

Salada, farofa, banana frita, arroz e picadinho com ovo frito do Lá da Venda, SP

“As pessoas começaram a sair do armário e a perder a vergonha de não serem ‘chiques’

PAULO TIEFENTHALER, ator

“Já me perguntaram ‘quem assina’ minha comida. E olha que eu sirvo arroz, feijão e farofa

SILVIA GUIMARÃES COUTO, dona de restaurante

Goiabada cascão com queijo



UM RESTAURANTE PARA QUEM CANSOU DE SER GOURMET

Características da cozinha ogra segundo o crítico (de cinema, não de culinária) André Barcini

1 Não pode ter nome começando por “Chez” ou terminando por “Bistrô”

2 A comida precisa ocupar ao menos 85% da área total do prato (com preferência por iguarias com uma taxa de ocupação de mais de 100% dos pratos, como bifés que caem pelas bordas dos pratos)

3 Não pode ter “chef”, e sim “cozinheiro”. Não pode ter “menu”, e sim “cardápio”

4 Algumas palavras estão terminantemente proibidas nos cardápios: “nouvelle”, “brûlée”, “pupunha”, “espuma”, “lâmina”, “lascas” e “contemporânea”

Nina não tem certeza se as pessoas preferem risoto com funghi chileno colhido na primavera a transar, mas está quase certa que muitos gostam é de se exhibir.

Ela conta que, depois de comer no Facebook, quase voçou uma briga. O motivo foi um comentário na rede: "Alguém escreveu [no Facebook]: 'Que vontade de comer um peito de pato tomando um Chablis na beira do Sena'. Ai, que preguiça...".

Silvia Guimarães Couto, do restaurante Da Silvinha,

se incomoda com esse papo. "Comida foi feita para você se alimentar e curtir. Mas fica todo mundo querendo ser francês e complicar. Já me perguntaram 'quem assina' minha comida. E olha que eu sirvo arroz, feijão e farofa."

FOOD VICTIMS

Nina Horta diz estar cansada do que ela chama de "food victims", vítimas das modas gastronômicas.

"Desconfio sempre das modas. A nouvelle cuisine, cheia de frescuras, surgiu na

época dos yuppies, que tinham muito dinheiro para gastar. Agora, se as coisas que as pessoas podem comer têm que ser mais baratas, vão começar a glamorizar outros tipos de comida. É um jeito de serem felizes com aquilo que têm."

Desse ponto de vista, a reação ao papo-gourmet não surge apenas porque as pessoas cansaram, mas também porque precisam gastar menos para sustentar o prazer.

A chef Heloisa Bacellar, do restaurante "Lá da Venda",

acredita que não é só isso. "Há pessoas cansadas de afeição e arrogância, de gente dizendo que você tem que gostar de algo ou que você não pode gostar de, sei lá, estrogonofe, porque agora virou cafona."

Bacellar lembra que o movimento por "comida de verdade" está crescendo em vários países do mundo.

O problema é começarem a glamorizar demais a dobradinha, e você ser chamado de esnobe e fora de moda só por não gostar de tripas.

