

LANÇAMENTO 2

Crônicas de uma cozinha (muito saborosa) em Paris

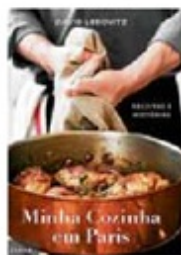
Minha Cozinha em Paris, do americano David Lebovitz, não é um típico livro de receitas. Não traz aquelas fotos deslumbrantes de pratos em tamanho gigante com escassos textos. As fotos são, de fato, deslumbrantes. Mas o trunfo são as crônicas em que se transformaram os textos de Lebovitz sobre a sua rotina culinária em Paris.

Após passar 13 anos no Chez Panisse, restaurante da premiada chef Alice Waters, na Califórnia, largou a vida em restauran-

tes em 1999 e decidiu se dedicar a escrever sobre comida. Mudou-se para Paris em 2004 e, dez anos depois, publicou o título que a Zahar lança hoje no País. O resultado é um livro gostoso de ler, mais do que apenas levar para a boca do fogão. Antes de chegar às receitas (petiscos, entradas, pratos, acompanhamentos, sobremesas), Lebovitz nos conta como viveu por muito tempo num apartamento em que a bancada da cozinha tinha o “tamanho de um tabulei-



Doce. Torta de chocolate e doce de leite, uma das 115 receitas de David Lebovitz no novo livro



MINHA COZINHA EM PARIS

Autor:
David Lebovitz
Editora:
Zahar
(352 págs.,
R\$ 89,90)

ro de xadrez”; que os franceses ficavam chocados que um americano como ele não fazia a maior parte das refeições no McDonald’s. Passeia pelo cotidiano dos franceses e sua relação com os ingredientes, e cita alguns em tópicos para explicar como são usados no livro: bacon, manteiga, ervas, cacau em pó, alho, creme de leite etc.

Só depois inicia os capítulos das receitas. Os saborosos textos continuam, não só nas introduções de cada capítulo como

também em determinadas receitas, nas quais ele pega o gancho para contar histórias particulares. Como a da sua relação com o vendedor de azeitonas, que se tornou amigo e ganhou o apelido de *râleur* (reclamão); e por que toda receita de tapenade deve incluir alcaparras, já que o nome vem de tapeno, “alcaparra” no idioma provençal – isso tudo antes de introduzir a receita de tapenade de alcachofras com azeite de alecrim.

Ou quando conta, na introdução da torta de chocolate e doce de leite, sobre como ficou surpreso ao descobrir que na França se vendia leite condensado em tubos de pasta de dente – e diz achar que seria bela invenção alguém colocar os sabores da torta num tubo. Ao seguir leitura, se você não fizer uma pausa para executar as didáticas receitas, corre o risco de terminar o livro numa sentada. /A.P.B.