disponível em: <https://www.mic.com/articles/146228/worlds-50-best-restaurants-are-not-inclusive-of-anyone-but-white-dudes#.TJ4EHr2h4>>. Acesso em: 08 mar. 2021.

SILVA, G. F.; PINHO, M. L. C. A.; ROCHA, A. M. C.; PINHO, C. R. A. Alex Atala e a promoção da gastronomia brasileira.. **Educação, Pesquisa em Administração e Casos de Ensino**. n. 82. 2016.

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

STRONG, R. **Banquete**: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução: DE PAULA, Sérgio Goes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004. 299 p.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. 2021. Disponível em: <<https://www.theworlds50best.com/>> Acesso em: 08 jun. 2020.

YENG, K. W. Best female chef award - is it empowering or sexist?. **Options**, 13 mar. 2019. Disponível em: <<https://www.optionstheedge.com/topic/people/best-female-chef-award-%E2%80%94-it-empowering-or-sexist>> Acesso em:08 jun. 2020.

WALKER, J. R.; LUNDBERG, D. E. **O restaurante: conceito e operação**. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

WINN, J. Entrepreneurship: Not an easy path to top management for women. **Women in Management Review**, v. 19. n. 3, p. 143-153, 2004. DOI:10.1108/09649420410529852

WOOLF, V. **A Room of One's Own**. UK: Hogarth Press, 1929.

## 9. Apêndice

### Apêndice A - The World's 50 Best Restaurants

Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo 2015:

Posição	Restaurante	País	Chef	Continente	Gênero
1	El Celler de Can Roca	Espanha	Joan Roca	Europa	Masculino
2	Osteria Francescana	Itália	Massimo Bottura	Europa	Masculino
3	Noma	Dinamarca	Rene Redzepi	Europa	Masculino
4	Central	Peru	Virgílio Martinez	América Latina	Masculino
5	Eleven Madison Park	EUA	Daniel Humm	Outros	Masculino
6	Mugaritz	Espanha	Andoni Luis	Europa	Masculino
7	Dinner by Heston Blumenthal	UK	Heston Blumenthal	Europa	Masculino
8	Narisawa	Japão	Yoshihiro Narisawa	Outros	Masculino
9	D.O.M	Brasil	Alex Atala	América Latina	Masculino
10	Gaggan	Tailândia	Gaggan Anand	Outros	Masculino
11	Mirazur	França	Mauro Colagreco	Europa	Masculino
12	Arpège	França	Alain Passard	Europa	Masculino
13	Asador Etxebarri	Espanha	Victor Arguinzoniz	Europa	Masculino
14	Astrid y Gastón	Peru	Gastón Acurio	América Latina	Masculino
15	Steirereck	Austria	Heinz Reitbauer	Europa	Masculino
16	Pujol	México	Enrique Olvera	América Latina	Masculino
17	Arzak	Espanha	Elena Arzak	Europa	Feminino
18	Le Bernardin	EUA	Eric Ripert	Outros	Masculino
19	Azurmendi	Espanha	Eneko Atxa	Europa	Masculino
20	The Ledbury	UK	Brett Graham	Europa	Masculino
21	Le Chateaubriand	França	Inaki Aizpitarte	Europa	Masculino
22	Nahm	Tailândia	David Thompson	Outros	Masculino
23	White Rabbit	Rússia	Vladimir Mukhin	Outros	Masculino

24	Ultraviolet by Paul Pairet	China	Paul Pairet	Outros	Masculino
25	Fäviken	Suécia	Magnus Nilsson	Europa	Masculino
26	Alinea	EUA	Grant Achatz	Outros	Masculino
27	Piazza Duomo	Itália	Enrico Crippa	Europa	Masculino
28	The Test Kitchen	Africa do Sul	Luke Dale-Roberts	Outros	Masculino
29	Nionryori Ryugin	Japão	Seiji Yamamoto	Outros	Masculino
30	Vendôme	Alemanha	Joachim Wissler	Europa	Masculino
31	Restaurant Frantzén	Suécia	Björn Frantzén	Europa	Masculino
32	Attica	Australia	Ben Shewry	Outros	Masculino
33	Aqua	Alemanha	Sven Elverfeld	Europa	Masculino
34	La Calandre	Itália	Erminio Alajmo	Europa	Masculino
35	Quintonil	México	Jorge Vallejo	América Latina	Masculino
36	L'Astrance	França	Pascal Barbot	Europa	Masculino
37	Biko	México	Mikel Alonso	América Latina	Masculino
38	Amber	China	Richard Ekkebus	Outros	Masculino
39	Quique Dacosta	Espanha	Quique Dacosta	Europa	Masculino
40	Per Se	EUA	Corey Chow	Outros	Masculino
41	Maní	Brasil	Helena Rizzo	América Latina	Feminino
42	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	América Latina	Masculino
43	Tickets	Espanha	Albert Adrià	Europa	Masculino
44	Maido	Peru	Mitsuharu Tsumura	América Latina	Masculino
45	Relae	Dinamarca	Christian Puglisi	Europa	Masculino
46	Restaurant André	Singapura	André Chiang	Outros	Masculino
47	Alain Ducasse au Plaza Athénée	França	Alain Ducasse	Europa	Masculino
48	Schloss Schauenstein	Suíça	Andreas Caminada	Europa	Masculino
49	Blue Hill at Stone Barns	EUA	Dan Barber	Outros	Masculino
50	The French Laundry	EUA	Thomas Keller	Outros	Masculino

## Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo 2016:

Posição	Restaurante	País	Chef	Continente	Gênero
1	Osteria Francescana	Itália	Massimo Bottura	Europa	Masculino
2	El Celler de Can Roca	Espanha	Joan Roca	Europa	Masculino
3	Eleven Madison Park	EUA	Daniel Humm	Outros	Masculino
4	Central	Peru	Virgílio Martinez	América Latina	Masculino
5	Noma	Dinamarca	Rene Redzepi	Europa	Masculino
6	Mirazur	França	Mauro Colagrecó	Europa	Masculino
7	Mugaritz	Espanha	Andoni Luis	Europa	Masculino
8	Narisawa	Japão	Yoshihiro Narisawa	Outros	Masculino
9	Steirereck	Austria	Heinz Reitbauer	Europa	Masculino
10	Asador Etxebarri	Espanha	Victor Arguinzoniz	Europa	Masculino
11	D.O.M	Brasil	Alex Atala	América Latina	Masculino
12	Quintonil	México	Jorge Vallejo	América Latina	Masculino
13	Maido	Peru	Mitsuharu Tsumura	América Latina	Masculino
14	The Ledbury	UK	Brett Graham	Europa	Masculino
15	Alinea	EUA	Grant Achatz	Outros	Masculino
16	Azurmendi	Espanha	Eneko Atxa	Europa	Masculino
17	Piazza Duomo	Itália	Enrico Crippa	Europa	Masculino
18	White Rabbit	Rússia	Vladimir Mukhin	Outros	Masculino
19	Arpège	França	Alain Passard	Europa	Masculino
20	Amber	China	Richard Ekkebus	Outros	Masculino
21	Arzak	Espanha	Elena Arzak	Europa	Feminino
22	The Test Kitchen	África do Sul	Luke Dale- Roberts	Outros	Masculino
23	Gaggan	Tailândia	Gaggan Anand	Outros	Masculino
24	Le Bernardin	EUA	Eric Ripert	Outros	Masculino
25	Pujol	México	Enrique Olvera	América Latina	Masculino
26	The Clove Club	UK	Isaac McHale	Europa	Masculino

27	Saison	EUA	Joshua Skenes	Outros	Masculino
28	Geranium	Dinamarca	Rasmus Kofoed	Europa	Masculino
29	Tickets	Espanha	Albert Adriá	Europa	Masculino
30	Astrid y Gastón	Peru	Gastón Acurio	América Latina	Masculino
31	Nihonryori Ryugin	Japão	Seiji Yamamoto	Outros	Masculino
32	Restaurant André	Singapura	André Chiang	Outros	Masculino
33	Attica	Austrália	Ben Shewry	Outros	Masculino
34	Restaurant Tim Raue	Alemanha	Tim Raue	Europa	Masculino
35	Vendôme	Alemanha	Joachim Wissler	Europa	Masculino
36	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	América Latina	Masculino
37	Nahm	Tailândia	David Thompson	Outros	Masculino
38	De Librije	Holanda	Jonnie Boer	Europa	Masculino
39	Le Calandre	Itália	Erminio Alajmo	Europa	Masculino
40	Relae	Dinamarca	Christian Puglisi	Europa	Masculino
41	Fäviken	Suécia	Magnus Nilsson	Europa	Masculino
42	Ultraviolet by Paul Pairet	China	Paul Pairet	Outros	Masculino
43	Biko	México	Mikel Alonso	América Latina	Masculino
44	Estela	EUA	Ignacio Mattos	Outros	Masculino
45	Dinner by Heston Blumenthal	UK	Heston Blumenthal	Europa	Masculino
46	Combal.Zero	Itália	Davide Scabin	Europa	Masculino
47	Schloss Schauenstein	Suíça	Andreas Caminada	Europa	Masculino
48	Blue Hill at Stone Barns	EUA	Dan Barber	Outros	Masculino
49	Quique Dacosta	Espanha	Quique Dacosta	Europa	Masculino
50	Septime	França	Bertrand Grébaut	Europa	Masculino

Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo 2017:

