

CAPÍTULO 1

Café, Chá ou Eu

Dormi com o meu marido francês a meio do nosso primeiro encontro. Digo a meio porque acabámos de almoçar, mas ainda não tínhamos pedido o café. Veio a revelar-se um momento decisivo, mais importante para a minha felicidade futura do que quando fui para o colégio, ou em anos de terapia com um bom psiquiatra. A questão foi feita de forma subtil: parecia que ia chover. Podíamos até sentarmo-nos num café, mas uma vez que o apartamento dele não ficava longe, podia fazer um chá.

Naquela altura eu não estava plenamente consciente de que as raparigas americanas em Paris eram consideradas, por definição, umas oferecidas, dispostas a fazer sóbrias, aquilo que as raparigas inglesas apenas fariam bêbedas. A mim parecia-me uma escolha simples; eu gostava de chá.

Lembrem-se, não sou essa rapariga. (Ou pelo menos não era.) Não sou do tipo que se baloiça em candelabros e come tipos, e que ainda consegue retocar o batom no espelho retrovisor de um táxi apanhado de madrugada. Sou do tipo a quem devem ligar quarta-feira para combinar algo para sábado. Sou aquela que lê Milton só porque sim e reconhece um talher de peixe quando vê um.

Um *flirt* talvez, mas inofensivo, do século XIX, do género beija-a-mão-e-convida-me-para-uma-valsa. Acima de tudo sou uma pensadora, uma preocupada. E uma vez que também sou nova-iorquina, podem também aumentar um bocadinho o significado do que disse

antes. Não é que não seja um espírito livre, mas é um espírito livre com um plano de poupança a cinco anos.

Enquanto o empregado fazia a conta com uma esferográfica diretamente na toalha da mesa, olhei novamente para o atraente desconhecido sentado à minha frente. Gwendal. Gwen-DAL. Será que pronunciei o nome dele com acento na sílaba errada a tarde toda? Bolas!

Ele era alto, com cabelos fortes e escuros que chegavam ao colarinho. Uma madeixa estava espetada no alto da sua cabeça; provavelmente esteve assim desde os cinco anos de idade.

A camisola de gola alta que trazia vestida era da cor de leite morno. Na cadeira vazia ao lado dele estava um boné azul-marinho, do tipo usado pelos miúdos que vendiam jornais nas ruas cheias de neve de Chicago, em 1932.

Estranhamente, tinha dentes perfeitos para um europeu e, embora fosse apenas uma da tarde, já podia sentir a sombra da sua barba a nascer. Estava a tentar não olhar fixamente, mas os olhos esverdeados dele pareciam ser exatamente da mesma cor dos meus. Como qualquer outro primeiro encontro, eu sabia apenas alguns detalhes algo tentadores. O nome estranho era proveniente da Bretanha, no litoral francês do Canal da Mancha. A sua família estava em Saint-Malo, uma cidade provinciana portuária de onde ele fugira na primeira oportunidade. Falava um inglês razoável, muito melhor do que o meu francês dos tempos de faculdade, mas com um sotaque australiano — algo que adquiriu durante o ano de serviço militar na embaixada francesa em Camberra.

Parecia tímido e sério, mas facilmente abria um enorme sorriso — na maioria das vezes quando eu dizia que algo era fascinante. Tínhamo-nos conhecido no final de setembro num congresso académico em Londres, com o nome de Recursos Digitais em Ciências Humanas. (Conseguem imaginar lugar menos promissor do que este para conhecer o amor da nossa vida?). Ele estava a terminar o doutoramento em Ciências da Computação; eu estava a começar o mestrado em História da Arte.

Quando o avistei num seminário sobre uma versão em hipertexto do *Finnegans Wake*, tive a certeza de que ele só podia ser europeu. Os americanos tinham rostos jovens demais, os ingleses eram pálidos e demasiado despenteados. Tive a impressão de que

ele poderia muito bem ser alemão, por causa da altura (e também pelo horróroso *anorak* azul-celeste que usava), mas alguma coisa naqueles cabelos escuros, no queixo quadrado e nos pequenos óculos me soava a *café crème*.

