

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

Ed. Março 25

Lucas Lawrence

**Mestre da alta
gastronomia**

Pág.20

**A INTERAÇÃO
DOS CHEFS...**



Estamos preparados?

Pág.13

**5 erros
imperdoáveis**



que um chef não pode cometer,
como corrigi-los?

Pág.7

**Repensar a
carreira**



Na cozinha, assim como na vida,
estagnar nunca é uma opção.

Pág.4

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

DIRETOR TÉCNICO E COMERCIAL

Rodrigo G. Ferreira

CAPA DA EDIÇÃO

Chef Lucas Lawrence
Editorial

DIAGRAMAÇÃO E LAYOUT

Equipe Editorial Bonapetit

TEXTO E ORTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit

EDIÇÃO IMAGENS E FOTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit



CONTATO PARA REVISTA

grupo.bonapetit@gmail.com

ENTRE E SIGA-NOS

 [revistabonapetit](https://www.instagram.com/revistabonapetit)

 [Revista Bonapetit](https://www.linkedin.com/company/revista-bonapetit)

 [Revista Bonapetit](https://www.youtube.com/revista-bonapetit)

www.revistabonapetit.com.br



NOTA DO EDITOR

Se a culinária é um ato de preparo, a gastronomia é a arte que eleva cada prato a uma experiência inesquecível. Antes mesmo da primeira garfada, a comida já nos seduz pelo olhar, como uma pintura feita de cores vibrantes, texturas envolventes e composições harmoniosas dignas de um museu. Mas, diferente das obras expostas em galerias, a gastronomia tem um destino ainda mais sublime: despertar o prazer e alimentar o corpo e a alma.

A apresentação de um prato é o primeiro convite ao desejo. Um carpaccio delicadamente disposto, um risoto cremoso pontuado por ervas frescas ou uma sobremesa montada como uma escultura em miniatura - tudo é pensado para criar impacto visual e antecipar os sabores que vêm a seguir. A harmonia das cores não é mero capricho: tons quentes sugerem aconchego, verdes e amarelos evocam frescor, enquanto o brilho de um molho bem reduzido revela técnica e precisão.

Mas a verdadeira magia da gastronomia está no equilíbrio entre estética e sabor. De nada adianta um prato lindo se ele não envolver o paladar em uma dança de sabores e aromas. A crocância que contrasta com a maciez, o doce que encontra o ácido, o calor de um tempero que desperta os sentidos - cada elemento é cuidadosamente pensado para proporcionar prazer.

Cozinhar é um ato de amor e criatividade, mas a gastronomia vai além: ela transforma cada refeição em uma experiência. Como um quadro de Van Gogh ou uma sinfonia de Mozart, um prato bem elaborado desperta emoções, cria memórias e nos transporta para diferentes lugares e culturas.

Afinal, o que seria da vida sem os prazeres à mesa?





**SAIR DA ZONA
DE CONFORTO**

REPENSAR A CARREIRA

O sal da evolução na gastronomia



Na cozinha, assim como na vida, estagnar nunca é uma opção. O fogo que acende o fogão precisa ser o mesmo que alimenta a paixão pelo ofício. Para um chef de gastronomia, repensar a carreira não é um sinal de fraqueza, mas sim de evolução. A zona de conforto pode ser o maior inimigo da criatividade e do crescimento.

Se os pratos já saem quase no piloto automático, se os desafios diminuíram e a paixão parece ofuscada pela rotina, talvez seja hora de buscar novos caminhos. Aprender uma técnica diferente, explorar uma cozinha internacional, abrir um novo negócio, ensinar, competir – as possibilidades são infinitas para quem se permite sair do comum.



Como sair da zona de conforto?

- ✓ Estude e se atualize – Gastronomia está em constante evolução. Cursos, viagens e experiências enriquecem o repertório.
- ✓ Arrisque-se em novos desafios – Um pop-up, um novo menu, um estágio em outro país ou uma reviravolta no próprio restaurante.
- ✓ Crie sua identidade – Um grande chef não é apenas técnico, mas alguém com personalidade culinária marcante.
- ✓ Compartilhe conhecimento – Ensinar e liderar também são formas de crescimento

Na gastronomia, quem não se desafia, perde sabor. A cada reinvenção, um chef se torna mais completo. O que está te impedindo de dar o próximo passo? O mundo está esperando o seu novo prato!



Chef Clebson Tavares

VENCE DESAFIOS DA VIDA NDO



Clebson, chef de cozinha natural de Nossa Senhora do Ó, Ipojuca, iniciou sua trajetória culinária cozinhando com sua mãe e irmã em Porto de Galinhas. Aos 18 anos, começou a trabalhar com o público e, aos 20, tornou-se garde-manger, acumulando experiência em panificação graças ao tio, dono de padaria. Apesar da pouca experiência, destacava-se pela rapidez no aprendizado, surpreendendo colegas e superiores.

Buscando crescimento, ingressou no setor hoteleiro como steward e, em dois meses, foi promovido a segundo cozinheiro. Mesmo sem concluir a faculdade por limitações financeiras, investiu em cursos para aprimorar suas habilidades. Aos 24 anos, assumiu o cargo de primeiro garde-manger e, sob a orientação de Luciano Rodrigues, desenvolveu técnicas de escultura em frutas e legumes, além de habilidades de gestão.

