**Resenha do livro: “Cartas a Um Jovem Chef”**

Algum tempo atrás li várias pessoas recomendando a leitura do “Cartas a um jovem chef ” por Laurent Suaudeau. Principalmente aqueles que desejam entrar no métier. Curiosidade e a necessidade de saber é uma combinação perigosa, então, não tive escolha, comprei-o. heheheh

Muitos podem perguntar “quem é Laurent Suaudeau?”. Vamos a pequena ficha desse profissional: francês radicado no Brasil há mais de 25 anos, veio ao Brasil para trabalhar no restaurante Saint-Honoré do Hotel Méridien (Rio de Janeiro) que na época tinha o cardápio assinado pelo chef Paul Bocuse. Exato, Laurent trabalhou com o Paul Bocuse lá na França. Além de outros como Michel Guérard.

Isso é só o aperitivo para mais recomendo a leitura da biografia que está no sitedo chef.

Não se envergonhe de não conhecê-lo, o chef é bem low profile comparado com os chefs estrelinhas. Hoje em dia Laurent mantém a Escola das Artes Culinárias Laurent e uma sorveteria (Vipiteno) em São Paulo.

Confesso que o texto foi menos inspirado do que imaginei, também pudera, deve ser absurdamente complicado e difícil resumir mais de 30 anos de dedicação ao ofício em 200 páginas. E outro fator que contribuí para isso, já tenho um certo vislumbre (pequeno) de como é o dia-a-dia de uma cozinha por causa do curso e dos estágios.

Entretanto isso não desmerece em nada o livro, pelo contrário. Confirma as minhas idéias e impressões sobre a profissão, mesmo eu não fazendo parte dela diretamente.

Humildade acima de tudo, você está ali para servir. Que não, não vai sair da “escola” sendo chef e comandar uma cozinha. Vai lavar muita salada, prato e chão. O reconhecimento profissional e financeiro virá caso se torne um bom cozinheiro, o que demanda tempo e dedicação.

Engraçado que no livro é difícil encontrar o termo chef. É muito mais fácil achar a palavra cozinheiro, pois esta é em si a profissão. Chef é um cargo.

As passagens sobre o frango da tia Raymonde e do fusca na entrada do hotel são impagáveis. E o apelido de Bocuse entre a brigada era “le papa” (papai), uhauhauahu. Não podia faltar uma cutucada nos vários cursos de gastronomia que pipocaram nos últimos anos. Laurent é categórico ao dizer que para ensinar o professor deve ter no mínimo 10 anos de experiência e ser bem-sucedido na profissão. Não que seja contra, ao contrário, mas que as escolas devam se estruturar de maneira adequada.

Parafraseando o que Ingrid Guimarães disse certa vez sobre a profissão de atriz: “de todos que querem ser atores/atrizes quando percebem que não há nada de glamour, metade acaba desistindo. Só vai permanecer quem tiver vocação (talento).”

Isso ilustra muito bem o mundo da cozinha e o Laurent deixa isso bem claro no texto. Espero que os meus amigos da área concordem comigo, heheheh Ou falei basteira? :O

Agora posso me juntar ao coro das pessoas que li anteriormente: este livro é um “must read” (deve ser lido) para todos aqueles que desejam e querem entrar para o ramo da gastronomia.