

Companhia das Letras vai à cozinha

Patrícia Ferraz

A Companhia das Letras pôs o pé na cozinha. Depois de 27 anos, a editora estreia na área culinária com o lançamento de um selo exclusivo para os livros de receita, o Panelinha. O negócio é fruto de uma parceria entre a empresa de Luiz Schwarcz e a chef Rita Lobo, criadora do site Panelinha. Os dois primeiros livros saem ainda este ano e a previsão é lançar seis por ano.

Serão todos livros de receitas, não de gastronomia, produzidos especialmente para o selo ou traduções. “Livros cujo conteúdo não pode ser encontrado na internet”, diz Rita Lobo, a responsável pelo selo. “A linha editorial é bem objetiva: receitas que funcionam.”

Parece simples, mas garantir o bom resultado de uma receita envolve o trabalho de uma equipe, muitos testes, checagem e a padronização de medidas e procedimentos. Quem lê uma receita geralmente não se dá conta de que existe uma ordem de entrada dos ingredientes, e que uma receita boa facilita a vida do cozinheiro, racionalizando o trabalho. “Esse será um diferencial do selo”, diz Rita.

Com a experiência de quem publicou três livros na área, Rita conta que não pretende atuar apenas como editora, selecionando autores, nacionais ou estrangeiros. Vai trabalhar muito próxima dos autores brasileiros, como uma espécie de consultora especializada. “Senti muita falta disso quando lancei meu primeiro livro, *Cozinha de Estar*, em 2005”, diz. “Meu papel será ajudar o autor a transferir seu conhecimento, fazendo um livro acessível a todos – sem apagar a voz do autor, claro.”

O selo será lançado oficialmente em outubro com a publicação de *Quando Katie Cozinha*,



GILBERTO OLIVEIRA JR./EDITORA PANELINHA/DIVULGAÇÃO

Parceria. Rita Lobo vai trabalhar próxima dos autores. ‘Senti falta disso quando lancei meu primeiro livro’

que saiu em setembro de 2012 na Austrália e já foi publicado em diversos países. Katie Quinn Davies é fotógrafa profissional de comida, cozinheira amadora e autora de um blog de receitas de sucesso. O segundo livro do Panelinha, com o lançamento marcado para novembro, é *Pão Nosso*, do crítico de restaurantes do *Paladar*, Luiz Américo Camargo, um padeiro amador que faz pães profissionais – de fermentação natural. Em seu primeiro livro, ele ensina 50 receitas, entre pães de fermentação natural ou não, e pratos que podem ser feitos com as sobras do pão. Na lista de lançamento está também uma nova edição de *A Comida Baiana de Jorge Amado*, de Paloma Jorge Amado, e dois novos livros de Rita Lobo, que saem em abril.



Quando Katie Cozinha

Autor: Katie Quinn Davies é uma fotógrafa irlandesa especializada em cozinha, que vive na Austrália e mantém o blog **What Kate Ate**, de receitas e histórias. O livro foi lançado em setembro de 2012 em inglês e já foi traduzido para o francês.

Pão Nosso

Autor: Luiz Américo Camargo é o crítico de restaurantes do *Paladar*, padeiro amador que faz pães profissionais. O livro terá 50 receitas de pães de diferentes estilos, de fermentação natural ou não, e pratos que levam o pão entre os ingredientes.



REPRODUÇÃO

O crescimento do bolo editorial

O mercado editorial brasileiro na área de gastronomia experimenta um crescimento nos últimos anos. A entrada da Companhia das Letras no segmento é sintomática desse movimento. Outras grandes editoras já vêm lucrando com títulos especializados, como a Globo, que publica os livros do inglês Jamie Oliver no Brasil, e a Melhoramentos, que tem em seu catálogo volumes caprichados, como os de Ana Rita Suassuna ou Shin Koike. A Senac São Paulo, que publica títulos ligados à gastronomia desde o início, em 1996, é referência na área. “Ano a ano, o crescimento é muito grande”, conta Jeanne Passos, publisher da editora. Ela diz que houve um aumento de 157% do volume de vendas da editora de 2011 para 2012, sendo que os títulos de gastronomia acompanham esse crescimento, representando 18% desse total. “É uma questão econômica. As pessoas têm mais acesso à informação gastronômica, ficam mais curiosas, e procuram se aprofundar na literatura.” E não apenas as grandes editoras têm se aproveitado do interesse do público pela gastronomia. André Bocatto, dono da editora Bocatto, especializada na área e criada em 2003, nota uma segmentação dentro do próprio segmento. “Hoje, temos títulos de receita, de formação técnica, de chefs renomados e outros mais amplos, de conceito gastronômico.” / J.O.

NOS CINEMAS

Mon cher chef, por que você imigrou?

José Orenstein

Por que você partiu? O ex-genicista e hoje cineasta Eric Belhassen ouviu essa pergunta desde que emigrou da França para o Brasil, em 1997. E dela fez o mote do filme que tem pré-es-

treia hoje, às 20h, no Centro de Cultura Judaica, em São Paulo, (R. Oscar Freire, 2500), e entra em cartaz amanhã nos cinemas.

Feita a um chef de cozinha, a questão parecia ainda mais pertinente: pois se o mais importante na gastronomia é a maté-

ria-prima – conforme o papa da cozinha francesa, Paul Bocuse, diz no próprio filme – como deixá-la para trás, abandonar seu terróir?

Belhassen foi colher os depoimentos de cozinheiros que cruzaram o Atlântico. Laurent Suaudeau, Emmanuel Bassoileil, Erick Jacquin, Roland Villard, Alain Uzan e Frederic Monnier falaram ao documentarista, que também foi à França ouvir os pais dos chefs.

E assim, mais do que um filme sobre gastronomia, *Por que*



Bonachão. Jacquin na tela

você Partiu? é sobre a relação entre pais e filhos – inclusive a do próprio diretor.

Em tom familiar, o filme mostra o bonachão Jacquin fazendo graça ao telefone de sua Brasse-

rie. Em outra seqüência, o chef não economiza palavrões ao dar uma bronca em sua equipe. E revela: “Na França, eu talvez tivesse um restourantezinho uma estrela Michelin. Mas aqui tenho uma vida de rei. Somos os senhores da gastronomia.”

O dinheiro, a vontade de se aventurar, mulheres, ou uma missão dada por Bocuse – caso de Suaudeau – estão entre os motivos dos chefs para viver no Brasil. Um dos trechos que extrapola a dimensão pessoal dos cozinheiros é quando eles recla-

mam da falta de apoio a seu trabalho – que acaba por divulgar a França, embora a discussão sobre o lugar da tradicional cozinha francesa no mundo seja apenas esboçada, numa declaração de Alain Ducasse sobre a arrogância gaulesa.

A ausência notória é de Claude Troisgros, um dos pioneiros a aportar no Brasil nos anos 1980, com Suaudeau, hoje instalado no Rio de Janeiro. Belhassen diz que o chef foi insistentemente convidado a participar, mas recusou.