Sua carreira expandiu-se com oportunidades em Alagoas, São Paulo e Paraná, onde trabalhou em eco resorts e aprimorou sua visão profissional. De volta à sua cidade natal, tornou-se coordenador de cozinha no Hotel Intercity e especializou-se em panificação e descongelamento. Em Alagoas, no Vila Galé, foi promovido de líder de cozinha a chef, consolidando sua experiência em gestão e treinamento.

Após sair do Vila Galé, dedicou-se a auditorias, redução de custos e treinamentos, ampliando sua atuação estratégica. No final de 2024, recebeu um convite para ser subchef de cozinha operacional no Eco Resort Zagaia, no Mato Grosso do Sul. Em fevereiro de 2025, embarcará para a França para trabalhar com um renomado chef, marcando uma nova etapa em sua trajetória.

Para Clebson, a fé sempre foi fundamental. Sua trajetória reflete resiliência, aprendizado contínuo e a busca pela excelência na gastronomia.



[hamburgueria_tavares](https://www.instagram.com/hamburgueria_tavares)



CRIANDO MEMÓRIAS INESQUECÍVEIS

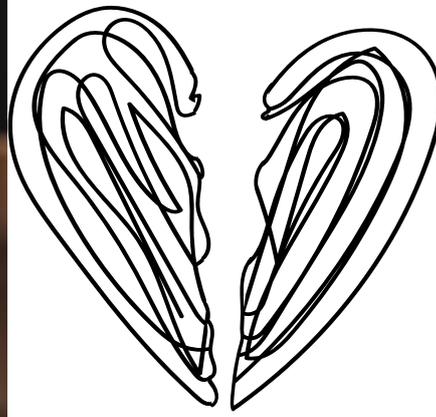
A Doce GiovAna nasceu do encontro entre duas talentosas confeitadeiras que compartilhavam um sonho em comum. Uma delas acumulava experiência em renomadas confeitarias de Belo Horizonte, enquanto a outra era formada pelo Instituto Gastronômico das Américas (IGA). Unidas pela paixão pela confeitaria, criaram uma marca que combina tradição, sofisticação e um toque especial de carinho em cada doce.

Um dos grandes diferenciais da Doce GiovAna é o Clube do Bolo, um serviço de assinatura pensado para os amantes de bolos caseiros e biscoitos fresquinhos, perfeitos para os finais de semana. Além disso, em datas especiais como a Páscoa, a marca lança coleções exclusivas de ovos artesanais, preparados com chocolates selecionados e recheios irresistíveis.

Cada criação da Doce GiovAna é desenvolvida para transformar momentos simples em memórias inesquecíveis. Descubra essa experiência única e apaixone-se por cada detalhe.



doce_giovana_



5

ERROS IMPERDOÁVEIS

que um Chef não pode cometer e
como corrigi-los?



Na alta gastronomia, cada prato conta uma história, e qualquer deslize pode comprometer a experiência do cliente. O papel de um chef vai além de criar pratos saborosos; ele deve garantir consistência, técnica impecável e excelência em cada detalhe. Aqui estão cinco erros que um chef não pode cometer – e como corrigi-los caso aconteçam.

1. Falta de organização na cozinha

O famoso conceito de mise en place não é um luxo, mas uma necessidade. Uma cozinha desorganizada gera atrasos, desperdício de ingredientes e falhas na execução dos pratos.

✓ Como corrigir: Adote uma rotina rígida de preparação. Antes do serviço, garanta que tudo esteja pronto e ao alcance da equipe. Organize estações de trabalho por tipo de preparo e mantenha uma comunicação eficiente.

2. Desprezar o frescor e qualidade dos ingredientes

Não há técnica que salve um prato feito com ingredientes de baixa qualidade. Produtos frescos e sazonais fazem toda a diferença no resultado final.

✓ Como corrigir: Estabeleça parcerias com fornecedores confiáveis e revise rigorosamente os produtos recebidos. Sempre prove os ingredientes antes de usá-los e descarte qualquer item duvidoso.

3. Temperar ou cozinhar de maneira inconsistente

Errar no sal, exagerar em condimentos ou não respeitar o ponto de cozimento dos ingredientes pode arruinar um prato e afastar clientes.

✓ Como corrigir: Padronize receitas e documente cada detalhe, desde quantidades até tempos de cocção. Durante o serviço, prove constantemente os pratos e treine a equipe para garantir uniformidade nos preparos.

4. Não respeitar a higiene e segurança alimentar

Higiene inadequada pode comprometer a saúde dos clientes e prejudicar a reputação do restaurante.

✓ Como corrigir: Siga rigorosamente normas sanitárias, como armazenamento correto dos alimentos, temperatura ideal para conservação e manuseio adequado. Treine a equipe regularmente sobre boas práticas e implemente checklists diários de higienização.

5. Ignorar a experiência do cliente

A cozinha pode ser o coração do restaurante, mas a experiência do cliente vai além do prato. Uma comida excelente não compensa um atendimento ruim ou uma apresentação descuidada.

✓ Como corrigir: Valorize a apresentação dos pratos, treine a equipe para um serviço atencioso e esteja aberto a feedbacks. Um bom chef deve sair da cozinha de vez em quando para entender as expectativas do público e garantir que tudo esteja alinhado com a proposta do restaurante

Conclusão

Ser um grande chef não é apenas dominar técnicas e criar pratos inovadores, mas também ter disciplina, organização e respeito pelo produto e pelo cliente. Evitar esses erros é essencial para garantir um serviço impecável e uma gastronomia de alto nível.

