

# As dicas de uma chef para comer bem pelo mundo

Luciana Brum

**E**LA não cresceu sonhando ser chef de cozinha. Vera Saboya pôs a barriga no fogão ao voltar de Paris, onde passou uma temporada estudando filosofia, e se deparar com a triste realidade de que transcendência não paga as contas no fim



do mês. Começou reproduzindo receitas que havia provado e aprovado mundo afora, e acabou estabelecendo seu Ateliê Culinário. Agora Vera compartilha boas dicas de onde comer pelo planeta.



**VERA SABOYA** na pirâmide do Louvre, em Paris, cidade onde viveu e aprendeu muitas receitas do Ateliê

Ela o faz em "Ateliê Culinário para viagem", livro que acaba de ser lançado pela Zahar (R\$ 39,90). Realização de um projeto antigo de pôr nas livrarias as receitas do restaurante, é também uma saborosa coleção de crônicas do dia-a-dia à frente de uma co-

zinha que traz ainda uma relação das mesas recomendadas pela empresária em quatro cidades: Paris, Nova York, São Paulo e Tiradentes.

— São cidades que freqüento e conheço bem, por isso as escolhi. As dicas não vêm de viagens gastronômicas, mas

do conhecimento que fui acumulando ao longo dos anos como turista — conta.

A seleção está dividida entre bares, cafés, restaurantes e mercados e feiras livres. Nelas, há lugar para casas com a tradição de um Allard, em Paris ("tem gente que passa a vida falando do pato com azeitonas de lá"), o hype de um Nobu, em Nova York ("tem que fazer reserva um mês antes") ou a pompa despojada de um Éstalagem, em Tiradentes ("a melhor comida mineira típica do pedaço"). O critério, Vera explica, não é simplesmente o paladar. Tem a ver com outra sensação despertada pela comida, a memória afetiva.

— Não listei os melhores restaurantes de cada cidade. Citei os que freqüento, é uma seleção totalmente pessoal. Hoje em dia está todo mundo querendo ser gourmet, mas a comida que mais me interessa não é a perfeita, é a que se relaciona com a memória — diz.

Lembranças e uma boa mão para cozinha era tudo o que Vera e sua então sócia, Leticia Monte, tinham, quando come-

çaram o Ateliê Culinário, há 15 anos. Vera havia recém-chegado de Paris e, Letícia, de Nova York, onde havia estudado artes cênicas. Dos quitutes preparados num casarão em Santa Teresa, foram para uma portinha na hoje badalada Rua Dias Ferreira, no Leblon, com a idéia de abrir um negócio de bairro, "daqueles que ninguém sabe quem é o dono". No cardápio, uma mistura de delícias das duas cidades.

— Ela era atriz e eu, filósofa. Para fazer algo que não queríamos, tinha de ter a nossa cara. Apostamos nas nossas experiências, misturando os sanduíches italianos típicos de Nova York aos pães e doces franceses, o que ainda era novidade no Rio — lembra.

Tiradentes entrou no circuito quando a dupla resolveu

abrir um bistrô em Ipanema e foi até lá atrás de móveis rústicos. O negócio não deu tão certo. Apesar de ter conquistado até prêmio pela cozinha contemporânea, o "projeto megalô", como foi apelidado por Vera, não se mantinha. Mas a cidade histórica mineira ganhou lugar cativo entre os destinos turístico-gastronômicos preferidos.

Outra que não sai da lista é Nova York, onde Vera volta a cada dois anos. Foi numa dessas viagens que a ávida colecionadora de livros de receitas de restaurantes mundo afora começou a escrever o seu:

— Há dois anos levei um laptop. Estava friozinho e comecei a escrever crônicas, misturando histórias e negócio.

Uma pitada de receitas e pronto: o Ateliê Culinário ganhava seu livro.

