

FOLHA DE S.PAULO

★ ★ ★ UM JORNAL A SERVIÇO DO BRASIL

Chef estrelado diz que gastronomia do Brasil 'está pronta para a competição'

Date : 28 juin 2015

Source : AFP

Média : <http://www1.folha.uol.com.br/>



O chef francês Alain Ducasse, que veio ao Brasil para formatura de alunos

O chef de cozinha francês Alain Ducasse afirmou na sexta-feira (26) que o Brasil está pronto para "entrar na competição internacional" da alta gastronomia e defendeu uma alimentação sustentável com "menos proteínas".

Ducasse, que veio ao Rio de Janeiro assistir à cerimônia de entrega de diplomas a 250 alunos do curso de gastronomia promovido pela Universidade Estácio de Sá e pela escola Alain Ducasse, avaliou que o futuro da área se resume a três palavras: diversidade, autenticidade e natural.

"Temos 740 alunos em formação hoje e em cinco anos 10% serão atores da gastronomia aqui, no Brasil. Eles ganharam experiência. O Brasil vai entrar na competição internacional", declarou Ducasse, 58 anos, a um grupo de jornalistas no Consulado da França.

Também estavam presentes na cerimônia mais de 40 chefs franceses e brasileiros que participaram do evento "Goût de France", realizado no último 19 de março, durante o qual mais de 1.300 jantares foram propostos em restaurantes e embaixadas de 150 países, com o objetivo de celebrar a gastronomia francesa.

"A cozinha do século 21 está aberta ao mundo e respeita as diferenças que eu defendo. É a mesma abordagem que nós temos com a universidade", afirmou, ainda, Ducasse, dono de 35 restaurantes em nove países espalhados em quatro continentes, para quem a cozinha representa também "uma fabulosa ascensão social".

O famoso chef defendeu que em países como o Brasil, onde a natureza é generosa, a população se alimente primeiramente com produtos locais e "consoma de maneira sustentável, com menos proteínas e, caso venha do mar, que venha da pesca sustentável também".

"Há um bilhão de pessoas subnutridas no planeta e há também um bilhão de pessoas super-nutridas, este equilíbrio deveria permitir que todos pudessem comer", ressaltou.

Para ele, os países industrializados se alimentam cada vez pior, "mas a tomada de consciência já está aí e quando os Estados Unidos acompanham um movimento, tudo vai mais rápido".

O chef francês Laurent Suaudeau, de 57 anos, no Brasil desde os anos 1980, lembrou que o "espírito da reflexão na cozinha francesa nasceu no século 18 com a presença de grandes filósofos e seu humanismo ainda prevalece na nossa culinária".

Claude Troisgros, que chegou ao Rio há 35 anos, avaliou que a "cozinha [do país] evoluiu de maneira incrível, valorizando os produtos típicos do Brasil".

