



Bir Sanat Tekniği Olan “Trompe L'oeil'in”, Gastronomi Alanında Uygulanabilirliği (The Applicability of Trompe L'oeil, an Art Technique, in The Field of Gastronomy)

* Hilal ÖZ ^a



^a Hatay Mustafa Kemal University, School of Tourism Management and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Hatay/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 10.07.2023

Kabul Tarihi: 08.02.2024

Anahtar Kelimeler

Trompe l'oeil

Gastronomi

Sanat

Estetik

Öz

"Trompe l'oeil," Fransızca kökenli bir terim olup kelime anlamıyla "göz kandırma" ifadesine denk gelir. Sanatta kullanılan bu teknik, özel bir görsel illüzyonu amaçlayarak izleyiciyi yanıltma amacı güder. Genellikle resim ve heykel sanatlarında kullanılan bu teknik, sanatçıların perspektif, renk ve gölgelendirme gibi unsurları ustalıkla kullanarak, izleyicinin gözünü aldatarak sanat eserindeki nesnelerin gerçekmiş gibi algılanmasını sağlar. Trompe l'oeil, görsel bir yanılsama yaratma hedefi taşıdığı için sanat eserlerine derinlik ve gerçeklik katma potansiyeline sahiptir. Gastronomide de bu teknik, yemek sunumlarında ve yiyeceklerin estetik olarak çekici bir şekilde sergilenmesinde kullanılır. Şefler, yemeklerin lezzeti yanında görsel çekiciliğini de artırmak amacıyla trompe l'oeil tekniğini kullanabilirler. Pastacılık gibi alanlarda, şefler çikolata, meyve veya diğer malzemeleri kullanarak yiyecekleri resmetme veya farklı bir şekilde sunma konusunda trompe l'oeil tekniğini uygulayabilirler. Bu da, gastronomide yaratıcılığın ve estetiğin vurgulanmasına katkı sağlar. Bu araştırmanın amacı, trompe l'oeil tekniğinin ne olduğunu ve gastronomi alanındaki örnek çalışmaları, literatür taraması yoluyla derlemektir. Bu tekniğin yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanımının artması ve tüketim esnasında bireylere eşsiz bir deneyim sunması, aynı zamanda sanatsal kavram olarak gastronomi alanına güncel bir araştırma konusu sağlaması açısından önem arz etmektedir. Bu bağlamda çalışmanın alan yazına katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

Keywords

Trompe l'oeil

Gastronomy

Art

Aesthetic

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

"Trompe l'oeil," a term of French origin, translates literally to "deceive the eye." This technique used in art aims to deceive the viewer by creating a special visual illusion. Often employed in painting and sculpture, artists skillfully utilize perspective, color, and shading to trick the viewer's eye into perceiving objects in the artwork as real. Trompe l'oeil, by aiming to create a visual deception, has the potential to add depth and realism to artworks. In gastronomy, this technique is also used in the presentation of meals and the aesthetically pleasing display of food. Chefs may employ the trompe l'oeil technique to enhance the visual appeal of dishes alongside their taste. In fields such as pastry making, chefs can apply trompe l'oeil by using chocolate, fruit, or other ingredients to depict or present food in a different manner. This contributes to highlighting creativity and aesthetics in gastronomy. The purpose of this research is to compile, through a literature review, what trompe l'oeil technique entails and examples of its application in the field of gastronomy. The increasing use of this technique in food and beverage establishments, offering individuals a unique experience during consumption, and its relevance as a contemporary research topic in the artistic concept of gastronomy underscore its significance. In this context, it is anticipated that the study will contribute to the existing literature in the field.

* Sorumlu Yazar

E-posta: hilal.oz@mku.edu.tr (H. Öz)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1371

