

Alta **GASTRONOMIA** chega às ruas de **CEILÂNDIA**



No seu trailer, o chef de cozinha prepara pratos com a sofisticação de renomados restaurantes e sonha com o dia de conseguir um espaço físico para trabalhar

Conheça a história do chef Karl Max que cozinhou para celebridades e políticos, e agora sente-se realizado levando pratos refinados a preços populares para a comunidade

» GIOVANNA SFALSIN*

A Praça da Bíblia, em Ceilândia, tornou-se sinônimo de boa comida e transformação social graças à Tenda do Chef Karl Max. Aos 54 anos, Karl Max Enock Ramos da Silva, que já esteve à frente de cozinhas de hotéis cinco estrelas e serviu nomes, como o presidente Luiz Inácio Lula da Silva, a artista plástica e viúva de John Lennon, Yoko Ono, os atores Malu Mader e Lázaro Ramos e o músico Tony Bellotto, do Titãs, agora conquista seu público com pratos de alta gastronomia vendidos a preços populares.

Nascido em 1970, no Hospital Santa Lúcia, Karl começou sua trajetória na gastronomia por acaso. Aos 24 anos, enquanto dava aulas particulares de matemática, foi incentivado por um tio a levar seu currículo ao restaurante Maison de France, comandado pelo chef francês Dominique Gerard. Contratado inicialmente para realizar serviços gerais, Karl mostrou talento e curiosidade ao observar e anotar os passos dos cozinheiros em um bloquinho de notas.

“Eu não sabia nada sobre cozinha, mas eu sempre tive muita curiosidade. Quando ele estava de folga, os cozinheiros me colocavam para mexer nas panelas. Foi assim que aprendi”, relembra. Um dia, o chef Dominique o viu fazer isso e o chamou em sua sala. “Ele me perguntou se eu estava a fim de aprender, e eu respondi que sim. Então, ele afirmou que ali seria uma escola para mim e, em troca, eu prometi que nunca iria envergonhar o seu nome”, contou. Após dois anos, o restaurante fechou, mas Dominique conseguiu pa-

ra Karl um emprego no Hotel Nacional.

Lá, Karl passou de subchef a chef executivo de cozinha internacional, especializando-se na culinária francesa e liderando eventos para celebridades e diplomatas. À época, o hotel inaugurou um restaurante de cozinha francesa, o Belle Époque, que atendia a muitas celebridades. Artistas que vinham ao Distrito Federal para o Festival de Brasília do Cinema Brasileiro ficavam hospedados no hotel e eram servidos pelo chef Karl Max.

“Servi desde pratos clássicos até criações de diferentes culturas”, diz. Após 16 anos no Hotel Nacional, Karl aceitou um convite para comandar o La Fontaine, no Carlton Hotel, onde trabalhou por seis anos, até a crise do setor em 2015. Foi então que sua vida tomou um rumo inesperado.

Nas ruas da cidade

Sem trabalho fixo, foi a esposa de Karl, Estela Lima de Sousa, quem sugeriu a ideia de vender comida na rua. Em 2016, o casal começou com churrasco grego na Praça da Bíblia, mas logo inovou o cardápio com massas gourmet, risotos, arroz à grega, sanduíches e sobremesas. Hoje, a Tenda do Chef Karl Max é conhecida em toda a capital, atraindo clientes de diferentes cidades e até de outros países.

Todos os dias em que a tenda está aberta, o chef faz uma live nas suas redes sociais. Quando não posta nada, os clientes enchem a sua caixa de mensagem perguntando se o empreendimento está aberto ou não. “Transformamos a praça, que antes era tomada por problemas, como tráfico, em um

Serviço

Tenda do Chef Karl Max

Local: Praça da Bíblia - P. Norte, Ceilândia-DF

Funcionamento: Abre às quartas, quintas, sábados e domingos, das 19h às 0h.

Cardápio: macarrão gourmet, risoto, arroz à grega, sanduícha da praça, omelete, salada fitness e sobremesas

espaço para famílias. O nosso intuito é trazer uma comida de qualidade para a comunidade que não tem acesso aos hotéis cinco estrelas que eu cheguei a chefiar, com um preço justo e acessível”, conta Karl.

O chef também utiliza sua influência para ações sociais e é conhecido por ser uma espécie de líder comunitário da região. As pessoas procuram o chef para pedir conselhos, falar sobre os problemas que afetam a região. Ele brinca dizendo que “é uma espécie de ouvidoria do GDF”. Todo ano, organiza o evento “Costelão Fogo de Chão”, em que clientes doam alimentos não perecíveis para degustar pratos preparados por ele e outros chefs. As doações são entregues a comunidades carentes no Sol Nascente.

Entre tantos que passam por lá, Karl se comprometeu a ajudar um jovem que precisava de apoio para custear um curso profissionalizante. Para isso, às quartas-feiras, o chef vende a “baguete solidária”, que serve duas pessoas — 20 centímetros de pão com um recheio diferente a cada semana, por R\$ 30.

Apesar do sucesso, Karl sonha em ter um espaço físico para sua tenda. “Eu me sinto limitado, cozinhando em um trailer. Quero um local com banheiro, que nos proteja nos dias de chuva, e que, principalmente, traga um conforto maior para os clientes. Quando isso

acontecer, irei me sentir completamente realizado”, explica.

Morador de Ceilândia há 35 anos, Karl acredita que sua história não é apenas sobre gastronomia, mas sobre resiliência e retribuição. “Hoje, eu me sinto honrado em atender a comunidade onde moro e ver no olhar das pessoas a gratidão por aquilo que faço. É um privilégio”, conclui.

Karl Max ou Karl Marx?

O chef carrega um nome que remete ao filósofo alemão Karl Marx — criador da teoria do marxismo, que analisa a sociedade pela ótica da luta de classes. A escolha foi da mãe, que se inspirou em um colega de escola. “Ela nem sabia quem era o filósofo, mas gostava dele, dizia que era muito querido por todas as pessoas de seu convívio. Por isso, quis homenageá-lo”, diz o chef.

Nascido durante a ditadura militar, o pai dele teve certa dificuldade para registrar o nome no cartório, mas insistiu até conseguir. “O funcionário do cartório não queria colocar o meu nome, porque era ditadura militar, tentou trocar, mas meu pai insistiu”, conta Max. Por fim, o oficial de cartório registrou o polêmico nome. No entanto, quando o pai chegou em casa e mostrou a certidão, faltava a letra R.

“Ele voltou no cartório no outro dia. Meu pai era bombeiro militar, disse que sairia de lá preso, mas insistiu para que mudassem meu nome para o jeito correto, com R, M-A-R-X”, comentou. Ele explica que na época, a burocracia era muito grande, então o pai aceitou o nome como tinham colocado.

“Recebo muitos comentários nas redes sociais e das pessoas que me encontram, alguns maldosos, outros criativos. Tento levar isso com bom humor. Já precisei mostrar a identidade em alguns lugares e muitos me perguntam se sei quem foi Karl Marx”, afirma o chef.

* **Estagiária sob supervisão de Márcia Machado**