

De Taguatinga para o coração de Lisboa

O chef Robson Oliveira, que trocou a música pela gastronomia, se prepara para abrir o segundo restaurante na capital portuguesa. "Desafio dos grandes", diz

» VICENTE NUNES
CORRESPONDENTE

Lisboa — A paixão de Robson Oliveira pela música se pronunciou aos 13 anos. Foi por volta dessa idade que ele ganhou de presente da mãe um saxofone que se tornou seu companheiro inseparável. Nos momentos de angústia e, claro, de felicidade, o instrumento lhe permitia extravasar. Era como se encontrasse a paz, o equilíbrio. Não por acaso, o menino cresceu certo de que seria músico. Essa relação com as melodias que saíam do sax foi intensa até ele completar 21 anos. Duas perdas imensas, da mãe e do pai, no entanto, levaram ao rompimento do jovem com o instrumento musical. Nunca mais ele tocou uma nota que fosse. "Acho que botei toda culpa pela morte dos meus pais no saxofone", diz.

Aos 44 anos, Robson acredita que ainda pode se reconciliar com a música. Mas, hoje, sua paixão é a culinária. Sentimento que se renova diariamente quando ele prepara os pratos para os clientes do restaurante que fundou, com três sócios, num cantinho especial na capital portuguesa, entre o charmoso Chiado e o Cais do Sodré. O Bono Lisboa abriu as portas em abril do ano passado. A fila por um dos 30 lugares do estabelecimento é constante. Tanto que foram criados dois turnos para acomodar aqueles que não abrem mão de um bom jantar. "Como só abrimos à noite, definimos dois horários para as reservas. Assim, todos podem saborear a comida com calma. E, também, não sacrificamos nossos funcionários", diz.

O chef Robson Oliveira nasceu em Taguatinga, uma das mais tradicionais regiões administrativas do Distrito Federal. Na adolescência, mudou-se para Brazlândia, onde morou até a perda dos pais. "Fui muito feliz nesses dois períodos. Tenho ótimas recordações", afirma. Sempre curioso, não hesitou em cursar história no Ceub, ainda que a preferência inicial tenha sido por ciências políticas. Queria entender a evolução da humanidade, o que, mais à frente, lhe seria extremamente útil. Por segurança, fez um concurso público para ter uma fonte de sustento. Entre a faculdade e o trabalho, começou a preparar pratos para amigos e familiares, que davam retorno muito positivo ao rapaz. Parte da curiosidade pela gastronomia era estimulada por programas de televisão.



O chef Robson Oliveira: cozinha mediterrânea com toque da culinária brasileira

"Depois do rompimento com a música, tomei consciência de que cozinhar também era uma forma de arte, não se tratava apenas de alimentar pessoas. Descobri novamente a paixão que eu tinha pela arte", conta. Da faculdade de história, foi direto para o curso de gastronomia. Ali, percebeu que só paixão não era suficiente para ser um bom cozinheiro. A técnica também era fundamental. Isso se explicitou quando surgiu a oportunidade de Robson estudar na França, templo da gastronomia. "Naquele período, já queria estudar fora do Brasil. Pensava em um país de língua inglesa, Estados Unidos, Austrália. Mas um amigo foi transferido a trabalho para Paris. Como ele sabia que eu adorava cozinhar, me disse: aproveite a oportunidade e vá comigo", relata.

Cozinha humanizada

Não foi fácil tomar a decisão de largar o Brasil, os irmãos, a segurança do emprego no setor público. Contundo, o jovem sabia que havia chegado a hora de dar um novo salto na vida. Inicialmente, estabeleceu um prazo para ficar na capital francesa, pois o dinheiro do qual dispunha era curto. Ficaria, no máximo, dois anos, que se transformaram em nove. O primeiro grande desafio foi aprender francês, pois não há possibilidade de alguém entrar para uma escola de gastronomia do país de Napoleão Bonaparte se não tiver conhecimento da língua. Os professores querem ter a garantia de que o que está sendo ensinado será realmente absorvido pelos estudantes. "Um chef diplomado por uma escola francesa tem que falar francês", frisa.

Depois de um ano mergulhado num curso de idioma, Robson se candidatou a uma vaga num dos centros de excelências da gastronomia da França, o Ceproc. E foi selecionado. O valor da mensalidade, porém, era bem mais alto do que ele podia pagar. O jeito foi se dedicar aos estudos durante todo o dia e trabalhar à noite em restaurantes de menor porte. "Foi puxado, mas me mantive firme", ressalta. "Estava vivendo, literalmente, 100% de culinária francesa. Na escola, não se permitia qualquer fusão de cozinhas. O aprendizado era todo sobre a comida daquele país. Tive a oportunidade de conhecer a gastronomia de todas as regiões da França, cada uma delas com características próprias", acrescenta.

Diante de toda a cobrança e da metodologia usada pelos professores, o menino que nasceu em Taguatinga teve a clara percepção de que não sabia nada sobre cozinha. Tinha, porém, a certeza de que queria aprender e de que a gastronomia havia laçado a sua alma. "Tudo foi se encaixando. Fui conhecendo as técnicas, os ingredientes, os