



Parceria de sucesso

Sócias na profissão e na vida, paraense e brasiliense tocam estabelecimento de comida nortista na Quituarte e assumem o restaurante da Aliança Francesa

Quando Mônica Nunes e Bárbara Bicalho se conheceram no curso de gastronomia, em 2010, não imaginavam os frutos profissionais e pessoais que a cozinha traria para as suas vidas. Professora de formação, a paraense Mônica aprendeu a cozinhar ainda na infância, com a mãe, em Belém. Formada em artes cênicas, a brasiliense Bárbara sempre viu as panelas como um hobby. Ambas descobriram que preparar comida de qualidade poderia ir além de um passatempo e se tornar profissão.

Quando criança, Mônica chegou a seguir os passos da mãe e trabalhou como empregada doméstica, mas, ao ingressar no curso de letras, na Universidade Federal do Pará, trilhou o caminho da educação. Em 2003, mudou-se para Brasília, onde firmou raízes. Aqui, ensinou jovens e adultos, deu aula de reforço e atuou como arte educadora.

O amor pelas caçarolas voltou a aflorar quando assumiu a gerência do antigo Balaio Café. Apesar de trabalhar na área administrativa, achou que seria uma boa ideia ingressar na faculdade de gastronomia. Curso iniciado, Mônica passou a atuar como chef no restaurante. Quando se formou, em 2012, recebeu o convite de assumir a cozinha do Pobre Juan. "Foi uma grande escola. Aprendi a trabalhar com parrilla e a comandar com uma equipe", enumera.

Fotos: Divulgação/Sofia Bicalho



Já Bárbara vem de uma família que gosta de cozinhar, comer bem e se reunir em torno da mesa. Costumava ser a cozinheira "oficial" dos parentes e dos amigos. Depois de se formar em artes cênicas na Faculdade Dulcina de Moraes, também atuou como arte educadora. Quando engravidou do segundo filho, ela, que sempre trabalhou muito, decidiu dar um tempo para cuidar das crianças. "Nessa época, comecei a cozinhar muito", recorda-se.

O então marido presenteou Bárbara com um livro de técnicas gastronômicas, e a brasiliense passou a aplicá-las na prática. "Eu planejava fazer um mestrado em artes cênicas, mas aí surgiu a vontade de cursar gastronomia. Botei as duas

opções na balança e decidi pela gastronomia", conta. Curso iniciado, começou a fazer marmitas para congelar e, no boca a boca, conseguiu uma boa clientela, o que a ajudou a pagar a faculdade.

Sociedade

No início da faculdade, Mônica e Bárbara não eram muito próximas, mas, quando trabalhava no Pobre Juan, a paraense viu que tinha aberto uma vaga de garde manger, pessoa responsável pelas saladas, pelos molhos e pelas sobremesas em um restaurante, e perguntou se a colega tinha interesse. "Eu sempre quis passar pela experiência de uma cozinha profissional, então aceitei o desafio." As duas ficaram mais próximas, afinaram a amizade e se tornaram um casal.

Em 2015, depois de um ano de experiência no Pobre Juan, as chefs foram

convidadas por outras duas sócias a abrir um restaurante na Quituarte, no Lago Norte. O Jamburanas abriu as portas com o objetivo de oferecer uma boa comida paraense. "Queríamos trazer as origens da comida do Pará, que é bonita, romântica e gostosa", resume Mônica. E, assim, as quatro tocaram o empreendimento.

Surgiu, então, uma oportunidade profissional para Bárbara. Ela participou do processo seletivo para ser a chef da Embaixada da França, e foi aprovada. "Mônica me deu muita força para participar da seleção. Ela sempre foi uma espécie de mentora, para mim, na cozinha", diz. Com o trabalho novo e a responsabilidade com os filhos, a sociedade no Jamburanas ficou pesada, e ela decidiu sair.