

O amor pela gastronomia o chef herdou da mãe durante a infância em Brasília. Mas foi em São Paulo, França e Alemanha que ele se profissionalizou

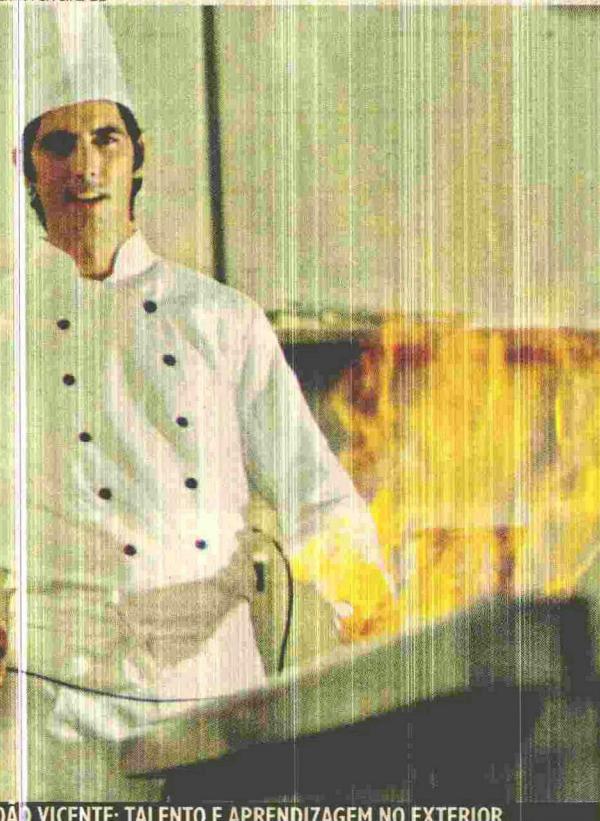
# Do mundo PARA A COZINHA

LÍGIA MARIA LOPES

DA EQUIPE DO CORREIO

**C**omo em *Cinema Paradiso*, em que o menino Salvatore aprende a amar o cinema na sala do projetista, a paixão do chef João Vicente Roberto, 25 anos, pela gastronomia surge na cozinha do restaurante *Bom Demais*, onde passou boa parte da infância. Eram meados da década de 1980 e a casa, localizada na 704/705 Norte, funcionava a todo vapor. Ali as noites eram de shows, dos quais o pequeno João não participava. Para matar o tempo, o garoto fazia companhia para as cozinheiras. "Foi meu primeiro contato com os alimentos, o preparo da comida, a cozinha", lembra. De acordo com o Sindicato dos Bares, Restaurantes e Similares (Sindobar), há aproximadamente 3,8 mil profissionais do ramo no Distrito Federal.

Mãe batalhadora, filho independente. Enquanto Cristina Roberto dava duro no restaurante, João dividia-se entre a escola e as brincadeiras com os amigos, sempre ao alcance dos olhos materno. Mas a família mudou-se para a 713 Sul e,



JOÃO VICENTE: TALENTO E APRENDIZAGEM NO EXTERIOR

com isso, vieram as alterações de rotina. Como a mãe não podia deixar o restaurante, levava o filho até a parada de ônibus e o colocava no Grande Circular. O menino que sabia o caminho de casa saltava serelepe e sempre chegava seguro ao destino. "Brasília era uma cidade totalmente diferente do que é hoje", suspira João, quando compara a capital de ontem com a que vê hoje.

Brasília é como um pequeno bairro em que os melhores amigos são feitos na quadra residencial ou no pátio da esco-

la. E não seria diferente com ele, que estudou no antigo Projélio, da Asa Norte, e tinha o privilégio de ir andando para a aula. No caminho, via os descampados, a invasão, o verde, as obras. Os laços que fez naquele tempo foram os mais significativos de sua vida, ainda que muitos tenham se distanciados com o tempo.

No fim da adolescência os olhos jovens de João voltaram-se para o futuro. Viu a Universidade de Brasília e tentou entrar ali. Prestou vestibular para desenho industrial e administração. Fracassou. Mas a derrocada se traduziu em sucesso, porque o vestibulando não desistiu. O rapaz, que aos domingos adorava cozinhar massas e inventar molhos, resolveu ousar. "Foi logo no começo da onda dos cursos de gastronomia, em 2000, quando a UnB tentou trazer o *Le Cordon Bleu* (famosa escola francesa de culinária) para cá", comenta. Ele tentou a seleção para o curso de gastronomia do Centro Universitário Senac, em São Paulo. Passou e por lá ficou dois anos.

Mas a França é o limite para quem quer ser chamado de chef. E ele foi em busca de um estágio na terra que possui a fama de ter as pessoas com o paladar mais apurado do mundo. Provence foi o seu destino. Foram três meses aprendendo o melhor da culinária internacional com os melhores mestres, em um ambiente sofisticado. De lá, foi para a Alemanha. Visitou amigos, cozinhou para eles. "Minha comida era o meu presente. Foi uma experiência compensadora", lembra.

Para João, em casa de ferreiro o espeto é de ferro. O novo chef voltou para Brasília para aplicar todo o aprendizado na empresa da mãe. Revolucionou as estruturas do bufê da família. Renovou o maquinário, o processo de preparo, a visão do empreendimento. Aumentou a capacidade de produção do negócio, que hoje tem capacidade de atender todo tipo de demanda, sem precisar dispensar nenhum evento. Mais: sob sua gestão a empresa já produziu 7,5 mil pratos em um único dia e realizou 48 eventos simultâneos.

ONDE  
NASCEU

Hospital Materno  
Infantil de Brasília  
(Hmib)

ORIGEM  
FAMILIAR

Pai carioca,  
mãe mineira

LEMBRANÇA  
DA INFÂNCIA:

"As idas à Sala Martins Penna, no Teatro Nacional, onde, com os amigos, assistia às esquetes do *Jogo de Cena*"

O QUE GOSTA  
EM BRASÍLIA:

*Do Lago Paranoá:*  
"Para mim, é um lugar lindo de Brasília, pois o cenário combina com a luz e com o verde"