ChefsOn



Reportagem encomendada por ChefsOn - Visite: www.plataformachefson.com.br



BACALHAU À PRADO – UMA HISTÓRIA DE TRADIÇÃO, AMIZADE E SUPERAÇÃO

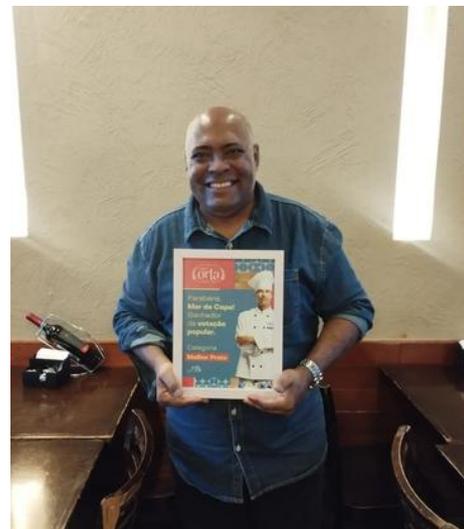
O Tio Phill tem a honra de apresentar um prato especial: o Bacalhau à Prado, vencedor do prêmio de voto popular no festival Sabores da Orla 2023. Mais do que uma receita premiada, esse prato simboliza amizade, dedicação e paixão pela gastronomia.

A história teve início em 2022, quando Tio Phill foi convidado a atuar como jurado técnico no festival. Durante essa experiência, conheceu Cristiano, um dos sócios do Quiosque Mar de Copa, na praia de Copacabana. A conexão entre os dois foi imediata e, com o tempo, essa parceria evoluiu para uma relação profissional, resultando na contribuição direta de Tio Phill na indicação de funcionários e no aprimoramento de processos do estabelecimento.



O grande desafio surgiu em fevereiro de 2023, quando Cristiano fez um convite especial: assumir a chefia do Mar de Copa e criar um prato para competir no festival, em busca do bicampeonato. O motivo era nobre—sua esposa, Tati, chef da casa, estava no final da gestação e não poderia liderar a equipe naquela edição do evento.

A escolha do prato foi uma homenagem ao pai de Cristiano, Sr. Antônio Prado, que completava 70 anos. Apaixonado por bacalhau e com uma vida dedicada ao universo náutico, ele sempre valorizou a boa gastronomia. Assim, a missão foi traçada: criar um prato que respeitasse essa tradição, trazendo ao mesmo tempo um toque moderno e sofisticado.



Nascia, então, o Bacalhau à Prado, uma fusão perfeita entre tradição e inovação. O resultado foi um grande sucesso: primeiro lugar na votação popular, garantindo o bicampeonato para o Mar de Copa e proporcionando a Cristiano uma homenagem inesquecível ao seu pai. Essa vitória reafirma o poder da gastronomia, que vai muito além da cozinha. Ela conta histórias, fortalece laços e cria memórias marcantes. Hoje, o Bacalhau à Prado retorna ao menu, preparado com o mesmo carinho e dedicação que o levaram ao topo.



RECEITA BACALHAU À PRADO

Ingredientes:

Para o bacalhau confitado:

- 4 postas de bacalhau dessalgado
- 500 ml de leite
- 4 dentes de alho inteiros
- 2 ramos de alecrim
- 2 ramos de tomilho
- 2 folhas de louro
- 500 ml de azeite
- Azeitonas pretas a gosto

Para o arroz à Prado:

- 1 xícara de arroz
- 50 ml do azeite do confit
- ½ pimentão vermelho em brunoise
- ½ pimentão amarelo em brunoise
- 1 cebola roxa em brunoise
- 2 tomates sem pele e sem sementes (concassé)
- 2 dentes de alho picados
- ½ talo de alho-poró fatiado
- 200 ml de leite

Para a cebola crispy:

- 1 cebola roxa cortada em julienne
- ½ xícara de farinha de trigo
- Água gelada (o suficiente para formar um tempurá leve)
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

Finalização:

- Cebolinha cortada em tiras julienne

Modo de Preparo:

Bacalhau Confitado

1. Em uma panela, aqueça o leite com o alho, o alecrim, o tomilho e o louro.
2. Adicione as postas de bacalhau e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos (sem ferver).
3. Retire o bacalhau do leite, escorra bem e transfira para uma assadeira.
4. Cubra com azeite, alho, alecrim, tomilho, louro e azeitonas.
5. Confitá-lo em forno baixo a 60°C por 6 horas.

2. Arroz à Prado

1. Em uma panela, aqueça 50 ml do azeite do confit.
2. Refogue os pimentões, depois adicione a cebola, o tomate, o alho e o alho-poró.
3. Acrescente o bacalhau desfiado e misture bem.
4. Junte o arroz e o leite, misture e cozinhe até atingir o ponto desejado.

3. Cebola Crispy

1. Tempere a cebola com sal e empane em uma massa de tempurá feita com farinha de trigo e água gelada.
2. Frite em óleo quente até dourar e ficar crocante.

4. Montagem do Prato

1. Disponha uma porção do arroz à Prado no prato.
2. Coloque a posta do bacalhau confitado ao lado, com as azeitonas e os dentes de alho do confit.
3. Finalize com a cebola crispy sobre o arroz e a cebolinha fatiada sobre o bacalhau.



