

# DOM DE

A chef Morena Leite aprendeu com os pais a apreciar os sabores brasileiros e recriá-los

**H**á filhos que se tornam médicos por influência dos pais. Existem os que perpetuam o escritório de advocacia por meio dos descendentes. Há ainda famílias inteiras de engenheiros ou cientistas. Morena Leite também aprendeu dos pais o ofício no qual se formou. A cozinha é o laboratório com o qual se habituou desde criança, quando os pais, que se mudaram para a Bahia, inauguraram em Trancoso o restaurante Capim Santo.

Aos 19 anos, Morena já estava formada chef de cozinha e pâtisserie pela escola de culinária francesa Le Cordon Bleu. E, quando retornou da França tornou-se responsável pela filial paulistana do Capim Santo. Assumir o ofício com paixão é o principal ingrediente para a realização de uma boa culinária. "A troca de energia entre a realização do prato e quem vai degustar são as principais delícias de ser chef", diz.

Na época, apesar de retornar ao Brasil, não fincou raízes em território nacional. A chef levou os próprios encantos e os ingredientes brasileiros para diversos festivais de gastronomia em todo o mundo. Em 2005 foi convidada para preparar o coquetel comemorativo das festividades do Ano do Brasil na França. Cerca de 500 pessoas apreciaram a culinária de Morena Leite, embaladas pelo som de Gilberto Gil. Na ocasião, a chef também lançou o livro, em língua francesa, "Bresil Sons et Saveurs" (Brasil sons e sabores). "Vivemos um momento bem próspero na culinária, no Brasil. Aos que pretendem ingressar na área é preciso vivenciar a profissão antes. Fazer um estágio é muito importante, pois ser chef não é apenas gostar de cozinhar, precisa estar preparado em várias áreas, entre elas saber lidar com os horários nos finais de semana, que são bem diferentes", diz Morena Leite.

Falta de tempo é um dos principais sabores amargos da profissão, na opinião da chef. E coloca falta de tempo nessa panela: em 2004, Morena Leite promoveu a mudança de endereço do Capim Santo paulista; em 2005 inaugurou em Salvador o restaurante Tom do Sabor (da publicitária Mônica Moura); em 2006 acumulou a empresa Capim Santo que atualmente conta



Divulgação

**Morena Leite em seu "laboratório": culinária vive momento próspero**

com mais de cem clientes; no final de 2007, inaugurou a Escola de Cozinha Sabores e Saberes, onde são feitos saraus e aulas de cozinha sobre assuntos diversos do mundo gastronômico. A soma dessas atividades faz com que a chef Morena Leite viva entre São Paulo, Salvador e Trancoso. V&A