

## Artigo

**CARLOS ALBERTO DOS SANTOS**, professor visitante sênior, Instituto Mercosul de Estudos Avançados - UNILA (cas.ufrgs@gmail.com)

# As manias culinárias de Monet

Em 1980, o renomado chefe de cozinha francês Joel Robuchon ficou encantado com a cozinha da casa onde viveu Claude Monet, no vilarejo de Giverny, a 80 quilômetros de Paris, na direção da Normandia. Sonhou e salivou de desejo por conhecer os segredos culinários que ali se praticavam sob as ordens ou para gáudio do famoso pintor impressionista. O sonho tornou-se realidade logo depois, com a descoberta dos cadernos de receitas de Monet, transformados em livro em 1989, e publicado no Brasil pela editora Sextante, em 2013, sob o título "À mesa com Monte". Para a versão brasileira, as receitas foram adaptadas por Claude Lapeyre, o respeitado Chefe de Cozinha francês que durante anos desenvolveu sua arte na Hippopotamus, festejada boate carioca dos anos 60 e 70.

Monet era um bom garfo, um gourmet, no dizer dos habitantes da antiga Gália, mas também era um gourmet de primeira, um conhecedor exigente das artes culinárias, como atestam as receitas que transcrevia com tanto esmero em seus cadernos. Tudo o que se sabe da sua vida gastronômica vem de depoimentos coletados por seus biógrafos. Ele nada escreveu sobre a origem de seu prazer pela boa comida, além das receitas preparadas em Giverny. Não há qualquer sinal do momento em que se deu aquele estalo que o transformou em gourmet, mas suas telas, "Le Petit Déjeuner" (O Desjejum), "Le Déjeuner" (O Almoço), "Trophée de chasse" (Troféu de caça), "Les Galettes" (As tortas), entre outras representam muito mais do que o prazer da pintura de natureza morta. Era o impulso do gourmet que comandava o pincel.

Tinha manias peculiares, que enlouqueciam familiares e serviçais. Jamais tocou em uma panela ou pôs os pés na cozinha, mas fazia questão de trincar à mesa caças, aves e assados de todo tipo. Para os patos executava um cerimonial particularíssimo: depois de cortar as asas, polvilhava com noz-moscada, pimenta moída e sal grosso e mandava grelhar em fogo alto. Era assim, não cozinhava, mandava executar as receitas dos outros com maestria. Sequer reclamava da cozinheira quando algo dava errado, encarregava disso a esposa.

Na finalização das saladas, cujos ingredientes viam da sua horta, ele enchia uma colher grande de pimenta moída e sal grosso, mergulhava-a em azeite e pingava gotas de vinagre de vinho. Um serviçal misturava tudo na salada, que ficava negra de pimenta e insuportável para qualquer um, menos para Monet. Por isso sempre tinham dois serviços de salada. A propósito, Monet tinha o hábito de comprar sementes e mudas aonde ia e de trocar sementes com outros jardineiros. Na horta nada faltava para o mais exigente gourmet. Entre legumes em rama e variedades de couves de Milão e de Bruxelas, descortinavam-se brócolis, alfaces, escarolas, aipos e espinafres. O ar exalava a mistura de perfumes do alecrim, do tomilho, da cebolinha francesa, da sálvia e do orégano.

Tinha outras manias nesse ramo das verduras e leguminosas. Endívias, vagens e até mesmo castanhas tinham que ser cozidas no vapor. Espinafre em pouquíssima água para conservar a cor e o sabor.

Era tão máníaco em relação às aves que passava um tempo enorme procurando patos e galinhas destinados à reprodução em seu quintal, percorrendo viveiros e vendedores de pássaros, pois achava os criadores da aldeia muito pouco cuidadosos em matéria de seleção. Detestava coelhos domésticos, só usava lebres e coelhos selvagens, mas adorava o brochet, um peixe de água doce da Europa, pelo qual pagava caro, mesmo quando era pescado por seu jardineiro.

Para os vinhos tem duas rotas preferenciais, a Borgonha e a região de Bordô, mas o champagne era um só: Veuve Cliquot, decantado numa garrafa de cristal antes de ser servido.