Posição	Restaurante	País	Chef	Continente	Gênero
1	Eleven Madison Park	EUA	Daniel Humm	Outros	Masculino
2	Osteria Francescana	Itália	Massimo Bottura	Europa	Masculino
3	El Celler de Can Roca	Espanha	Joan Roca	Europa	Masculino
4	Mirazur	França	Mauro Colagreco	Europa	Masculino
5	Central	Peru	Virgílio Martínez	América Latina	Masculino
6	Asador Etxebarri	Espanha	Victor Arguinzoniz	Europa	Masculino
7	Gaggan	Tailândia	Gaggan Anand	Outros	Masculino
8	Maido	Peru	Mitsuharu Tsumura	América Latina	Masculino
9	Mugaritz	Espanha	Andoni Luis	Europa	Masculino
10	Steirereck	Austria	Heinz Reitbauer	Europa	Masculino
11	Blue Hill at Stone Barns	EUA	Dan Barber	Outros	Masculino
12	Arpège	França	Alain Passard	Europa	Masculino
13	Alain Ducasse au Plaza Athénée	França	Alain Ducasse	Europa	Masculino
14	Restaurant André	Singapura	André Chiang	Outros	Masculino
15	Piazza Duomo	Itália	Enrico Crippa	Europa	Masculino
16	D.O.M	Brasil	Alex Atala	América Latina	Masculino
17	Le Bernardin	USA	Enric Ripert	Outros	Masculino
18	Narisawa	Japão	Yoshihiro Narisawa	Outros	Masculino
19	Geranium	Dinamarca	Rasmus Kofoed	Europa	Masculino
20	Pujol	México	Enrique Olvera	América Latina	Masculino
21	Alinea	EUA	Grant Achatz	Outros	Masculino
22	Quintonil	México	Jorge Vallejo	América Latina	Masculino
23	White Rabbit	Rússia	Vladimir Mukhin	Outros	Masculino
24	Amber	China	Richard Ekkebus	Outros	Masculino
25	Tickets	Espanha	Albert Adrià	Europa	Masculino
26	The Clove Club	UK	Isaac McHale	Europa	Masculino

27	The Ledbury	UK	Brett Graham	Europa	Masculino
28	Nahm	Tailândia	David Thompsom	Outros	Masculino
29	La Calandre	Itália	Erminio Alajmo	Europa	Masculino
30	Arzak	Espanha	Elena Arzak	Europa	Feminino
31	Alléno Paris au Pavillon Ledoyen	França	Yannick Alléno	Europa	Masculino
32	Attica	Austrália	Ben Shewry	Outros	Masculino
33	Astrid y Gastón	Peru	Gastón Acurio	América Latina	Masculino
34	De Librije	Holanda	Jonnie Boer	Europa	Masculino
35	Septime	França	Bertrand Grébaut	Europa	Masculino
36	Dinner by Heston Blumenthal	UK	Heston Blumenthal	Europa	Masculino
37	Saison	USA	Joshua Skenes	Outros	Masculino
38	Azurmendi	Espanha	Eneko Atxa	Europa	Masculino
39	Relae	Dinamarca	Christian Puglisi	Europa	Masculino
40	Cosme	USA	Daniela Sotoinnes	Outros	Feminino
41	Ultraviolet by Paul Pairet	China	Paul Pairet	Outros	Masculino
42	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	América Latina	Masculino
43	Reale	Itália	Niko Romito	Europa	Masculino
44	Brae	Austrália	Dan Hunter	Outros	Masculino
45	Den	Japão	Zaiyu Hasegawa	Outros	Masculino
46	L'Astrance	França	Pascal Barbot	Europa	Masculino
47	Vendôme	Alemanha	Joachim Wissler	Europa	Masculino
48	Restaurant Tim Raue	Alemanha	Tim Raue	Europa	Masculino
49	Tegui	Argentina	Germán Martitegui	América Latina	Masculino
50	Hof Van Cleve	Bélgica	Peter Goossens	Europa	Masculino

Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo 2018:

Posição	Restaurante	País	Chef	Continente	Gênero
1	Osteria Francescana	Itália	Massimo Bottura	Europa	Masculino
2	El Celler de Can Roca	Espanha	Joan Roca	Europa	Masculino
3	Mirazur	França	Mauro Colagregco	Europa	Masculino
4	Eleven Madison Park	USA	Daniel Humm	Outros	Masculino
5	Gaggan	Tailândia	Gaggan Anand	Outros	Masculino
6	Central	Peru	Virgílio Martinez	América Latina	Masculino
7	Maido	Peru	Mitsuharu Tsumura	América Latina	Masculino
8	Arpège	França	Alain Passard	Europa	Masculino
9	Mugaritz	Espanha	Andoni Luis	Europa	Masculino
10	Asador Etxebarri	Espanha	Victor Arguinzoniz	Europa	Masculino
11	Quintonil	México	Jorge Vallejo	América Latina	Masculino
12	Blue Hill as Stone Barns	USA	Dan Barber	Outros	Masculino
13	Pujol	México	Enrique Olvera	América Latina	Masculino
14	Steirereck	Austria	Heinz Reitbauer	Europa	Masculino
15	White Rabbit	Rússia	Vladimir Mukhin	Outros	Masculino
16	Piazza Duomo	Itália	Enrico Crippa	Europa	Masculino
17	Den	Japão	Zaiyu Hasegawa	Outros	Masculino
18	Disfrutar	Espanha	Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas	Europa	Masculino
19	Geranium	Dinamarca	Rasmus Kofoed	Europa	Masculino
20	Attica	Austrália	Ben Shewry	Outros	Masculino
21	Alain Ducasse au Plaza Athénée	França	Alain Ducasse	Europa	Masculino
22	Narisawa	Japão	Yoshihiro Narisawa	Outros	Masculino
23	Le Calandre	Itália	Erminio Alajmo	Europa	Masculino
24	Ultraviolet by Paul Pairet	China	Paul Pairet	Outros	Masculino