COMIDA-COMIDA

Restaurante da Silvinha

r. Costa Carvalho, 138, Pinheiros, São Paulo; tel. 0/xx/11/2501-3219

Lá da Venda

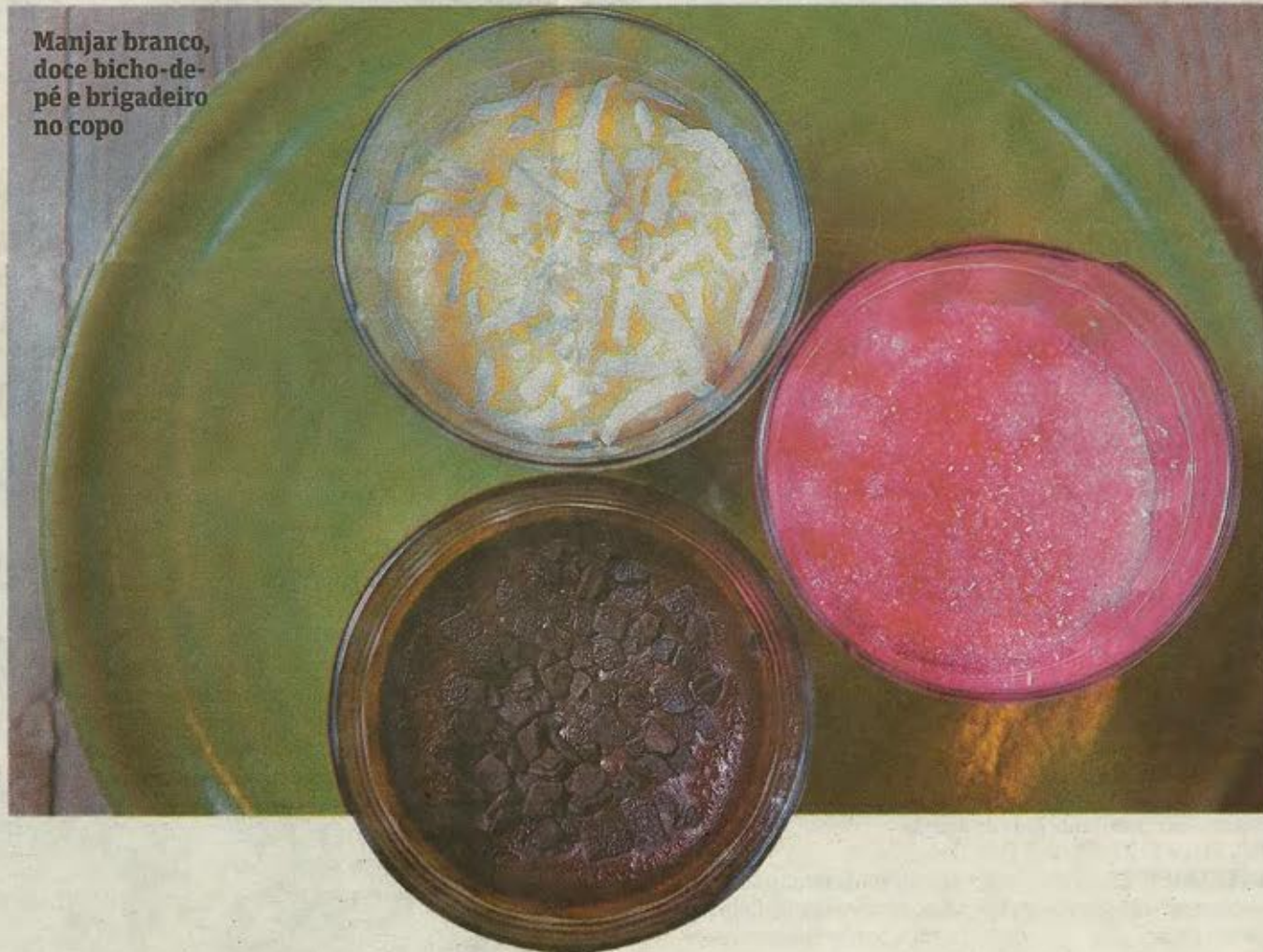
r. Harmonia, 161, Vila Madalena, São Paulo; tel. 0/xx/11/3037-7702

Bufê Ginger

r. Costa Carvalho, 293, Pinheiros, São Paulo; tel. 0/xx/11/3816-2612



Manjar branco, doce bicho-de-pé e brigadeiro no copo



Fotos: Silvia Zamboni/Folhapress

5 Os garçons não podem ser modelos, manequins ou atores, com preferência para velhos e feios

6 Os garçons precisam passar no teste da colherzinha, que consiste em servir arroz com uma só mão, juntando duas colheres, sem derramar um grão sequer

7 Não pode ficar dentro de shopping center

8 O teste final: se o garçom, ao ser perguntando "o que é 'El Bulli'?", responder qualquer coisa que não seja "é onde eu sirvo o café", o restaurante está sumariamente eliminado