

Culinária sensorial

Chama-se Oro o novo restaurante do chef Felipe Bronze – o lugar certo para quem procura aventuras gastronômicas inovadoras e sofisticadas. Em um espaço futurista, ele brinca de mágico e arrebatou os paladares com um tipo de comida que encanta todos os sentidos.

por Juliana Vargas · fotos Tomás Rangel



O NOME DESTE CHEF de 32 anos está associado a novas experiências. E na fase atual, sua imaginação se volta para o restaurante inaugurado em outubro de 2010, no Jardim Botânico, no Rio de Janeiro. Ele declara: “Quero que este seja um lugar onde as pessoas relaxem, riem, chorem e se emocionem desarmadas dos conceitos rígidos que a antiga gastronomia tinha como proposta”.

Jeitão descontraído, sorriso amplo, depois de ter comandado consagradas cozinhas pelo Brasil, ele dá a sua receita de sucesso: “Misturar minha vivência com um lado de diversão e leveza a ingredientes brasileiros. Valorizo a apresentação lúdica dos pratos e as técnicas da moderna culinária”.

A fase atual é de muito trabalho e também de muitas viagens. Na véspera de ir para a Croácia – onde participou como único chef internacional no Zagreb Gourmet & Wine Festival e fez um jantar brasileiro para autoridades da embaixada – ele fez reflexões sobre o sucesso: “Ainda é algo longe do nosso horizonte. No início, tudo é novo. O importante é dar continuidade a um conceito e ser lembrado mesmo depois de anos”.

Entre fumaça de nitrogênio e aparelhos de química na cozinha, Felipe não nega a influência do chef catalão Ferran Adrià – um



gênio da gastronomia que inaugurou esses artifícios. “Na verdade, acho que tenho obrigação de estudar e me aprofundar em toda nova técnica, até para saber do que não gosto. Se não, vira uma implicância sem fundamento. Tenho muito apreço pelas técnicas e ideias de Ferran, mas ele faz uma comida espanhola e nós, no Oro, fazemos gastronomia brasileira, essencialmente”.

Versátil, ele transita pela química, sem deixar de lado sua admiração pela culinária oriental. “Os asiáticos são craques em sabores, cores, aromas e têm uma noção estética incrível. Sem dúvida alguma esse conceito reflete um pouco da minha forma de ver a gastronomia”.

Com quase 15 anos de experiência, ele tem um trabalho que, em sua opinião, é impossível de ser traduzido em um estilo único. “Talvez a minha preocupação com a estética dos pratos, a apresentação e a qualidade dos ingredientes, possa definir meu estilo. Mas gosto de estudar, o novo me interessa muito, sou inquieto e acho sempre bom manter-me atualizado. É na-

tural que uma comida não clássica, como a que faço, necessite de tempo para obter sua expressão final. Então, eu devo ter mantido a curiosidade com menos impulso, por assim dizer”.

Festejado por um público que gosta de ser surpreendido com novidades e qualidade, Felipe usa os ingredientes brasileiros associados a uma cozinha de vanguarda e a um serviço de excelência. Para ele, isso reflete a essência da chamada alta cozinha atual. “Sempre fui muito sério, mas agora estou ainda mais focado. Acho que o Brasil vive um momento único, então penso que esta é a hora de fincar bandeira no mercado internacional. Nós, chefs

brasileiros, temos de nos engajar nisso e, com certeza, em alguns anos o retorno será forte. Mas o trabalho começa agora, e estou pronto e disponível para realizar tudo isso”.

Tanto empenho implica em cópia. Mas isso não o incomoda. “Cópia é de certa forma uma homenagem; fico um pouco chateado apenas quando fazem algo sem sentido algum ou tentam imitar os pratos sem nenhum fundamento técnico”. Foi em situações difíceis, afinal, que

Felipe retirou lições que transcendem o lado profissional. “Aprendi como é importante trabalhar somente naquilo que se acredita e a não desistir facilmente quando se tem alguma dificuldade, por maior que seja. O que importa é seguir em frente, acreditando. Ao longo da minha trajetória, aprendi muito. Sou a mesma pessoa, talvez apenas um pouco mais amadurecido e ciente que as coisas podem mudar de uma hora para outra. Isso faz com que o sucesso e o fato de ser *talk of the town* tenha uma importância bem relativa. Estou aí para seguir com meu trabalho. Esse é o meu maior sonho e é um caminho sem volta”. WJ

Sabor high-tech: profiteroles de queijos do Brasil, com farofinha crocante de licuri caramelizado e a costela de boi 12 horas aligot do sertão, além de espuma de leite de castanhas com trufas