GİRİŞ

“Gastronomi” terimi, Fransızca kökenli olup, ilk olarak Joseph Berchoux (1801) tarafından kullanıldığı kabul edilmektedir. Hızlı bir şekilde edebi ve eleştirel çevrelerde yaygınlaşarak "zarif yemeğin sanat ve bilimi" anlamında kullanılmaya başlanmıştır (Mennell, 1996). Hizmet ve mutfak organizasyonuna getirdiği temel değişikliklerle tanınan Şef Auguste Escoffier tınımina göre: "Yemek pişirmek bir bilim ve bir sanattır ve kendisini insanlarını memnun etmeye adanmış olan insan takdire layıktır" (Dandavati, 2011). Ayrıca bu ifadenin yanı sıra, yemek pişirmenin bilimsel boyutu kadar sanatsal boyutunu da vurgulayan birçok tanım yemek pişirmenin yüksek sanatın bir türü olabileceği fikrini destekler. Bu nedenle, eski ve çağdaş mutfak sanatlarından örneklerde bireylere estetik deneyimler sunan birçok uygulama gözlemlenebilir. Bu bağlamda akla gelen bir örnek İtalyan Futuristleri tarafından sanata gıdayı dahil etme fikri olabilir (Sipahi & Yılmaz, 2017). Türk mutfağı da, zengin çeşit ve farklı tat sunumları ile dünyanın önemli mutfakları arasında yer tutmaktadır. Hem lezzet hem de görsel olarak rengiyle, estetik sunumuyla sadece beslenme ihtiyacını değil aynı zamanda görsel tatmin sağlaması ile de önem arz etmektedir. Bunu da görsel sanatların tasarım elemanları ve estetik ilkeler ile yemeğin sunumunu düzenleyerek sağlamaktadır (Çimen, Baysal & Çevik, 2023).

Gastronomi alanında sanatsal değeri olan ürünler hem insan gözüne memnun eden estetik bir çekiciliğe sahiptir hem de tadı ve kokusuyla insan kalbine dokunarak güzel bir his yaratır. Bu yönüyle gastronomi sanatsal bir değer taşımaktadır. Estetik ve sanatın mutfaktaki yeri, insanlar açısından beğenilen nesneler ortaya koymayı amaçlayan ve sürekli yenilikçi bakış açısıyla yaratıcı sunumlar hazırlamaktır (Budak, 2015). Bu açıdan bakıldığında estetik ve sanatın en önemli yapı taşının yaratıcılık olduğu ifade edilebilmektedir.

Günümüzde yemek, salt biyolojik bir eylem olmanın ötesinde bir anlam taşımaktadır. Beslenme kavramı zaman içinde farklı biçimlere evrildiği gibi, gastronominin de önemi hızla artmıştır. İnsanlar, yemek yedikleri ortamda sadece beslenme ihtiyaçlarını karşılamakla kalmayıp aynı zamanda estetik bir deneyim arayışındadırlar (Uçuk, 2023). Son yıllarda gurmeler sadece yemeğin güzel tadıyla değil aynı zamanda yemeğin rengi, şekli ve hatta sofranın malzemesiyle de ilgilenmektedirler (Deroy vd., 2014; Ergüez vd., 2023). Bu sayede unutulmaz deneyimler yaşatmak için mutfaka görsel sanat teknikleri kazandırılmıştır. Eklenen bu tekniklerden biri; sanat ve mimaride yaygın olarak kullanılan ve gözü aldatmaya çalışan, gerçekçi görüntüleri kullanarak temsil edilen nesnelerin üç farklı şekilde var olduğu optik yanılsamasını yaratan bir teknik olan “trompe-l'œil veya trompe l'oeil'dir”. Bu teknik yeni olmasa da mutfak alanında sadece birkaç yıldır kullanılmaktadır (Nikoo vd., 2022). Dolayısıyla bu çalışmada, sanatta kullanılan trompe l'oeil'in özelliklerinin mutfak alanına nasıl taşındığı literatür araştırması yoluyla belirlenmeye çalışılmıştır. Sanat ve estetikle ilgili olan bu kavramın gastronomi alanında nasıl uygulandığı ve bu alana nasıl katkı sağlayacağı ifade edilmeye çalışılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Trompe l'oeil Tekniği

Trompe l'oeil, gözü aldatmak anlamına gelen Fransızca bir kelimedir ve görsel bir tekniktir (Ernur, 2022). Duyuları yanıltan veya aldatan bir şey olarak bahsedilmektedir. Bununla birlikte, tekniği tam olarak açıklamadan önce trompe l'oeil'in doğrusal perspektifte resim yapmakla aynı şey olmadığını açıkça ayırt etmek gerekmektedir (Sienra, 2022). Rönesans Sanatında çoğunlukla mimari mekânda yanılsama yaratma amacıyla yapılan trompe l'oeil,

duvar ve tavan resimlerinde yer almaktadır. Bu aşırı gerçekçi duvar ve tavan resimleri, içerisinde bulunduğu gerçek mekânın bir parçasıymış gibi durmakta ve izleyicide ileri düzey bir yanılsama yaratmaktadır (Sözen & Tanyeli, 2017).

