

Estampa
ESPECIAL

SETEMBRO 2003
ANO 1 • Nº 3 • R\$ 6,90
VALOR ECONÔMICO



BANQUETE DE MIL TALHERES

DO LOUVRE PARA A COZINHA • PRATOS QUE VALEM UMA VIAGEM •
FÁBRICAS DE CHEFS • CAMARÃO, A COMMODITY • SOBREMESAS COM
ESPECIARIAS • CÚTELARIA PARA INICIANTES • A ATÔMICA ANA
SOARES • ARSENAL DE GOURMET • OS VINHOS DAS CELEBRIDADES

Diversão para uns, trabalho para outros. O número de pretendentes à carreira de chef de cuisine cresce espantosamente a cada ano. Sinal dos novos tempos. Há uma década, era preciso sair do país para estudar gastronomia. O primeiro curso profissionalizante, o de cozinheiro-chef internacional, surgiu em 1994, no Hotel-Escola Senac de Águas de São Pedro, no interior de São Paulo. Bastante concorrido até hoje, nasceu de um convênio com uma instituição de nome curioso: o CIA (Culinary Institute of America). Por lá passaram jovens talentosos, como Rodrigo Martins e Jefferson Rueda, sócios do restaurante Pomodori (São Paulo), além de Fred Frank (até hoje, o representante brasileiro mais bem colocado no concurso Bocuse d'Or), só para citar alguns nomes. “Quem deseja se profissionalizar percebe quanto é importante entender a transformação do alimento e assimilar as técnicas que lhe permitirão cozinhar como se deve”, ressalta o chef francês Laurent Suaudeau, que recentemente assumiu o restaurante paulistano De Re Coquinaria, casa que acabou sendo rebatizada com seu nome. Ele foi um dos primeiros chefs estrangeiros a ter desembarcado por aqui, no início da década de 80. Desde então, vem se dedicando a pesquisar e valorizar os ingredientes locais em suas receitas, além de formar mão-de-obra qualificada e abrir espaço para estagiários.

No início dos anos 90, com a abertura das importações, o brasileiro teve acesso a inúmeros produtos que só encontrava nos cardápios de restaurantes sofisticados. Aos poucos, começou a descobrir o prazer de fazer em casa uma massa de grão duro, um

risotto (com arroz italiano) ou uma crêpe brüllée saboreada da maneira correta, com a crosta queimada e crocante (antes, o maçarico portátil ainda não era vendido por aqui). “O público amador procura cursos descomplicados”, diz Wilma Kövesi, há 23 anos no comando da escola de cozinha que leva seu nome, em São Paulo. “Querem aprender a técnica para executar qualquer outra receita em casa.” Entre os alunos mais entusiasmados, estão os executivos, que buscam atividades prazerosas para atenuar a rotina sufocante do trabalho.

Nas aulas de culinária, o ambiente é necessariamente descontraído. “Nunca deixe de pedir que retirem a gravata – do contrário, fica cheirando a gordura”, diverte-se Wilma. Mas nem sempre os cursos foram território de executivos de terno. “Os primeiros a ter invadido a cozinha foram os publicitários e os médicos”, lembra Betty, que é filha de Wilma e cuida da parte administrativa. “Chegavam em bando, explicando por que queriam fazer culinária. Quase se desculpavam por estar ali.”

No Atelier Gourmand (outra referência importante na cidade, por onde passam mais de 400 alunos por mês), a história é a mesma. “É cada vez maior o número de engratados que querem se distrair, relaxar, fazer amigos”, explica Heloisa Bacellar, sócia-proprietária dessa escola, que funciona desde 1999.

Com a idéia de aliviar o estresse, todos acabam tomando gosto pela coisa. É o caso de Dagoberto Hajjar, 38 anos, divorciado. Depois de ter atuado dez anos na Microsoft, quatro deles como diretor de marketing, decidiu conhecer o Atelier Gourmand. “Era uma aula de massas do Sergio Arno.”