25	Cosme	USA	Daniela Sotto-Innes	Outros	Feminino
26	Le Bernardin	USA	Eric Ripert	Outros	Masculino
27	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	América Latina	Masculino
28	Odette	Singapura	Julien Royer	Outros	Masculino
29	Alléno Paris au Pavillon Ledoyen	França	Yannick Alléno	Europa	Masculino
30	D.O.M	Brasil	Alex Atala	América Latina	Masculino
31	Arzak	Espanha	Elena Arzak	Europa	Feminino
32	Tickets	Espanha	Albert Adriá	Europa	Masculino
33	The Clove Club	UK	Isaac McHale	Europa	Masculino
34	Alinea	USA	Grant Achatz	Outros	Masculino
35	Maaemo	Noruega	Esben Holmboe Bang	Europa	Masculino
36	Reale	Itália	Niko Romito	Europa	Masculino
37	Restaurant Tim Raue	Alemanha	Tim Raue	Europa	Masculino
38	Lyle's	UK	James Lowe	Europa	Masculino
39	Astrid y Gastón	Peru	Gastón Acurio	América Latina	Masculino
40	Septime	França	Bertrand Grébaut	Europa	Masculino
41	Nihonryori Ryugin	Japão	Seiji Yamamoto	Outros	Masculino
42	The Ledbury	UK	Brett Graham	Europa	Masculino
43	Azurmendi	Espanha	Eneko Atxa	Europa	Masculino
44	Mikla	Túrcia	Mehmet Gürs	Europa	Masculino
45	Dinner by Heston Blumenthal	UK	Heston Blumenthal	Europa	Masculino
46	Saison	USA	Joshua Skenes	Outros	Masculino
47	Schloss Schauenstein	Suíça	Andreas Caminada	Europa	Masculino
48	Hiša Franko	Eslovênia	Hiša Franko	Europa	Feminino
49	Nahm	Tailândia	David Thompson	Outros	Masculino
50	The Test Kitchen	África do Sul	Luke Dale-Roberts	Outros	Masculino

Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo 2019:

Posição	Restaurante	País	Chef	Continente	Gênero
1	Mirazur	França	Mauro Colagreco	Europa	Masculino
2	Noma	Dinamarca	Rene Redzepi	Europa	Masculino
3	Asador Etxebarri	Espanha	Victor Arguinzoniz	Europa	Masculino
4	Gaggan	Tailândia	Gaggan Anand	Outros	Masculino
5	Geranium	Dinamarca	Rasmus Kofoed	Europa	Masculino
6	Central	Peru	Vigílio Martinez	América Latina	Masculino
7	Mugaritz	Espanha	Andoni Luis	Europa	Masculino
8	Arpège	França	Alain Passard	Europa	Masculino
9	Disfrutar	Espanha	Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas	Europa	Masculino
10	Maido	Peru	Mitsuharu Tsumura	América Latina	Masculino
11	Den	Japão	Zaiyu Hasegawa	Outros	Masculino
12	Pujol	México	Enrique Olvera	América Latina	Masculino
13	White Rabbit	Rússia	Vladimir Mukhin	Outros	Masculino
14	Azurmendi	Espanha	Eneko Atxa	Europa	Masculino
15	Septime	França	Bertrand Grébaut	Europa	Masculino
16	Alain Ducasse au Plaza Athénée	França	Alain Ducasse	Europa	Masculino
17	Steirereck	Austria	Heinz Reitbauer	Europa	Masculino
18	Odette	Singapura	Julien Royer	Outros	Masculino
19	Twins Garden	Rússia	Ivan e Sergey Berezutski	Outros	Masculino
20	Tickets	Espanha	Albert Adriá	Europa	Masculino
21	Frantzén	Suécia	Björn Frantzén	Europa	Masculino
22	Narisawa	Japão	Yoshihiro Narisawa	Outros	Masculino
23	Cosme	USA	Daniela Sotoinnes	Outros	Feminino
24	Quintonil	México	Jorge Vallejo	América Latina	Masculino
25	Alléno Paris au Pavillon Ledoyen	França	Yannick Alléno	Europa	Masculino