Trompe l'oeil, temsilde yanılsama oluşturmaya hedefleyen ve temel olarak gerçeği taklit ederek bu yanılsamayı elde eden bir sanat anlayışıdır. Sanatın temel kavramlarından biri olan "taklit etme", izleyicilere görme ve görsel repertuvarlarına dayanarak tanıma deneyimi yaşatır (Gombrich, 2015). Antik çağlardan bu yana kullanılan ve günümüzde birçok sanatçı tarafından benimsenen bu temsil biçimi, bir nesnenin, bir kişinin veya bir sahnenin tasvirini gerçekçi ve doğal bir şekilde sunmayı amaçlar, izleyiciyi bu yanılsamaya kandırır. Başka bir deyişle, bu teknikle oluşturulan görsel imgelerde izleyicinin gözü, bir resmin sadece iki boyutlu bir temsil değil, aynı zamanda üç boyutlu bir nesne olduğu yanılsamasına kapılır (Kaya, 2020).

Gastronomide Trompe l'oeil

Gastronomi tek bir bakış açısıyla ele alınamayacak kadar geniş bir kavramdır. Yemek pişirme; beslenme dengesi, sağlık standartları, tarih ve hatta sanat teknikleri vb. biden çok unsurdan meydana gelen bir faaliyettir. Gastronomi bilgisinin, farklı epistemolojilerden ve disiplinlerden bir dizi sistematik bilgiyi kapsadığı bilinmektedir. Aynı zamanda, popüler kültürlerden ve uygulamalardan elde edilen ampirik bilgilerden oluşan sanatsal bilgileri de içermektedir. Dolayısıyla gastronomi çalışması tek taraflı değil çok yönlü olarak değerlendirilebilmektedir (Koerich & Müller, 2022; Ergüez vd., 2023).

Gastronomi denilince sadece yemek pişirme değil; yemek hazırlama ve sunma, hijyenik bir şekilde işleme ve süsleme, tat ve aromaları birleştirme, malzemeleri birleştirme ve tarif tasarlama yöntemlerinin bütünü kastedilmektedir (Heredia vd., 2015). Öyle ya da böyle gastronomiye bir sanat olarak yaklaşanlar, gastronominin sadece açlığı gidermek için değil; her şeyden önce tatmak, estetik bir deneyim yaşamak, aşçının yaratıcılığını, sanatsal kapasitesini ve becerilerini takdir etmek için yenildiğini savunmaktadırlar. Buna bağlı olarak bir şefin başarısını tanımlayan en önemli unsurlar arasında tat, kültür, yemek sunumu, yaratıcılık ve estetik ile ilgili olan beceriler yer almaktadır (Mahfud vd., 2019).

Gastronomi bilimiyle uğraşan bireylerin, uygulama kısmında sanatsal kaygılarla ürün hazırlama veya estetik bir perspektifle yeni şeyler ortaya koyarak, yalın ve özgün olma isteği içinde oldukları karşımıza çıkmaktadır (Kefeli vd., 2019). Borghini ve Baldini (2022) yapmış oldukları çalışmada, şu anda şefleri gerçek yaratıcı dahilere dönüştüren bir mutfak gösterileri çağında yaşadığımızı belirterek bu teoriyi yeniden doğrulamaktadırlar.

Gastronomi alanındaki trompe l'oeil örneklerinden bazıları aşağıda ifade edilmiştir:

"Dünyanın En İyi 50 Restoranı" listesine göre beş kez (2010, 2011, 2012, 2014 ve 2021) dünyanın en iyi restoranı ödülüne layık görülen Noma, bu tekniği kullanan restoranlardan biri olmuştur. Şef René Redzepi, müşterilerinde nasıl sürpriz etkisi yaratılacağını bilmektedir (Görsel 3). Deroy vd., (2014) hizmet hakkında şu yorumu yapmaktadır: "Garson, müşterilere ilk iki yemeğin zaten masada olduğunu söylüyor. Masada hiçbir şey olmadığı için tüm bunlar çok garip görünüyor. Yemek yiyenlerin çömlükleri yaklaştırmaları ve diğerlerinin yardımı olmadan kazmaya başlaması ve kökler dahil buldukları her şeyin yenmesi bekleniyor"



Görsel 1. Turp ve yenilebilir topraklı havuç (Deroy vd., 2014)