No último dia de conferência, dei de caras com ele nas escadas. Nós Americanos temos aquela forma maravilhosa de cãozinho ao chegar ao pé de qualquer estranho, com um enorme sorriso no rosto e uma pergunta idiota. Eu raramente luto contra isso — em diversas ocasiões pode ser uma dádiva. Perguntei-lhe do que tratava a sua pesquisa. Começou tudo a partir daí.

E-mails muito bem redigidos voavam de um computador para o outro. Até tentei escrever um em francês, implorando a Gwendal, de antemão, para corrigir os meus erros gramaticais. Ele esperou vários meses para me dizer que *corrigez-moi* não implicava tanto «verificar a minha pronúncia» quanto «amarrar-me e fazer-me cócegas com um espanador». Realmente, deveria existir uma nota de rodapé sobre isso nos livros do ensino secundário.

Em dezembro, eu já tinha inventado um motivo para vir a Paris, alguma coisa relacionada com exposições temporárias.

E agora estávamos aqui, a almoçar.

Gwendal escolhera o restaurante estrategicamente. O *Bouillon Chartier* é uma cantina meio tosca no 9^{ème} *arrondissement*¹. Para um americano, aquilo era Paris em cenário de cinema. Entalado numa arcada estreita entre um restaurante chinês e uma pastelaria, o Chartier estava aberto desde 1896 e mantinha a mesma proposta desde então — encher a barriga das pessoas antes de um passeio pelos *Grands Boulevards*, onde se vai para ver-e-ser-visto. O salão era imenso, barulhento, e estava completamente cheio. Os óculos de Gwendal ficaram embaciados quando passou à minha frente, pela pesada porta giratória.

As paredes eram da cor de manteiga fresca, e a luz dos dez enormes candelabros estava muito mais brilhante do que a cinzenta

¹ São o equivalente dos nossos bairros, mas identificados por números. A numeração de 1 a 20 parte do centro geográfico de Paris, numa espiral no sentido dos ponteiros do relógio. Assim, os bairros mais distantes do centro são os mais próximos do 20. Quanto mais alto for o número do bairro, mais longe fica do centro de Paris. (*N. da T.*)

tarde de Paris que deixámos do lado de fora. O restaurante devia ter umas duzentas pessoas, todas com facas e garfos pousados em algum ponto entre as suas bocas e os narizes dos vizinhos (ênfatizando algum assunto, imagino eu).

Os grupos de mesas eram separados por divisórias de madeira escura, como a sala de espera de uma estação de comboios, e, acima das cabeças dos comensais, havia cabides de bronze brilhantes para pendurar chapéus, repletos de casacos, sacos de compras e cachecóis.

Os empregados pareciam estar sempre em cima da hora para apanhar o comboio. Usavam camisas brancas e coletes pretos, serpenteavam no meio de um tráfego intenso, levando frequentemente uma dúzia de *escargots*, um *boeuf bourguignon* e um *baba au rhum* apoiados num único polegar. Havia diminutos compartimentos ao longo do corredor nos quais clientes assíduos, antigamente, guardavam os seus guardanapos de linho.

As mesas eram tão pequenas que, se colocasse os cotovelos à beira da mesa, teria muita dificuldade em não dar uma espécie de aperto de mão à pessoa sentada à sua frente. Embora jamais tivesse estado naquele local, alguma coisa me era maravilhosamente familiar. A Europa causava em mim certas sensações, desde que aqui desci de avião pela primeira vez, na época da faculdade. Sentia-me mais eu mesma aqui: como se o amor pela arte e pela história fosse uma coisa natural, e a incapacidade para dizer o nome de uma banda rock da moda não importasse. Em Paris, o passado está sempre ao nosso lado: olhamos para ele, caminhamos sobre ele, sentamo-nos nele.