26	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	América Latina	Masculino
27	The Clove Club	UK	Isaac McHale	Europa	Masculino
28	Blue Hill at Stone Barns	USA	Dan Barber	Outros	Masculino
29	Piazza Duomo	Itália	Enrico Crippa	Europa	Masculino
30	Elkano	Espanha	Pablo Vicari	Europa	Masculino
31	La Calandre	Itália	Erminio Alajmo	Europa	Masculino
32	Nerua Guggenheim Bilbao	Espanha	Josean Alija	Europa	Masculino
33	Lyle's	UK	James Lowe	Europa	Masculino
34	Don Julio	Argentina	Pablo Rivero	América Latina	Masculino
35	Atelier Crenn	EUA	Dominique Crenn	Outros	Feminino
36	Le Bernardin	EUA	Eric Ripert	Outros	Masculino
37	Alinea	EUA	Grant Achatz	Outros	Masculino
38	Hiša Franko	Eslovênia	Hiša Franko	Europa	Masculino
39	A Casa do Porco	Brasil	Jefferson Rueda	América Latina	Masculino
40	Restaurant Tim Raue	Alemanha	Tim Raue	Europa	Masculino
41	The Chairman	China	Danny Yip	Outros	Masculino
42	Belcanto	Portugal	José Avillez	Europa	Masculino
43	Hof Van Cleve	Belgica	Peter Goossens	Europa	Masculino
44	The Test Kitchen	África do Sul	Luke Dale-Roberts	Outros	Masculino
45	Sühring	Tailândia	Mathias e Thomas Sühring	Outros	Masculino
46	De Librije	Holanda	Jonnie Boer	Europa	Masculino
47	Benu	EUA	Corey Lee	Outros	Masculino
48	Ultraviolet by Paul Pairet	China	Paul Pairet	Outros	Masculino
49	Leo	Colômbia	Leonor Espinoza	América Latina	Feminino
50	Schloss Schauenstein	Suíça	Andreas Caminada	Europa	Masculino

## Apêndice B - Latin America's 50 Best Restaurants

Os 50 Melhores Restaurantes da América Latina 2015:

Posição	Restaurante	País	Chef	Gênero
1	Central	Peru	Virgilio Martínez Véliz	Masculino
2	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	Masculino
3	Astrid Y Gastón	Peru	Gastón Acurio	Masculino
4	D.O.M	Brasil	Alex Atala	Masculino
5	Maido	Peru	Mitsuharu "Micha" Tsumura	Masculino
6	Quintonil	México	Jorge Vallejo	Masculino
7	Tegui	Argentina	Germán Martitegui	Masculino
8	Mani	Brasil	Helena Rizzo	Feminino
9	Pujol	México	Enrique Olvera	Masculino
10	Biko	México	Gerard Bellver	Masculino
11	Parador La Huella	Uruguai	Vanessa González	Feminino
12	La Mar	Peru	Gastón Acurio	Masculino
13	Pangea	México	Guillermo González Beristáin	Masculino
14	Roberta Sudbrack	Brasil	Roberta Sudbrack	Feminino
15	El Baqueano	Argentina	Fernando Rivarola	Masculino
16	Lasai	Brasil	Rafa Costa e Silva	Masculino
17	Gustu	Bolivia	Kamilla Seidler	Feminino
18	Criterion	Colombia	Jorge Rausch	Masculino
19	La Cabrera	Argentina	Gastón Rivera	Masculino
20	Malabar	Peru	Pedro Miguel Schiaffino	Masculino
21	Chila	Argentina	Pedro Bargeró	Masculino
22	Amaranta	México	Pablo Salas	Masculino
23	Olympe	Brasil	Thomas Troisgros	Masculino
24	Harry Sasson	Colombia	Harry Sasson	Masculino
25	Osaka	Chile	Ciro Watanabe	Masculino
26	Epice	Brasil	Alberto Landgraf	Masculino
27	Sud 777	México	Edgar Nuñez	Masculino
28	Aramburu	Argentina	Gonzalo Aramburu	Masculino
29	Alto	Venezuela	Carlos Garcia	Masculino
30	El Cielo	Colombia	Juan Manuel Barrientos	Masculino
31	Fiesta	Peru	Hector Solís	Masculino
32	Ambrosia	Chile	Carolina Bazán	Feminino
33	LEO	Colombia	Leonor Espinosa	Feminino
34	Osso Carnicería y Salumeria	Peru	Renzo Garibaldi	Masculino

