

Encontro com o Chef

Por Sibeles Negromonte
sibelenegromonte.df@dabr.com.br



Depois de passar um tempo trabalhando em restaurantes na Argentina, jovem chef abre a própria casa com a proposta de servir comida saudável e saborosa

Aos 11 anos, Matheus Camargo surpreendeu os amigos com um jantar. Da massa ao molho, tudo foi preparado pelo garoto. “Peguei a receita em um livro e segui o passo a passo”, recorda-se. Aos 15 anos, avisou aos pais que faria o curso de gastronomia e seguiria a profissão de cozinheiro.

O pai, engenheiro, e a mãe, professora, não gostaram da ideia, tanto que uma amiga da matriarca, que conhecia os funcionários da Trattoria da Rosário, levou o adolescente ao restaurante para “dar a real” da profissão. “Eles me mostraram que trabalhar na cozinha não tinha nenhum glamour. Na época, acabei desistindo”, diverte-se.

Aos 18 anos, começou a cursar educação física na UnB, mas a paixão pela gastronomia continuava forte. Cozinhava em casa, quando queria comer bem, e para os amigos. Conseguiu, então, um emprego de fim de semana na Pizzaria Entre Amigos, na Quituart. “Quería ganhar o meu próprio dinheiro. Aos sábados e domingos, eles serviam risotos e eu fiquei encarregado de prepará-los.”

Depois de oito meses de experiência, Matheus percebeu que era mesmo aquela profissão que queria seguir. Conseguiu um emprego como cozinheiro no Bistrô Escondido, na Asa Norte, agora em horário integral, largou a faculdade de educação física e começou o curso de gastronomia no IGA. No novo emprego, conheceu outro cozinheiro que estava de malas prontas para Buenos Aires e resolveu se juntar a ele na aventura. O ano era 2014.

A dupla foi trabalhar na Pulpería Quilapán, um restaurante especializado em parrilla e comida francesa, já que os donos eram da França. “Quando chegamos lá, o chef tinha acabado de sair, e nós meio que assumimos a cozinha com a cara e a coragem. Aprendi na marra”, lembra.

Quando viajou para a Argentina, Matheus trancou a faculdade de gastronomia em Brasília e começou o curso no Instituto Gastronômico das Américas (IGA) de Buenos Aires. Ao mesmo tempo, mudou de emprego. Foi trabalhar como cozinheiro no Siga la vaca, famosa churrascaria da cidade.

Em 2016, depois de quase dois anos de muita

Sibeles Negromonte/CB/D.A.Press