Tio Phill



cheftiophill



mardecopa_rj

Chef

Nadir Soares



Uma Jornada de Amor, Determinação e Sucesso

Nadir Ventura Soares personifica paixão, dedicação e resiliência, demonstrando que é possível transformar sonhos em conquistas. Com mais de 25 anos de carreira, consolidou-se como uma das principais referências em confeitaria e panificação no Brasil. Atualmente, reside em Cabreúva, no interior de São Paulo, onde continua a encantar com suas criações sofisticadas e repletas de afeto.

Seu talento é evidente em cada doce que produz, desde a cocada cremosa e o mousse de chocolate até o pavê de abacaxi com coco e as clássicas tortas de limão. No entanto, seu maior destaque é o icônico pudim, aclamado como o melhor do Brasil em uma entrevista exclusiva ao programa Hora H. Hoje, exerce a função de subchefe de cozinha no prestigiado Hotel Japy Resort, onde segue aperfeiçoando sua arte.

A trajetória de Nadir começou de forma humilde, como balconista em padarias de São Paulo. Seu talento logo chamou a atenção, proporcionando-lhe a oportunidade de trabalhar ao lado da renomada padeira Neiva Evangelista, em Fortaleza—uma experiência transformadora que definiu os rumos de sua carreira.

Com formação pelo Senai e Fatec, aprimorou suas habilidades e desenvolveu um estilo único, equilibrando tradição e inovação. Sua confeitaria não se limita apenas ao sabor; cada criação resgata memórias afetivas, tornando-se um elo entre o passado e o presente.

Em 2023, recebeu uma homenagem especial do prefeito de Cabreúva, sendo convidada a confeccionar o bolo de aniversário da cidade ao lado de outras talentosas confeitadeiras. Esse reconhecimento reforçou ainda mais sua influência e prestígio na região.

Além de ser uma profissional exemplar, Nadir é também um símbolo de força e superação. Como mãe solo, enfrentou inúmeros desafios, sempre priorizando o bem-estar de seus filhos, Brenda e John. Hoje, orgulha-se de vê-los realizados, sabendo que trilhou um caminho pautado no amor e na dedicação.

Agora, casada com Roberto Antunes e vivendo uma fase de plena realização, Nadir segue compartilhando seu conhecimento e paixão pela confeitaria. Sua história é um testemunho inspirador de que, com esforço e determinação, qualquer sonho pode se tornar realidade.

"Cozinhar não é apenas preparar pratos; é compartilhar amor, cuidado e memórias." – Nadir Ventura Soares.



chef_nadirsoares

www.revistabonapetit.com.br

A AUSÊNCIA DE MARKETING PODE SER O INGREDIENTE PRINCIPAL PARA FALTA DE SUCESSO

APAREÇA, CRESÇA!

Só o talento não basta, também é importante se destacar e aparecer

No universo da gastronomia, onde sabores e experiências são o centro das atenções, muitos profissionais e empreendedores enfrentam uma barreira crucial: a falta de investimento em marketing. A arte de cozinhar é, sem dúvida, essencial, mas em um mercado competitivo e saturado, o talento por si só muitas vezes não é suficiente para garantir o sucesso.

Uma das principais dificuldades enfrentadas por chefs, restaurantes e negócios gastronômicos que ignoram o marketing é a incapacidade de se destacar. Por mais saborosa que seja a comida, se ela não for conhecida, apreciada e recomendada, dificilmente alcançará o público-alvo. Esse erro é especialmente crítico em tempos de redes sociais, onde a presença digital pode ser decisiva para atrair clientes.

Além disso, a falta de marketing muitas vezes dificulta a criação de uma identidade de marca sólida. Restaurantes e profissionais precisam mais do que bons pratos: eles precisam contar histórias, construir conexões emocionais e criar um diferencial competitivo. Sem estratégias de marketing bem elaboradas, essas narrativas se perdem, e o negócio corre o risco de ser apenas mais um entre tantos outros.

Outro ponto crucial é o impacto financeiro. Muitos chefs veem o marketing como um custo desnecessário, quando, na verdade, ele deve ser encarado como um investimento. Uma estratégia bem executada pode resultar em um aumento significativo da clientela, fidelização e, consequentemente, no lucro. O dilema é que, sem marketing, os empreendimentos não conseguem atrair o fluxo de clientes necessário para manter as portas abertas.



A raiz desse problema muitas vezes está na formação dos profissionais de gastronomia. Muitos chefs e empreendedores focam intensamente em técnicas culinárias, mas deixam de lado aspectos essenciais como gestão e promoção. O resultado é uma lacuna de conhecimento que pode custar caro.

Portanto, investir em marketing não é uma questão de luxo, mas de sobrevivência e crescimento. Seja com campanhas em redes sociais, parcerias com influenciadores ou até mesmo workshops presenciais, os profissionais de gastronomia precisam adotar ferramentas que ampliem sua visibilidade. Afinal, o sucesso não está apenas no prato, mas na capacidade de fazer com que as pessoas saibam que ele existe.



I.A na cozinha



A INTERAÇÃO DOS CHEFS...

Estamos preparados?