35	Mocotó	Brasil	Rodrigo Oliveira	Masculino
36	La Picantería	Peru	Hector Solís	Masculino
37	Elena	Argentina	Juan Gaffuri	Masculino
38	Remanso do Bosque	Brasil	Thiago Castanho	Masculino
39	Oviedo	Argentina	Martin Rebaudino	Masculino
40	La Bourgogne	Argentina	Jean Paul Bondoux	Masculino
41	Máximo Bistrot	México	Eduardo García	Masculino
42	Andrés Carne de Res	Colombia	Andrés Jaramillo	Masculino
43	Resto	Argentina	-	
44	Rosetta	México	Elena Reygadas	Feminino
45	Don Julio	Argentina	Pablo Rivero	Masculino
46	99	Chile	Kurt Schmidt	Masculino
47	Nicos	México	Gerardo Vázquez Lugo	Masculino
48	Tarquino	Argentina	Dante Liporace	Masculino
49	Dulce Patria	México	Martha Ortiz	Feminino
50	Rafael	Peru	Rafael Osterling	Masculino

## Os 50 Melhores Restaurantes da América Latina 2016:

Posição	Restaurante	País	Chef	Gênero
1	Central	Peru	Virgilio Martínez Véliz	Masculino
2	Maido	Peru	Mitsuharu "Micha" Tsumura	Masculino
3	D.O.M	Brasil	Alex Atala	Masculino
4	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	Masculino
5	Pujol	México	Enrique Olvera	Masculino
6	Quintonil	México	Jorge Vallejo	Masculino
7	Astrid Y Gastón	Peru	Gastón Acurio	Masculino
8	Mani	Brasil	Helena Rizzo	Feminino
9	Tegui	Argentina	Germán Martitegui	Masculino
10	Biko	México	Gerard Bellver	Masculino
11	Sud 777	México	Edgar Nuñez	Masculino
12	La Mar	Peru	Gastón Acurio	Masculino
13	El Baqueano	Argentina	Fernando Rivarola	Masculino
14	Gustu	Bolivia	Kamilla Seidler	Feminino
15	Amaranta	México	Pablo Salas	Masculino

16	LEO	Colombia	Leonor Espinosa	Feminino
17	Olympe	Brasil	Thomas Troisgros	Masculino
18	Lasai	Brasil	Rafa Costa e Silva	Masculino
19	Pangea	México	Guillermo González Beristáin	Masculino
20	Ambrosia	Chile	Carolina Bazán	Feminino
21	Don Julio	Argentina	Pablo Rivero	Masculino
22	99	Chile	Kurt Schmidt	Masculino
23	Parador La Huella	Uruguay	Vanessa González	Feminino
24	A Casa do Porco	Brasil	Jefferson Rueda	Masculino
25	Roberta Sudbrack	Brasil	Roberta Sudbrack	Feminino
26	Aramburu	Argentina	Gonzalo Aramburu	Masculino
27	Osso Carnicería y Salumeria	Peru	Renzo Garibaldi	Masculino
28	Mocotó	Brasil	Rodrigo Oliveira	Masculino
29	Criterion	Colombia	Jorge Rausch	Masculino
30	Rafael	Peru	Rafael Osterling	Masculino
31	Elena	Argentina	Juan Gaffuri	Masculino
32	Alto	Venezuela	Carlos Garcia	Masculino
33	La Cabrera	Argentina	Gastón Rivera	Masculino
34	Fiesta	Peru	Hector Solís	Masculino
35	Chila	Argentina	Pedro Bargeró	Masculino
36	Maito	Panama	Mario Castrellón	Masculino
37	Nicos	México	Gerardo Vázquez Lugo	Masculino
38	Malabar	Peru	Pedro Miguel Schiaffino	Masculino
39	Corazón de Tierra	México	Diego Hernandez	Masculino
40	Harry Sasson	Colombia	Harry Sasson	Masculino
41	Isolina	Peru	Jose del Castillo	Masculino
42	1884	Argentina	Francis Mallmann	Masculino
43	Osaka	Chile	Ciro Watanabe	Masculino
44	Remanso do Bosque	Brasil	Thiago Castanho	Masculino
45	Tuju	Brasil	Ivan Ralston	Masculino
46	La Bourgogne	Argentina	Jean Paul Bondoux	Masculino
47	Tierra Colorada Gastro	Paraguay	Rodolfo Angenscheidt	Masculino
48	Dulce Patria	México	Martha Ortiz	Feminino
49	Andrés Carne de Res	Colombia	Andrés Jaramillo	Masculino

