

Redes sociais

[INTERNET](#) [FACEBOOK](#) [TWITTER](#)

Etiqueta digital: críticos apontam gafes de quem posta fotos de comida em restaurantes

Ana Ikeda

Do UOL, em São Paulo 11/04/2013 | 06h10

O "crime" parece irresistível: você está em um restaurante fino, o prato chega bonito e apetitoso e, mesmo com água na boca, você para tudo para tirar uma foto da comida e postar no seu Instagram, Facebook ou Twitter. A prática é tão disseminada no mundo – e desagradável – que alguns estabelecimentos já proíbem clientes de fotografar os pratos. Se mesmo assim você é daqueles que não abre mão de uma foto, ficar atento a algumas regras de etiqueta pode ajudá-lo a não ser execrado publicamente (e com razão) em um restaurante.

"É muito prazeroso para quem tira foto, mas pode ser desagradável para quem está no mesmo ambiente. O prazer do fotógrafo não pode incomodar o conforto das outras pessoas que estão no restaurante", alerta [Alexandra Forbes](#) (<https://twitter.com/aleforbes>), colunista do caderno Comida da **Folha de S.Paulo** e jurada do ranking "The World's 50 Best Restaurants" (Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo).

Para ela, a mania de tirar fotos de comida e publicar na internet chegou a um ponto extremo. Ela diz também tirar fotos, tanto para fins profissionais como pessoais, mas explica que o registro ocorre só em "grandes refeições". "Eu também tiro fotos, então não posso falar que isso é totalmente errado. Mas não dá para fazer isso em todas as refeições da vida. Tem gente que tira foto até do lanche no McDonalds", critica.

LEIA MAIS

Meu passado fotográfico culinário me condena (ou o que não fazer ao tirar fotos de comida)

(<http://uoltecnologia.blogosfera.uol.com.br/2013/02/01/meu-passado-fotografico-culinario-me-condena-ou-o-que-nao-fazer-ao-tirar-fotos-de-comida/>)

Fotógrafos ensinam a melhorar fotos de comida postadas nas redes sociais
(<http://tecnologia.uol.com.br/album/2012/08/21/ai-delicia-fotografos-ensinam-a-melhorar-fotos->

Reprodução/Instagram



Foto de Daniel Becher, blogueiro do Comideria, que lançou o projeto #365Comidas no Instagram

O crescimento do uso de smartphones e da própria rede social de fotos Instagram contribuiu para crescimento dessa mania da "fotografia gastronômica". A prática, diz Alexandra, também é mais comum nas Américas – especialmente entre frequentadores de restaurantes nos Estados Unidos (onde alguns já [proíbem a prática](#))

de-comida-postadas-nas-redes-sociais.htm#fotoNav=2) 

Designer cria no Instagram "escala Pantone" para combinar comidas (<http://tecnologia.uol.com.br/album/2013/03/04/designer-mostra-no-instagram-escala-padrao-a-la-pantone-de-pares-de-comida.htm>) 

Com pratos saudáveis e boa forma, usuários do Instagram criam 'Vigilantes do Peso' virtual (<http://tecnologia.uol.com.br/album/2013/01/18/com-pratos-saudaveis-e-boa-forma-usuarios-do-instagram-criam-vigilantes-do-peso-virtual.htm>) 

(<http://f5.folha.uol.com.br/humanos/1220431-restaurantes-de-nova-york-proibem-consumidores-de-tirar-fotos-de-comida.shtml>) e no Brasil ([onde alguns aprovam a prática \(http://www1.folha.uol.com.br/comida/1226228-fotografias-de-pratos-sao-bem-vindas-em-restaurantes-de-sp.shtml\)](http://www1.folha.uol.com.br/comida/1226228-fotografias-de-pratos-sao-bem-vindas-em-restaurantes-de-sp.shtml)).

