

a chef

DOS PEQUENINOS

Têm as mãos na massa e estão a adorar. Em casa, a maior parte deles não tem sequer ordem para entrar na cozinha. Mas na aula da *chef* Joana Byscaia estão todos a fazer bolos. «Isto parece plasticina», diz Martim, 6 anos. A graça é essa. Cozinhar tem muito de brincadeira, com uma vantagem: da folia nascem coisas que se podem comer. É divertido e útil. «Isto é muito melhor do que a natação», diz João, 8 anos.

O objetivo de Joana Byscaia ao criar o Petit Chef (www.petitchef.pt) era justamente ensinar os miúdos a cozinhar, educá-los para uma alimentação saudável, num ambiente descontraído. «Aqui não têm de estar sentados, quietos, a ouvir o professor. Podem mexer, cheirar, fazer.» E sempre orientados por um profissional de cozinha. Alguém que transmite conhecimentos que hão de ficar para o resto da vida. «Vou dando dicas que eles não esquecem: o azeite é a gordura mais saudável, o pão escuro é melhor do que o claro, os legumes não devem ser demasiado cozidos, senão ficam uma papa enjoativa e sem a maior parte dos nutrientes, as melhores laranjas são as pesadas e de casca fina.»

Joana Byscaia foi uma talentosa aluna do *chef* Vítor Sobral. Podia ser cabeça de cartaz em qualquer restaurante da moda, mas preferiu dedicar-se à família.

Aliou as duas paixões – as crianças e a cozinha – e criou o Petit Chef, uma ideia bem saborosa.

TEXTO DE SÓNIA MORAIS SANTOS
FOTOGRAFIAS DE LEONARDO NEGRÃO/
/GLOBAL IMAGENS

Joana Byscaia tem 39 anos e sempre se sentiu atraída pela cozinha. Mas daí até se imaginar cozinheira ia uma grande distância. Menina de boas famílias, era suposto ter outros sonhos. Os pais, pelo menos, tinham. «Os pais querem-nos sempre doutores ou engenheiros. Porque, em princípio, com estudos teremos uma vida melhor. É normal.»

Ainda assim, aos 17 anos, o seu talento de pasteleira ajudou-a a ganhar umas coroas. Fazia bolos de chocolate para um pronto-a-comer no centro comercial das Amoreiras, em Lisboa, e sentia-se como peixe na água. Mas quando chegou a hora de escolher o futuro, Joana escolheu Psicologia, cumprindo o rumo estimado. Só que era tudo demasiado teórico. Muita parra e pouca uva, muita disciplina para chegar ao que mais queria: conhecer melhor a alma humana. E pôs-se a pensar na vida. O namorado (hoje marido) foi quem lhe pôs diante do nariz a sua paixão pela cozinha: «Tu gostas tanto... porque não?»

Os pais não terão dado pulos de contentamento. Mas se sentiram alguma desilusão souberam escondê-la muito bem. E assim Joana Byscaia deu uma volta de 180 graus à vida. Da Psicologia saltou para a Escola de



Hotelaria de Lisboa, onde teve aulas com excelentes professores, entre os quais Vítor Sobral, que se tornou um grande amigo.

Seguiu-se o estágio no Hotel da Lapa, e depois o trabalho com o chef Augusto Gemelli, no Spazio Evasione, onde deu asas à paixão pela pastelaria. Vítor Sobral convidou-a para ir trabalhar no Café Café mas a vida estava prestes a mudar, de novo. «Estava grávida do meu primeiro filho, uma gravidez com algum risco, e os horários eram muito violentos. Recusei. Sei que ele ficou com pena, mas para mim fazia sentido dar essa primazia à família. Tive colegas que continuaram e vi os seus filhos crescerem nos restaurantes onde as mães trabalhavam. Comiam lá, faziam lá os trabalhos, até adormeciam naquele ambiente. Não queria essa vida para os meus. Se tivesse continuado poderia ter tido uma carreira diferente, mas não me arrependo.»

O primeiro filho nasceu em 1998, o segundo em 2000 e o terceiro em 2002. Uma produção que a afastava da vida hoteleira, mas não da cozinha. Durante esse tempo, Joana dedicou-se a fazer bolos para restaurantes.

