

## **Chefs viram estrelas de TV e dão prestígio a cursos de culinária**

*Charles Campion*

*Programas sobre gastronomia se multiplicam e aquecem a procura por escolas especializadas.*

O desfile de programas de TV que transformam a culinária em entretenimento pode levar você a pensar que os dias da tradicional escola culinária estão contados. Que sentido há em aperfeiçoar as habilidades com a faca e aprender técnicas tradicionais quando a televisão trata a arte culinária como apenas mais um programa? Mas, de uma maneira perversa, o culto aos chefs celebridades tornou-se um grande fator de aumento da popularidade das escolas de culinária.

Na década de 1970, essas escolas eram mais cursos de culinária. Você as frequentava por vários meses e saía com um certificado que o ajudava a conseguir um emprego. Entre 1977 e 1985, Lyn Hall tocou a La Petite Cuisine em Richmond, sudoeste de Londres, uma escola que oferecia um curso de três meses para pessoas que queriam mudar de carreira. O currículo da La Petite Cuisine cobria as habilidades básicas, mas também tinha um chef "profissional" que dava aulas uma vez por semana. O método se mostrou popular e foi adotado por outras escolas de culinária como a Leiths e a Le Cordon Bleu, que continuam oferecendo diplomas e qualificação profissional.

Essa aliança entre professores e chefs teria implicações amplas. Na metade da década de 1990, tudo mudou. Os chefs deixaram de ser especialistas distantes e se tornaram celebridades da TV. Qualquer um interessado em comida podia citar os nomes de uma dezena de chefs, e donos de escolas de culinária começaram a reconhecer que uma celebridade poderia ser um atrativo poderoso.

Ali estava uma outra grande mudança no status quo culinário. Até então, o estilo de cozinha que todo mundo queria dominar era a alta cozinha francesa. De repente, a cozinha rústica italiana tomou conta de tudo e as escolas de culinária ficaram menos formais e mais divertidas. Elas se transformaram em festas culinárias e convidados viajavam para Orvieto, na Itália, para passar dez dias com Ruth Rogers e Rose Gray, fundadores do River Café, a escritora gastronômica Sophie Grigson ou o chef e restaurateur Alastair Little.

Em vez de aprender habilidades com as facas, esses turistas passeavam pelos mercados, escolhiam ingredientes e os levavam para uma fazenda para cozinhar. Little explica: "A verdadeira estrela de nossas festas culinárias era a Itália. É um lugar muito bonito e apenas uma caminhada por um mercado já é um banquete".

Little é sócio da companhia Tasting Places, administrada por Sarah Robson e Sara Schwartz, que oferece festas culinárias na Itália, Gascony (sudoeste da França) e Santorini, na Grécia, com a escritora gastronômica Rosemary Barron, ou no sul da Espanha com Sam Clark, do restaurante Moro.

Com o culto às celebridades se firmando ainda mais em nossos hábitos de assistir TV, as escolas de culinária perceberam que seus clientes estavam mais interessados em passar seu tempo com chefs famosos (ou seus braços direitos), do que no aprendizado estruturado. Os cursos oferecidos ficaram mais curtos e vigorosos. Agora, qualquer pessoa que pensa em fazer um curso está diante de uma escolha difícil.

Eis algumas dicas para ajudar a escolher o curso mais adequado a seus interesses:

Pesquise. Isso pode parecer óbvio, mas a maioria das pessoas que reclama que o curso culinário que acabou de fazer foi chato, superficial ou fraco pelo dinheiro investido, compra por impulso. O nível de habilidades que você leva para o curso é sempre menos importante do que escolher a escola certa. Tente passar o mesmo tempo folheando revistas e pesquisando na internet que você passaria procurando um lugar para passar as férias.

Outro fator importante é o ritmo do curso - apenas um dia inevitavelmente será mais superficial que um outro intensivo, de uma semana. Em seguida, você deve considerar a localização (viajar grandes distâncias em nome de um prazer que vai durar meio dia pode sair muito caro). Depois, decida quais habilidades você quer adquirir. Você pretende fazer o seu próprio pão de lèveado, exibir-se no próximo jantar com amigos ou apenas obter um guia "meia-boca" sobre culinárias exóticas? Ou você quer se vangloriar do tempo que passou na cozinha de um chef famoso?

Reserve os lugares com antecedência. Um amigo pensou que seria divertido se toda a família participasse de um dos cursos de fabricação de pães de Richard Bertinet. Eles ficaram surpresos ao descobrir que precisariam fazer as reservas com nove meses de antecedência. Os cursos de culinária são extremamente populares e são vendidos rapidamente. Você precisa planejar com alguns meses de antecedência ou ficar à mercê de uma lista de espera, torcendo para que alguém desista.

A qualidade da "estrela" realmente importa? Se você for à escola de culinária Le Manoir aux Quat' Saisons, não há garantias de que vai se encontrar com Raymond Blanc. Se você se inscrever na Padstow Seafood School, não vai necessariamente passar o curso ao lado de Rick Stein. Se sua motivação é se aproximar de chefs famosos, você provavelmente ficará desapontado. Os chefs que ensinam nessas escolas tendem a ser nomes menos famosos.

As habilidades práticas são importantes? Alguns cursos são mais práticos e outros, mais divertidos. Inscreva-se em um curso com Andrew Whitley, da Bread Matters, da Escócia, para aprender a fazer pães e você descobrirá a maravilha que é o lèveado. Aventure-se na Thyme at Southrop, em Gloucestershire, e além de aprender com chefs como Darina Allen, da Ballymaloe House, da Irlanda, ou Lyn Hall, você terá aulas com jardineiros como Pippa Greenwood e Bunny Guinness.

Southrop também ostenta os serviços de Wendy Fogarty, especialista em culinária silvestre e procura de alimentos. Se você prefere algo menos "participativo", pode acompanhar Simon Rogan, principal chef do L'Enclume, que tem estrelas no guia Michelin. Esse curso do tipo "chef por um dia" é elaborado para uma pessoa, ou duas em último caso, e você passará um dia experimentando o ponto de vista do chef, que envolve compras, preparação, o ato de cozinhar e a criação.

Cuidado com os extras. Inscreva-se em um curso na Le Manoir aux Quat' Saisons ou na Waterside Inn (administrada por Alain Roux), mas antes acrescente na inscrição o jantar oferecido na noite anterior ao início do curso. Lembre-se que esses lugares raramente são baratos. Boa sorte! (Tradução de Mario Zamarian).

**Fonte: Valor Econômico, São Paulo, 21 maio 2010, Eu & Investimentos, p. D8.**