

cozinhas de restaurantes —, ingressou no universo das boas mesas europeias. Cinco anos em Barcelona o levaram a cozinhas familiares e a cardápios sofisticados. “Me certifiquei após um ano e meio e, aos 19 anos, fui aprender os processos europeus na prática, a carga de trabalho e complexidade dos menus, vários tipos de restaurantes, organização, gestão, vários estilos de cozinha”, relata.

O Cerrado como destino

Também foi ali que conheceu a esposa, Mariana, arquiteta brasileira que estudava na Espanha e o conduziu de volta ao Brasil, especificamente à capital federal. Chegou a Brasília pouco depois, e foi aqui que deu os primeiros passos no Senac, instituição que marcaria sua trajetória profissional. “Cheguei aqui por meio de um anúncio nos Classificados do Correio Braziliense”, assinala Lira.

No Senac, começou como ajudante de cozinha na unidade da Câmara dos Deputados e, aos poucos, foi validando sua experiência internacional com cursos locais e processos seletivos internos, até tornar-se instrutor. Paralelamente, graduou-se em gastronomia no Uniceub e fez pós-graduação em restaurantes e serviços na Unieuro. “Eu sou apaixonado por Brasília. São Paulo, desde então, é um passeio, não mais para morar. Rodei o mundo, mas Brasília é o meu lugar. É um parque ao ar livre, amo a hospitalidade do povo e, claro, explorar os produtos da região”, assinala.

Essa história, no entanto, seria interrompida por uma temporada decisiva em Paris. Após cinco anos, veio um chamado irrecusável e, com a família já formada com Mariana, incluindo a primeira filha, hoje com 7 anos, Lira mudou-se para a França, onde teve a segunda menina, hoje com 4 anos, e consolidou-se como profissional de alto nível.

Lá, Luiz foi sous chef no Oka, restaurante comandado por Raphael Rego — “o primeiro brasileiro a conquistar uma estrela Michelin na França, imagina o orgulho de ter feito parte disso!” “A gente levou o Brasil para a mesa da França. Produtos da Amazônia, a mandioca, a tapioca, o tucupi, o açaí, insumos que ninguém conhecia”, observa, com a empolgação de quem sabe que fez a diferença.

Mas o brasileiro queria sair da zona de conforto. “Eu estava na França e sentia necessidade de conviver mais com o idioma e, especialmente, com a gastronomia local. Ali

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Lira é chef-executivo da nova unidade do Senac Gastronomia, no Eixo Monumental

Globo/Divulgação



Lira levou para o Chef de alto nível o que sabe fazer de melhor: mistura de sabores

é o berço da culinária, eu precisava beber dessa fonte para evoluir como profissional”, explica.

Hierarquia dos processos

Nesse período parisiense, o chef atuou em casas de luxo,

como o George V, do Four Seasons, e ainda deu aulas em escolas renomadas, como Le Cordon Bleu e École Ducasse. “Agradeço muito às minhas competências, porque fui aprovado após três dias de provas para entrar, inclusive dando aulas para grandes

Globo/Divulgação



O campeão foi chamado de “fenômeno” pelos jurados e mentores do reality show

chefs franceses avaliarem. Imagina isso, um jovem cozinheiro brasileiro dando aula para os chefs mais tops do mundo”, celebra.

A experiência europeia ensinou Lira a valorizar a disciplina, o rigor técnico e o respeito pelo alimento. “Na França, não se cozinha



Eu sou mensageiro, quero formar novos cozinheiros para que minha profissão seja melhor e seja mais reconhecida”

Luiz Lira, chef

uma proteína sem antes dominar o corte, por exemplo. Para ir para o fogão, é preciso dominar a faca. Esse aprendizado e essa valorização da hierarquia dos processos foram fundamentais para mim”, lembra. No currículo, acumula momentos diante de príncipes, sheiks e astros do mundo pop, mas é em Brasília que diz ter encontrado o sentido de sua trajetória. “Não é o dinheiro que me move, é a transformação. Quero formar profissionais que respeitem os insumos, entendam a complexidade da cozinha e reconheçam a importância da hierarquia”, afirma.

O verdadeiro fenômeno

De volta à capital federal, após sete anos, retomou o vínculo com o Senac, agora em posição de liderança. Para Lira, o futuro da gastronomia brasileira passa por valorizar cada vez mais os produtos do Cerrado, explorando sabores além dos pratos tradicionais. “O bioma é riquíssimo, e vejo aqui uma fonte inesgotável de sabor”, resume.

Sua vitória no *Chef de alto nível* apenas reforça a visibilidade de uma carreira marcada pela inquietude e pela busca constante de aprendizado. No programa, inspirado no formato internacional *Next level chef*, comandado por Gordon Ramsay, Lira destacou a culinária brasileira por meio de ingredientes inusitados e conquistou os R\$ 500 mil do prêmio, além da mentoria de chefs renomados, uma viagem aos Estados Unidos para conhecer a sede do Outback e uma imersão pela rede no Brasil.

E o chef “fenômeno”, que prefere relativizar os títulos, faz o convite: “Quem quiser aprender, é só vir comigo. A gente vai cozinhando e aperfeiçoando em conjunto. Minha cozinha é afetiva, de raiz, mas também técnica. Ela existe aqui, nessa ponte entre o cérebro e o coração”.