**RESTAURANTES ► COMO ESCOLHER**

*Simplicidade é a chave para se fugir de experiências gastronômicas indigestas*

**N**OVA YORK. Vera Saboya celebra por ser o lugar onde se pode comer “tudo o que é bom, do mundo inteiro”; Paris, por “bastar se perder para encontrar ótimas opções de comidinhas”; Tiradentes vai além da mesa, conquistando pelo charme colonial e pelo “povo muito querido”, e São Paulo por evocar uma pontinha de ciúmes — “se o Rio tivesse a quantidade de restaurantes, teatros e bibliotecas que existe lá...”. À questão de como escolher o cardápio certo entre tantas opções atraentes, a empresária responde: vá pela simplicidade.

— É preciso saber ler os cardápios. Se for muito pretensio-

so, com um chef misturando uma porção de coisas, a não ser que seja alguém consagrado, fujo. Prefiro o picadinho — diz. — Gosto de restaurantes com comidas simples, mas feitas com tudo o que há de melhor, e ambientes que tenham a cara das cidades, que me façam me sentir nela.

Vera não é muito de ir atrás de novidades. Gosta de saber que seus preferidos ainda estão nos mesmos lugares, de voltar no tempo com uma mordida. De bons momentos como quando provou a broa da pousada Solar da Ponte, em Tiradentes, há dez anos, cuja receita ela pediu à cozinheira para incluir no “Ateliê Culinário para viagem”.

# Uma provinha dos eleitos

O livro "Ateliê Culinário para viagem" traz dezenas de dicas de cozinhas a visitar. Segue uma pequena seleção dos restaurantes escolhidos por Vera Saboya — com comentários da própria — para não deixar ninguém com água na boca. Ou melhor, para deixar com ainda mais água na boca.

## TIRADENTES

**ESTALAGEM:** "Melhor comida mineira do pedaço". Rua Ministro Gabriel Passos 280, Centro. Tel. (32) 3355-1144.

**JOANA:** "Ao lado da horta, olhando para as galinhas-d'angola, comer a comida da Joana é abrir um intervalo no tempo". Em Bichinho, pouco depois da igreja, numa rua à direita — basta perguntar. Não tem telefone.

## SÃO PAULO

**ARABIA:** "Para mim, é o melhor restaurante árabe no eixo Rio-São Paulo. Escolha uma das mezzés (mix de entradas e aperitivos)". Rua Haddock Lobo 1.397, Jardins. Tel. (11) 3064-4776.

**A LOJA DO CHÁ:** "A seleção de chás é muito variada e especial. Embora esteja dentro de um shopping, coisa a ser evitada por bons viajantes, os sofás são muito confortáveis". Shopping Iguatemi. Av. Brigadeiro Faria Lima 2.232. Tel. (11) 3816-5359.

**PISELLI:** "Restaurante italiano com serviço impecável e comida fina. Não é para todo dia, pois seus preços acompanham a alta qualidade da matéria-prima". Rua Padre João Manuel 1.253, Jardim Paulista. Tel. (11) 3081-6043.

## NOVA YORK

**ANGELICA KITCHEN:** "Uma ótima parada para vegetarianos. Pe-de-se que se desliguem os celulares no salão, o que eu acho de uma civilidade encantadora". 300 East 12th St. Tel. 1 (212) 228-2909.

**NOBU:** "Referência para todos os restaurantes japoneses do mundo. Tem que fazer reserva um mês antes...". 105 Hud-



**FACHADA** do novaiorquino Pastis: para Vera, versão Woody Allen do Bar Lagoa

son St. Tel. 1 (212) 219-0500.

**PASTIS:** "É o nosso Bar Lagoa woodyaliano". 9 Ninth Ave. Tel. 1 (212) 929-4844.

#### PARIS

**ALLARD:** "Bistrô muito francês, clássico. Tem gente que passa a vida falando do pato com azeitonas". 1 Rue de l'Eperon. Tel. 33 (1) 4326-4823.

**L'AMI JEAN:** "O meu preferido. Comida de verdade com uma delicadeza impressionante. Não é nada turístico". 27 Rue Malar. Tel. 33 (1) 4705-8689.

**ROSEBAKERY:** "Ateliê com ingredientes maravilhosos, bio, franceses. Podemos passear em Montmartre e comer lá". 46 Rue de Martyrs. Tel. 33 (1) 4282-1280.