3 Metodologia

3.1. Tipo e método de pesquisa

Em razão da escassez de literatura acadêmica sobre comportamento de consumo pós-moderno da comunidade dos gourmets, a pesquisa é exploratória. De acordo com Gil (2006, p. 43), a pesquisa exploratória é adotada “quando o tema escolhido é pouco explorado”.

Aliado a isto está o fato de que, na pesquisa de consumo pós-moderno, é relevante o estudo das emoções compartilhadas entre os membros da tribo (Cova, 2001). Dado o aprofundamento que este tipo de pesquisa requer, necessário para a compreensão do que está por trás da formação das comunidades (Casotti, 2004), optou-se por uma pesquisa qualitativa. Métodos qualitativos levam o entrevistado a falar de forma mais aberta sobre emoções e suas verdades (Casotti, 2002).

Segundo Casotti (2002, p. 17), a pesquisa qualitativa fornece informações com mais profundidade, detalhamento e sutilezas comparada à quantitativa. Além disso, métodos qualitativos favorecem o aparecimento de elementos novos e imprevistos. Ela complementa que:

“o estudo do comportamento do consumidor de alimentos parece necessitar de metodologias de pesquisa que não se apresentem como um processo linear, e sim que possibilitem interações e construções em torno de um tema tão diverso”.

De acordo com Gil (2006), um dos objetivos da pesquisa exploratória é formular hipóteses a serem pesquisadas e analisadas posteriormente. Isto porque ela costuma ser realizada também quando “torna-se difícil sobre ele (o tema escolhido) formular hipóteses precisas e operacionalizáveis” (p. 43). Por esta razão, seus resultados não devem ser considerados conclusivos.

No tocante aos meios, a pesquisa foi um composto entre pesquisa bibliográfica e estudo de campo (coleta de dados primários). A pesquisa bibliográfica foi baseada na literatura existente sobre abordagem pós-moderna do comportamento do consumidor e sobre comida e o ato de comer, e o estudo de campo, por meio de entrevistas individuais em profundidade e observações realizadas. Por último, é importante mencionar que dados secundários foram inseridos na contextualização do problema no intuito de complementar os dados primários.

3.2.

Coleta de dados

Na coleta de dados primários, foi conduzida uma série de dezesseis (16) entrevistas individuais em profundidade, feitas com base em um roteiro elaborado em cima dos principais constructos identificados na pesquisa bibliográfica (anexado ao final da pesquisa), que contou com aprofundamentos excepcionais e inclusão de novos tópicos de acordo com o curso de cada entrevista.

Segundo Schiffman e Kanuk (2000), entrevistas em profundidade são entrevistas não-estruturadas em que os entrevistados são estimulados a falar livremente sobre suas atitudes, interesses, determinadas marcas e categorias. Além disso, possibilitam o conhecimento acerca do significado social do comportamento de consumo (Casotti, 2002). A característica de estimular os entrevistados a falarem livremente facilita a identificação das emoções dos membros das tribos pós-modernas (Cova, 2001).

Também de acordo com Bloch (1996, p. 323, apud Goulding et al, 2002, p. 269), “em pesquisa social, a linguagem da conversação, incluindo aquela da entrevista, permanece como uma das mais importantes ferramentas da análise social”.

Além disso, foi realizada uma pesquisa observatória participante paralelamente às entrevistas. Esta parte da pesquisa foi realizada em duas situações:

- durante sete (7) entrevistas que foram realizadas nas residências dos informantes – momento em que foi possível observar as características da cozinha bem como os bens de consumo expostos;
- durante quatro (4) ocasiões em que os informantes cozinharam. Em três (3) destas quatro (4) ocasiões, a refeição foi depois servida - momento em que foi possível observar o ritual da cozinha: o ato de cozinhar e depois a interação do cozinheiro com as outras pessoas. Na ocasião restante, o informante estava cozinhando para um evento comemorativo de um amigo no dia seguinte, o que foi mencionado por ele como sendo um “presente” para este amigo.

A observação é uma técnica vantajosa no sentido de que tende a reduzir a subjetividade presente em processos investigatórios de um modo geral (Gil, 2006). Geralmente, a pesquisa observatória se dá através da observação do processo de compra e uso dos produtos (Schiffman e Kanuk, 2000). Neste caso, foi observado somente o processo de uso.