50	Pura Tierra	Argentina	Martín Molteni	Masculino
----	-------------	-----------	----------------	-----------

## Os 50 Melhores Restaurantes da América Latina 2017:

Posição	Restaurante	País	Chef	Gênero
1	Maido	Peru	Mitsuharu "Micha" Tsumura	Masculino
2	Central	Peru	Virgilio Martínez Véliz	Masculino
3	D.O.M	Brasil	Alex Atala	Masculino
4	Pujol	México	Enrique Olvera	Masculino
5	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	Masculino
6	Quintonil	México	Jorge Vallejo	Masculino
7	Astrid Y Gastón	Peru	Gastón Acurio	Masculino
8	A Casa do Porco	Brasil	Jefferson Rueda	Masculino
9	Maní	Brasil	Helena Rizzo	Feminino
10	Tegui	Argentina	Germán Martitegui	Masculino
11	Sud 777	México	Edgar Nuñez	Masculino
12	Oso Carnicería y Salumeria	Peru	Renzo Garibaldi	Masculino
13	Don Julio	Argentina	Pablo Rivero	Masculino
14	99	Chile	Kurt Schmidt	Masculino
15	La Mar	Peru	Gastón Acurio	Masculino
16	Lasai	Brasil	Rafa Costa e Silva	Masculino
17	Harry Sasson	Colombia	Harry Sasson	Masculino
18	Leo	Colombia	Leonor Espinoza	Feminino
19	El Baqueano	Argentina	Fernando Rivarola	Masculino
20	Maito	Panama	Mario Castrellón	Masculino
21	Isolina	Peru	Jose del Castillo	Masculino
22	Parador La Huella	Uruguai	Vanessa González	Feminino
23	Olympe	Brasil	Thomas Troisgros	Masculino
24	Rafael	Peru	Rafael Osterling	Masculino
25	Pangea	México	Guillermo González Beristáin	Masculino
26	Chila	Argentina	Pedro Bargeró	Masculino
27	Mocotó	Brasil	Rodrigo Oliveira	Masculino
28	Gustu	Bolívia	Kamila Seidler	Feminino
29	Nicos	México	Gerardo Vázquez Lugo	Masculino
30	Malabar	Peru	Pedro Miguel Schiaffino	Masculino

31	Biko	México	Gerard Bellver	Masculino
32	Amaranta	México	Pablo Salas	Masculino
33	Ambrosia	Chile	Carolina Bazán	Feminino
34	Corazón de Tierra	México	Diego Hernandez	Masculino
35	Rosetta	México	Elena Reygadas	Feminino
36	Alcalde	México	Francisco 'Paco' Ruano	Masculino
37	Elena	Argentina	Juan Gaffuri	Masculino
38	Restaurante 040	Chile	Sergio Barroso	Masculino
39	Máximo Bistrot	México	Eduardo García	Masculino
40	Villanos em Bermudas	Colombia	Nicolás López	Masculino
41	Esquina Mocotó	Brasil	Rodrigo Oliveira	Masculino
42	Laja	México	Jair Tellez	Masculino
43	La Docena Oyster Bar & Grill	México	Tomás Bermudez	Masculino
44	Aramburu	Argentina	Gonzalo Aramburu	Masculino
45	Tuju	Brasil	Ivan Ralston	Masculino
46	Fiesta	Peru	Hector Solís	Masculino
47	Amaz	Peru	Enrique Paredes	Masculino
48	Crizia	Argentina	Gabriel Oggero	Masculino
49	Proper	Argentina	Augusto Mayer e Leo Lanussol	Masculino
50	Mishiguene	Argentina	Tomás Kalika	Masculino

Os 50 Melhores Restaurantes da América Latina 2018:

Posição	Restaurante	País	Chef	Gênero
1	Maido	Peru	Mitsuharu "Micha" Tsumura	Masculino
2	Central	Peru	Virgilio Martínez Véliz	Masculino
3	Pujol	México	Enrique Olvera	Masculino
4	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	Masculino
5	D.O.M	Brasil	Alex Atala	Masculino
6	Don Julio	Argentina	Pablo Rivero	Masculino

7	A Casa do Porco	Brasil	Jefferson Rueda	Masculino
8	Astrid Y Gastón	Peru	Gastón Acurio	Masculino
9	Quintonil	México	Jorge Vallejo	Masculino
10	Leo	Colombia	Leonor Espinoza	Feminino
11	Tegui	Argentina	Germán Martitegui	Masculino
12	Maní	Brasil	Helena Rizzo	Feminino
13	Isolina	Peru	Jose del Castillo	Masculino
14	Sud 777	México	Edgar Nuñez	Masculino
15	Villanos em Bermudas	Colombia	Nicolás López	Masculino
16	Rafael	Peru	Rafael Osterling	Masculino
17	La Mar	Peru	Gastón Acurio	Masculino
18	Mishiguene	Argentina	Tomás Kalika	Masculino
19	Chila	Argentina	Pedro Bargeró	Masculino
20	Máximo Bistrot	México	Eduardo García	Masculino
21	El Chato	Colombia	Álvaro Clavijo	Masculino
22	Parador La Huella	Uruguay	Vanessa González	Feminino
23	Harry Sasson	Colombia	Harry Sasson	Masculino
24	Ambrosia	Chile	Carolina Bazán	Feminino
25	Osso	Peru	Renzo Garibaldi	Masculino
26	Lasai	Brasil	Rafa Costa e Silva	Masculino
27	Olympe	Brasil	Thomas Troisgros	Masculino
28	99	Chile	Kurt Schmidt	Masculino
29	Maito	Panama	Mario Castellón	Masculino
30	Pangea	México	Guillermo González Beristaín	Masculino
31	Alcalde	México	Francisco 'Paco' Ruano	Masculino
32	Elena	Argentina	Juan Gaffuri	Masculino
33	Oteque	Brasil	Alberto Landgraf	Masculino
34	Le Chique	México	Jonatán Gómez Luna	Masculino
35	Corazón de Tierra	México	Diego Hernandez	Masculino
36	El Baqueano	Argentina	Fernando Rivarola	Masculino
37	Nicos	México	Gerardo Vázquez Lugo	Masculino
38	Gran Dabbang	Argentina	Mariano Ramon	Masculino
39	Malabar	Peru	Pedro Miguel Schiaffino	Masculino
40	La Docena Oyster Bar & Grill	México	Tomás Bermudez	Masculino
41	Rosetta	México	Elena Reygadas	Feminino