Precisei de me conter para não agarrar o braço de Gwendal enquanto atravessávamos a passagem estreita em direção à entrada: «Com licença, senhor, não pude deixar de reparar; os paralelepípedos do lado de fora do seu estabelecimento são mais antigos do que o meu país.» A ideia deixou-me encantada. Sempre fui uma rapariga um pouco antiquada e sinto-me bem em lugares antigos.

Enquanto esperávamos que um dos empregados acelerados tomasse nota dos nossos pedidos, perguntei ao Gwendal como estava a correr a pesquisa de doutoramento. Pelo pouco que me explicara quando nos conhecemos, tinha mais ou menos a ver com o arquivar de filmes e vídeos na internet. Na realidade, ele já trabalhava a tempo inteiro para o Arquivo Nacional de Rádio e Televisão Francesas enquanto terminava a sua tese.

— Arquivar tem que ver com memória coletiva — disse ele, a brincar com uma fatia de baguete tirada da cesta que estava na mesa. — Quando decides, de acordo com a tua cultura, o que desejas manter, também precisas de decidir o que estás disposto a esquecer.

Honestamente, ele podia estar a assobiar canções da Broadway. Não é que eu não estivesse a ouvir, mas o que eu estava mesmo a fazer era a olhar para o rosto dele. Adoro olhar e ver as pessoas a falarem sobre assuntos pelos quais são apaixonadas, principalmente se é algo sobre o qual eu não sei nada.

Quantas noites passei em Nova Iorque seduzida pelo discurso de algum tipo sobre nanotecnologia, Kierkegaard ou sobre como saltar de comboio em comboio tipo vagabundo, como nas *Dakotas*. Sei que esta não é a técnica ideal, ou pelo menos a que a maior parte das pessoas utilizaria, para arranjar namorado, mas a inteligência sempre foi uma espécie de coisa *sexy* para mim.

— Uau, isso é fascinante.

Lá estava aquela palavra mais uma vez. Deveria colocar uma tampa em cima da minha parcela americana superentusiasmada.

— Já sabes o que vais fazer depois de terminares a tese? — perguntei vivamente. — Com a explosão da internet, deves ter inúmeras ofertas de trabalho.

Ele arregalou os olhos e balançou a cabeça ligeiramente, como se não pudesse decidir se eu estava a ser sarcástica, gozando talvez com a cara dele.

— É isso! É isso — disse ele a rir (por acaso detetei uma pontinha de amargura?). — Muitas ofertas. — Claramente, não estava acostumado a avaliações tão otimistas quanto ao seu futuro.

Baixei os olhos para o menu, aliviada pelo facto de, embora não tivesse tido aulas de francês desde o segundo ano de faculdade, ainda reconhecer a maior parte das palavras. O cardápio do Chartier está repleto de clássicos: bifês e costeletas, garoupa grelhada com sementes de erva-doce, puré de castanhas e ameixas regadas com vinho. Que tipo de mulher poderia resistir ao charme de um restaurante que permite pedir uma tigela de *crème chantilly* como sobremesa?

— Deves ter sentido falta disto quando estavas na Austrália — disse eu.

— Tínhamos os nossos truques — disse Gwendal, com um sorriso conspiratório. — Eles enviam-nos *Camembert* e *foie gras* para a embaixada, na bagagem diplomática. Como é considerada propriedade do governo francês, a alfândega australiana não a pode inspecionar. Mensagens de segurança altamente secretas e queijos.

— Devia ser uma mala bem grande.

— Tornava-se enorme na altura do Natal — disse ele.

