

PERFIL

O saber que eleva o sabor

Luiz Lira venceu o reality *Chef de alto nível*, da TV Globo, após percorrer sofisticadas cozinhas europeias e optar por fincar raiz em Brasília, dedicando-se à missão de educar, treinar e formar futuros cozinheiros

» PATRICK SELVATTI

Vencedor da temporada inaugural do reality *Chef de alto nível*, exibido pela TV Globo, Luiz Lira não enxerga o título apenas como uma conquista pessoal. Aos 35 anos, o chef paulista que percorreu cozinhas da Europa, e hoje é radicado em Brasília, afirma que seu maior propósito ultrapassa os troféus e prêmios: formar novas gerações de cozinheiros e transformar o setor gastronômico do país a partir da educação. “Vai muito além do status: educar é o que me motiva”, declara o mais novo astro da gastronomia brasileira, em entrevista exclusiva ao *Trabalho & Formação profissional*.

Lira recebeu a reportagem em um fim de tarde poucos dias após ser anunciado, ao vivo, em rede nacional, como o campeão da atração global. O encontro ocorreu na cozinha-escola da tradicional unidade da 116 Sul do Senac Gastronomia, onde é hoje chef-executivo. Ele é o nome à frente da nova unidade no Eixo Monumental, projeto em fase de construção que promete se tornar referência em vivências e saberes gastronômicos na capital federal. Ali, ele encontra terreno fértil para sua missão: criar mão de obra mais qualificada, disseminar técnicas e processos aprendidos nos melhores restaurantes do mundo e, sobretudo, valorizar o Cerrado como fonte de sabores.

“Eu não quero ser o chef das galáxias, eu quero educar. A educação, para mim, vai além de qualquer vaidade, de qualquer título. Eu sou mensageiro, quero formar novos cozinheiros para que minha profissão seja melhor e seja mais reconhecida. Quero que o Brasil tenha uma mão de obra cada vez melhor, cozinheiros que entendam a complexidade da cozinha, que respeitem a hierarquia, os insumos. Quero trazer essa formação, transformar pessoas. Passar conhecimento me move mais que

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



“Vai muito além do status: educar é o que me motiva”, declarao chef Luiz Lira, o mais novo astro da gastronomia brasileira

o status. Essa é a minha essência: gosto de ensinar, e de ensinar fazendo na prática”, afirma Lira.

Chamado de “fenômeno” pelos chefs jurados e mentores Alex Atala, Henrique Rueda e Renata Vanzetto, Lira acredita que o conhecimento é o grande fenômeno. “Eu provo de tudo que eu vejo e quero transformar tudo em receita. Seja uma única cenoura, mas eu vou transformá-la em um prato de alto nível. Sempre trabalhei com vários tipos de produtos em todo lugar por onde eu passei, no mundo inteiro. É preciso conhecer,

provar de tudo e transformar”, ensina o gastrônomo que também é chamado de “alquimista” pela expertise em transformar sabores.

Paixão veio no DNA

A cozinha entrou em vida de Lira ainda na infância, pela influência da avó, Quitéria, falecida em 2001, que durante anos foi assistente de Ana Maria Braga — uma grande artimanha do destino —, ainda na *TV Record*. Ainda criança, ele chegou a acompanhá-la em gravações do

extinto *Note e anote*, mas só foi reencontrar a apresentadora do *Mais você* e do *Chef de alto nível* quando estava selecionado para participar do programa.

Criado com três irmãos apenas pela mãe, uma mulher trabalhadora e exigente, o jovem Luiz descobriu cedo o prazer de cozinhar para a família. O desejo de agradar pelo sabor já existia, e a família era os testadores do tempero do futuro chef. “Eu sentia prazer em produzir e oferecer o alimento e a escuta para ouvir a opinião dos meus irmãos”, lembra.

Foi também cedo que decidiu sair pelo mundo. Aos 17 anos, desembarcou em Barcelona com 200 euros no bolso e sem falar nenhum idioma. Passou de panfleiteiro de rua a funcionário de fast food. Ali, viu a cozinha como profissão. “Me deparei pela primeira vez com a cozinha de processos, na prática, mas a adaptação foi fácil, porque era algo que eu trago na raiz por ter uma mãe muito rígida e exigente”, observa.

Até que, ao se qualificar em curso profissionalizante — uma regra europeia para se atuar em