



Mistura de sabores

Chef gaúcho vem a Brasília montar cardápio de restaurante de hostel e faz releitura de pratos da gastronomia internacional com toques regionais

Um dos passatempos preferidos de Leonardo Goulart na infância era assistir ao programa *A maravilhosa cozinha de Ofélia*. Um dia, quando a mãe chegou em casa, encontrou uma “quentinha” com arroz fresquinho, preparado com cenoura ralada e milho. De cara, pensou que o marido tinha feito o prato. Nunca imaginou que o filho, na época com 8 anos, tinha tido tal iniciativa.

Ao ver o encanto do garoto pela gastronomia, a mãe não teve dúvidas: começou a ensiná-lo a usar as panelas e, principalmente, mexer no fogão com segurança. “Lembro até hoje: o prato chamava-se arroz primavera. Passei a ajudá-la a preparar as refeições, foi o início da minha paixão pela cozinha”, relembra o gaúcho que, ainda criança, foi morar em Ponta Grossa, no Paraná, onde cresceu.

Aos 18 anos, Leonardo descobriu que seria pai. Daí, precisou começar a se virar. Como tinha feito um curso técnico de informática, passou a dar aulas particulares de “windows 95” e conseguiu um emprego em um banco privado. Mas a paixão pela gastronomia continuava forte. “Eu fazia eventos nos fins de semana. No início, cozinhava para os amigos, alguns pagavam com cerveja, outros nem isso”, diverte-se.

Mas, aos poucos, foi ganhando clientes “pagadores” e teve a certeza de que as panelas eram seu destino. Fez curso de cozinheiro no Senac e começou a estudar mais e mais sobre a gastronomia de várias partes do mundo.

Sibeles Negromonte/CB/D.A.Press



Em 2020, decidiu investir de vez na profissão. Mudou-se com a família — a essa altura já tinha três filhas — para Balneário Camburiú, em Santa Catarina, para empreender.

Mas, antes, precisava aprender. E queria conhecer todo o funcionamento de um restaurante profissional. Trabalhou em vários restaurantes como garçom, auxiliar de copeiro, lavador de louça, mas sempre de olho nos cozinheiros. Começou a faculdade de gastronomia e logo foi galgando posições. Passou por redes hoteleiras, restaurantes, bistrôs, fez temporada em cruzeiros, nacionais e internacionais, e passou uma temporada em Portugal, onde teve a oportunidade de estagiar em um restaurante com estrela Michelin.

SERVIÇO

Joy Flavors: @vemprojoy

Mise en Place: @miseenplaceconsultoria

Quando voltou para o Brasil, conseguiu um emprego como chef executivo da Rede Guacamole Cocina Mexicana. Passou a ser o responsável pelo cardápio, treinamento dos funcionários e controle de qualidade de todas as lojas, presentes em vários estados. “Eu viajava muito. Nos fins de semana, quando todos estavam se divertindo, eu estava trabalhando. Nisso, não vi minhas filhas crescerem.”