Ambas as pesquisas (entrevistas e observação) foram realizadas no período de Outubro a Dezembro de 2008. A escolha dos informantes se deu por acessibilidade ou por conveniência, que ocorre quando se buscam pessoas acessíveis do grupo a ser estudado e admite-se que elas podem representar o universo (Gil, 2006). O grupo foi selecionado através da indicação - por parte de terceiros - de membros que apresentassem as características do perfil buscado.

O grupo de entrevistados era composto por homens e mulheres na faixa etária dos 30 aos 70 anos residentes na região metropolitana do Rio de Janeiro, sendo dez (10) homens e seis (6) mulheres, totalizando dezesseis (16) informantes.

Os cinco (5) membros que deram início à etapa de entrevistas trabalhavam no segmento gastronômico, enquanto os outros onze (11) atuavam em outras profissões e tinham em comum a gastronomia como um *hobby*. O intuito de terem sido selecionados alguns profissionais do segmento gastronômico foi o de facilitar a inserção no “mundo gourmet” e seus profissionais, além de coletar fontes de informações sobre o setor gastronômico no Brasil.

As entrevistas – sempre agendadas previamente - tiveram duração média de duas (2) horas e foram registradas através de um gravador digital. O gravador foi um instrumento facilitador no sentido de que sua utilização permitiu que fossem levantadas questões que muitas vezes não faziam parte do roteiro previamente estabelecido, mas que eventualmente se mostravam relevantes dentro do contexto dos relatos dos informantes.

Conforme mencionado acima, algumas entrevistas foram realizadas nas residências dos informantes – as restantes, em sua maioria, foram realizadas em bares ou restaurantes selecionados de acordo com a conveniência dos informantes, com exceção dos profissionais de gastronomia que concederam as entrevistas em seu local de trabalho.

Vale mencionar que a pesquisa observatória contou com a participação em um jantar realizado por um dos informantes, a convite do mesmo. Durante este jantar, foram feitas observações participantes acerca do ambiente, do ritual da refeição, da atuação do informante na cozinha e ao mesmo tempo interagindo com seus convidados e da reação dos convidados ao jantar realizado.

Por último, foi realizada uma entrevista com o dono de um espaço onde são realizados cursos e onde é oferecido um serviço da cozinha de aluguel. A entrevista foi realizada no próprio espaço e, nesta ocasião, foi possível também observar o ambiente da cozinha de aluguel.

3.3. Tratamento dos dados

Todas as entrevistas foram transcritas a partir das gravações efetuadas. Graças ao gravador, todos os relatos puderam ser transcritos na íntegra, de forma que foram capturados não somente o que os informantes falavam, mas também emoções ao falar sobre determinados assuntos, entonações e repetição de alguns temas e frases.

Após a transcrição das entrevistas, elas foram divididas por temas de acordo com a revisão da literatura e com o objetivo principal e os secundários da pesquisa. Este trabalho prévio facilitou a organização das ideias e posterior elaboração do capítulo que descreve e analisa os resultados dos dados obtidos.

Além disso, este trabalho facilitou a eliminação dos dados que se mostraram irrelevantes para a análise e conclusões posteriores.

A descrição e análise dos resultados com base na revisão bibliográfica resultaram numa série de proposições que podem ser úteis na formulação de futuras pesquisas acerca da comunidade estudada. Além disso, serviram para a aplicação e uma possível confirmação de diversas afirmações feitas por estudiosos mencionados na revisão da literatura, permitindo um confronto entre a teoria e as evidências trazidas pelos dados coletados.

3.4. Limitações do método

Uma das limitações da técnica das entrevistas individuais em profundidade está no fato de que não é possível, através delas, observar o comportamento dos membros quando na presença de um grupo. Além disso, ela pode ocultar ou até distorcer determinadas informações em função de diversos fatores, como falha de comunicação entre o pesquisador e o entrevistado, julgamento ou até o estado de humor do entrevistado.

