



Vida de formiguinha

A chef Carole Crema, da La vie en Douce, consegue tempo e disposição para inovar nos negócios, dar aulas, gravar programas e cuidar da família. É uma formiguinha, como ela mesma se define, tanto pela dedicação ao trabalho quanto pela paixão pelos doces

Por Marcella Chartier

Na loja La vie en Douce da rua da Consolação, em uma esquina da zona sul de São Paulo, os clientes não param de entrar – a maioria mulheres. Na tarde do início de junho em que aconteceu esta entrevista com a chef Carole Crema, nossa ex-aluna e dona do estabelecimento, um trio queria fazer a degustação de doces para uma festa; uma grávida, acompanhada da mãe, queria satisfazer o desejo de comer um *cupcake* (*bolinho individual enfeitado que virou febre em 2009*) e mal esperou chegar à mesa para dar a primeira mordida; outras clientes – essas com certeza assíduas, pois reconheciam Carole, que as cumprimentava uma a uma com abraços e beijos – passavam para comer um pedaço de bolo, o que parecia costumeiro. Aos que ainda não conhecessem os doces da La vie en Douce, a vitrine certamente servia como convite tentador para a primeira prova: Alice, a personagem do livro de Lewis Carrol, estava sentada no topo de um bolo enorme e colorido, cercado por cartas de baralho e *cupcakes* inspirados na aventura vivida no país das maravilhas. A ideia de fazer uma linha de doces inspirados no tema, na mesma época em que o diretor Tim Burton estreava sua versão da história, foi um sucesso. “Eu me esforço em sempre fazer diferente, fazer primeiro, o que tem de melhor e mais moderno”, diz Carole, pioneira, por aqui, no preparo e na comercialização de *cupcakes*, que eram mania em Nova York. Antes da linha especial de Alice, ela já fazia os bolinhos de chocolate, cenoura, banana, usando no recheio ingredientes brasileiros também, como a goiabada.

Carole estudou no Dante de 1978 a 1988, tempo suficiente para aprontar bastante e ser chamada na diretoria com frequência. “A primeira vez foi no Maternal, eu tinha 4 anos. Estava com a tesoura na mão e tinha uma menina de quem eu não gostava que sentava do meu lado. Eu me lembro de olhar pra menina da frente, fazer um sinal de ‘shhhh’ e cortar a saia da menina do meu lado”, confessa a chef. Mas isso não significa que ela fugia dos estudos: depois de se formar no colegial, começou duas faculdades, a de Jornalismo e a de Ciências Sociais. Acabou desistindo das duas um tempo depois, quando se envolveu profissionalmente com turismo, o que acabou encaminhando-a à gastronomia. Estudou na Thames Valley University e na Mosimann Academy, em Londres, depois no Istituto per la cultura alimentari, em Milão. Tornou-se chef instrutora no California Culinary Institute, e vê em lecionar uma de suas maiores paixões. Por isso, quando não está cuidando de sua loja, do cardápio das redes Wraps e Go Fresh (das quais é chef executiva) ou gravando para os programas que tem na Fox Life e no canal Cozinha Caseira, além de vídeos para o site www.vamoscozinhar.com.br, do qual é colaboradora, Carole dá aulas no Senac e na Escola de Cozinha Wilma Kovesi. Com tantas atribuições, além de duas filhas pequenas para cuidar, ela está sempre à toda. “Tenho tantas ideias que não dá tempo nem de executar”, conta.

Ainda resta disposição para escrever o próximo livro, *Cupcakes*, que sai em outubro pela editora DBA. O primeiro, *400 g – Técnicas de cozinha*, publicado pela Cia Nacional e escrito em parceria com outros três autores, vendeu mais de 15 mil cópias. No mesmo mês, ela abre as portas da segunda loja, na rua Pedroso Alvarenga, também na zona sul paulistana.

Nesta entrevista concedida à Dante Cultural, Carole conta sua trajetória e seus planos gastronômicos, que seguem misturando doses de sua autoria e de agrado aos clientes. “Sou cozinheira, mas isso também é quase ser artista, e minhas criações são como filhos. Ao mesmo tempo, porém, não tenho o menor pudor em seguir o que o público quer”.

Que lembranças você tem dos tempos de Dante?

