

MUSEU DA PESSOA

História

Chef Laurent: cozinha com toque humano

História de: [Laurent Suaudeau](#)

Autor: **Museu da Pessoa**

Publicado em: 09/12/2019

[Ver detalhes do vídeo](#)

Sinopse

O chef Laurent Suaudeau nasceu em Cholet, cidade francesa, em 1957. Filho de pais operários que frequentavam o movimento operário de então, com engajamento político de esquerda, conviveu com parte da história evolutiva desse movimento. Conheceu experiências dolorosas e inspiradoras de seus antepassados, havidas na dominação nazista. Logo cedo buscou sua estrada e lá estava a gastronomia, com DNA fincado pelo ramo materno. Em 1979, chegou ao Brasil, enviado por Paul Bocuse, para colocar essa cozinha à altura de suas tradições e da genialidade do mestre. Transitou entre Rio e São Paulo, fincou raízes e deu conta do recado, valendo-se de sua própria ousadia/rebeldia. E dos valores que trouxe do berço. Fez de sua cozinha, uma cozinha de equipe.

Tags

- [mãe](#)
- [pai](#)
- [equipe](#)
- [Brasil](#)
- [gastronomia](#)
- [respeito](#)
- [escola técnica](#)
- [escola pública](#)
- [avô](#)
- [produtos da terra](#)
- [França](#)
- [avó](#)
- [engajamento político](#)
- [nazismo](#)
- [esquerda política](#)
- [casinha](#)
- [Beira Mar](#)
- [Movimento operário](#)

- [operários](#)
- [rock and roll](#)
- [Paul Bocuse](#)
- [Hotel Meridén Saint Honoré](#)
- [mandioquinha](#)
- [antagonismo](#)
- [toque](#)

História completa

Estou no Brasil desde 1979, quando o chef Paul Bocuse, lenda da gastronomia francesa determinou: “Quem vai para o Brasil é Laurent”. Eu tinha apenas 24 anos e vim comandar o restaurante do Hotel Meridién Saint Honoré, no Rio de Janeiro. Monsieur Bocuse foi taxativo: “Use os produtos da terra. Respeite onde você está atuando”. Na verdade, minha missão era “fazer uma cozinha à altura das expectativas do mestre Bocuse”.

Nasci em 1957, na pequena Cholet, região sul bretanha, em França. Parece que vim predestinado à gastronomia: tenho foto, aos três anos, brincando com panelas; nasci ao meio-dia, hora de comer; deram-me o nome do santo dos cozinheiros, Saint Laurent. Meus pais eram operários de esquerda, engajados politicamente, pertencentes ao movimento operário. Meu pai tinha origem italiana e o pai da minha mãe, imigrante escocês, de Glasgow, filho de irlandeses, foi preso durante a ocupação nazista unicamente por sua ascendência. Meu pai teve um AVC aos 46 anos e “era considerado um dos melhores operários metalúrgicos da França”; um homem brilhante no se expressar, através do qual eu conheci, praticamente, a história evolutiva da classe operária francesa. Minha mãe era, notoriamente, uma artista, que só não se consagrou porque foi impedida pela minha avó: cantava muitíssimo bem e amava o teatro. Eu, adolescente, tornei-me fã do rock and roll, mas, devo reconhecer, o DNA da cozinha é que predominava; estava lá, por conta da família da minha mãe: avó e duas tias cozinheiras profissionais. Dos dotes culinários da avó, o marcante era a geleia, insuperável. Quanto às tias, uma era cozinheira da escola pública, extraordinária, e a outra, dona de um bistrô. Da primeira, eu ganhei um livro-preciosidade, de meados do século XVIII, também marcante na minha história. A do bistrô,

Uma mulher que se mandou da família, foi embora jovem para Paris, foi resistência, tinha estrabismo, fumava, cozinhava com o cigarro – ficava pendurado assim.

E eu, de qualquer forma, repeti um pouco esse perfil meio rebelde:

Então, minha vida foi no meio desse pessoal até os 14, 15 anos de idade, quando, de fato, eu fui na estrada sozinho.

Mas, para mim, foi muito enriquecedor ouvir as histórias que eu ouvia, quanto vivenciar episódios ao lado de meu pai, com o qual aprendi muito sobre o antagonismo, no sentido de que você pode manter suas convicções e concorrer, não obstante, para a construção do que seja humano e solidário. Foram duas situações, uma envolvendo religião e a outra, afirmações ideológicas. Em ambas, demonstrações de respeito ao outro e do nosso papel na aventura existencial. De início, como eu era muito novo, pouco compreendi; depois, foram inspiradoras as lições que ficaram. Por isso, talvez, tenha mexido tanto comigo conhecer, em detalhes, acerca da prisão do meu avô no auge da dominação nazista em França. Por isso também, tenha sido tão doída a reação do meu pai quando eu escolhi a alta cozinha:

Vai você se haver com seus bacanas e não me enche o saco.

Todavia, eu descobri que esses “são momentos que você tem na sua vida, que lhe reforçam para construir a sua vida”. E eu fui construir. Para espanto daqueles que vieram conhecer o meu trabalho, 90% da minha equipe – eu nunca digo minha cozinha, é sempre minha equipe – era de brasileiros, gente quase sem escolaridade. Mas gente que eu envolvi, gente estimulada a fazer o melhor a partir de um tratamento respeitoso, digno, humano, amigo, e uma convivência profissional ao extremo. E, claro, um tanto de rebeldia, de ousadia, de apelo ao exótico: mandioquinha com caviar; abóbora recheada com chicória, champignon e carne de vitela – aplaudida pela elite feminina carioca. Para chegar até aí, eu fui buscar os tais produtos da terra, de que falara Bocuse. E tentar descobrir as raízes do lugar: o Maracanã, o Mercado de São Cristóvão, os guetos, os trajetos de ônibus. Sobretudo, repetir todo dia para mim mesmo e ensinar:

Não tem comida rica e comida pobre. Tem comida boa.