



Depois de uma carreira consolidada como cozinheiro em vários restaurantes, brasileiro abre uma casa especializada no doce que é quase uma unanimidade nacional

POR SIBELES NEGROMONTE

Francisco Avelar costuma dizer que assumiu a gastronomia como profissão já velho. De fato, antes de se dedicar exclusivamente às panelas, fez faculdade de história, de direito e até trabalhou em um cartório. Mas viu que aquilo não era para ele. Com o apoio do pai, foi fazer um curso de cozinheiro no Senac. No início, apenas por hobby, mas, de cara, logo no início das aulas, um professor foi categórico: “Você leva jeito para a cozinha”.

Kiko Avelar, como é conhecido desde a infância, de fato, sempre foi jeitoso com as caçarolas. Costumava ser o cozinheiro oficial nos encontros com os parentes e os amigos. “Tanto meu pai quanto minha mãe gostavam de cozinhar. Meu pai me levava para os melhores restaurantes da cidade, os clássicos. Cresci comendo muito bem.”

Quando faz o curso de cozinheiro e aprendeu algumas técnicas, Kiko decidiu preparar jantares mais elaborados. Um dia, fez um especial para os amigos do pai, que não só aprovou como disse que o filho deveria levar a gastronomia a sério. Foi o empurrão que faltava para se matricular na renomada escola francesa Le Cordon Bleu, em Ottawa, no Canadá. Por lá, ficou seis meses, absorvendo o máximo de conhecimento possível. E voltou decidido a investir na profissão.

Em Brasília, conseguiu um emprego na cozinha do Le Français, onde permaneceu por seis meses, até receber o convite de Jorge Ferreira, na época dono de vários restaurantes na cidade, para trabalhar no Mercado Municipal. “Lá, aprendi a cozinhar de verdade. A equipe era formada por cozinheiros que estavam no batente há anos, que aprenderam na prática e sabiam 10 vezes mais do que eu. Chef é apenas um cargo na cozinha”, reconhece.

Foi um ano e meio de muito trabalho e aprendizado até que Kiko se sentiu prepa-

Gabriel Lima/Divulgação



A arte de fazer pudins