Em 2003, a família partiu de armas e bagagens para o Alentejo. «Queríamos que os miúdos crescessem no campo, que tivessem uma liberdade diferente. Fomos viver para Évora e passado pouco tempo estava a fazer bolos para o restaurante Fialho, em Évora.» Quando o filho mais novo entrou para o infantário, a chef decidiu retomar a atividade profissional e concorreu para o Hotel Convento do Espinho, que ia abrir brevemente. «O pior foi a proposta que me fizeram: verdadeiramente desonesta. Quando contei ao Vítor Sobral o valor que me propunham pagar ele deu-me um grito, ao telefone:

“Nem penses em aceitar isso!” Ainda por cima explicaram-me que, como o hotel ia abrir, não havia horários nem qualquer previsão de folgas. Eu até podia ter aceite, ficar lá meia dúzia de meses e depois sair, só para ficar no currículo. Mas não fui capaz de lhes fazer isso, de os deixar na mão. E optei por recusar.»

Foi então que nasceu o Petit Chef. «O projeto nasceu dessas minhas duas grandes paixões: as crianças e a cozinha. Quando vi a curiosidade dos meus filhos pelas comidas que eu fazia, percebi que havia uma grande lacuna nesta área e decidi colmatá-la.»

«O OBJETIVO É QUE AS CRIANÇAS TENHAM AULAS DE COZINHA COMO OUTRA ATIVIDADE QUALQUER.»



No Kitchen Studio, em Lisboa, todos os sábados de manhã há aulas de cozinha para crianças. Milagre gastronómico? Até os que normalmente se recusam a comer sopa passam a gostar.

E assim surgiu, na Escola Salesiana de Évora, uma nova atividade extracurricular: as aulas de cozinha, lecionadas pela chef Joana Byscaia. Deram-lhe uma sala, ela equipou-a de cima a baixo, mandou fazer aventais, chapéus de cozinheiro, caixinhas para que os alunos levassem os pratos confeccionados para casa, livrinhos para escreverem as receitas, tudo com o logótipo e o nome «Petit Chef». Foi um sucesso. «Tive quarenta inscrições. Equipei a sala exatamente como imaginara: várias mesas em que os miúdos trabalhavam dois a dois, em equipa. Em cada mesa havia uma balança, os ingredientes e a receita. Eu ia circulando pelas mesas,

para orientar. Os miúdos adoravam. E aqueles que não estavam inscritos ficavam à porta, inebriados pelo cheiro que percorria o corredor e desejosos que os colegas saíssem para provarem as delícias que se faziam.»

Joana conseguiu

pôr crianças que se recusavam a comer sopa em casa a devorar sopa às cinco da tarde. As mães nem acreditavam no «milagre».

Depois veio outro projeto: dar aulas de cozinha a adultos: as pessoas juntavam-se num restaurante, faziam as receitas nas mesas, duas a duas, e, por fim, todos comiam os pratos confeccionados: «No final, eu fazia o empratamento e os alunos deixavam o papel de cozinheiros para se sentarem nas mesas, como clientes. Os pratos que lhes servíamos tinham sido confeccionados por eles.»

Mas o meio era pequeno e os clientes variavam pouco. Joana Byscaia tinha de se virar do avesso para arranjar sempre receitas diferentes, para o mesmo público. Ainda tentou vender a ideia do Petit Chef às escolas públicas das redondezas mas a resposta era sempre a mesma: isso é muito giro mas... não temos dinheiro. E oito anos depois de terem chegado a Évora, decidiram voltar a Lisboa.

Joana Byscaia e a família regressaram no verão de 2011 ao ponto de partida. E o Petit Chef já avança, a todo o vapor, com aulas regulares no Kitchen Studio (um estúdio de cozinha a funcionar no ginásio Active Life das Laranjeiras, em Lisboa), aos sábados de manhã. «A ideia não é fazer aulas esporádicas: o objetivo é que as crianças se inscrevam, anualmente, para ter aulas de cozinha como outra atividade qualquer, como têm ginástica ou futebol.»

E, tirando raras exceções, eles acabam por gostar mais do que dar saltos ou pontapés na bola. Porque trabalham em equipa, treinam a autonomia, fazem coisas que se veem e, melhor ainda, que se comem. Por isso, a chef acredita que as suas aulas de cozinha pedagógica poderiam fazer parte dos currículos escolares.

Mas, para já, é no Kitchen Studio que tudo se passa. O grupo de alunos aguarda que os bolos saiam do forno. Já há quem lamba os beiços. «Ó Joana, agora vamos comer o que fizemos, não vamos?» A chef sorri e confirma: vão, pois. Quando os tabuleiros saem do forno, eles saltam de alegria. «Cuidado, está quente!», adverte Joana. «Aquele é meu!», «Não é nada, o teu é o que está torto». E, entre risadas, os pequenos cozinheiros provam as suas obras. «Hummm, que bom!» Para a semana há mais. ●