ChefsOn

O sabor que conecta você

www.revistabonapetit.com.br

Pag.13

A gastronomia sempre foi uma arte movida por tradição, criatividade e paixão. No entanto, à medida que a inteligência artificial (IA) avança em diversas áreas, as cozinhas profissionais também começam a sentir o impacto dessa revolução tecnológica. Para chefs, cozinheiros e demais profissionais do setor, surge um novo desafio: equilibrar o toque humano essencial da culinária com a eficiência e precisão proporcionadas pelas máquinas inteligentes.



A Tecnologia Invasão nas Cozinhas

Hoje, cozinhas industriais já contam com equipamentos que incorporam IA, como fornos inteligentes capazes de ajustar automaticamente temperatura e tempo de cozimento ou robôs que realizam tarefas repetitivas com precisão quase cirúrgica. Softwares de gestão culinária ajudam a prever demandas de estoque, planejar cardápios otimizados e reduzir desperdícios. Ferramentas de IA também são usadas para analisar preferências dos clientes, criando pratos que atendem a diferentes perfis e tendências gastronômicas.

O Profissional Entre a Arte e a Automação

No entanto, esse avanço traz consigo questionamentos profundos sobre o papel do chef. Se máquinas podem executar cortes perfeitos, controlar processos de cozimento ou até sugerir combinações de sabores baseadas em dados, onde fica o espaço para a intuição, a criatividade e o toque pessoal do profissional? Muitos chefs têm encontrado na IA uma aliada para automatizar tarefas repetitivas, liberando mais tempo para a criação e experimentação. Outros, porém, sentem a pressão de se adaptar rapidamente a ferramentas tecnológicas para não perder relevância no mercado.

Novas Demandas e Habilidades

A cozinha moderna exige que os profissionais ampliem seu repertório. Além das habilidades clássicas — técnicas culinárias, gestão de equipe e conhecimento de ingredientes —, surge a necessidade de compreender e interagir com sistemas inteligentes. Cursos de gastronomia já começam a incluir disciplinas sobre tecnologia culinária, mostrando que o futuro do setor está cada vez mais híbrido.

O Desafio Ético e Cultural

Outro desafio é o equilíbrio entre eficiência tecnológica e autenticidade cultural. A gastronomia é uma manifestação cultural rica em tradições regionais e familiares. Como preservar essa alma dos pratos em um cenário dominado por dados e algoritmos? Essa é uma das grandes questões que chefs contemporâneos precisam considerar.

O Futuro é Colaborativo

Apesar dos desafios, a maioria dos especialistas concorda que o futuro da gastronomia será colaborativo. A inteligência artificial não substituirá o chef, mas ampliará suas possibilidades criativas. Profissionais que souberem aliar tradição e tecnologia terão um diferencial competitivo, criando experiências gastronômicas que unem sabor, arte e inovação.

No fim das contas, a essência da gastronomia — o prazer de alimentar e conectar pessoas — continua a mesma. As ferramentas mudam, mas o coração da cozinha ainda bate no ritmo das mãos humanas. [#gastronomia](#) [#chefs](#) [#cozinha](#) [#instagram](#) [#inteligenciaartificial](#)



Chefs On

O sabor que conecta você



Edição Limitada

Garanta sua pré-reserva 

Conheça o
novo azeite

não-filtrado
que vai *desafiar*
seus sentidos!



Portal
Casa
**GABRIEL
RODRIGUES**

www.portalcasagabrielrodrigues.com.br



CHEF RODRIGO THEODORO: PAIXÃO E PRECISÃO NA COZINHA DE FERNANDO DE NORONHA

Com uma trajetória marcada por grandes cozinhas no Brasil e no exterior, o chef Rodrigo Theodoro traz para Fernando de Noronha uma culinária que combina técnica, sensibilidade e respeito aos ingredientes locais. À frente do restaurante da Pousada do Vale, ele imprime sua identidade em cada prato, transformando sabores em experiências inesquecíveis.

Com um olhar apurado para a excelência, o chef une influências de sua jornada gastronômica ao frescor dos produtos da ilha. Peixes recém-saídos do mar, fornecidos por pescadores locais, ingredientes de altíssima qualidade e um preparo artesanal cuidadoso são os pilares de sua cozinha. O resultado? Pratos despretensiosos, mas surpreendentes, onde cada garfada é um convite à descoberta.

Aqui, não há exageros ou formalidades desnecessárias: o foco está na essência do sabor. A cada detalhe, Rodrigo Theodoro cria uma experiência sensorial única, estimulando paladar, olfato e memória. Seja em um peixe grelhado perfeitamente executado ou em um prato repleto de referências e paixão, sua gastronomia traduz o espírito de Noronha – autêntica, vibrante e inesquecível.

Sentar-se à mesa do restaurante da Pousada do Vale não é apenas fazer uma refeição, é viver um momento especial, guiado pelas mãos de um chef que transforma simplicidade em sofisticação e sabor em emoção.

Uma viagem a Noronha merece uma experiência como essa.



rtheodoro10



Chefs On

O sabor que conecta você

Inscrições abertas



www.plataformachefson.com.br

Topa participar
desse **desafio**?

Participe deste grande projeto da gastronomia
e destaque seu profissional

Chef à moda antiga:

O que mudou nos últimos 50 anos?



Há 50 anos, ser chef de cozinha era quase um ofício invisível. Os grandes nomes do métier estavam confinados às cozinhas, longe dos olhos do público, e a figura do chef era a de um artesão, dedicado a preservar receitas tradicionais e comandar sua brigada com disciplina militar. Hoje, o cenário é completamente diferente. A profissão de chef passou por uma transformação profunda, influenciada por mudanças sociais, culturais e tecnológicas que redefiniram o que significa liderar uma cozinha.