Guadalajara şehrinde bir restoran ve atölye olan La postrería da 2013 yılında bu tekniği tercih ederek "mandarina cheesecake" adlı yemeği piyasaya sürmüştür. Tatlı, gerçek bir mandalina gibi görünerek teknik başarıyla gerçekleştirilmiştir. Çanak için mandalina kabukları ile tatlandırılmış bir krem peynir yapılarak bir balona yerleştirilir ve dondurulur. Daha sonra balon kırılır ve ardından jelleştirici maddeyle ve gıda boyası ile kaplanır. Bunun yanı sıra kakaolu bir zeminde, bir miktar mandalina yaprağının üzerinde servis edilir (Escalera & Covarrubias, 2013).



Görsel 2. Cheesecake mandalina (Escalera & Covarrubias, 2013)

Cedric Glolet, "meyveler" adlı kitabında tariflerinin çoğunda trompe l'oeil tekniğini uygulamıştır ve meyveler gerçek bir meyve formunda görünmektedir. Bu teknikte son derece önemli yeteneğe sahip olan şef, meyvelerin olgun haldeki doğal tonlarını elde etmek için ana ürünlerden biri olarak boyalardan bahsetmiştir. Boya tabancaları ve silikon kalıplar temel mutfak ekipmanlarının bir parçası haline gelmiştir (Grolet, 2019).



Görsel 3. Limon (Grolet, 2019)

Son yıllarda trompe-l'oeil tarifleri sosyal ağlarda da popüler olmuştur. Duyularımızı kandırarak yemek pişirmenin basit bir yolu mu, yoksa yediklerimize daha dikkat etmemizi sağlayan bir yaklaşım mı olduğu araştırılmaya değer bir konu olduğunu ortaya koymaktadır. Instagram'da yedi milyon abonesi olan Cédric Grolet'in hali hazırda yükselen bir dalgada bu teknikle çalıştığı görülmektedir. Her halükârda bugün şefler aldatıcı ve kafa karıştırıcı derecede gerçekçi görünen yemekler üzerinde çalışmak için ustalıklarını kullanmaktadırlar. Bu teknikle duyularımızı kandırmanın eğlenceli yolları veya bize farkında olmadan kereviz yutturmanın yollarını bulmak mümkün hale gelmektedir (Radiofarnce, 2023).

Diğer bir örnek ise “Red Rose Cake” sosyal ağlarda hipergerçekçi pastaların yaratıcısı olarak tanınan Türk şef Tuba Geçkil'in pastanesidir. Çalışmalarında birçok nesneyi pasta haline dönüştüren Geçkil bir röportajında başarısının bir parçası olarak; heykel, kuaförlük, tasarım ve görsel sanatların önemine dikkat çekmiştir (Geçkil, 2022).



Görsel 5. (Geçkil, 2022)

Sonuç

Trompe l'oeil tekniği gastronomik deneyimi nasıl geliştirebilir? Araştırmacıların bakış açısına göre, trompe l'oeil, gastronomi ortamını zenginleştiren ve dolayısıyla bir restoran ziyaretini unutulmaz kılan, bir uyarıcı olarak şaşırtmayı sağlayan tekniktir. Gastronomi endüstrisi giderek bu tekniği kullanarak, menülerinde "sürpriz" etkisini çeşitli şekillerde yaratmaya çalışmaktadır. Unutulmaz deneyimler elde etmek için bir restoranda meydana gelen olasılıkların

bir örneği olarak, şef Alvin Leung'un "sex on the beach" tatlısının veya şef Andoni Aduriz'in "çürük" elmalarının kaplanması bahsedilebilmektedir (Spence & Youssef, 2022).

Yapılan literatür araştırması göz önüne alındığında, bir trompe l'oeil "deneyimini yaşamak" isteyenlerin yemek yiyenler olmadığı, sadece sürpriz deneyimini yaşamak isteyenlerden oluştuğu görülmektedir. Bu nedenle restoranlar teatrallığı zenginleştirmek için aynı zamanda projektör, ses ve video gibi elektronik cihazların kullanımından AR cihazlarına kadar pek çok unsur kullanmayı da seçmektedir (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014). Tüm bunlardan hareketle, sanat ve mutfakın güçlü bir şekilde bağlantılı olduğu ve şeflerin giderek artan bir şekilde sanattan belirli bir ilham kaynağı araması yadsınamaz bir gerçektir.

