L'AMOUR DU PAIN

Farinha, água, sal... e amor

Na casa onde Serge Segura cresceu, entre o Lago de Thau e Montpellier, no sul da França, o pão era sagrado: nenhuma refeição começava sem uma baguette na mesa. Foi também em Montpellier que ele conheceu uma franco-brasileira e, a partir desse encontro, sua história passou a se ligar ao Brasil. Na capital do país, depois de passar por várias áreas da gastronomia, decidiu se dedicar ao alimento que acompanhou toda a sua vida. Por amor ao pão, nasceu a L'amour du Pain, na Asa Sul (CLS 115).

Antes de se especializar, Serge aprendeu observando a própria família. Nos almoços e jantares animados que os parentes, de origem espanhola, organizavam todo fim de semana, ele acompanhava as avós no preparo dos pratos. "Eram muitos temperos, pimenta e especialidades únicas, como a paella, mas também o couscous marroquino e a brasucade (mexilhões assados no fogo a lenha), sempre acompanhados de baguettes — e, às vezes, de pães marroquinos, quando era dia de méchoui, o carneiro inteiro assado na brasa", recorda.

Para aprender o ofício, Serge foi estudar na École Française de Boulangerie, em Aurillac, fundada por Christian Vabret, padeiro que recebeu o título de Meilleur Ouvrier de France, uma das distinções mais importantes para artesãos no país. "Com ele, encontrei alguém que tinha a mesma visão que a minha quando se trata de qualidade e honestidade", afirma. A proposta da escola é ensinar a fazer pães sem nenhum produto químico no processo, princípio que o chef considera essencial e obrigatório para quem tem amor ao produto final.

"Com três ingredientes (farinha, água e sal) pode acontecer a magia que alimenta o mundo inteiro desde o nascimento da humanidade", ele ressalta. É justamente por depender de tão pouco que, para ele, cada escolha importa. Na L'amour du Pain, que Serge define como um manifesto de amor à tradição, os pães são feitos apenas com fermentação natural (levain líquido) e com farinhas francesas sem aditivos, certificadas pelo programa CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) e pelo selo Label Rouge. "O uso do levain faz com que o sabor do pão fique bem melhor, permite uma melhor conservação do produto final e faz bem para a saúde. Além de usar o levain, privilegio uma fermentação longa (15 horas, em média), pelas mesmas razões", explica.

No balcão, a estrela é a baguette legítima. "Leva entre 19 e 21 horas para entrar no forno", conta Serge. Ela divide a atenção com outros clássicos franceses, como o croissant, nas versões tradicional e de amêndoas, o pain au chocolat e os macarons. Entre os doces, destacam-se, ainda, a rabanada de brioche com creme de leite fresco e os delicados financiers, feitos com farinha de amêndoas e sem glúten. Para dar conta de tudo, a produção começa às 2h e vai até as 22h, sete dias por semana. Mas a L'amour du Pain não é só padaria: a casa também funciona como confeitaria e bistrô.

Após uma década na Asa Sul, a boulangerie e pâtisserie chegou também à Asa Norte (CLN 413). "O cardápio é o mesmo, com novidades chegando em breve", conta Serge. Entre elas, estão os crepes de farinha de trigo-sarraceno e um happy hour com música ao vivo, das 17h às 19h, a cada 15 dias, aos sábados, acompanhado de uma nova carta de drinques com e sem álcool. A programação vale para as duas unidades e, hoje, a Asa Norte recebe a segunda edição.

As lojas também preparam um cardápio especial para o Natal. A principal aposta é a bûche de Noël, o tradicional tronco de Natal francês que chega em três sabores. A seleção traz, ainda, panetone, rabanadas de brioche e a mouna, um brioche de origem espanhola perfumado com laranja, receita que remete às raízes da família do chef

Divulgação



Três perguntas para Serge Segura, chef boulanger e proprietário da L'amour du Pain:

O que significa, na prática, dizer que "o pão é o que define os franceses"?

O pão, e principalmente a baguette, tornou-se indissociável da cultura francesa. Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, a baguette está, até hoje, na mesa e no coração dos franceses. Mesmo com o consumo em baixa nos últimos anos, a minha geração — e ainda mais a geração dos meus pais — não imagina comer sem pão!

