



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br



Lições de um mestre da culinária francesa

São Paulo – Há pouco mais de um quarto de século, o cidadão francês André Jean-Marie Cointreau, membro da família que detém a marca do licor mais consumido no mundo e presidente da mais importante escola de culinária do planeta, Le Cordon Bleu, assinava na capital do Brasil o compromisso de transferir para a Universidade de Brasília (UnB) a tecnologia que transforma os alunos da célebre instituição nos profissionais mais requisitados do mercado.

Por diversas razões de ordem

administrativa, logística, financeira e outras, o projeto firmado em novembro de 1998 não decolou. Houve, sim, por algum tempo, alguns cursos até uma precoce finitude. A intenção, porém, permaneceu viva e a ideia transferida para duas capitais brasileiras acabou se materializando em 2018, com a inauguração das escolas em São Paulo e no Rio de Janeiro, justamente com a presença de uma empresa cem por cento brasileira: a Schipper, que completou 30 anos.

“As tratativas começaram em 2017 quando recebemos a lista com os itens de cozinha

(prato, talher, batedor, etc) equipamentos e utensílios que somam mais de 800, muitos deles importados como os da grife francesa Matfer, que não existe no Brasil e todo chef francês sonha em trabalhar com ela”, revela Frank Kreppel, um dos dois sócios da empresa. Além de prestar consultoria, a Schipper se diferencia no mercado por ter um catálogo completo com todos os utensílios que qualquer empreendimento pequeno ou grande pode precisar para montar sua área de gastronomia, bufê, mesa e salão.

Francês com humor

A parceria com a escola francesa animou a empresa de Brasília a lançar o projeto “Um dia na cozinha do Le Cordon Bleu Brasil”, que estreou em São Paulo com a presença de uma dúzia de brasileiros, que replicaram receitas do chef Alain Uzan, depois de assistirem ao magistral desempenho do cozinheiro francês nas caçarolas. Ele já tinha 40 anos quando veio passar férias no Brasil em companhia de um amigo brasileiro e se apaixonou pelo país em 1999. Decidiu, então, deixar a França e veio de mala e cuia com a mulher francesa. “Ela ainda é a mesma”,

brinca ele, afirmando que em sua casa em São Paulo até a comida é francesa. Confessa que nunca conseguiu gostar de feijão e arroz.

Le Bistrôt d’Alain foi seu primeiro restaurante, passou também pelo Avek e Vinea, em Alphaville. Desde a abertura da escola Le Cordon Bleu na capital paulista, Alain Uzan é o seu chef executivo. Aula culinária com ele, além de oferecer um profundo aprendizado é muito divertida. Ele reúne a fina ironia francesa de sua formação e a origem italiana dos pais. A mãe nasceu na Córsega (administrada pela França, fica na zona geográfica italiana) e o pai é siciliano.