



S

SABORES

RECEITAS

Mal passado, s.f.f.

Há muitas formas de comer pombo. Basta haver paixão para reinventar todos os dias a cozinha

COORDENAÇÃO E FOTOGRAFIAS
DE JORGE SIMÃO

A imagem do chefe grande e anafado já não pega, mas é evidente que a cozinha é uma profissão cada vez mais masculina. E porquê? “Passo 80% da minha vida na cozinha; trabalho aos domingos, nas férias, no Verão, de manhã, à noite...”, abrevia Isabelle Alexandre, que leva quase metade da vida nestas andanças. Quem a vê de jaleca de chefe, aparentemente frágil de tão magra, questiona-se de onde vem a energia que esta francesa, nascida em Toulouse há 45 anos, necessita para aguentar uma profissão que requer tanto de resistência como de capacidade de liderança e renúncia. Responde sem pestanejar que “é preciso ter paixão”.

E ter paixão na cozinha significa descobrir constantemente novos produtos e novas texturas para dar prazer dos clientes. Esta é, aliás, a grande contrapartida de um chefe, dar às pessoas a possibilidade de se deleitarem com coisas que nunca provaram e revelar-lhes perspectivas diferentes do mesmo produto. É em volta deste binómio composto de descoberta e reinvenção que Isabelle, como tantos outros chefes, encontra todos os dias novas fórmulas de alimentar os espíritos e os estômagos em simultâneo. Se assim não fosse, um pombo, o produto em destaque nesta edição, seria sempre comido da mesma maneira — no caso de França, assado no forno com vinho tinto, sangue, ervas, alho, cebola, legumes e louro, a receita tradicional. A cozinheira do restaurante AdLib preferiu pegar neste alimento tão ao



ISABELLE ALEXANDRE:
“EM FRANÇA É TRADIÇÃO ASSAR O POMBO NO FORNO, TEMPERADO COM VINHO TINTO, SANGUE, ERVAS E LEGUMES”.



gosto dos franceses e, em vez de o assar inteiro, separar as pernas e o peito, depois saltar uma parte e confitar a outra, obtendo assim dois sabores e duas texturas de carne no mesmo prato.

O pombo possui uma carne vermelha, pouco gorda e com um sabor a caça, mas não tão forte como o da caça selvagem. A chefe Isabelle recomenda comê-lo sempre mal passado. ■

TERESA RESENDE
unica@expresso.impresa.pt