No passado, a formação de um chef era quase exclusivamente empírica. Aprendia-se trabalhando duro, começando pelas tarefas mais simples, como lavar panelas e descascar legumes, até ascender ao comando da cozinha. Escolas de gastronomia existiam, mas não eram tão acessíveis ou populares como são hoje. Hoje, um aspirante a chef pode se formar em renomadas instituições, aprender sobre técnicas internacionais e até sobre empreendedorismo e marketing – algo que os chefs do passado mal precisavam considerar.

Outra mudança significativa é a visibilidade. Na era pré-internet, chefs eram desconhecidos pelo público. Seu reconhecimento vinha, no máximo, de críticas em jornais ou guias como o Michelin. Agora, os chefs são estrelas da mídia. Programas de televisão, redes sociais e plataformas como o YouTube transformaram cozinheiros em celebridades globais. O chef deixou de ser apenas o comandante da cozinha para se tornar um embaixador da gastronomia.



Ainda existe uma conexão?

A tecnologia também revolucionou o papel do chef. Nos anos 1970, as cozinhas eram equipadas com ferramentas básicas e técnicas tradicionais. Hoje, chefs têm acesso a equipamentos de ponta, como sous-vide, termocirculadores e impressoras 3D, que ampliam o limite da criatividade culinária. Além disso, a globalização trouxe ingredientes antes inimagináveis para qualquer despensa. Apesar disso, algo se perdeu nesse processo. O chef à moda antiga tinha uma conexão mais profunda com o artesanal, com a terra, com o “fazer à mão”.

O ofício era uma manifestação direta do conhecimento passado de geração em geração. Hoje, em meio à pressão por inovação, mídia e tendências, alguns se perguntam se não seria hora de resgatar essa essência.

Ser chef hoje é liderar não só a cozinha, mas também marcas, narrativas e tendências. É um equilíbrio delicado entre tradição e modernidade – e, para muitos, a saudade do chef à moda antiga é um lembrete de que o futuro da gastronomia precisa do melhor dos dois mundos.



CHEF

LUCAS

Lawrence

*Mestre da alta
gastronomia*



Lucas Lawrence Pedroso nasceu em 24 de julho de 1988, na cidade de Formiga, Minas Gerais. Ainda na infância, mudou-se para Piumhi – MG, cidade que passou a considerar sua verdadeira casa. Sua trajetória profissional teve início no setor de alimentação, mas antes disso, explorou diferentes áreas. Trabalhou na empresa familiar de laticínios e chegou a ingressar no curso de Engenharia de Petróleo no Rio de Janeiro.

No entanto, foi ao atuar em bares e restaurantes para complementar sua renda que descobriu sua verdadeira vocação: a gastronomia.

A influência da culinária sempre esteve presente em sua vida, especialmente por meio de sua mãe, uma exímia cozinheira. No Rio de Janeiro, teve a oportunidade de aprender com o renomado Chef Alexandre, experiência que lhe proporcionou uma base sólida para ingressar no universo da alta gastronomia.

Mais tarde, mudou-se para Campo Grande, onde iniciou os estudos em Engenharia Civil, mas foi ao trabalhar em restaurantes que confirmou seu destino na cozinha. Determinado a se aprofundar na área, decidiu investir em sua formação gastronômica, participando de cursos e dos mais prestigiados congressos do setor.

Ao longo dos anos, Lucas construiu uma carreira sólida e diversificada. Em 2018, fundou a Salsa Consultoria, uma empresa especializada em consultoria gastronômica, que o levou a viajar pelo Brasil e explorar as diversas influências culinárias do país. Sua expertise e talento o posicionaram como Chef Executivo e Consultor Gastronômico em estabelecimentos renomados, como o Hotel Cabreúva Resort, a Rede MS de Restaurantes em Ubatuba e a hamburgueria Galáxia Búrguer.

Além disso, acumulou experiências internacionais ao explorar a gastronomia de diferentes países da América do Sul, aprimorando suas técnicas e expandindo sua visão gastronômica.

Entre suas conquistas mais notáveis, destaca-se o Prêmio Dólmã – considerado o "Oscar da Gastronomia Brasileira" –, recebido em 2021.

Esse reconhecimento consolidou sua posição no cenário gastronômico nacional e lhe garantiu o prestigioso título de Chef Embaixador da Gastronomia Mineira. Sua atuação como palestrante em eventos como o Enchefs Brasil e o Congresso Nacional da ABRASEL reforça seu compromisso com a evolução e valorização do setor.

Atualmente, Lucas Lawrence Pedroso reside em Pedro Juan Caballero, no Paraguai, onde ocupa o cargo de Chef no tradicional Hotel Casino Amambay, que já soma mais de 45 anos de história. Em sua nova jornada, busca elevar o patamar da gastronomia local, trazendo inovação e sofisticação aos menus do prestigiado estabelecimento.

Além de comandar a cozinha do hotel, está à frente de um ambicioso projeto de reestruturação gastronômica, que engloba a capacitação da equipe, a renovação da identidade visual do restaurante e a implementação de um conceito moderno e refinado.

