

Evandro Barreto

NA MESA
CABE O
MUNDO

De Paris ao bar da esquina,
o gosto que a vida tem

Conexão
PARIS
Editora

Sumário

Na mesa cabe o mundo	9
A bússola e o relógio	11
Almoço de primeira viagem	14
A cada um, sua praia — ou sua mesa	19
Colesterolmente incorreto	23
A fonte em que Obama bebeu	26
Do que não sentimos falta em Paris	30
O violão corso	32
“La Sociétés”, quase secreta	36
Enochatos: antídotos	40
O oceano na Place des Ternes	43
Bar de hotel	48
Coquetéis históricos	52
Aspargos frescos em Arles	54
Dois cancerianos e três louras	58
Laura viu a neve	62
Café da manhã, de Paris a Tóquio	65
Paris entre duas guerras, no livro de um alemão	69
Margaux	71
Comida como a mamãe do Nietzsche fazia	74
O Natal de Noel	77
Sherlock Holmes comia lá	81
Licores são machistas	84
O centauro de botas	87
Náufragos, em sua ilha	92
“Bistronomia”	95
Memórias do paladar	100
Um quadrado com história dentro	103
“C’est normal”	107
O nome do fruto	109
A varanda do Fouquet’s	112
O endereço fixo da festa móvel	116
Voltar a Paris	120
Na próxima vez	123
Terminando pelo começo	125
Na ponta da língua – pequeno glossário	130
Índice remissivo	132

Almoço de primeira viagem

Você chegou aonde sonhava. Deixou as malas no hotel e saiu para a inesquecível aventura do novo.

“O que encontrarei quando dobrar a próxima esquina? Será que já vai dar para ver o Arco do Triunfo (ou o Empire State, ou o Coliseu)? Que gente diferente! É melhor deixar o museu para mais tarde, senão perco a hora do almoço. Por falar nisso, onde almoçar? O que é que eu vou pedir?”

Por mais viajado que alguém venha a se tornar, há sempre uma perplexidade inicial a ser lembrada. A lembrança pode ser ótima ou péssima, para a gente rir no futuro ou lamentar o que fez ou deixou de fazer no Primeiro Dia. É claro que a insegurança faz parte de qualquer aprendizado, mas será

administrada de um jeito melhor com um mínimo de informação, fornecida de boa vontade por quem já pagou os próprios micos e passou batido por interessantes possibilidades, sem ter como reconhecê-las.

Você pode recorrer a muitas publicações, sites e blogs de grande sabedoria e utilidade prática. Na Idade da Aldeia Global, sobram informações sobre qualquer destino imaginável, e, volta e meia, até Hollywood trata do assunto. Para citar apenas duas produções, lembro-me de *O turista acidental* e *Se hoje é terça-feira, isto aqui deve ser a Bélgica*. Aliás, *King Kong* poderia se chamar *Como não se comportar em Nova York*.

Mas certos truques a gente só aprende mesmo é no boca a boca. Entre comensais, a mesa é mais importante do que a mala. Assim, pratico aqui e agora a minha boa ação do dia, passando aos estrepentes em terra estranha algumas dicas de pronto-socorro gastronômico, resultantes das boas e más experiências de um estômago veterano.

Minhas dicas

- Se a distância for grande, você terá mudado de fuso horário e de temperos, além de ser atingido em pleno voo pela comida do avião. Portanto, pelo menos nos primeiros dias, contenha impulsos extravagantes.

- Na hora de escolher onde almoçar, importe-se mais com a localização do que com a decoração. O luxo combina melhor com o jantar. Procure um café ou uma *delicatessen* com vista para uma rua interessante e sente-se na varanda ou junto à janela.

- Antes de entrar, consulte o cardápio afixado na entrada, para se familiarizar com as opções disponíveis e seus preços. Toalha e guardanapos de pano, talheres de metal e copos de vidro são requisitos fundamentais. Se você não faz um piquenique ao meio-dia desde a infância, não há razão para fazer logo agora.

- Evite bebidas alcoólicas à luz do sol. O dia promete ser movimentado e a noite, longa, se você pretende aproveitar a jornada por inteiro. Existem águas engarrafadas ótimas, como a Evian e a San

Pellegrino, sem falar na Perrier, símbolo de *status* preferido pelos yuppies, antes que a crise extinguisse a espécie. E, por falar em crise, não fique constrangido em pedir um copo ou jarrinha de água da bica. Costuma fazer parte do serviço.

- Se o garçom demorar a atender, dê um tempo sem se estressar. Ele tem mais pressa do que você, porque trabalha durante o seu passeio. Evite mímicas para chamar a atenção dos atendentes. Elas podem ser mal interpretadas e ter como resposta mímicas muito piores.

- Aproveite o tempo de espera para estudar o cardápio detalhadamente e se situar no que ele diz. Mas não se assuste com eventuais dificuldades. Em último caso, pizza é sempre pizza, e salada soa parecido em todas as línguas ocidentais.

- Se preferir um prato quente, leve e saboroso, peça omelete ou crepe, palavras quase tão universais quanto táxi ou hotel.

- Não se esqueça de pesquisar as sobremesas, no fim da lista. É muito difícil encontrar uma que seja totalmente ruim, e você vai precisar de calorias para gastar nas andanças. Cafezinho, só se for expresso.

- Em grande parte dos países, o serviço do garçom é cobrado com a conta, como parte de acordos trabalhistas. Logo, é obrigatório, variando de 10% a 15% do valor do consumo. Se você ficou muito satisfeito, acrescente o que tiver vontade. Despeça-se na saída. E tenha uma boa tarde.



SALADES
Compagnie
CROQUES
au Anchoisson
SANDWICH
Baguette
de Boulogne



A cada um, sua praia — ou sua mesa

Quando alguém me pede que indique onde comer em Paris, nunca começo a resposta pelo nome dos lugares. Deixo esse caminho para os especialistas, já que é para isso que eles existem. Prefiro dividir as mesas por categorias subjetivas e deixar o interlocutor decidir em qual categoria ele se sentiria mais à vontade. Resolvido isso, aí sim, posso dar sugestões que me pareçam adequadas a cada caso.

Pelo meu método, totalmente anticientífico, os restaurantes, *brasseries* e bistrôs parisienses são classificados assim:

- os que os turistas de primeira viagem procuram;
- os que os parisienses evitam por causa dos turistas de primeira viagem;