



Chloe Doutre-Roussel, 'chocolat expert', é a convidada especial do festival "O Chocolate em Cascais"

## A diferença está no cacau

Parece estranho que alguém precise que lhe ensinam a gostar de chocolate. Mas é precisamente isso que francesa Chloe Doutre-Roussel se propõe fazer hoje no festival "Chocolate em Cascais"

**H**á quem garanta que ela tem o melhor emprego do mundo. Compreende-se. Basicamente, pagam-lhe para viajar e comer chocolate. Ela sorri e admite que sim, que viaja muito; e sim, recebe chocolates aos quilos todos os dias e todos os dias consome entre 300 e 500 gramas (não, não é engano). Chloe Doutre-Roussel é uma 'chocolat expert', uma especialista em tudo ao que o chocolate diz respeito, alguém que está para o cacau como um enólogo está para as uvas e é a convidada especial do festival "O Chocolate em Cascais", que arrancou ontem de manhã na Cidade-la e por lá se prolonga até amanhã à noite.

O evento é organizado pelo Cacau Clube de Portugal e o programa tresanda a glucose. Durante três dias, há chocolates e livros, conferências e provas, demonstrações e workshops, dicas e ensinamentos de especialistas, entre engenheiros agrónomos que explicam como se vai da flor do cacauero à trufa; nutricionistas inimigos da culpa que dissertam sobre as virtudes do chocolate para a saúde; e 'chefs' que iniciam os leigos na arte de preparar um "Lombinho de borrego com crosta de queijo e cacau, puré de batata-doce e xarope de vinho do Porto e vinagre" (faça favor de respirar e parar de salivar) ou simplesmente mostram como criar um bom-

bom. E depois há Chloe, que apenas quer ensinar a degustar chocolate. Ou seja, mostrar a diferença entre apreciar uma iguaria milenar e enfiar uma guloseima antidepressiva.

Chloe tem 42 anos e uma paixão desmedida pelo chocolate. Licenciou-se em Agronomia Tropical e nos 12 anos seguintes trabalhou em tudo menos na sua área. Até que decidiu mandar tudo às urtigas e mandar-se ao cacau. Ela que se lembra de aos 14 anos juntar todos os trocos para provar todos os chocolates que encontrava, e que aos vinte já era capaz de reconhecer qualquer um deles numa prova cega, decidiu um dia entrar na pequena fábrica parisiense de Pierre Hermé - o francês a quem muito chamam o Picasso da Pastelaria - e oferecer-se para trabalhar a troco de formação. Estávamos em 1998 e desde então não parou mais. Hoje é consultora freelancer requisitada em todo o mundo para dar parecer sobre tudo o que tenha a ver com chocolate, da receita ao marketing.

Hoje, às 17h, Chloe repete a conferência que deu ontem: "Chocolat Tasting". Apenas isso: como provar, apreciar, descobrir. "No fundo, ajudar as pessoas a fazer o mesmo percurso que é necessário fazer, por exemplo, com o vinho", simplifica. E ela garante que não se trata de proselitismo gastronómico. "Apenas mostrar o caminho para educar o gosto e apreciar a qualidade." No fim, cada um

**90% das marcas não compram cacau. Limitam-se a comprar chocolate por atacado e depois embalam-no. E aqui incluem-se marcas tidas como gourmet. O que fazem não é mais que comprar a quatro euros o quilo e revender a quatro euros cada cem gramas**

tem o seu gosto, a sua escolha, encontra prazer ao seu jeito e no seu lugar. "Como no vinho", insiste, "ou na música, ou no que seja: há maior e menor qualidade, gosta-se ou não, mas é bom saber reconhecer."

E isso começa por desconstruir mitos. "Sabia que 90% das marcas de chocolate não compram cacau?" Não. "Pois é. Simplesmente compram chocolate por atacado e depois embalam. E aqui incluem-se marcas mundialmente famosas e tidas como 'gourmet'. O que fazem não é mais que comprar a quatro euros o quilo e revender a quatro euros cada cem gramas." E há mais. "Se perguntar à maioria das pessoas pelos melhores chocolates do mundo, respondem-lhe que vêm da Suíça e da Bélgica. Ora, os primeiros foram pioneiros a criar máquinas para tratar o chocolate, os segundos na embalagem e no marketing." Quem quer chocolate perfeito, garante quem todos os dias recebe quilos delevindo das sete partidas do mundo, "deve saber que ele é criado sobretudo em França, em Itália e - pasme-se - nos Estados Unidos. É importante perceber isso para saber apreciar, para descobrir." Depois, o mais certo é nunca mais comer chocolate da mesma forma. Ou não. Chloe, por exemplo, continua a não dispensar uma barra de Lindt. Daquelas que se compram em qualquer supermercado. **JOÃO PEDRO OLIVEIRA**