



## Alain Ducasse defende a redução do consumo de proteína animal, sal e açúcar

Date : 25 juin 2015

Média : <http://ela.oglobo.globo.com/>

Chef chega ao Rio nesta quinta-feira e planeja ir a restaurantes da cidade



RIO - O chef francês Alain Ducasse carrega uma constelação em seu currículo. São 19 estrelas Michelin ao redor do mundo, passando pela França, Estados Unidos, Japão, Rússia, Catar, Itália, Principado de Mônaco, Hong Kong e Inglaterra. Ele chega ao Rio

nesta quinta-feira para prestigiar a formatura de 250 alunos de Gastronomia da Universidade Estácio. E volta para a França já no sábado. Mesmo com apenas dois dias inteiros no Rio, em entrevista exclusiva ao Ela Digital, Ducasse disse que planeja ir ao restaurante de Pedro Artagão, o "Irajá", em Botafogo, ao "L'Étoile", do chef Emanuel Serrano, e à "Chocolate Q Factory", da família Aquim. O mestre ainda defendeu a redução do consumo de proteína animal, sal e açúcar.

O GLOBO: Qual a rotina de um chef que tem 24 restaurantes em oito países diferentes, sendo 19 deles estrelados no Guia Michelin?

DUCASSE: É simples, é só cozinhar. Claro que é uma maneira especial de cozinhar. Eu me considero uma espécie de diretor artístico: eu defino a linha editorial dos meus restaurantes. Os meus colaboradores estão completamente embebidos na minha visão de culinária e são capazes de realizar com perfeição os pratos que eu imagino.

Sua vinda ao Brasil é motivada pela cerimônia de formatura dos 250 alunos de Gastronomia da Universidade Estácio, no Rio. Qual o significado disso para você?

É um evento importantíssimo. Primeiro, para os alunos. Eles trabalharam durante dois anos e meio para obterem a licenciatura em Gastronomia, no curso que nós preparamos para a Estácio. A entrega de diplomas é uma etapa crucial para a carreira deles. E para mim também: uma das minhas prioridades é passar adiante os meus conhecimentos. Um cozinheiro precisa compartilhar sua experiência. Ensinar nos faz avançar porque nos obriga a rever o que já sabemos. Dividir experiências é essencial para o progresso da culinária. Esta é uma atividade à qual tenho me dedicado muito.

Quais os restaurantes do Rio você pretende almoçar e jantar?

Vou ao "Irajá Gastrô", do chef Pedro de Artagão, e ao "L'Étoile", do chef Emanuel Serrano. Também quero visitar a "Chocolate Q Factory", da família Aquim.

### **E a Le Cordon Bleu em Botafogo? Como estão as obras e os planos?**

Ainda estamos trocando ideias com o nosso parceiro. Seria muito prematuro falar sobre isso, por enquanto.

### **Você tem outros projetos para o Brasil? Vai abrir um restaurante aqui?**

No momento, estamos completamente concentrados nessa parceria com a Estácio. O meu desejo é de que seja uma contribuição absolutamente exemplar. Estamos adotando, inclusive, várias iniciativas nesse sentido, como a criação de novos cursos, por exemplo. Não temos projetos para abrir um restaurante no Brasil.

**Desde o início de sua carreira, o mundo da gastronomia teve uma grande evolução. Hoje, como um chef deve se preparar?**

A culinária agora é um assunto global. O cozinheiro tem que estar sempre atento ao que acontece à sua volta, e a curiosidade é uma qualidade essencial. Ao mesmo tempo, o cozinheiro precisa ser um bom administrador. Um restaurante é uma empresa e tem que ser administrada, tanto na parte financeira quanto no aspecto humano.

**No ano passado, o senhor decidiu criar um cardápio “sustentável” para a reinauguração do Plaza Athénée, e a carne perdeu espaço no cardápio. Qual o motivo disso?**

É verdade, para a reinauguração do meu restaurante no Plaza Athénée, em Paris, eu criei um cardápio que chamo de culinária da "naturalidade", valorizando mais os legumes, os cereais e os peixes provenientes de pesca sustentável. Foi uma decisão sobre a qual eu refleti bastante. Eu acredito que o cozinheiro tem um papel importante na luta por uma alimentação mais saudável e que preserve os recursos naturais. Temos que parar de comer tanta gordura, tanto sal e tanto açúcar. Precisamos mudar os nossos hábitos, principalmente o consumo excessivo de proteína animal. Trata-se de um compromisso fundamental, e os cozinheiros podem e devem contribuir para a conscientização a respeito.

**Como você vê a gastronomia brasileira de hoje?**

O Brasil vem fazendo um trabalho admirável nos últimos anos. O país tem a vantagem de ter uma conjunção de três fatores: primeiro, temos uma multiplicação de talentos, com essa nova geração de chefs que tem uma sólida formação em culinária. Em segundo lugar, temos o redescobrimto de produtos locais e de técnicas tradicionais, que são a alma do país. E por fim, vemos o desenvolvimento de uma clientela esclarecida de amadores. A soma desses três elementos está colocando o Brasil em primeira linha, no cenário da culinária mundial.

**O senhor chegou a ser seduzido por algum ingrediente em especial no Brasil?**

Sim, por muitos! O pessoal da Estácio organizou uma sessão de demonstração durante a minha estadia na universidade. Prepararam pratos com palmito, mandioca, jiló,

banana, e com frutas da Amazônia e do Norte, como cupuaçu, açaí, tamarindo, taperebá e murici. E também provei diversas variedades de café e algumas safras raras de chocolate.

**O senhor tem algum lugar predileto no Brasil?**

Como sempre, onde quer que eu vá, adoro visitar os mercados.

**Fora da cozinha, quais são os seus prazeres?**

Para mim, tudo está sempre ligado à culinária. Leio sobre culinária, troco ideias com os meus colegas, e, é claro, gosto de cozinhar em casa, com a família ou entre amigos.

**Depois do Rio, qual o seu próximo destino?**

Pouco importa aonde eu vou: estarei em outra cozinha, portanto, vou me sentir em casa.