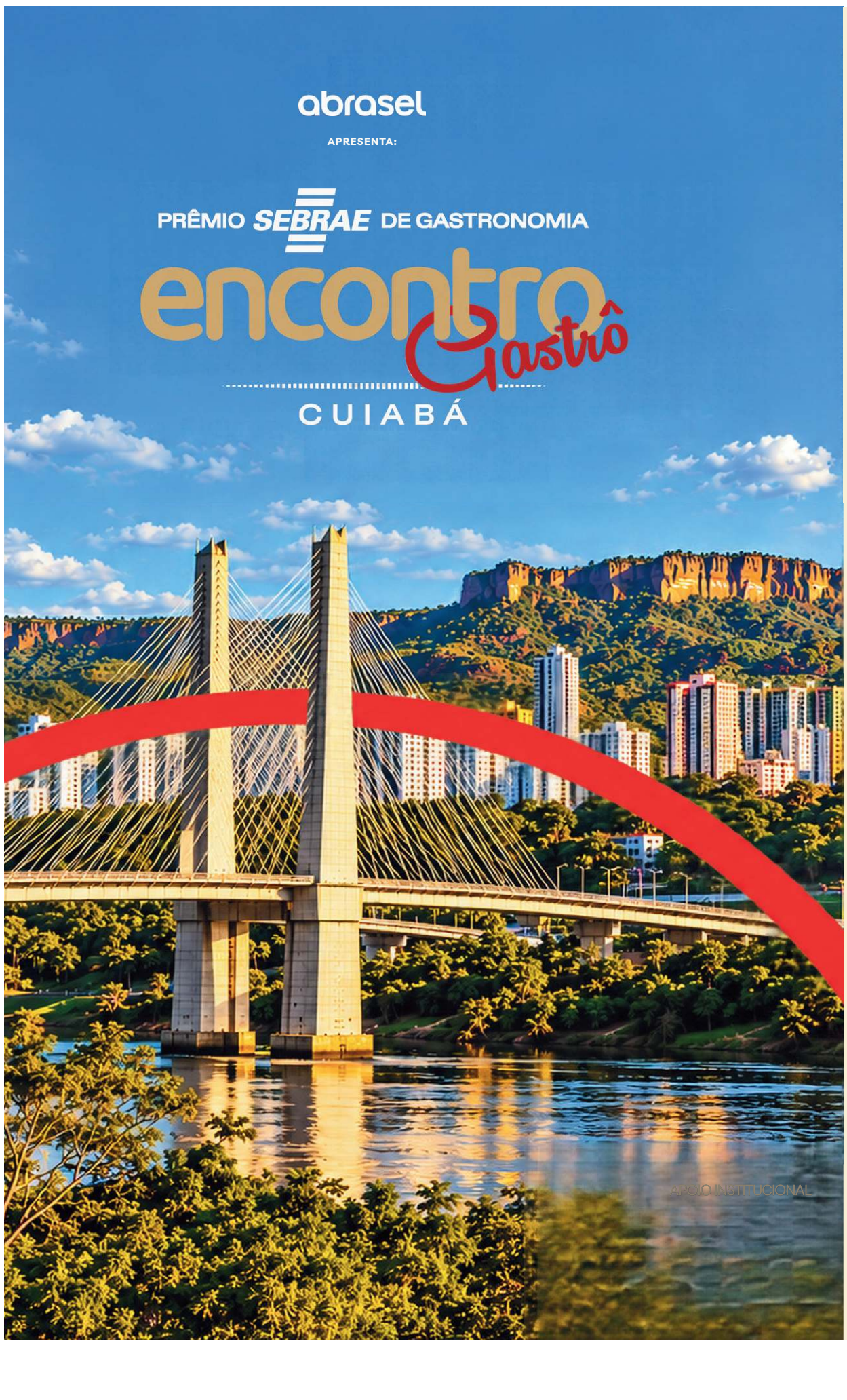
A casa começou com pães e doces e hoje serve refeições a qualquer hora. Como e por que aconteceu essa mudança?

Não foi uma mudança: a minha ideia sempre foi juntar panificação, cozinha de bistrô e confeitaria. Ainda não sirvo pratos que costumam ser servidos em restaurantes, porque o meu espaço de produção não comporta. Mas consigo preparar saladas, quiches, vol-au-vent e sanduíches diversos, sempre preocupado com a qualidade da matéria-prima e evitando ao máximo usar produtos industrializados prontos. Por exemplo, eu mesmo defumo o salmão na loja e fabrico a minha própria pasta de avelã.

Quais foram as maiores dificuldades do início?

Sempre preferi formar os meus colaboradores do zero, mostrando a eles que, para ser bom na profissão, é essencial amar aprender e se dedicar. Quase todos os meus melhores profissionais começaram na limpeza; vendo que eles tinham interesse em aprender uma profissão, eu os formei pessoalmente. Muitos estão comigo há anos e hoje são melhores do que eu.

A dificuldade, para mim, no começo, não foi achar matéria-prima ou materiais de qualidade — eu já tinha muitos contatos ótimos de fornecedores. A dificuldade foi o cansaço físico. Na época, meus filhos ainda eram bebês e eu passava de 15 a 18 horas por dia na loja, sete dias por semana. Minha esposa, Larissa, foi a minha salvação. Sem o amor e o apoio dela, eu não teria aguentado, mesmo amando o que fazia. Eu estava tão esgotado que cheguei a dormir ao volante, parado no semáforo!



A GASTRONOMIA
NÃO TEM FRONTEIRAS.
OS MELHORES
SÃO PREMIADOS.

Agora escolha
os melhores da
gastronomia cuiabana.

APOIO INSTITUCIONAL: SEDEC Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econ|mico · Governo de Mato Grosso
APOIO: Del Maipo Wines and Gourmet · Stella Artois
REALIZAÇÃO: Correio Braziliense