Eu não conseguia lembrar-me da última vez em que estivera tão faminta. Verdade seja dita, uma mulher pode muito bem morrer de fome em Londres. Não é apenas a comida — chá e torradas são bons para uma ressaca —, mas os homens também. Por mais betinhos e charmosos que sejam, os ingleses têm um jeito único de fazer com que as mulheres se sintam invisíveis. Ou fingem que não nos veem ou então atiram-se para cima de nós, como se estivessem fora de si. O único aconchego mesmo é proporcionado por aquelas lamentáveis lareiras a gás (e alguns copos de cerveja). Tinha estudado no Reino Unido antes, de modo que deveria estar preparada, mas o tempo e a distância acenderam uma luzinha confortável naqueles céus cinzentos, na carne cinzenta e nos homens cinzentos. Estava de volta a Londres para passar apenas três meses, mas já começava a sentir-me eu mesma um pouco acinzentada.

O empregado atirou para cima da mesa o meu *pavé au poivre*. Não era um prato particularmente impressionante — um naco de carne, e de lado batatas fritas gordurosas empilhadas descuidadamente. Mas alguma coisa aconteceu assim que cortei o primeiro bocado — nenhuma resistência, nenhuma mesmo. A faca deslizou sem esforço pela carne; a camada externa castanha, crocante e mais fina abriu-se para revelar o miolo polposo e vermelho. Observei os sumos rosados formarem uma poça no molho de pimenta amanteigado.

Gwendal levantou os olhos. Devo ter emitido um suspiro de prazer bastante audível.

— Não sei porque não se consegue um bife assim em Inglaterra — disse eu, tomando cuidado, até mesmo na minha pressa para erguer o primeiro pedaço e levá-lo à boca sem deixar pingar molho na camisola. — Desde a doença das vacas loucas que acho que é ilegal. — O meu garfo e a minha faca fizeram uma pausa em pleno ar, enquanto deixava o sal, a gordura e o sangue travarem contacto com a minha língua.

Não querendo minimizar os muitos encantos de Gwendal, ele já tinha ganho a primeira parte do jogo, assim que saboreei aquele bife esplêndido.



O MINÚSCULO APARTAMENTO de estudante de Gwendal, ficava no árido 10^{ème} *arrondissement*, numa rua que a companhia dos telefones chamava de *la rue des squatters*, por causa de todos os habitantes ilegais dos prédios vizinhos. Isso não tinha nada que ver com a Paris dos postais, pelo menos ainda não. Passámos pelas fachadas da Gare de l'Est cheias de fuligem e *grafittis* e em seguida atravessámos o canal Saint-Martin por uma ponte alta de estilo japonês. Uma névoa húmida escorria pelas árvores. Nem sabia que havia um canal em Paris.

No segundo andar de um edifício com uma escada em caracol, o apartamento era do tamanho de um similar em Nova Iorque — agradavelmente apertado, na verdade, uma sala grande com uma parede fina ao meio e uma porta de plástico em acordeão que nos levava diretamente do frigorífico para a cama. Gwendal tirou um velho bule de chá de uma prateleira atulhada de utensílios. A superfície de metal amolgada e o bico gracioso tinham a aparência de uma herança de família.

— Isto pertencia ao meu avô — disse. — Ele morreu na guerra da Indochina, pouco depois de a minha mãe nascer. — Tinha um pequenino disco de madrepérola no topo para impedir que queimássemos os dedos ao abri-la.

Deixei o meu casaco em cima de um *futon* e sacudi os cabelos como se fosse um gatinho molhado. Gwendal já estava na cozinha. «Cozinha» é um termo generoso para um retângulo em linóleo com uma bancada, um frigorífico de um lado, um lava-louças e um bico de fogão do outro.

Ele tirou um ramo de menta fresca de dentro de um frasco de vidro que estava ao lado do lava-louças e ligou a chaleira elétrica, que chiou e crepitou com a chama.

— Este é um passo importante — disse ele, despejando a água a fumegar em cima das folhas de menta, fazendo-as murchar como se fossem espinafres. — Tira o amargo.