A limitação existente na pesquisa observatória se dá pelo risco da presença do pesquisador provocar alterações no comportamento dos informantes, caso se sintam ameaçados em sua privacidade (Gil, 2006).

3.5. Caracterização dos informantes

Abaixo segue uma descrição dos entrevistados, iniciando pelos profissionais do segmento gastronômico, e apresentando, em seguida, os gourmets amadores. No próximo capítulo – de descrição e análise dos resultados - será dada mais ênfase aos gourmets amadores, foco da análise conforme dito anteriormente.

A descrição inclui informações como profissão, estado civil, faixa etária, local de residência, nacionalidade, países de origem da família, de onde vem o interesse pela Gastronomia e hábito de receber amigos.

Todos os nomes registrados são fictícios de forma a preservar a privacidade dos entrevistados.

1. **Denis, diretor de marketing de uma indústria de azeites:** Casado, 40 a 50 anos, residente em Santa Tereza, nascido no Brasil, com antecedentes portugueses e italianos. Interessou-se por culinária por motivos profissionais: foi diretor de criação de marcas de produtos e serviços de gastronomia. Eventualmente recebe amigos, com frequência recebe a família em sua casa.
2. **Jean, coordenador de curso de graduação em gastronomia:** Casado, 60 a 70 anos, residente na Barra da Tijuca, nascido na França. Interessou-se por cozinha porque a família era dona de hotéis. Eventualmente recebe amigos em sua casa, mas constantemente é convidado para a casa dos amigos.
3. **Julia, professora de graduação em gastronomia:** Casada, de 30 a 40 anos, residente em Ipanema, nascida no Brasil (Minas Gerais), sem antecedentes próximos de outras nacionalidades. Interessou-se pela cozinha desde a infância, vendo sua mãe e avó cozinhare. Recebe amigos de seu marido com frequência para jantar.
4. **Giuseppe, chef de cozinha:** Casado, de 40 a 50 anos, residente em Copacabana, nascido na Itália. Interessou-se por culinária ainda na infância, porque sua família possuía um hotel. Nunca recebe amigos, pois como é *chef* de cozinha, nas horas vagas quer descanso da culinária.
5. **Marcelo, empresário:** Casado, de 30 a 40 anos, residente em Laranjeiras, nascido no Brasil. Ele não cozinha, sua ligação com a gastronomia é puramente profissional. Possui um espaço onde são realizados com frequência cursos de culinária de diversos tipos. Além disso, seu espaço possui uma cozinha totalmente equipada que pode ser alugada por grupos para realização de jantares.
6. **Heloisa, bibliotecária:** Casada, de 50 a 60 anos, residente no Flamengo, nascida no Brasil, com antecedentes poloneses. Ingressou na cozinha já adulta porque sentiu necessidade, na medida em que começou a receber mais os amigos em casa e a empregada não atendia às suas necessidades. Então começou a aprender com sua irmã. Tem o hábito freqüente de receber amigos em sua casa.

7. **Flávio, engenheiro:** Divorciado, de 60 a 70 anos, residente no Leblon, nascido no Brasil, com antecedentes italianos. Interessou-se pela cozinha ainda quando criança, por influência da família. Tem o hábito freqüente de receber amigos em sua casa e de cozinhar na casa de amigos, no Rio ou em casas de campo ou veraneio.
8. **Adriana, arquiteta:** Solteira, de 30 a 40 anos, residente no Jardim Botânico, nascida no Brasil, com antecedentes mineiros e espanhóis. Interessou-se por cozinha ainda pequena, por influência familiar. Gosta muito de receber os amigos em casa, mas não tem feito isso muito ultimamente porque anda bastante ocupada cursando Doutorado.
9. **Italo, correspondente internacional:** Solteiro, de 40 a 50 anos, residente em Copacabana, nascido na Itália. Interessou-se pela cozinha quando criança, pois sempre conviveu com sua família cozinhando desde cedo. Adoraria convidar seus amigos para refeições em sua casa com mais freqüência, no entanto diz sofrer muito com a falta deste hábito no Brasil.
10. **Ricardo, economista:** Casado, de 30 a 40 anos, residente no Leblon, nascido no Brasil, com antecedentes espanhóis. Ingressou na cozinha por conta própria, quando decidiu fazer um curso de pizzaiolo. Recebe freqüentemente os amigos em sua casa para almoços e jantares. Freqüenta bastante também a casa de amigos.
11. **Vera, psico-pedagoga:** Casada, de 60 a 70 anos, residente em Botafogo, nascida no Brasil, com antecedentes portugueses, árabes e espanhóis. Começou a se interessar pela cozinha bem cedo, por influência de sua família. Recebe muito os amigos e colegas de trabalho de seu marido em sua casa de campo.
12. **Mario, aposentado:** Casado, de 60 a 70 anos, residente na Tijuca, nascido no Brasil, com antecedentes italianos. Foi inserido na culinária ainda bem pequeno, influenciado por uma tia-avó e por uma das avós. Possui tanto prazer em receber os amigos em casa que possui uma casa só para isso. Este espaço é uma cozinha com uma casa em volta, ou seja, a cozinha é o principal da casa. Neste espaço, em bairro diferente do que mora, reúne com freqüência e planejamento prévio seus amigos de diversas origens – grupos que trabalharam com ele, de amigos de