Sala cheia: entre os mais de 400 alunos que todo mês têm aula no Atelier Gourmand, é grande a presença de executivos



Novas fábricas de chefs lançam no mercado profissionais hábeis e empolgados
 Por Daniela Spirolus e Fernando Neves
 Fotos Rafael Jacinto

MALABARISTAS DO FOUET



Gostou tanto que convenceu os amigos de trabalho a acompanhá-lo em outra aula – e outra, e mais outra. Dagoberto saiu da empresa, tornou-se profissional liberal e atualmente presta serviços como consultor na área de marketing. Mesmo assim, não abandonou a “terapia” em grupo. A escolha das aulas? Pelo professor. “Prefiro os mais animados, dinâmicos. Tem de ser uma noite divertida.” Para quem sabia apenas fritar ovos, está bastante animado com os resultados. “Já sou capaz de gerenciar mais de uma panela ao mesmo tempo. Faço assados, sobremesas e até massa fresca em casa.”

Outro apaixonado pelas caçarolas é o empresário Juliano Melo, de 29 anos. O interesse por culinária surgiu quando ele morou na Inglaterra. O dinheiro era curto, e, para economizar algum, Melo tinha de fazer a própria comida. Há cerca de quatro anos, ele começou a frequentar algumas das melhores salas de aula de culinária de São Paulo, como Wilma Kövesi e Atelier Gourmand, e o Boa Mesa. De uns tempos para cá, o hobby tem-se transformado em vício. Um vício delicioso, claro, sem nenhum dano à saúde. Prejuízo mesmo, só se for para o bolso. “Tenho assistido de três a cinco aulas por mês.” Melo elogia as aulas do Atelier Gourmand, onde os alunos aprendem as receitas executando-as em bancadas individuais, pilotando o próprio fogão. Fica atento para não perder as aulas mais disputadas, dos chefs consagrados que costumam aparecer por lá, como, por exemplo, Carla Pernambuco e Alex Atala. “Gosto de comer bem e degustar as receitas na companhia dos amigos”, diz, entusiasmado.

O apetite de conhecimento dos amadores cresceu tanto que, por conta dele, os cursos voltados para a formação profissional se multiplicaram. Em 1999, a Universidade Anhembi Morumbi criou o curso superior de gastronomia, com duração de dois anos. A possibilidade de estudar em São Paulo, sem precisar se deslocar para o interior – ou até deixar o país –, tem sido um grande chamariz. No processo seletivo da Anhembi Morumbi de junho deste ano, a disputa foi acirrada: dez candidatos para cada uma das 24 vagas disponíveis no período da manhã.

Em 2001, foi a vez de o Senac inaugurar o curso superior de tecnologia em gastronomia, em Águas de São Pedro e no Hotel-Escola de Campos de Jordão. “O objetivo é oferecer um aprendizado completo, abrangente, que forme profissionais competitivos”, considera Fernando Negrelli, coordenador acadêmico da unidade de Campos do Jordão. “Além de aprender a cozinhar, é preciso saber planejar cardápios, liderar equipes, administrar financeiramente um negócio.” A procura também é significativa: três candidatos por vaga em Campos de Jordão (40 vagas) e quatro em Águas de São Pedro (50 vagas).

Alessandra Vasconcelos foi uma das primeiras alunas do curso do Senac em Campos de Jordão. Mesmo estando há 13 anos à frente do restaurante Davos, na mesma cidade, ela fez o curso porque todo o saber culinário que tinha até aquele momento era intuitivo. “Eu descobria as coisas na raça.” Nos dois anos de curso, Alessandra aprendeu técnicas de cozinha, tanto na arte de misturar temperos e criar pratos como na de organizar o trabalho e administrar seu negócio.



Depois de 13 anos dirigindo o restaurante Davos, Alessandra resolveu ir em busca de conhecimento formal e encarou a sala de aula do Senac em Campos do Jordão

Fora de São Paulo, o estado que promete marcar presença no panorama do ensino culinário nacional é o Rio Grande do Sul. Ele vai receber uma filial do Icif (Italian Culinary Institute for Foreigners). Os italianos, que já tiveram parcerias com as universidades Estácio de Sá (Rio de Janeiro) e Anhembi Morumbi, vão montar a seção brasileira do instituto em Flores da Cunha, a 12 quilômetros de Caxias do Sul. Além de módulos rápidos, para iniciantes, o Icif irá oferecer cursos de longa duração, para universitários da área e profissionais com, pelo menos, dois anos de experiência comprovada em cozinha.

A recente criação do curso de graduação na área promete melhorar a qualidade dos cozinheiros. Isso porque não são apenas os jovens de 18 anos, recém-saídos do ensino médio, que se vêem diante de uma nova opção de carreira. Muitos alunos que dão as caras na sala de aula são cozinheiros experientes, que têm anos de prática na bancada, mas que reconhecem sentir falta de uma base teórica consistente. É o caso de Francesco Tarallo, o Tito, da cantina Speranza, em São Paulo. Terceira geração no comando da famosa casa do Bixiga, Tito aprendeu o ofício com os pais e, desde garoto, vive metido na cozinha. “Foi-se o tempo em que um restaurante se mantinha só por sua tradição”, admite. No ano que vem, quando completar 31 anos, exibirá na parede, ao lado do mapa da Itália, seu diploma da Anhembi Morumbi. Tudo o que tem aprendido será usado em projetos que reserva à cantina. “Senti uma cobrança, uma necessidade de aprender a técnica e me atualizar. Do contrário, ficaria para trás.”

Existem aqueles que decidem simplesmente dar novo rumo à vida, largam a profissão antiga e investem na formação de mestre-cozua. Isso aconteceu com Mauro Maia, proprietário do restaurante paulistano Supra. Mauro não é mais um jovem aventureiro, mas sim um homem de 47 anos, empresário de sucesso, formado em administração pela Fundação Getúlio Vargas. Assim que a Anhembi Morumbi lançou o curso, ele se matriculou na primeira turma. “Fiquei entusiasmado. Eu era cozinheiro de fim de semana, desejava estudar gastronomia, mas não podia sair da cidade em que trabalhava.”

Por causa disso, sua rotina ficou muito mais intensa. Deixava o escritório para ir direto enfrentar as aulas noturnas. E ainda estagiava, de sexta a domingo, no Café Antique, com o chef francês Erick Jacquin. No fim do curso, um dilema: Mauro tinha a chance de passar seis meses na Itália, em razão de um convênio da faculdade com o Icif. Mas, para tanto, teria de pedir demissão e abrir mão de uma carreira bem-sucedida – e de um salário substancial. Foi exatamente o que fez. “Precisei provar que não estava louco.”

Na volta, embarcou no ousado projeto de abrir um restaurante com dois sócios, companheiros de curso. Batizaram a casa de Supra e a inauguraram em abril de 2002. O sucesso veio rápido: Mauro Maia foi escolhido chef-revelação de 2003, na eleição promovida pela revista “Gula”. “O começo é



Troca feliz: Mauro Maia mandou a carreira de administrador para o espaço e abriu o Supra, que já é considerado um dos melhores restaurantes de São Paulo

uma prova de fogo”, desabafa. “Você é um completo desconhecido que tenta brigar por um espaço e não pode errar.”

Na ala feminina, outro exemplo de sucesso é a dupla Cristine Thomé, de 35 anos, e Daniela Morillo, de 29, proprietárias do Tribeca, também de São Paulo. Cristine era psicóloga e trabalhava havia dez anos no setor de recursos humanos da Credicard. Por falta de opções de curso, estava quase abandonando o sonho de mostrar sua competência no fogão, um dom herdado da mãe, que é francesa e cozinheira de mão-cheia. Timidamente, começou a assistir a algumas aulas na Anhembi Morumbi. Foi aí que decidiu entrar de cabeça na profissão. “Pedi demissão, comecei do zero. Fiquei dois anos sem receber nenhum centavo.” Fez alguns estágios no Brasil e complementou a formação na Le Cordon Bleu, escola parisiense que é a mais famosa do mundo nessa área. Em setembro de 2002, abriu o Tribeca em sociedade com Daniela, amiga de faculdade.

Daqui para a frente, histórias como essas tenderão a ser cada vez mais comuns. “Com o número de recém-formados talentosos que aparecem a cada ano, novos e bons restaurantes devem se espalhar por São Paulo e outras cidades”, acredita Mauro Maia. Se depender de pessoas como ele, os guias gastronômicos ficarão mais recheados a cada edição. Os apreciadores da boa mesa agradecem. ■