Enquanto a cabeça de Gwendal desaparecia debaixo da bancada à procura de açúcar, olhei rapidamente para o apartamento. Havia garrafas de areia do deserto, que ele percorrera na Austrália, e um postal de Marcello Mastroianni a observar as mulheres que passavam. Vi livros por toda parte — Filosofia (que ligação é esta que os Franceses têm à Filosofia?), Literatura, um livro sobre comédias musicais americanas (hum) e um livro chamado *Hollywood, Mode d'Emploi*.

Havia três pedras de lava ao lado da aparelhagem, uma vermelha, uma preta e outra como o símbolo *yin-yang*, em que as gotas vermelhas e pretas em forma de lágrimas se fundiram. Gwendal abriu uma caixa de chá verde em grãos, deitou um punhado no bule e adicionou alguns cubinhos de açúcar. Estava a falar-me sobre uma conferência em Orlando, na Flórida, da qual tinha acabado de chegar.

— A rececionista estava vestida de Pato Donald — disse ele, enquanto acrescentava a menta murcha. — Pensei que estava a alucinar. O único acesso à internet ficava na área de *flipers*, e o único jornal que eu consegui encontrar foi o *Disney Journal*. Era como se fosse todo um universo criado para crianças de cinco anos de idade.

Contei-lhe a minha primeira viagem a Paris, com a minha melhor amiga, intolerante à lactose e quase vegetariana. Ficámos num sórdido hotel para estudantes no *5ème arrondissement*. A nossa única e grande cama tinha um buraco no meio, e a água que saía da torneira era castanha de tanta ferrugem que tinha.

— Um burro mordeu-me a camisola de caxemira em frente à Notre-Dame.

— E o que comeste? — perguntou Gwendal, fazendo, sem dúvida, o melhor possível para imaginar uma Paris sem leite nem carne.

— Muitos gelados de manga.

Enquanto isso, desenrolava-se uma conversa paralela na minha cabeça. «Mal nos conhecemos... Talvez fosse melhor esperar um pouco.» Ouvia a voz da minha avó. «Se gostas dele, manda-o para casa.» Parecia tão idiota que talvez até tenha abanado a cabeça. De repente, compreendi a frustração de todos os homens que eu tinha abandonado no passeio, depois de uma furiosa sessão de fingimento no banco detrás de um táxi. Existe algo na franqueza com que os

Europeus lidam com o sexo, consegue sentir-se isso na maneira como as pessoas se examinam umas às outras no Metro, na maneira como os casais se beijam na rua — é tudo tão... normal. Se me fosse embora agora, ele não me iria ver como uma *boa* rapariga, do tipo *casadoira* (novamente, a frase que a minha avó usaria). Iria pensar que sou uma mulher que não consegue assumir o que realmente quer. E teria razão. Olhei pela janela em direção ao pequeno pátio interior. A caminhada por ruas pouco familiares tinha-me deixado um pouco perdida, e não fazia realmente ideia de onde me encontrava. Estava a sentir-me como se tivesse recebido alguma espécie de imunidade diplomática. Não conhecia de facto as regras; como poderia segui-las?

Uns pequenos óculos de armação dourada apareceram do nada. Estava prestes a perceber que é necessária uma grande criatividade para ter espaço de arrumação em Paris. As coisas são encafuadas nos mais estranhos recantos. Ele acabara de servir o chá a mais ou menos um palmo e meio acima do copo, fazendo simpáticas bolhas fumegantes à superfície.

Não tinha feito reserva para o jantar, mencionou inocentemente.



VÁRIAS HORAS MAIS tarde, a chuva tinha finalmente parado e eu estava sentada numa daquelas cadeiras articuladas ao lado da mesa da cozinha, vestida com uma das *t-shirts* de Gwendal, com os cabelos desgrenhados e absolutamente esfomeada.

