

“Trabalho com pequenos produtores, que sempre trazem ingredientes fresquinhos”

A infância da chef Nick Chaves na fazenda da família, entre Alegrete e Uruguaiana (RS), foi marcada pela cozinha grande com fogão a lenha, produtos frescos e leite tirado na hora. Essa lembrança do contato com ingredientes in natura, Nick faz questão de preservar e aplicar na cozinha de seu restaurante franco-italiano, o Lorenzo Bistrô, no Jardim Botânico, no Rio de Janeiro. “Trabalho com pequenos produtores, que sempre trazem ingredientes fresquinhos”, diz.

Filha de um químico e pecuarista, Bebeto, e de uma jornalista, Sandra acredita ter herdado o fascínio pela culinária da bisavó Ermelinda. “Ela tinha no sótão da casa uma miniconfeitaria só para deleite dela e da família”, diz a gaúcha. Em casa, o prazer da adolescente Nick era cuidar da cozinha. “Mas, depois disso, ficou guardadinho no canto”, recapitula. Ela acabou se formando em Publicidade.

Quando foi para o Rio, em 1987, trabalhar numa editora, retomou o gosto pela culinária. Como fazia jantares para os amigos – e recebia muitos elogios –, pensou em se profissionalizar. Sempre que viajava, fazia módulos de cursos no Le Cordon Bleu, em Paris. O sonho se concretizou em 2001, quando ela virou sócia da chef Carla Pernambuco na filial carioca do restaurante Carlota. “Foi ali que aprendi a administrar um estabelecimento”, afirma.

Em seguida, Nick partiu para carreira solo, com o restaurante Lulu. Na hora de vendê-lo, pediu uma consultoria ao restaurateur João Luiz Garcia, o Janjão. Desse encontro, nasceu o amor entre os dois e o Lorenzo Bistrô – o nome é em homenagem ao filho dela, de 19 anos, fruto de um relacionamento anterior. Nick faz pratos inspirados nas gastronomias francesa e italiana e, claro, na própria infância. “Adoramos cuidar do restaurante. Ao mesmo tempo, é nosso trabalho e nosso prazer.”

TEXTO: CRISTINA BACELAR
FOTOS: PAULO MARCOS

Os elogios dos amigos aos jantares que fazia em casa convenceram a publicitária a trocar a profissão pela gastronomia.

NICK CHAVES

GOSTO DE *infância*

Em seu restaurante no Rio, a chef recria os sabores que preservou dos tempos de menina numa fazenda no interior do Rio Grande do Sul

Vieiras grelhadas COM PARMA

Rende 1 porção

Perfeita para ser
acompanhada com
vinho branco

INGREDIENTES

4 unidades de vieiras sem concha
10g de presunto parma fatiado
10ml de vinho branco
10g de manteiga sem sal
Sal, pimenta-do-reino e salsinha
picada a gosto

1. Tempere as vieiras com sal e pimenta-do-reino a gosto.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente pequena e coloque a metade da manteiga. Doure os dois lados das vieiras por aproximadamente três minutos cada, tomando cuidado para que não fiquem cozidas demais.
3. Retire da frigideira e reserve.
4. Na mesma frigideira, acrescente o vinho e o restante da manteiga. Acerte o sal e coloque a salsinha.
5. Monte, individualmente, em quatro panelinhas, colocando o molho no fundo, as vieiras e o parma enrolado no meio delas. Decore com ciboulette.

