

Da cozinha improvisada ao universo da televisão, da moda e do empreendedorismo, Henrique Fogaça constrói uma trajetória baseada em autenticidade, liderança e na convicção de que negócios também precisam transformar pessoas

POR PATRICK SELVATTI

Como quem cozinha em fogo alto — com intensidade, risco, improviso e muita atenção ao ponto certo —, Henrique Fogaça constrói sua trajetória profissional. A imagem que o público conhece — consolidada principalmente no *MasterChef Brasil*, talent show do qual é jurado desde a estreia, em 2014 — é a de um chef direto, exigente, tatuado até a cabeça e pouco afeito a rodeios. Porém, fora das câmeras, o homem de 52 anos percebe que administrar um negócio exige ingredientes que vão muito além de técnica culinária. É preciso saber liderar, delegar, ouvir, controlar custos, cuidar de pessoas e, sobretudo, entender que uma marca não se sustenta apenas pela força do nome que está à frente dela.

Essa transformação começou de maneira quase artesanal. Em 2005, quando abriu o Sal Gastronomia, Fogaça contava com um fogão usado e uma mesa comunitária. O restaurante nasceu sem grandes investimentos e o empreendedor precisou desempenhar praticamente todas as funções: cozinhar, comprar, atender, cuidar das finanças e administrar a equipe. A experiência, inicialmente uma necessidade, transformou-se em uma escola de gestão.

“Quando você abre um restaurante, principalmente sem grandes investimentos, acaba fazendo tudo”, resume. Com o crescimento dos negócios, no entanto, ele entende que continuar centralizando todas as decisões é incompatível com a expansão. A virada aconteceu quando percebeu que sua responsabilidade deixou de ser apenas criar pratos e passou a ser construir uma estrutura capaz de sobreviver, crescer e evoluir sem perder identidade.

Nesse processo, delegar deixa de significar abrir mão do controle e passa a representar uma forma mais sofisticada de liderança. Fogaça aprendeu a se cercar de profissionais capacitados, estabelecer processos e confiar em quem compartilha sua visão. Hoje, cada negócio possui sua própria operação, gestores e equipes, enquanto ele se concentra nas decisões estratégicas, na criação, no posicionamento das marcas e na direção dos projetos.

É uma mudança que também atinge a maneira como enxerga as pessoas que trabalham com ele. A cobrança continua fazendo parte da rotina. Afinal, uma cozinha profissional envolve pressão, velocidade, responsabilidade e trabalho coletivo. Mas a experiência empresarial faz com que o chef compreenda que exigência e cuidado não precisam ser conceitos opostos.

“Eu acredito muito em transparência, disciplina e respeito”, afirma Fogaça. “Acho que minha autenticidade

aparece justamente nisso: o jeito que eu me posiciono na tevê, na música ou nos negócios é muito parecido com o jeito que conduzo minhas equipes e meus projetos. Sempre com intensidade, sinceridade e coerência. Mas sem esquecer o lado humano, da troca no dia a dia, de saber ouvir e trabalhar em equipe”, completa.

A formação de profissionais dentro dos próprios restaurantes é, inclusive, uma das faces de sua atuação que mais lhe desperta orgulho. Muitos dos que começam como ajudantes, estagiários ou em funções operacionais alcançam posições de liderança. “Isso é algo que me dá muito orgulho. Eu gosto de acompanhar de perto, trocar ideia, ensinar técnica, mas também incentivar autonomia e responsabilidade”, comemora.

A televisão amplia essa dimensão. À frente do *MasterChef*, atualmente com a 13ª temporada no ar, Fogaça participa de um fenômeno que transforma a gastronomia em entretenimento e aproxima o público de uma profissão que, durante muito tempo, permaneceu restrita aos bastidores. A exposição televisiva também aumenta o interesse pelo funcionamento dos restaurantes e pela rotina

daqueles que trabalham atrás do fogão. Mas o “mestre” da televisão não se limita a ensinar técnica. “Eu tento justamente criar um ambiente onde as pessoas possam evoluir profissionalmente sem perder identidade, entendendo que cozinha também é formação humana”, pondera.

Essa percepção ganhou outra dimensão depois de 2023, quando Fogaça enfrentou um episódio de burnout. A experiência modificou sua relação com o trabalho e, principalmente, com os limites físicos e emocionais impostos por uma rotina profissional marcada pela intensidade. “Quando você passa por um episódio de burnout, começa a entender os limites do corpo e da mente de outra forma”, avalia. A partir daí, descanso, equilíbrio e saúde mental passam a ocupar espaço maior em sua visão sobre gestão de pessoas.

A cozinha continua sendo um ambiente acelerado e exigente. O que muda é a compreensão de que produtividade não precisa necessariamente nascer do esgotamento. Para Fogaça, estruturas organizadas e relações profissionais mais saudáveis ajudam a criar equipes capazes de trabalhar com intensidade sem transformar o excesso em regra.

