

Cozinheira de prosa e fogão

Heloisa Bacellar lança o livro *Chocolate Todo Dia*, com 119 receitas



Heloisa, na cozinha de sua casa: "Não passo fórmulas, converso com o leitor"



Não é raro entrar na cozinha de Heloisa Bacellar e deparar com trinta bolos do mesmo sabor espalhados pelo balcão e numerados um a um. Como uma alquimista, ela faz várias versões de um mesmo doce ou prato até escolher a melhor. Para encontrar as composições mais equilibradas, consulta livros e revistas de gastronomia em sua biblioteca, pela qual se distribuem mais de 2000 volumes. Esse é o método que a escritora e chef usa para elaborar seus livros de receitas. Terceiro volume da série *Cozinhando para Amigos*, iniciada em 2005, o mais recente deles se intitula *Chocolate Todo Dia* (Editora DBA, 155 páginas, 125 reais) e foi lançado na semana passada. A exemplo do que aconteceu nas outras edições, a autora trabalhou em parceria com o fotógrafo Romulo Fialdini, responsável por ilustrar as 119 deliciosas histórias. "Faço romances disfarçados de livros de receitas", diz ela. "Não passo fórmulas, converso com o leitor."

Apaixonada por gastronomia desde a infância, Heloisa, ou simplesmente Helô, demorou a encerrar o fogão profissionalmente. Sua primeira opção de trabalho foi a advocacia. Começou a mudar de planos depois de uma temporada em Paris, de onde trouxe um diploma da conceituada escola de culinária Le Cordon Bleu. Entre um processo e outro, em 1999 fundou, com Ana Paula de Moraes Rizkallah, o Atelier Gourmand, no qual deu aulas por quase uma década. Deixou a sociedade em 2008. Três anos antes, havia desistido de vez dos tribunais para lançar seu primeiro livro, *Cozinhando para Amigos*, que vendeu mais de 10000 exemplares e ganhou uma versão em inglês. O prazer de oferecer as próprias receitas num pequeno café-restaurant-lojinha se concretizou em novembro do ano passado, ao inaugurar o Lá da Venda, na Vila Madalena. Nas vitrines estão pães, bolos caseiros e outros quitutes. Durante o almoço, há alguns pratos no cardápio, caso do afogado, um delicioso e tradicional cozido do Vale do Paraíba. "É tudo artesanal, com a minha cara", assegura ela. Apesar de recusar o título de chef e definir-se apenas como alguém que adora fazer comida gostosa, Helô sabe que sua desenvoltura à frente das panelas intimida até os amigos. "As pessoas têm medo de me convidar para jantar."

FERNANDA NASCIMENTO