Trompe l'oeil aldatma etkisini elde etmek için temsil edilen nesnelerin mükemmelliğini arayan görsel bir sanat tekniği olarak tanımlanmaktadır. Fakat bu tekniği uygulamak basit değildir. Trompe l'oeil, hem pigmentlerin kullanımını destek alan yönü hem de perspektif kullanımında beceri gerektirmektedir. Bu teknik altında bir yemek yaratmak için, pişirme teknikleri hakkında derin bilgiye sahip olmak ve ayrıca dokular, renkler kullanarak görsel tuzak oluşturmak için büyük beceriye sahip olmak gerekmektedir. Dolayısıyla bu tekniği uygularken aralıklar, şekiller ve yaratıcılığında etkin bir şekilde kullanılması önem arz etmektedir (Ergüez vd., 2023).

Bu tür teknikleri kullanan gastronomi işletmeleri, tüketicinin zihninde psikolojik olarak işletmede yeni mutfak deneyimleri yaratır, geleneksel yemeklerden beklenenleri değiştirir ve insan ruhunu olumlu yönde etkiler. Mutfakta trompe l'oeil, sadece tadı nedeniyle değil ortak beslenme ve duyuşal deneyimden önce sunduğu tüm karmaşık zihinsel deneyim nedeniyle giderek daha fazla insanın hayran olduğu ve şaşırdığı yiyecek üretme tekniği olarak karşımıza çıkmaktadır. Aynı zamanda bu teknik, yemek sunumlarında ve yiyeceklerin estetik olarak çekici bir şekilde sergilenmesinde kullanılır. Şefler, yemeklerin lezzeti yanında görsel çekiciliğini de artırmak amacıyla trompe l'oeil tekniğini kullanabilirler. Özellikle restoranlarda, şefler tarafından tasarlanan yemeklerde trompe l'oeil kullanılarak, yiyeceklerin gerçek dışı bir şekilde sunulması ve izleyicinin görsel bir yanılsamaya sürüklenmesi amaçlanabilir. Bu, izleyicinin yemeğin görüntüsüne odaklanmasını ve görsel olarak etkileyici bir deneyim yaşamasını hedefler.

Yapılan literatür taraması sonucunda trompe l'oeil tekniğinin gastronomi alanında daha çok pastacılık alanında kullanıldığı görülmektedir. Bununla birlikte tuzlu dünya mutfaklarında da uygulanabildiği öngörülmüştür. Sanatla doğrudan ilişkili olan bu tekniğin gastronomide uygulanabilmesi, gastronomi alanında yaratıcı tariflerin ve sunumların oluşması açısından da önem arz etmektedir. Aynı zamanda bir tatlı pasta ürünü ya da doğrudan ana yemeğin yeni bir bakış açısıyla yaratıcı bir form kazanmasını da hedef almaktadır.

Gastronominin uygulama alanlarında kullanılabilen bu teknikle işletmelerin popüleritesinin artması, dikkat çekmesi ve sıra dışı olarak nitelendirilmesi mümkün olabilmektedir. Dolayısıyla bir sanat tekniği olan trompe l'oeilin gastronomi alanında da uygulanması, benzersiz ve yaratıcı tariflerin oluşması açısından ilgi çekici ve araştırmaya değer bir konu olduğunu ortaya koymaktadır.

KAYNAKÇA

Borghini, A. & Baldini, A. (2022). Cooking and dining as forms of public art. *Food, Culture and Society*, 25(2), 310–327.

