



Fotos: Pedro Oliver/Divulgação

**Na infância, Yukie Vieira contou com o incentivo do pai para fazer bolos. Adulta, transformou a confeitaria em profissão**

**Y**ukie Vieira ganhou a primeira batedeira quando tinha 8 anos de idade — um presente do seu maior incentivador: o pai. “Desde pequena, gostava de cozinhar, mas minha mãe não queria que eu fizesse bagunça na cozinha. Então, ele me levava para a chácara da família, onde ficava a batedeira, comprava os ingredientes e dizia que eu podia preparar quantos bolos quisesse. Eu ia na intuição, sabia que levava ovo, farinha, manteiga, açúcar, e ia criando. Meu pai, coitado, comeu muito bolo ruim”, diverte-se. E até os últimos dias de vida, seu Alberto deu forças à filha e foi decisivo no caminho que ela seguiria.

“Sempre quis trabalhar com algo que pudesse criar. Por um tempo, fiquei dividida entre fazer moda e arquitetura. Gastronomia nunca chegou a ser uma opção. Mas, como boa brasileira, acabei cursando direito com o objetivo de estudar para concursos”, conta. Yukie tinha o seguinte raciocínio: “Primeiro, vou me estabilizar financeiramente para, depois, fazer o que quiser”.

Mas alguns percalços acabaram mudando os planos da jovem. Duas semanas depois da formatura, o pai de Yukie sofreu um acidente e ela precisou, ao lado da mãe, cuidar dele. “Como ele era mais velho, a recuperação não foi fácil e acabamos descobrindo um câncer pelo caminho”, recorda-se. Durante três anos, a brasileira dividiu o seu tempo entre os cuidados com seu Alberto e os estudos para concurso.

Mas Yukie não estava feliz. E o pai, mais que ninguém, sabia disso. “Uma semana antes de ele morrer, estávamos assistindo a um documentário sobre confeitaria francesa e ele me disse que lembrava o quanto eu ficava feliz quando fazia os meus bolos, e que eu deveria ir atrás dos meus sonhos.” E jogou a semente ao dizer à filha que ela deveria estudar confeitaria.

Yukie seguiu o conselho. Até como uma forma de terapia para superar a perda,



## Doce com inspiração paterna

matriculou-se um curso de confeitaria no Senac. Ela viu que levava jeito para a coisa, inclusive, uma professora disse que deveria investir na profissão, fazer cursos, aperfeiçoar-se. “Naquele momento, foi como se os planetas tivessem se alinhado”, resume. “Eu queria experimentar, criar, levar alegria para outras pessoas, exatamente como acontecia quando fazia os bolos para o meu pai.

### Ganhando o mundo

Concluído o curso do Senac, Yukie foi atrás de outros, em São Paulo, pela internet, e começou a fazer bolos para vender. Surgiu, assim, a Silvestre Bakery. “Querida algo que remetesse à natureza, trabalhar com Pancs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) e flores comestíveis, tanto nos