

# Gente Boa

CLEO GUIMARÃES

genteboa@oglobo.com.br

COM MARIA FORTUNA, ISABELA BASTOS E THAMINE LETA

## A 'GOOGLALIZAÇÃO' DA CULINÁRIA

Chef francês Alain Ducasse critica padronização de receitas e estilos gastronômicos mundo afora



**No Rio.** Alain Ducasse prova o grissini; em seguida, viria a ratatouille brasileira com baroa

O chef francês **Alain Ducasse** definiu a padronização de receitas e estilos culinários, algo que tem visto bastante por aí, como "googlização" da gastronomia. "Só temos a perder com isso", disse ele, em encontro com alunos de gastronomia da Estácio de Sá, dias atrás. "Valorizo as criações simples, que usam o mínimo de elementos". Recentemente, Ducasse cortou manteiga e carne do cardápio de seus restaurantes.

Hoje em dia, só trabalha com peixes e cereais. "Não foi pensando na minha saúde ou na do cliente, mas na do planeta", afirmou. "Defendo a alta gastronomia com menos gordura, açúcar e proteína animal". O chef lembrou que sua tentativa de 'naturalização' dos pratos vem desde 1996, quando estreou um menu vegetariano. "Naquela época, só 3% dos clientes pediam. Hoje, subiu para 35%. A consciência vem se multiplicando".