- Budak, D. (2015). Sanat İçin Yemek, Yemek İçin Sanat! <http://www.Dunyagida.Com.Tr/Yazar.Php?İd=26&Nid=372>, (Erişim Tarihi: 5 Mayıs 2023).
- Çimen, D. B. S. Ç. H. (2022). Yöresel Lezzetlerin Sunumunda Estetik. *Social Sciences Studies Journal (Sssjournal)*, 3(7), 197-204.
- Dandavati, M. J. (2011). Art You Can Eat: Explorations in the Art and Aesthetics of Food, Cooking, and the Meal. Boulder: University of Colorado, 1-90, http://scholar.colorado.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1018&context=honr_theses (Erişim tarihi: 25 mayıs 2023).
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fizman, B., & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation. *Flavour*, 3(1).
- Ergüez, C. G. H., Núñez, T. M. Z., Falconí, P. R. P., & Machado, E. R. R. (2023). The trompe l'oeil, from art technique to gastronomic technique. *Journal of Namibian Studies: History Politics Culture*.
- Gombrich, E.H. (2015). *İmge ve Göz: Görsel Temsil Psikolojisi Üzerine Yeni İncelemeler*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Heredia, C., Tamayo, A., Ricalde, D., & Muñoz, I. (2015). Predominant gastronomic trends in the production of scientific journals in IberoAmerica.
- Kaya, Y. (2020). Sanatta Trompe L'oeil Tartışmaları: William M. Davis'in "Bir Tablo Arkası" Ve Andy Warhol'un "Brillo Kutusu" Örnekleri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (111), 351-367
- Kefeli, E., Sabancı, M., Canpolat, Ö., & Kızıldemir, Ö. (2019). Sanat Ve Estetiğin Gastronomideki Yeri. *Nevşehir Hbv Üniversitesi Turizm Fakültesi*, 198.
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the sociocultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581.
- Mahfud, T., Pardjono, & Lastariwati, B. (2019). Chef's competency as a key element in food tourism success: A literature review. *Geojournal of Tourism and Geosites*, 26(3), 1057–1071.
- Mennell, S. (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France From The Middle Ages to the Present*. University of Illinois Press.
- Nikoo, Z., Torabi Farsani, N., & Emadi, M. (2022). Trompe l'œil: an approach to promoting art tourism (case study: Shiraz city, Iran). *Journal of Tourism Futures*, 8(1), 88–98.
- Radiofarnece, <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-bonnes-choses/la-cuisine-en-trompe-l-oeil-2971621> (Erişim tarihi: 1 Haziran 2023).
- Sienra, R. (2022). 20 Renaissance paintings that left their mark on the history of art. <https://mymodernmet.com/es/pinturas-renacentistas-famosas/> *Journal of Namibian Studies*, 33 S2(2023): 3898–3911
- Sipahi, S., & Yılmaz, H. (2017). An evaluation on the relation between gastronomy and art: the case of Ferran Adria. *Proceedings of the New Trends Issues on Humanities and Social Sciences*, 4, 329-334.

Sözen, M. & Tanyeli, U. (2017). *Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi.

Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). Technology at the Dining Table. *The Perfect Meal*, 311–337.

Spence, C., & Youssef, J. (2022). On the rise of shocking food. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100615.

Uçuk, C. (2023). *Gastronomide Tabak Prezantasyonu Nasıl Estetik Tabaklar Tasarlayabiliriz?* Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

The Applicability of Trompe L'oeil, an Art Technique, in The Field of Gastronomy

Hilal ÖZ

Hatay Mustafa Kemal University, School of Tourism Management and Hotel Management, Hatay/Türkiye

Extended Summary

When creating an artwork, creativity plays a crucial role alongside the artist's skill. Factors such as reflection, imitation, emulation, and interpretation are present in the process of creating something new. One of the application forms of these factors is the Trompe l'oeil technique, which leads the viewer to perceive the image as the actual object it represents at first glance. This skill, commonly used in painting and sculpture, is widely employed in visual arts.

Moreover, in recent years, it has increasingly gained popularity in the field of gastronomy, represented by more and more chefs and culinary professionals in their restaurant menus. The aim of Trompe l'oeil is to create an illusion in representation, achieved primarily through imitation. Being a fundamental concept in art, "imitation" provides the viewer with a visual experience based on recognition, passing through stages of observation in their visual repertoire. This representation form, which has been used since ancient times and remains a popular choice among artists today, aims to make an object, person, or scene appear as realistic and natural as the actual thing, deceiving the viewer. In other words, when applied to visual images, the technique tricks the viewer's eye into believing that the painting is not just a two-dimensional representation but a three-dimensional object.

In the field of gastronomy, the Trompe l'oeil technique is also observed. Noma, which has been awarded the title of the world's best restaurant five times (2010, 2011, 2012, 2014, and 2021) according to "The World's 50 Best Restaurants" list, is one of the restaurants that use this technique. Chef René Redzepi knows how to create a surprise effect in his customers. La postrería, a restaurant and workshop in Guadalajara, also chose this technique and introduced a dessert called "mandarin cheesecake" in 2013. The dessert was executed with technical success to look like a real mandarin. In his book "Fruits," Cedric Grolet applied the trompe l'oeil technique in most of his recipes, creating fruits that appear just like real ones. The chef emphasized the importance of using paints to achieve the natural tones of ripe fruits in his recipes.

