

revista da cultura

EDIÇÃO 59 • JUNHO DE 2012 • UMA PUBLICAÇÃO DA LIVRARIA CULTURA

TODAS AS ARTES E SEUS BANQUETES

DA VINCI RETRATOU A *ÚLTIMA CEIA*; ANDY WARHOL,
LATAS DE SOPA. FOMOS JUNTOS COM ELES
E MUITOS OUTROS NOMES COMPREENDER A
FORÇA DA GASTRONOMIA PARA ALÉM DAS MESAS

PRONTO PARA EXPOR
OS QUESTIONAMENTOS DA
JUVENTUDE EM NOVO ÁLBUM,
NEY MATOGROSSO
FALA DA NECESSIDADE
DE MANTER A MENTE ABERTA
E CONTRÁRIA À CARETICE

NELSON E OS 100
REVISITAMOS O CRONISTA
DE *A VIDA COMO ELA É...*
NO ANO DE SEU CENTENÁRIO
COM DIREITO A FOTOS
INÉDITAS E CRÔNICA RARA



O RESTAURANTE

A EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA FORA DE NOSSA CASA VAI ALÉM DA REFEIÇÃO EM SI. ESSE LUGAR DEVE DESPERTAR OS SENTIMENTOS, AGUÇAR A CURIOSIDADE, ENLEVAR A IMAGINAÇÃO E PROPICIAR A CONFRATERNIZAÇÃO

Gostaria de convidá-lo a refletir sobre seus restaurantes preferidos. Será que são apenas lugares nos quais você descobriu o prazer gastronômico e gostos culinários? Do lado de cá está o salão, onde você se sente bem e de alto astral, no qual vivencia tantas emoções e alegrias a ponto de considerá-lo parte da história de sua vida. Talvez ali seus filhos tenham dado a primeira garfada gourmet fora de casa. Você fica íntimo do espaço, leva a família, os amigos, confraterniza, discute, faz as pazes, fala de negócios, ouve bobagens e piadas, joga conversa fora, sorri, dá gargalhadas e tem, como em um show, o balé dos garçons que estão servindo.

O lugar que você escolheu para sua glória gastronômica também é frequentado por outras pessoas. Basta olhar para os lados e ver rostos conhecidos e outros que você nunca viu, mas admira. E ainda tem as pessoas famosas e tantas outras que você apenas observa curioso. É o seu palco, é o seu teatro. É o lugar onde, olhando para o seu prato, é possível apreciar os ingredientes em seus contrastes térmicos, em suas consistências e na sua imaginação.

Já do lado de lá, que talvez você pouco frequente, existe uma equipe pronta para servir bem, composta por cozinheiros e ajudantes, tentando fazer de tudo para contentar sonhos e desejos. Tratando a simplicidade como arte, todos estão empenhados em não permitir que a mediocridade apareça. Como é bom as coisas terem o gosto que elas têm que ter. Isso é a sinceridade gourmet. Isso, para mim, é talento e refinamento com sabor.

O restaurante, enfim, tem a função de despertar nossa curiosidade. É o local em que podemos experimentar o desconhecido, nos proporcionando sensações inéditas. É muito agradável comer em companhia de outras pessoas. A alegria de comer entre grupos de



outras famílias talvez seja um tipo de escape da monotonia deliciosa das refeições consumidas em casa.

Quem sabe um dia e, só de vez em quando, os do lado de lá darão uma fugidinha para visitar os do lado de cá com um sorriso de reconhecimento. Os do lado de cá ficariam eternamente agradecidos. Todos sairiam ganhando!

Em tempo, uma receita de *restaurateur* atri-

buida a R. Bodet: “Coloque um pouco de entusiasmo e garra, um ramo de diplomacia, um bocado de humor, competência, gentileza e boa vontade. Não deixe de colocar boas maneiras, observação, curiosidade e boa memória. Acrescente um buquê de discrição, simplicidade, tato, paciência e polidez. Coloque todos esses ingredientes juntos e ligue tudo isso com um... enorme sorriso!”

Inovar é fazer escola!!!