

## JAVIER E SERGIO MARTINEZ

36 anos, chefs espanhóis

Gêmeos catalães colocaram webcams em seu restaurante paulistano para acompanhá-lo de qualquer lugar do mundo

## O 'Brother gastronômico' do Eñe

GUSTAVO MILLER

Quem um dia for visitar o restaurante espanhol Eñe, em São Paulo, logo terá os olhos desviados para a decoração do salão principal. O ambiente é um pouco "rústico-chique": paredes que espremeam de passar uma segunda mão de tinta na parede e, pelo teto, há holofotes e caixas de sons por todos os cantos, inclusive com os seus cabos à mostra. Até lembra um palco teatral.

Um olhar ainda mais atento identificará alguns elementos hi-tech espalhados pelo salão. De cada lado do restaurante há duas minúsculas webcams, com suas lentes apontadas para as mesas. A cozinha, separada do salão apenas por uma bancada e um vidro, conta com outras três: uma reclinada para o fogão, outra para a bancada e outra um pouco maior ao fundo, cuja lente gira de um lado para o outro e registra toda a movimentação dos cozinheiros.

Os diretores desse "Big Brother gastronômico" são os chefs catalães Javier e Sergio Martínez. Só de Barcelona, de outra cidade da Espanha ou qualquer localidade no mundo, os gêmeos estão de olho no restaurante que inauguraram em São Paulo em 2007. "Sem as webcams e a tecnologia atual seria impossível abrir o restaurante aqui. Quando vemos um problema, ligamos e resolvemos na hora", diz Sergio.

O "aqui" a que o chef se refere é a capital paulista. Eles vêm no País cerca de quatro vezes por ano para mudar o cardápio e também para conversar com os funcionários brasileiros, com quem se reúnem toda semana via Skype. "As reuniões acontecem em dois dias por semana. Antes toro mundo falava junto e em espanhol e português", diz Sergio. "Agora duram apenas uma hora, está tranquilo. O 'portinho' de todo mundo melhorou muito", brinca.

Quem vê as webcams escondido pelo restaurante imagina que a dupla fique espionando os funcionários paulistanos o tempo todo pela internet. Mas não é bem assim. "Estamos abrindo um restaurante em Barcelona (*Dois Cielos*) e fazemos isso nas nossas horas livres. Temos muito tempo na equipe daqui", diz Javier. Porém é lógico que todo esse "sistema de vigilância" já



GLOBALIZADOS - Sergio e Javier moram na Espanha e fazem reuniões semanais com a equipe de SP, via Skype. 'Depois de um ano nosso portinho melhorou muito', ri Sergio

funcionou. "Teve uma vez que eu vi que o chef não estava deixando um prato com a nossa apresentação. Em outra, percebi que um prato estava 'esquecido' na bancada e não tinha sido entregue à mesa", comenta Javier.

Quando situações desse tipo acontecem, um dos dois entra no Skype e avisa à cozinha prontamente. "A ideia de colocar as webcams foi apenas para ver como anda o movimento da casa e se podemos ajudar em algo para melhorar o serviço", diz Sergio.

## MUNDO DE BREAKMAN

Javier e Sergio são dois acadêmicos de engenharia e são considerados críticos gastronômicos de "gêneros de ouro" - o são representantes da chamada cozinha de vanguarda espanhola, que tem em Ferran Adrià, do El Bulli, o seu grande representante (ele chega a usar nitrogênio líquido para desconstruir as texturas de alimentos). Os irmãos não chegam a lado, mas desenvolvem, ao lado



GASTROVAC - Painel levou dois anos para ser feita e custa € 3 mil

de químicos e físicos, várias técnicas e ferramentas para fazer a tal "cozinha molecular" - termo que eles não gostam.

A grande invenção dos Martínez foi a Gastrovac, uma panela meio futurista que cozinha alimentos à baixa temperatura e a vácuo. A ideia por trás do invento é fazer com que alimentos como frutas, verduras, legumes, carnes e frutos do



FOTOS: EVILSON DE FREITAS / A3

recomenda experimentar o bacalhau ao molho de algas do Eñe. O peixe não lembra nada o que comemos durante os Natais em família (desculpe, vô!). O bacalhau fica tenro, sem aqueles flocos chatos, e derrete logo que é colocado na boca.

Já o creme de hortelã, que tem a consistência de um flan e é servido com calda de morango, tem um sabor tão natural que se parece com a própria folhinha, quando a colhem no jardim e a mastigamos logo em seguida.

A Gastrovac foi elaborada por uma equipe de nove pessoas do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade de Valencia e levou dois anos para ser feita. Hoje está presente nos restaurantes mais tarimbados do *Guia Michelin France*.

Javier e Sergio atualmente estão trabalhando em mais dois projetos. Um deles é o método de cristalização sensível, um "projeto genoma da comida". É um sistema que permitirá fazer uma análise profunda

do alimento. Dará para saber se ele foi geneticamente modificado, se o terreno em que foi plantado tinha muitos minerais, quanto tempo ficou exposto ao sol... Nós não sabemos o que consumimos", diz Javier.

O outro projeto é o cozimento por ultra-som. "As ondas de baixa frequência criam uma vibração importante. Estamos investigando como elas podem ajudar a cozinhar carnes e peixes em menos tempo e com a mesma qualidade".

Para os dois, a crítica de que a cozinha de vanguarda atual dá resultado apenas do uso de máquinas é estúpida. "Tecnologia é uma ferramenta para nos ajudar. Se você quer fazer um pão, é muito fino, o Ferromix é o melhor mixer do mundo para isso. Nós profissionais sempre estamos atrás da perfeição", diz Javier.

"O robô nunca substituirá o lado humano. Do que adianta o prato ser muito científico e não ter sabor? A cozinha é muito sentimento e, no fundo, somos seres", concorda Sergio. ■