In recent years, trompe-l'oeil recipes have become popular on social media. It raises the question of whether deceiving our senses is a simple way of cooking or an approach that encourages us to pay more attention to what we eat. Examples include a chocolate sausage, a beef tartare shaped like a Paris-Brest pastry, and a red fruit salad that resembles beef tartare. Cédric Grolet, with seven million subscribers on Instagram, is currently working with this technique, riding a rising wave of popularity. Regardless, chefs today use their skills to work on deceptive and confusingly realistic dishes. This technique offers both fun ways to deceive our senses and ways to make us unwittingly eat things like celery. Another example is the "Red Rose Cake," a pastry shop owned by the Turkish chef Tuba Geçkil, known for her hyper-realistic cakes on social media. In her work, Geçkil transforms many objects into cakes and, in an interview, emphasizes the importance of disciplines such as sculpture, hairdressing, design, and visual arts as part of her success.

Gastronomy is a concept that cannot be approached from a single perspective, as it encompasses a wide range of elements. When talking about cooking, different aspects come into play: nutritional balance, health standards, history, and even artistic techniques, among others. Gastronomy knowledge includes a range of systematic or scientific

information from different epistemologies and disciplines. It also involves artistic knowledge derived from popular cultures and practices, as well as empirical knowledge.

Therefore, the study of gastronomy can be evaluated from various angles, making it a multidimensional subject. Products with artistic value in the field of gastronomy not only have aesthetic appeal that pleases the human eye but also evoke beautiful feelings through taste and aroma, touching the human heart. In this regard, gastronomy carries artistic value. When aesthetics and art are considered separately from the kitchen, both aim to create objects that are admired by people, constantly renewing themselves and presenting new creations. From this perspective, creativity can be identified as the most important building block of aesthetics and art. Those involved in the study of gastronomy often express a desire to create products with artistic concerns in their practical applications. They strive to present unique and original creations with an aesthetic perspective.

In recent years, food enthusiasts have become interested not only in the delicious taste of food but also in its color, shape, and even the material of the tableware. This has led to the incorporation of visual art techniques into the kitchen to create unforgettable experiences. One of the techniques that has been introduced is "trompe-l'œil" or "trompe l'oeil," a visual art technique commonly used in art and architecture, which creates an optical illusion that the represented objects exist in three different ways by using realistic images that deceive the eye. Although this technique is not new, it has only been used in the culinary field for a few years. Therefore, this research aims to determine how the characteristics of trompe l'oeil used in art have been adapted to the culinary domain through a literature review.

From the perspective of researchers, trompe l'oeil is a technique that enriches the gastronomy environment and, therefore, makes a restaurant visit memorable by surprising the viewer as a stimulus. The gastronomy industry is increasingly using this technique to create a "surprise" effect in various ways on their menus. Examples of the possibilities that can occur in a restaurant to achieve unforgettable experiences include chef Alvin Leung's "sex on the beach" dessert or chef Andoni Aduriz's "rotten" apples being served with their appearance creatively altered. In summary, the application of trompe l'oeil in gastronomy has brought a new dimension to the culinary world, allowing chefs to surprise and delight their customers with visually captivating and creatively presented dishes, making the dining experience truly remarkable.

The purpose of this research is to compile what trompe l'oeil technique is and its example applications in the field of gastronomy through a literature review. It is anticipated that the study will contribute to the literature in the gastronomy field by providing a current research topic due to the expanding use of this technique in food and beverage establishments and the unique nature of the consumption experience it offers as an artistic concept in a constantly evolving environment.

Based on the literature review conducted, it is observed that trompe l'oeil is predominantly applied to sweet flavors (such as cakes, pastries, cheesecakes, etc.) and there is potential for its application in savory dishes as well. Furthermore, it is expected that gastronomy establishments using this technique will offer a unique perspective to consumers by emphasizing differentiation and catering to those seeking new experiences with a "surprise effect."

Considering the findings of the literature review, it becomes evident that those seeking a trompe l'oeil "experience" are not merely regular diners but individuals who specifically desire a surprising encounter. Consequently, restaurants

may choose to enhance theatricality by employing various elements, from electronic devices such as projectors, sound, and video to AR devices. Overall, the strong connection between art and cuisine is undeniable, and it is increasingly evident that chefs seek inspiration from the world of art. Trompe l'oeil is described as a visual art technique that aims to achieve the illusion of perfection in the represented objects, seeking to deceive and captivate the viewer's senses.