Josimar Melo (<https://twitter.com/JosimarM>), crítico da **Folha de S. Paulo** e diretor de redação do site Basílico, lembra que o desconforto causado pelos fotógrafos "maníacos" é antigo. "Três anos atrás, num dos melhores restaurantes do mundo, o Arzak, o próprio [Juan Mari] Arzak implorava pelas mesas que as pessoas não fotografassem. Podiam pedir a ele as fotos que quisessem. Ele as daria, pois tinha todas digitalizadas. Não adiantava, em várias mesas as pessoas fotografavam. Inclusive na minha."

Flash: nem pensar

Os críticos de gastronomia consultados pelo **UOL Tecnologia** foram unânimes ao apontar "o pecado mortal" de quem tira fotos das comidas: usar flash. "O que me enfurece são os flashes, me dá vergonha alheia", lamenta Alexandra. Melo diz que não se sente incomodado quando alguém tira fotos no restaurante, desde que isso seja feito "discretamente, sem flashes estourando, sem burburinhos na mesa".

A regra, sempre, é usar o bom senso. "Você está num lugar com mais pessoas, que querem jantar tranquilas. Então, evite usar o flash", diz [Daniel Becher](http://instagram.com/becher) (<http://instagram.com/becher>), blogueiro do [Comideria](http://comideria.com/) (<http://comideria.com/>) e criador do projeto #365Comidas no Instagram, em que publica uma foto por dia de algum prato durante todo o ano de 2013.

Uma dica para quem não abre mão das fotos, segundo ele, é escolher uma mesa onde a iluminação do restaurante seja melhor. O próprio Becher tem uma técnica própria: usa a tela de um celular para iluminar o prato e um iPhone para captar a foto.

Poste depois

Um dos "prazeres" de quem tira foto de um prato – principalmente em algum restaurante renomado – é publicar imediatamente o material nas redes sociais, na ânsia de se exibir e conseguir "curtidas". Resista bravamente ao ato: coma primeiro, poste depois.

Mesmo que não atrapalhe os outros clientes, pode incomodar quem está com você durante a refeição. "Não incomodará ninguém no restaurante, a não ser, eventualmente, a pessoa que está acompanhando você, e que talvez preferisse que você prestasse mais atenção na comida, e nela própria."



"O que me enfurece são os flashes, me dá vergonha alheia", diz Alexandra Forbes, colunista do caderno Comida da Folha de S.Paulo

Já Alexandra alerta que o ato é uma grande distração: faz a pessoa perder detalhes daquele momento especial. "Nunca fico tuitando em um grande jantar. Você deixa de viver a experiência com a mesma intensidade. Viva mais, se mostre menos", aconselha.

Respeite o restaurante (ou seja discreto)

Se você sabe de antemão que o restaurante não permite aos clientes tirar fotos, arranjar confusão para quê? Aproveite para viver a experiência, como disse Alexandra, e guarde o smartphone (e de preferência longe da

mesa). Não se convenceu? Então imagine todos no restaurante olhando para você quando o chef, maître ou garçom vier pedir para você não tirar a foto. Os críticos gastronômicos, inclusive, passam por esse tipo de situação com certa frequência – mas faz parte do trabalho deles.



"Aqui em Florianópolis alguns restaurantes não permitem fotos. Respeito a decisão do chef, mas é um tiro no pé", afirma o blogueiro Daniel Becher

Todos os entrevistados reprovam a restrição às fotos. "Acho bobagem proibir. É quase tão bobo quanto ficar fotografando para se gabar e posar de importante nas redes sociais", alfineta Melo.

"Acho isso antipático e inútil, porque na era do celular, em que todo mundo tem um aparelho, você querer controlar isso é muita pretensão", opina Alexandra. "Eu mesma já fui vítima de bronca e, digamos, fotografei mesmo assim."

Já Becher acha que proibir fotos acaba prejudicando o próprio restaurante, que perde a exposição na internet – e

possíveis clientes. "Aqui em Florianópolis alguns restaurantes não permitem fotos. Respeito a decisão do chef, mas é um tiro no pé. Já quase descartei uma resenha por não ter as imagens, mas o restaurante voltou atrás e pude tirar as fotos depois", conta.