42	Aramburu	Argentina	Gonzalo Aramburu	Masculino
43	Restaurante 040	Chile	Sergio Barroso	Masculino
44	Proper	Argentina	Augusto Mayer e Leo Lanussol	Masculino
45	Mocotó	Brasil	Rodrigo Oliveira	Masculino
46	Narda Comedor	Argentina	Narda Lopez	Feminino
47	Osaka	Chile	Ciro Watanabe	Masculino
48	Amaz	Peru	Enrique Paredes	Masculino
49	Oro	Brasil	Felipe Bronze	Masculino
50	Tuju	Brasil	Ivan Ralston	Masculino

Os 50 Melhores Restaurantes da América Latina 2019:

Posição	Restaurante	País	Chef	Gênero
1	Maido	Peru	Mitsuharu "Micha" Tsumura	Masculino
2	Central	Peru	Virgilio Martínez Véliz	Masculino
3	Pujol	México	Enrique Olvera	Masculino
4	Don Julio	Argentina	Pablo Rivero	Masculino
5	Boragó	Chile	Rodolfo Guzmán	Masculino
6	A Casa do Porco	Brasil	Jefferson Rueda	Masculino
7	El Chato	Colombia	Álvaro Clavijo	Masculino
8	Leo	Colombia	Leonor Espinoza	Feminino
9	Osso	Peru	Renzo Garibaldi	Masculino
10	D.O.M	Brasil	Alex Atala	Masculino
11	Quintonil	México	Jorge Vallejo	Masculino
12	Isolina	Peru	Jose del Castillo	Masculino
13	Astrid Y Gastón	Peru	Gastón Acurio	Masculino
14	Alcalde	México	Francisco 'Paco' Ruano	Masculino
15	Pangea	México	Guillermo González Beristáin	Masculino
16	Sud 777	México	Edgar Nuñez	Masculino
17	Maito	Panama	Mario Castrellón	Masculino
18	Maní	Brasil	Helena Rizzo	Feminino
19	Rafael	Peru	Rafael Osterling	Masculino
20	Mishiguene	Argentina	Tomás Kalika	Masculino
21	Kjolle	Peru	Pía León	Feminino
22	Harry Sasson	Colombia	Harry Sasson	Masculino
23	Oteque	Brasil	Alberto Landgraf	Masculino

24	Lasai	Brasil	Rafa Costa e Silva	Masculino
25	Tegui	Argentina	Germán Martitegui	Masculino
26	La Mar	Peru	Gastón Acurio	Masculino
27	Rosetta	México	Elena Reygadas	Feminino
28	Máximo Bistrot	México	Eduardo García	Masculino
29	Chila	Argentina	Pedro Bargeró	Masculino
30	Ambrosia	Chile	Carolina Bazán	Feminino
31	Nicos	México	Gerardo Vázquez Lugo	Masculino
32	Le Chique	México	Jonatán Gómez Luna	Masculino
33	Parador La Huella	Uruguay	Vanessa González	Feminino
34	De Patio	Chile	Benjamín Nast	Masculino
35	Olympe	Brasil	Thomas Troisgros	Masculino
36	Mil	Peru	Virgilio Martínez	Masculino
37	Restaurante 040	Chile	Sergio Barroso	Masculino
38	La Docena (Polano)	México	Tomás Bermudez	Masculino
39	El Baqueano	Argentina	Fernando Rivarola	Masculino
40	Evvai	Brasil	Luiz Filipe Souza	Masculino
41	La Docena	México	Tomás Bermudez	Masculino
42	Manu	Brasil	Manoella Buffara	Feminino
43	Mocotó	Brasil	Rodrigo Oliveira	Masculino
44	Osaka	Chile	Ciro Watanabe	Masculino
45	Elena	Argentina	Juan Gaffuri	Masculino
46	Gran Dabbang	Argentina	Mariano Ramon	Masculino
47	99	Chile	Kurt Schmidt	Masculino
48	Malabar	Peru	Pedro Miguel Schiaffino	Masculino
49	Mayta	Peru	Jaime Pesaque	Masculino
50	Narda Comedor	Argentina	Narda Lopez	Feminino