longa data, de pessoas que fizeram pós-graduação juntas, de degustação de vinhos etc.

13. **Leandro, analista de sistemas:** Casado, de 40 a 50 anos, residente no Flamengo, nascido no Brasil, com antecedentes chineses e espanhóis. Foi inserido na culinária durante a adolescência, pois seus pais viajavam, e então, sozinho em casa, foi aprendendo a cozinhar. Recebe com frequência seus amigos e familiares em casa. Costuma também cozinhar muito na casa de sua mãe.
14. **Cristiane, consultora de marketing:** Solteira, de 30 a 40 anos, residente em Botafogo, nascida no Brasil, com antecedentes árabes. Interessou-se pela cozinha ainda criança, vendo sua mãe cozinhar e fazendo compras de supermercado com ela. Costuma receber os amigos em casa, hoje em dia não com a frequência que gostaria pois seu trabalho lhe consome muito tempo.
15. **Rafael, cineasta:** Solteiro, de 30 a 40 anos, residente no Leblon, nascido no Brasil, com antecedentes portugueses. Começou a cozinhar no início da adolescência pois morava com seu pai e não tinham empregada que cozinhasse para eles a noite. Recebe frequentemente seus amigos em sua casa.
16. **Cláudia, administradora:** Solteira, de 30 a 30 anos, residente no Leblon, nascida no Brasil, com antecedentes italianos. Começou a se interessar pela cozinha ainda bem nova, sem influência direta da família. Recebe muito seus familiares em sua casa, além de cozinhar bastante no sítio de seus pais.

A tabela 2 tem por objetivo facilitar a identificação dos informantes com algumas de suas características:

#	Nome	Faixa etária	Estado Civil	Profissão	Residência
1	Denis	40-50 anos	Casado	Diretor de Marketing	Santa Tereza
2	Jean	60-70 anos	Casado	Coordenador de universidade	Barra da Tijuca
3	Julia	30-40 anos	Casada	Professora de Gastronomia	Ipanema
4	Giuseppe	40-50 anos	Casado	Chef de cozinha	Copacabana
5	Marcelo	30-40 anos	Casado	Empresário	Laranjeiras
6	Heloisa	50-60 anos	Casada	Bibliotecaria	Flamengo
7	Flávio	60-70 anos	Divorciado	Engenheiro	Leblon
8	Adriana	30-40 anos	Solteira	Arquiteta	Jardim Botânico
9	Ítalo	40-50 anos	Divorciado	Jornalista	Copacabana
10	Ricardo	30-40 anos	Casado	Economista	Leblon
11	Vera	60-70 anos	Casada	Psico-pedagoga	Botafogo
12	Mário	60-70 anos	Casado	Aposentado	Tijuca
13	Leandro	40-50 anos	Casado	Analista de sistemas	Flamengo
14	Cristiane	30-40 anos	Solteira	Consultora de Marketing	Botafogo
15	Rafael	30-40 anos	Solteiro	Cineasta	Leblon
16	Cláudia	30-40 anos	Solteira	Administradora	Leblon

Tabela 2: Breve caracterização dos informantes