Para Lucas, a gastronomia vai além do sabor – é uma experiência completa, que envolve técnica, serviço impecável e uma apresentação que desperta os sentidos. Seu objetivo é transformar a culinária do Amambay Hotel Casino em uma referência, combinando tradição e criatividade, sempre com um olhar atento às premiações e reconhecimentos que possam consolidar ainda mais o nome do hotel no cenário gastronômico internacional.

Com visão inovadora e uma paixão inabalável pela gastronomia, Lucas Lawrence Pedroso segue sua trajetória de sucesso, sempre em busca de proporcionar experiências únicas e memoráveis à mesa.





Um Banquete de Sabores para Celebrar a Páscoa

Abril é um mês de renovação, esperança e celebração. Com a Páscoa, a ressurreição de Cristo marca um período de fé, luz e alegria, onde as famílias se reúnem para compartilhar momentos especiais ao redor da mesa. É nessa atmosfera de união e tradição que a renomada Chef Luciana Cassaboni apresenta um menu autoral, cuidadosamente elaborado para tornar essa data ainda mais memorável. Unindo tradição e sofisticação, a chef traz criações que exaltam os sabores autênticos do Rio Grande do Sul, utilizando ingredientes de alta qualidade provenientes da agricultura familiar.

Chef Luciana Cassaboni

Entre os destaques estão a cevada da Apidae, os espumantes refinados da Aos Costumes Wine, o queijo colonial artesanal da DORF, o irresistível doce de leite da ESTRELAT, o licor sofisticado da Weber Haus e as geleias saborosas da Ferrero. Cada produto foi selecionado para proporcionar uma experiência gastronômica única, combinando sabor e tradição.

Para tornar o almoço de Páscoa ainda mais especial, a Chef Luciana Cassaboni escolheu os elegantes pratos da Equinox Equipamentos, agregando requinte e brilho à mesa.



A harmonia entre os elementos gastronômicos e a apresentação impecável eleva a celebração, transformando cada refeição em um momento inesquecível.

Com criatividade e paixão pela gastronomia, a chef desenvolveu um menu que reflete o verdadeiro espírito da Páscoa: partilha, renovação e amor. Uma experiência que vai além do paladar, despertando emoções e criando memórias que serão lembradas para sempre.

Prepare-se para viver uma Páscoa repleta de sabor e encanto com as criações exclusivas da Chef Luciana Cassaboni.

Receita especial CORDEIRO FESTIVO

Ingredientes

2 kg de lombo de cordeiro magro
2 dentes de alho
1 unidade de cebola média
1 limão pequeno
5 fatias de Bacon
sal a gosto
50 ml de vinho branco seco

Molho:

1/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de amido de milho
1 xícara (chá) de espumante Brut
1/4 xícara (chá) de uva-passa sem semente
4 porções de cravo-da-índia
1 pitada de canela em pó
1 pitada de sal
pimenta-do-reino a gosto
Ameixa seca sem caroço picada
Cereja em calda
Pêssego em calda picado
Abacaxi em calda picado
Figo em calda picado

Modo de Preparo

Tempere o lombo com o sal, a pimenta-do-reino, o limão, o alho socado e a cebola picada e o vinho. A seguir, deixe-o descansar nesses temperos por 3 horas.

Depois, coloque a carne em uma assadeira funda e cubra-a com o bacon. Leve ao forno preaquecido e deixe assar até que o lombo esteja bem corado.

Retire e reserve. Em uma panela de tamanho médio, misture o açúcar com o amido, o sal, pimenta-do-reino e a canela em pó.

A seguir, adicione a espumante e os cravos-da-índia. Leve ao fogo, deixe ferver por cerca de 10 minutos e retire os cravos e misture as passas.

Na hora de levar à mesa, distribua bastante o molho bem quente sobre as fatias de lombo e distribua as frutas picadas.



lucianacassaboni





REVISTA BONAPETIT

A MELHOR REVISTA DE GASTRONOMIA

Os profissionais da gastronomia
O avanço da arte da gastronomia
Grandes notícias e eventos marcantes



PLATAFORMA CHEFSON

Um conteúdo exclusivo para quem vive e respira gastronomia, cursos, palestras, oficinas e notícias atualizadas.

