

# Comida congelada saudável e acessível inspirada na alta gastronomia

## Chef francês adaptou receitas da culinária internacional para a mesa dos brasileiros

**22/09/2016 13:24:15**

Os congelados entraram para ficar na mesa do brasileiro que, em tempos de crise, voltou suas atenções para dois fatores cruciais como tempo e dinheiro. De um lado, as mulheres passaram a trabalhar mais fora de casa e há menos lares com empregada doméstica. E do outro, o crescente número de jovens buscando sua independência, dividindo seu tempo entre trabalho e estudos. De acordo com o Instituto Foodservice do Brasil (IFB), o mercado de alimentação espera um crescimento de 7,7% em 2016, possibilitando um alcance de 1,5% ainda maior do que no ano passado. Em se tratando de valores, estima-se cerca de R\$ 60 milhões em faturamento, além de gerar mais de 220 mil empregos.

Quando o chef francês Arnaud Gourette desembarcou há oito anos no Brasil para um estágio na cozinha do Tèreze, restaurante do Hotel Santa Teresa, não imaginava chegar tão longe com a sua CuisinePro. Utilizando sua expertise na técnica a vácuo Sous Vide e ultracongelamento - que mantém a conservação e sabor natural dos alimentos - Gourette e o seu sócio Thierry Laulom lançaram a linha Merci Chef, com alimentos congelados em embalagens livres de BPA, que podem ir tanto para o micro-ondas, forno convencional ou submersos em água quente, em alguns pratos.

Inspirada nas culinárias do mundo inteiro, linha Merci Chef segue os estímulos por uma alimentação balanceada, com produtos naturais sem corantes ou conservadores. Além de valorizar a agricultura local e insumos da estação.

“Nossa ideia era fazer algo diferente com produtos brasileiros incorporado às receitas francesas. Uma cozinha internacional ao gosto do brasileiro, como a quiche que adaptamos alguns ingredientes e está um sucesso”, comentou o chef Arnaud que já atuou em alguns restaurantes estrelados Michelin em Paris como o La Tour d’Agent (duas estrelas), Hotel Le Bistrot Paris (três estrelas), Alain Senderrens (duas estrelas) e Cumme Chez Sai (duas estrelas), em Bruxelas.

A Merci Chef está dividida nas linhas Mundi, Fitness, Vegetariano, a linha Gourmet e a linha Equilíbrio, em parceria com a marca Korin. As caixinhas possuem refeições completas como o Boeuf Bourguignon que vem acompanhado de arroz branco e purê de inhame. Ou sobremesas como

Crumble de banana com chocolate. “A refeição é individual, serve apenas uma pessoa, ideal para quem mora sozinho ou vai almoçar no trabalho”, disse o chef que já pensa em expandir, com uma filial em São Paulo para facilitar as entregas.

O projeto da sua cozinha industrial começou com a finalidade de fornecer alimento para hotéis de luxo do Rio, mantendo padrão de excelência. Hoje, sua cozinha expandiu de tal forma que já comercializa em algumas redes de supermercados da capital fluminense, São Paulo, Florianópolis, Belo Horizonte e Brasília. Pratos quentes como cubos de peixe ao molho de limão, frango grelhado, creme de abóbora com gengibre e a famosa quiche Lorraine saem das mãos do chef direto para a mesa do consumidor.

“Apesar de existir algumas marcas nas gôndolas, falta diversidade nas receitas que são sempre as mesmas. A nossa comida é diferenciada por ser saudável, é assinada por chefs, atestada por nutricionista, gostosa e por um preço justo”, concluiu Gourette que até 2017 pretende lançar dois pratos para a linha orgânica.

#### Cozinha profissional

A CuisinePro, responsável pela produção do Merci Chef, também oferece para hotéis e eventos 350 receitas originais organizadas em sete famílias de produtos, desde entradinhas, pratos e sobremesas. Mensalmente, os chefs se reúnem com convidados de diversos cantos do mundo para um workshop com novos pratos. Todos os produtos são selados a vácuo e mantidos por um período de 6 meses de validade sob congelamento. Para assegurar a permanente qualidade dos produtos, são realizadas mais de 2.500 inspeções, bem como certificado APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle).