

PRAZERES DA

MESA

35
receitas

A B Í B L I A D A G A S T R O N O M I A
www.prazeresdamesa.com.br

março 2010 nº 79 ano 7 R\$ 12,90 € 4,50



4 CAPAS
editora

Mulheres

TRÊS GERAÇÕES QUE
INSISTEM NA COZINHA
COMO O LUGAR DELAS

UNIVERSO
BACALHAU

RECEITAS DO PEIXE
SALGADO DE PORTUGAL,
ITÁLIA, ESPANHA,
JAPÃO E BRASIL

TORTA MAYA,
POR RAFAEL BARROS

CHOCOMANIA

É TEMPO DE SE ESBALDAR SEM CULPA NEM LIMITE



PALAVRA DE CONNOISSEUR

Quando o assunto é chocolate, todos os caminhos levam a Chloé Doutre-Roussel, autora do livro *The Chocolate Connoisseur* (editora Piatkus), verdadeira referência para apreciadores. Chloé foi compradora da famosa loja londrina Fortnum & Mason e hoje é consultora de grandes marcas. Suas profundas pes-

quisas e a vasta experiência profissional (que inclui treinamentos em plantações de cacau, em fábricas como a da Valrhona e em lojas especializadas como a de Jean-Paul Hévin) fizeram dela uma das maiores conhecedoras do assunto, talvez a maior na atualidade.

Em entrevista a PRAZERES DA MESA, a especialista compartilha conosco um pouco do muito que sabe sobre as mudanças no mundo do “ouro marrom”, como ela se refere ao derivado do cacau.

PRAZERES DA MESA – Você diria que, hoje, em matéria de produção de chocolate a França é o lugar?

CHLOÉ DOUTRE-ROUSSEL – A reputação da Suíça e da Bélgica permanece alta no mercado de massa. Já entre os conhecedores, esses mitos desapareceram progressivamente nos últimos dez anos. Mas, por enquanto, somente os conhecedores relacionam o chocolate de alta qualidade à França e, mais especificamente, a marcas como Valrhona, Michel Cluizel, Bonnat, Pralus.

A fama da Suíça e da Bélgica ainda faz sentido?

A reputação dos chocolates suíços e belgas está relacionada a eventos passados, que trouxeram grandes mudanças na forma de trabalhar o chocolate – como o surgimento da *conching machine* e a invenção do leite em pó, na Suíça. Ou, ainda, no caso dos belgas, a criação dos *ballotins* e das *pralines*, invenções do casal Neuhaus em 1914. Agora, é claro que, dentro de uma mesma marca, encontramos níveis diferentes de qualidade e de preço. O certo é que as melhores linhas das marcas francesas são muito superiores às que produzem os belgas.

Você diria que os franceses demonstram mais apuro e refinamento na relação com o chocolate?

Eu diria que Paris é uma cidade onde há um enorme culto, não ao chocolate em barras, mas aos bombons. Paris é o lugar dos bombons. Por isso, tantos *chocolatiers* vêm à França aprender. A maioria das lojas de bombons no mundo não passa de cópia do estilo francês. E, em geral, usa matéria-prima francesa. Isso tudo não é por acaso. **Entre as marcas que produzem em grande escala, quais são as que você considera as melhores no mundo hoje?**

A Lindt é a melhor relação qualidade-preço entre as marcas com boa disponibilidade no mercado mundial hoje. Quando disponíveis, os crus Valrhona também têm ótimo custo-benefício. Mas, em geral, a penetração internacional de uma marca exige altos investimentos em marketing e logística e, ao final, as marcas mais facilmente encontradas são aquelas de qualidade mediana e, ainda assim, a preços altos.

E, entre os produtores menores, quais são seus favoritos?

Entre os produtores menores que adoro e que fazem parte da minha “dieta de chocolate” semanal estão: Bonnat, Michel Cluizel e François Pralus – França; Domori e Guido Gobino – Itália; Amano, De Vries, Patric Chocolate e Rogue Chocolatier – Estados Unidos; Artisan du Chocolat – Reino Unido.

Como você vê a produção brasileira de cacau? O mercado brasileiro tem futuro aqui?

O Brasil tem estado silencioso nos últimos anos, mas parece que o árduo trabalho realizado nas plantações de cacau começa a surtir efeito. Marcas como Bonnat, Pralus, Valrhona, Akessons e Artisan du Chocolat lançaram suas barras no Brasil: produzidas na França ou no Reino Unido, mas com base em grãos de cacau brasileiros. Esse trabalho inspira os concorrentes. Eu diria que é possível, nos próximos dois anos, duplicar a quantidade de marcas trabalhando com os grãos brasileiros. Não há dúvida de que há cacau de qualidade no país. E acho que os brasileiros já perceberam que devem se lançar na produção e exportação de seu próprio chocolate, em vez de apenas exportar grãos. Isso requer qualificação do processamento. Vai levar tempo até que as marcas se tornem muito boas nisso.