Não havia nada no frigorífico além de um iogurte simples, um frasco de doce de framboesa, duas cenouras, metade de uma cebola, um pacote de alguma coisa que parecia bacon às fatias e uma tigela de molho tapada com um prato. Era uma daquelas tigelas de 99 cêntimos, com uma pega de plástico e flores castanhas e amarelo-mostarda pintadas com muito bom gosto. Ele virou-a, sacudiu-a de um lado ao outro e, de dentro da tigela de 99 cêntimos, apareceu uma sobremesa digna de Luís XIV, uma *charlotte* de damasco perfeitamente desenformada, com cada um dos biscoitos de champanhe bem direitos, mantidos juntos por uma camada de creme e adornados com fatias de fruta. Será que ele se prepara sempre assim para as visitantes do sexo feminino? Ele parecia exatamente o oposto de

um mulherengo. Cozinhar para uma mulher que mal se conhece, com a vaga possibilidade de que talvez a venha a encontrar nua e faminta no seu apartamento, soa-me mais a uma atitude gentil do que propriamente predatória.

Gwendal colocou uma fatia bem grande no meu prato. Ele não podia adivinhar a razão pela qual eu estava a sorrir. Quando era pequena, a minha mãe e eu tínhamos uma tradição chamada «café da manhã ao contrário». Para impedir que fingisse estar doente durante o inverno, todos os anos tinha o direito a escolher o meu próprio dia de neve. Ela tirava o dia de folga e acordávamos tarde, comíamos gelados ao pequeno-almoço ou panquecas ao jantar, percebem a ideia? Passei a minha vida toda a organizar tudo; sou metódica por natureza. Mas o dia de hoje lembrou-me muito os meus dias de neve... com sobremesa antes do jantar, sexo antes do café. Tudo estava tão maravilhosamente e tão animadamente fora de ordem!

Devorámos a *charlotte* inteira em 15 minutos, e eu estava pronta para mais. Quando olhei para o frigorífico não vi nada, apenas restos e sobras. Gwendal viu um jantar, e essa seria a norma em diversos momentos do nosso relacionamento. A nossa visão das coisas era diferente: onde um não via nada, o outro via possibilidades.

Ele pegou numa cenoura e numa metade de cebola. Não tenho a certeza de alguma vez ter visto alguém usar metade de uma cebola. Ou melhor, eu jamais vi alguém guardar metade de uma cebola que não fora usada. O ingrediente realmente secreto era, no entanto, um pacote de *lardons fumés* — tiras de bacon fumado — rosadas e com aquelas faixas de gordura. Deitou-as numa panela com vegetais picados (possivelmente, lavou a mesma da *charlotte*), e a mistura começou a crepitar ao lume. Reservou um pacote de *tagliatelle*, aquela massa que parece um ninho de passarinhos, e completou a refeição. Talvez tenha sido o sexo, ou o bacon — ou ambos —, mas esta foi, sem sombra de dúvidas, a melhor coisa que eu já provei.

— Isto é fantástico — disse eu, enquanto enrolava mais um ninho no meu garfo. — Tens de me dar a receita.

— Não tem receita — disse ele a rir. — Uso o que tenho disponível. O sabor nunca é o mesmo.

Não tinha como saber, naquela primeira noite húmida em Paris, o quanto este homem, e as suas não-receitas, iriam mudar a minha vida.

Receitas para sedução

CHÁ DE MENTA FRESCA

Thé à la Menthe

(Para 2 pessoas.)

2 colheres de chá verde em grão

1 ramo de menta cortado pelo caule (pelo menos 7 ou 8 folhas)

4 a 5 cubos de açúcar, ou mais, de acordo com o gosto

2 chávenas de água a ferver e mais um pouco para molhar o chá e murchar a menta

Pinhões

Algumas gotas de água de flor de laranjeira (opcional)

Coloque os grãos de chá no fundo do bule. Adicione um pouco de água a ferver e agite em círculos para molhar o chá. Coe a água. Lave bem a menta. Segure no raminho pelos caules, despeje um pouco de água a ferver nas folhas. Coloque a menta no bule e junte 4 ou 5 cubos de açúcar. Encha o bule com 2 chávenas de água a ferver e deixe tudo em infusão durante 5 minutos. Prove para ver se deseja mais açúcar; deve estar doce, mas não exageradamente.