Lembro muito da cantina no recreio, do lugar em que a gente comia misto- quente (minha comida preferida até hoje), da papelaria, onde a gente gostava de ficar olhando as coisas, do gosto do bolo de aniversário do pré-primário, tenho essa lembrança superforte na cabeça. E claro, das minhas travessuras, eu era muito levada! Ia sempre para a Diretoria. A primeira vez foi no Maternal, eu tinha 4 anos. Estava com a tesoura na mão e tinha uma menina de quem eu não gostava que sentava do meu lado. Eu me lembro de olhar pra menina da frente, fazer um sinal de 'shhhh' e cortar a saia da menina do meu lado.

Depois, mais velha, comecei a andar muito com os amigos do meu irmão (que é três anos mais velho), e eles eram péssimas influências. Eu fugia da aula, quando estava no Ginásio, para ir para o recreio do Colegial. Além disso, fui pega colando. Eu tinha suspensão toda hora. Eu ia para a sala do Zé Carlos (*José Carlos Martins da Silva, então assistente da diretoria geral pedagógica do Dante*) e ele já olhava para minha cara dizendo: "Você de novo..." No Ginásio eu era péssima aluna, mas depois passei em todos os vestibulares.

Lembro da gente cantando o hino, de levantar do lado esquerdo da mesa sempre que chegava alguém na sala, da caderneta... Tenho uma lembrança deliciosa de quando a gente começava a usar aquela saia xadrez, na quinta série, e da meia de futebol que a gente comprava para deixar amassadinha no tornozelo e assim parecer uma polaina, moda dos anos 80.

Como foi sua trajetória até a escolha da gastronomia?

Depois que saí da escola, prestei vestibular para duas faculdades, Jornalismo e Ciências Sociais. Eu achava que ia ser intelectual, absolutamente o contrário do que virei. Cursei Jornalismo na Cásper Líbero de manhã e Ciências Sociais na USP à noite. Desisti da Cásper em setembro do primeiro ano, 1992, e fiquei 3 anos fazendo a USP. Comecei a trabalhar, então, numa empresa de representação de navios, adorei, e acabei largando a faculdade quando fui convidada a participar da abertura de um departamento marítimo na Stella Barros. Aí pensei: preciso ter uma formação. Eu tenho a sorte maravilhosa de ter os meus pais, que a vida inteira me apoiaram, e me educaram assim: "você

COLEGIO DANTE ALIGHIERI

Mantido pela Sociedade Civil Colégio Dante Alighieri

Alameda Jaú, 1061 — Telefone 287-7411 — CEP 01420

SÃO PAULO

Ano Letivo: 1984 N.º: 13 Série: 5ª
 Turno: Tarde Grau: 1ª Turma: "L"

Nome do Aluno: CAROLINA CREMA LEIS
 Nascido a: 08 de junho de 1973
 Natural de: São Paulo/SP
 Pai: Silvio Leis
 Mãe: Maria Abadia Crema Leis



Arquivo Dante

FREQUÊNCIA — (FALTAS)

| DISCIPLINAS | Dem. em Língua Portuguesa | INGLES | Ed. Art | ED. FÍSICA E PRAT. ESPORTIVAS | Estudos Sociais | Matemática | CIÊNCIAS E PROG. DE SAÚDE | Italiano | HISTÓRIA | Geografia | TOTAIS |
|-------------|---------------------------|--------|---------|-------------------------------|-----------------|------------|---------------------------|----------|----------|-----------|--------|
| | | | | | | | | | | | |

"Meu pai fazia questão que a gente estudasse no Dante", lembra a chef, que tem forte ligação com as raízes italianas de sua família até hoje

