ENTREVISTA COM FERNANDA LUCAS

Chef do Restaurante Parador Valencia

Por: Diego Moraes

Ricardo Lennert

Muita dedicação e trabalho. Assim pode ser definida a carreira de Fernanda Lucas, Chef do restaurante Parador Valencia em Petrópolis (RJ). Casada com o Chef Paquito, Fernanda administra, com ele, a cozinha do Parador, tornando o ambiente do restaurante muito familiar e aconchegante para os clientes.

Fale sobre sua entrada na gastronomia.

Comecei a trabalhar com a culinária aos 16 anos, como auxiliar.

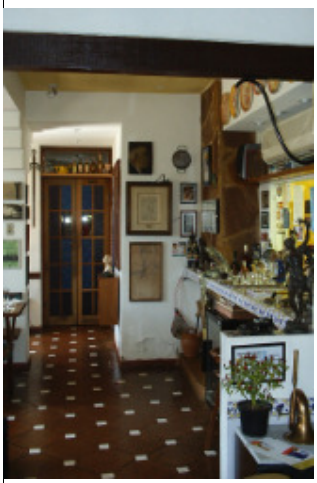
O que despertou esse interesse?

Sempre gostei muito de cozinha. Na época, muito menina, o glamour da culinária me incentivou muito.

Você fez cursos na área?

Não. Cresci em uma família de 9 irmãos e minha mãe era sozinha para criar todos. Começamos a trabalhar muito cedo. Tudo que sei é fruto de muita dedicação.

Fale sobre os restaurantes pelos quais já passou.



Como funcionária no meu primeiro emprego, com 16 anos, fui me superando. Aos 18 anos, já era considerada Chef, com especialidade em cozinha californiana, no restaurante El Palomar, lá fiquei até ingressar no Parador como Chef convidada.

Fale sobre sua história com o Parador Valencia.

Minha história com o Parador veio após a história com o Paquito. Como era de se esperar, em pouco tempo estávamos na cozinha do Parador, preparando nossos jantares. No começo, Paquito bancava o bom cavalheiro. Logo depois, eu, assim como uma mulher independente, fui mostrando meus dotes culinários. Em 1999, ingressei como Chef do Parador. Estou na casa há 11 anos, 9 deles como Chef.

Como é a equipe e a sua relação com ela?

Nossa equipe é de profissionais que amam o que fazem. Assim como Paquito e eu, todos gostam do que fazem. No total, temos 5 colaboradores, tudo muito familiar. Minha relação com eles é uma coisa espetacular, contamos piadas, nos divertimos bastante. Quando tratamos de nossos clientes e o profissionalismo, a coisa fica séria! Como tudo na minha vida, levo a sério!

E o Chef Paquito? Vocês administram juntos a cozinha do Parador? Como é trabalhar com seu marido?

Sim, Paquito cuida mais da administração, trabalhamos juntos na elaboração de pratos novos. Mas, no dia a dia do restaurante, eu sou a principal responsável pela cozinha. Apesar de muitos nos dizerem que esta mistura da vida pessoal com a profissional não daria certo, estamos nos entendendo muito bem! Não misturamos as coisas e trabalhar com quem a gente ama é sempre uma ótima experiência.

Como define sua cozinha?

Bom, minha cozinha é o meu maior refúgio. É tudo bem tranquilo, como se fosse uma cozinha caseira. Posso sonhar e repassar tudo para meus clientes e amigos.

Qual é o prato que faz mais sucesso com os clientes do Parador?

O prato mais apreciado é a Paella, é também o prato da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, do qual somos membros.

Qual sua sugestão de pedido para quem ainda não conhece a casa?

Como entrada, a Tortilla de batata e cebola. Como prato principal, a Paella. E para a sobremesa, Torta de Santiago.

Qual sua maior realização como Chef?

Minha realização como Chef é fazer o que gosto! Fico super feliz com um dia de trabalho e os clientes saem felizes com o que degustaram e retornam.

Para quem está começando agora, quais seriam os seus conselhos?

Paciência e dedicação. Muito amor em todas as profissões é primordial, com a culinária não é diferente. Ame o que está fazendo e boa sorte!