Deite alguns pinhões no fundo de uma chávena, ou de um copo grande, que também fica muito bonito. Adicione uma gota ou duas de água de flor de laranjeira se desejar — mas muito pouco porque é muito forte.

Servir do alto do copo não é, como descobri depois, apenas um truque fácil para impressionar as mulheres. Esta técnica areja o chá; refresca-o e liberta o doce e o penetrante aroma da menta. Os verdadeiros «virtuosos» do chá alinham diversos copos lado a lado e servem um atrás do outro. Este chá é, aliás, o fecho ideal para um couscous ou uma *tagine*.

CHARLOTTE «ESTUDANTE»

Charlotte aux Abricots

(Para 4 a 6 pessoas, ou 2 indivíduos loucos por sexo que estão a tomar o pequeno-almoço às seis da tarde.)

Uma verdadeira *charlotte* é um caso sério, feita com creme de pasteleiro e biscoitos champanhe embebidos em álcool. Até hoje, prefiro a versão estudante, *au fromage blanc* ou iogurte grego e damascos enlatados comprados no supermercado. É essencialmente um projeto artesanal, mas que precisa de ser feito na noite anterior à qual o deseja servir, para que os biscoitos de champanhe tenham tempo de ficar embebidos na calda. Ideal para um pequeno-almoço, para um *brunch* ou para um jantar informal com amigos.

25 a 35 biscoitos de champanhe italianos crocantes (dependendo do tamanho)
3 chávenas de fromage blanc ou iogurte grego
Uma lata de 900 gramas de damascos ou peras em calda espessa

Cubra com plástico os lados de uma tigela ou prato de *soufflet* de aproximadamente 15 centímetros de diâmetro.

Coloque os biscoitos de champanhe em torno da forma. Devem ficar em pé uns ao lado dos outros como se fossem soldadinhos. Pode até usar um bocadinho de iogurte para fazer com que eles fiquem no lugar, se preferir.

Disponha uma camada de biscoitos de champanhe no fundo da forma (corte-os para que se encaixem). Ajeite-os de forma simétrica, já que essa camada será a parte de cima quando servir. Adicione uma camada de *fromage blanc* (mais ou menos $\frac{3}{4}$ de uma chávena) e uma camada de damascos fatiados.

Coloque em cima uma camada de biscoitos champanhe, pressione delicadamente e em seguida despeje $\frac{1}{4}$ da chávena da calda de damasco. Faça mais 2 ou 3 camadas, terminando com uma de biscoitos de champanhe e $\frac{1}{4}$ da chávena da calda por cima. Despeje mais $\frac{1}{4}$ da chávena da calda em torno das bordas do doce, para garantir que os biscoitos de champanhe que estão na parte exterior absorvam o sumo. Tape com uma cobertura de plástico e pressione ligeiramente o topo com um prato ou com uma panela

para condensar a mistura. Deixe arrefecer pelo menos 12 horas, preferencialmente durante a noite. Para tirar da forma, coloque em cima o prato em que a irá servir e vire, agitando levemente. Puxe delicadamente a cobertura de plástico dos lados se esta estiver a colar.

Dica: dependendo da absorção dos biscoitos de champanhe, pode haver um pouco de sumo extra no fundo do prato assim que tirar a charlotte da forma. Basta eliminar o excesso com papel de cozinha.

MASSA À LA GWENDAL

(Para 4 pessoas, ou 2 que desenvolveram um apetite considerável.)