têm que ser felizes, independentemente do que façam, porque todo o mundo que é feliz e faz o que gosta, faz bem”. Então, nunca tive problema com eles quando queria mudar de curso, mas eles sempre me exigiram uma formação superior. Uma faculdade de Turismo, àquela altura, não me agregaria nada. Pensei, como sempre penso: o que vai me dar diferencial de mercado? Na época, 1994, estavam começando os cursos de graduação em Hotelaria, e me interessei. As pessoas diziam: “Nossa, Carole, que esquisito, Hotelaria?”. E eu achava que ia trabalhar com turismo para o resto da vida. E sempre quis morar fora do Brasil, mas nunca tinha tido a oportunidade. Até que, a um semestre da minha formatura, um namorado com quem eu estava havia bastante tempo terminou comigo (graças a Deus). Chorei uma noite toda, e no dia seguinte acordei, peguei um caderninho e comecei a fazer uma lista de tudo o que eu ia fazer. Uma das coisas era morar fora. Mas eu não queria ir só para aprender línguas. Fui conversar com meus professores da faculdade, depois com algumas pessoas do meu trabalho, e me indicaram estudar Gastronomia, curso que não existia ainda no Brasil. E eu não tinha ainda nenhuma afinidade, não tenho nenhuma história de que cozinhava desde os seis anos, de que ficava ao lado da minha avó, nada disso. Não tenho nenhum passado romântico com a cozinha. Minha avó italiana cozinhava superbem, minha tia Ana virou *restaurateur*, mas nunca tinha pensado nisso para a minha vida. Fui pra Londres, cidade que escolhi porque já falava a língua deles. No meio do curso, me encantei pela área e nunca mais saí, vai fazer 15 anos. Fiquei um ano em Londres, me formei, voltei para o Brasil em 1997 e me casei com o Sérgio em 1998.

Meu marido é médico, e precisou ir à Itália em 1999 para fazer um estágio. A gente era superduro de grana: o Sérgio era residente, e eu, recém-chegada da Europa, começando uma vida nova. A gente juntava as merrequinhas para pagar o aluguel. Como em quase todos os anos, fiz chocolates em casa para vender na Páscoa. Vendi muito bem, consegui uma grana para ficar lá, pedi ao meu pai a passagem e fui para Milão com o meu marido. Antes, fui ao Dante conversar com o professor Lauro Spaggiari, que inclusive havia sido meu professor de italiano – eu queria ajuda para encontrar escolas de cozinha. Ele me deu di-



Acima, as recordações que Carole guarda das aulas de música, de uma profa. do primário e das aulas de Educação Física



Cupcakes da linha inspirada no filme "Alice no país das maravilhas", dirigido por Tim Burton

cas e posso dizer que, com o italiano que aprendi no Dante, me virei muito bem em Milão: em uma semana, já falava fluentemente a língua.

Fiz um curso de três meses, conheci a Itália inteira, foi muito legal, gosto muito de lá e tenho uma ligação muito forte com essas raízes. Minha avó paterna nasceu aqui, mas a mãe e todos os irmãos dela nasceram lá, e ela chegou a voltar à Itália para morar por um tempão. Também por conta disso meu pai fazia questão de que a gente estudasse no Dante.

Anos depois, fui estudar com um mestre do California Culinary Institute e me transformei em *chef* instrutora. Minha carreira é muito ligada à educação.

E como foi o seu retorno, após a experiência de estudos no exterior?

Quando cheguei de Londres, fui para o Gero (*do grupo Fasano*), onde fiz meu primeiro estágio, e lá fiquei por alguns meses. Em 1998, por conta da Copa do Mundo, a Stella Barros mandou grande parte da equipe para trabalhar em Paris. Me chamaram para fazer parte da equipe que ficou por aqui e voltei, então, a trabalhar com eles. Paralelamente, comecei a fazer jantares nas casas dos meus amigos, o tipo de coisa que todo cozinheiro em início de carreira faz. Até que fui dar uma aula no Senac meio por acaso e me apaixonei. Aí fui leccio-

nar na Anhembi Morumbi em 1999, quando eles começaram o curso de Gastronomia, e fiquei quase cinco anos lá. Mas chegou uma hora em que comecei a ficar cansada. Amo dar aula, continuo até hoje e nunca vou parar, mas viver exclusivamente disso é muito extenuante, porque depende só de você, não dá para chamar assistente, contratar gerente...

Mas você passa bastante tempo por aqui trabalhando...

Chegou uma hora em que pensei: vou abrir um negócio para poder ter um pouco mais de tranquilidade. Porque, por mais que dê um trabalho louco, posso

ser dona do meu nariz. Hoje eu tenho duas filhas pequenas. Posso ir para casa almoçar com elas, delegar funções... Vai fazer oito anos que abri o La Vie en Douce, com mais três sócias. Há dois anos comprei a parte delas e assumi o negócio sozinha.

Como você faz para equilibrar o uso de ingredientes importados e os de origem brasileira nos cardápios que monta?

Quando eu faço um cardápio salgado, no Wraps, por exemplo, trabalho muito com produtos daqui, até porque são mais acessíveis. Mas na parte de confeitaria, a gente não tem aqui produtos de qualidade. O chocolate nacional, ainda mais hoje, quando temos acesso ao importado, não dá mais para usar. E não temos frutas secas, por exemplo, no Brasil. Privilegio e tento usar o máximo de ingredientes brasileiros, mas até um limite.

Como surgiu a ideia de trazer os cupcakes para o Brasil? E de fazer a linha inspirada na história de "Alice no País das Maravilhas"?

Fui a primeira a comercializá-los aqui no Brasil, em junho do ano passado. É uma coisa muito louca, porque, nesses anos todos que eu trabalho com doces, sempre ficava pensando: "Gente, como é que ninguém descobriu os *cupcakes* ainda?" E no ano passado decidi que queria lançar e ser a primeira. Fui pra Nova York, vi o que se fazia por lá e trouxe a ideia. E quando comecei a escutar que o Tim Burton ia fazer o filme, imaginei que tinha tudo a ver. Eu sou muito antenada em tudo que está acon-

tecendo. Gosto muito de moda e comecei a ver em revistas que tinha alguém fazendo uma coisinha aqui, outra ali, tudo ligado ao filme. Aí fiz os *cupcakes* e foi grande a repercussão. Eu me esforço em sempre fazer diferente, fazer primeiro, o que tem de melhor e mais moderno.

Foi assim também com o brigadeiro de colher, que você tirou do cardápio...

Tirei, porque agora tem até na padaria! Eu tenho a patente, foi muito legal fazer, então que bom que está todo mundo fazendo, deixa eles fazerem. Então recuperei o brigadeiro enrolado.

Como você planeja as mudanças do cardápio normalmente?

De acordo com o clima. Às vezes, no inverno, temos que ter opções mais quentinhas. No verão, mais frutas, e fora isso minha cabeça está sempre a mil, tendo ideias para mudar. Não dá tempo nem de executar.

E em relação aos cardápios das festas? Até que ponto vocês fazem o que o cliente pede?

Muito no começo, fazia tudo como era pedido. Mas hoje, se me pedem para fazer o doce da fulana, não faço, não acho bacana copiar. Mas se a pessoa sempre pede nossos serviços e já insistiu dez vezes em um doce de framboesa, faço um e pronto. Sou cozinheira, mas isso também é quase ser artista, e minhas criações são como filhos. Ao mesmo tempo, porém, não tenho o menor pudor em seguir o que o público quer. Quando eu comecei, fazia tortas elaboradas com lavanda, tapioca, e as pessoas queriam brigadeiro, então, ok! Vamos fazer brigadeiro, vamos deixar as pessoas felizes! Quero que elas comam, gostem e voltem.

É curioso que você seja hoje responsável por cardápios tão diferentes: um de doces e dois de comida saudável (Wraps e Go Fresh).

Cozinha é técnica pura, são fórmulas, então na verdade não existe tanta diferença assim. Mas acho que uma refeição leve e saudável, para que se possa abusar um pouco mais na sobremesa, é a combinação perfeita. Eu faço isso.

E como você administra sua rotina?

Sou super a mil. Mas no Wraps e no Go Fresh, eu faço apenas o desenvolvimento dos pratos, o que não me exige muito tempo. Estou há oito anos na rede deles, então faço com uma certa facilidade. Desenvolvo os pratos, apresento aos sócios e depois faço um treinamento, além de acompanhar e fazer provas. Mas tenho uma equipe de nutricionistas que tocam o dia a dia. As aulas são organizadas por horário, e o resto do tempo passo aqui e escrevendo meu livro *Cupcakes*, que sai em outubro pela editora DBA. Agora também trabalho no site vamoscozinhar.com.br, fazendo algumas gravações de receitas. E tenho um programa na Fox Life e outro no canal Cozinha Caseira. Amo fazer isso. Aliás, estou sempre feliz. Esses dias, numa segunda-feira, coloquei no meu Twitter: "Segunda-feira, que delícia! Um beijo para todos". Sou uma pessoa feliz, porque tenho uma família linda e um trabalho que amo.

Quais os seus planos profissionais para o futuro?

Além do livro, em outubro tem a expansão da empresa. Vou abrir a segunda loja La Vie en Douce na rua Pedroso Alvarenga. E aí é só esperar a Globo me contratar para o lugar da Ana Maria Braga...*(risos)*.



Depois de criar o brigadeiro de colher, que virou febre, Carole repaginou o doce em sua forma tradicional, enrolada. A loja tem várias opções de cobertura