BONAPETIT.
A melhor Revista de Gastronomia

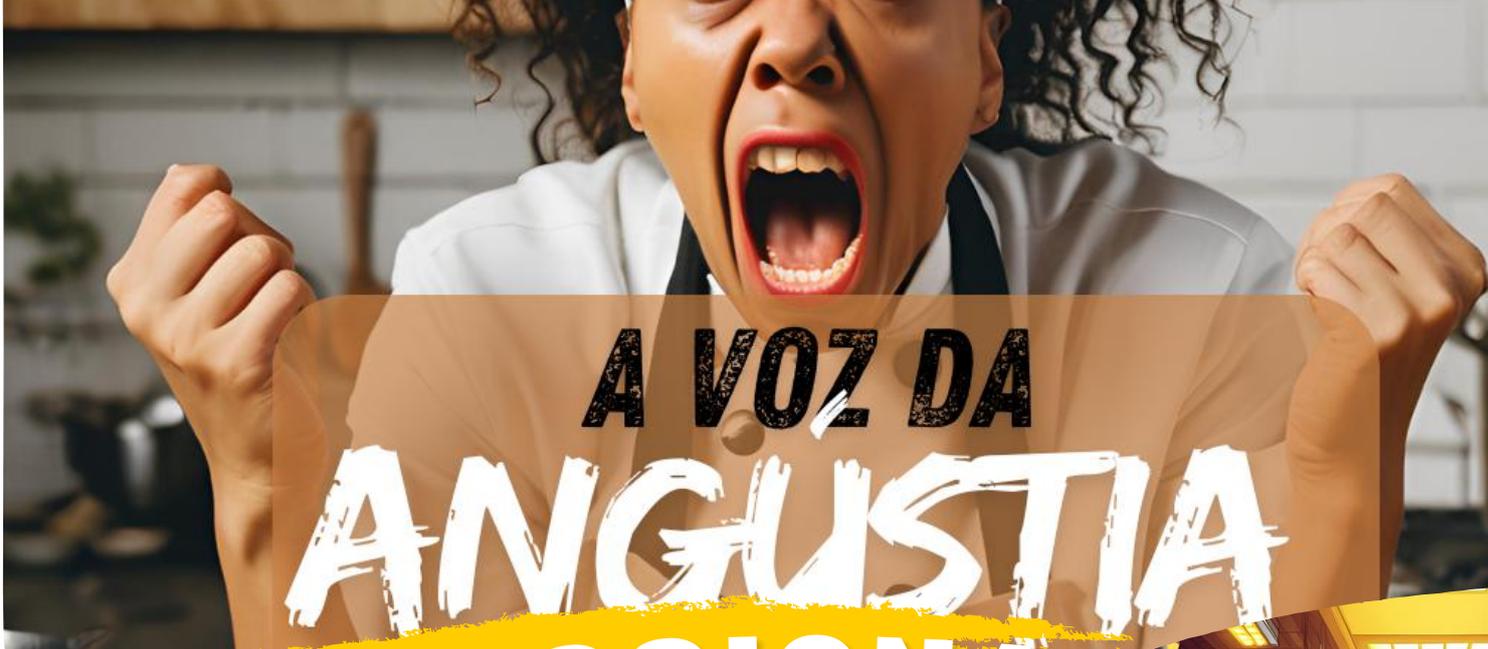
ChefsOn
O sabor que conecta você

BONAPETIT

A melhor Revista de



Youtube  : Dicas para gestão

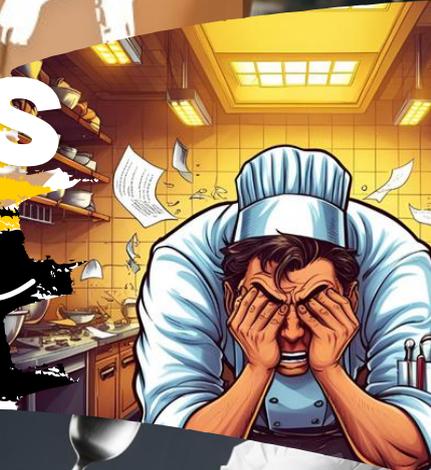


A VOZ DA

ANGUSTIA

PROFISSIONAIS

da gastronomia



Na superfície, o universo da gastronomia exala glamour. Pratos impecáveis, ingredientes raros, chefs carismáticos e restaurantes premiados parecem compor um mundo perfeito. Mas, nos bastidores dessa cena vibrante, ecoa uma voz muitas vezes abafada: a angústia do profissional da gastronomia.

É uma profissão movida pela paixão, mas também marcada por desafios que frequentemente ultrapassam os limites do suportável. O calor da cozinha, literalmente e metaforicamente, é constante. Jornadas de trabalho extenuantes — 12, 14, até 16 horas diárias — são comuns. Feriados, fins de semana e datas comemorativas, que para muitos significam descanso, são os períodos de maior demanda.

Além da sobrecarga física, há o peso emocional. A pressão por perfeição é imensa: um prato mal executado pode comprometer a experiência de um cliente, e críticas negativas podem repercutir de forma devastadora, especialmente na era das redes sociais. Cada serviço é um espetáculo em que não há espaço para erros, mas essa busca por excelência muitas vezes cobra seu preço em saúde mental.

O profissional da gastronomia frequentemente enfrenta dilemas éticos e emocionais. É preciso equilibrar a paixão pelo ofício com as exigências econômicas. Muitos lutam para inovar, surpreender e manter-se relevantes, enquanto lidam com insumos caros, orçamentos limitados e ambientes de trabalho competitivos.

Outro aspecto angustiante é a falta de reconhecimento. Para cada chef famoso que aparece na TV, há centenas de cozinheiros, auxiliares e garçons que trabalham nos bastidores, invisíveis para o público. Mesmo dentro da hierarquia da cozinha, o esforço coletivo raramente é valorizado como deveria.

Mas a maior angústia talvez seja o conflito interno. A paixão pela gastronomia é intensa, quase visceral, mas é difícil sustentar esse amor em meio a tanto desgaste. Muitos se perguntam: até onde vale a pena sacrificar saúde, vida pessoal e sonhos por essa arte?

Dar voz a essa angústia não é desvalorizar a profissão — é humanizá-la. É reconhecer que, por trás de cada prato sofisticado, há um ser humano que lida com o fogo da cozinha e as chamas internas de seus próprios desafios. É um convite à empatia e uma reflexão sobre o que podemos fazer para que a paixão pela gastronomia não se transforme em um peso insustentável.

O que se
passa na
cabeça
do chef?

Nova série

Verdades que
Ninguém
te conta:

Testemunho de diversos
profissionais da vida real

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