Sinto-me um bocado ridícula a escrever esta receita, uma vez que quase sempre esta massa é feita com o que o Gwendal encontra no fundo do frigorífico. Se tiver bacon e cebola, já é meio caminho andado. Este jantar simples junta muito daquilo que adoro na cozinha francesa — ser inspirada pelos ingredientes que se têm à mão, transformando humildes sobras numa portentosa refeição. Tenho sempre bacon fumado no frigorífico; a alternativa é guardar um naco de bacon ou de *pancetta* italiana no congelador, para um dia de chuva. Esta receita é ideal para os meses de inverno. No verão, normalmente substituo os tomates-cereja pelas cenouras e adiciono um pouco de vinho branco.

3 colheres de sopa de azeite

230 gramas de bacon fumado, nacos de bacon ou pancetta, cortados em cubos de mais ou menos 60 milímetros

2 cebolas, cortadas em pequenos cubos

2 dentes de alho, picados

4 cenouras, em fatias fininhas

1 bolbo de funcho, cortado grosseiramente

2 curgetes, fatiadas em rodelas de mais ou menos 60 milímetros

3 tomates secos, cortados em cubos

450 gramas de De Cecco ou espaguete integral de trigo

Salsa picada e pimenta preta moída na hora de servir

Aqueça o azeite numa frigideira grande. Adicione o bacon, as cebolas e os alhos. Frite ligeiramente durante 2 a 3 minutos, até que a gordura do bacon tenha derretido e as cebolas estejam translúcidas. Adicione os vegetais e mexa bem. Cozinhe, mexendo de vez em quando, até que fique macio e adocicado.

Coza a massa numa panela grande com água e sal. Escorra e reserve um pequeno copo do líquido da cozedura. Adicione a massa ao molho, com um pouco de líquido, se vir que está demasiado seco. Deite a salsa picada, mexa e coloque um bom punhado de pimenta moída. Pode levar a panela para a cama. Nada como um primeiro encontro para obrigar a repor as calorias perdidas.

Índice de Receitas

CAFÉ, CHÁ OU EU

- Chá de menta fresca, 23
Charlotte «Estudante», 24
Massa à la Gwendal, 25

UM AFFAIR PARA RECORDAR

- Tártaro de peixe espada, 35
Entrecosto de porco assado no forno com mel, 37
Bolos individuais de chocolate derretido, 38

ABRIL EM PARIS

- Chouquettes*, 50
Estufado de frango com pimenta doce, 51

CELEBRAÇÃO DE ANIVERSÁRIO

- Tabouleh* da Vovó Simone, 62
Bacalhau escalfado com alho-francês e maionese caseira, 63
Salada de funcho com limão, azeite e sementes de romã, 65

PÓS DE PERLIMPIMPIM

- Cavala com cebolas e vinho branco, 76
Puré de batata e de raiz de aipo, 77
Bolo de iogurte, 78

LIÇÕES DE VOCABULÁRIO

- Bôla com bacon, cerefólio e figos, 90
Salada de batata e feijão-verde com vinagreta de *pastis*, 91
Mini bolos de amêndoa com framboesas, 92

FESTIVAL DO FIGO

- Salada de queijo de cabra com figos frescos, 106
Magret de pato com amoras, 107
Crumble de morangos e ruibarbo, 108

O LONGO INVERNO

- Pudim de arroz com passas bêbedas, 117

Lentilhas com vinho branco, ervas e tomate, 118
 Carne assada com vinho tinto, alho e tomilho, 119

CONHECER OS PAIS

Folhado de cogumelos selvagens, 134
 Borrego com laranja e anis estrelado, 135
 Profiteroles de chocolate, 136

HERANÇAS DE FAMÍLIA

Creme de chocolate com *crème anglaise*, 148
Fettuccine Alfredo à Burt Bard, 149
 Pão *mandel* da Avó Elsie, 150

*BANDA GRANDE,
 QUEIJO MALCHEIROSO*

Flores de curgete recheadas com queijo de cabra e menta, 163
 Tartes de queijo de cabra, tomate e anchovas, 164
 Massa com ervilhas frescas, rúcula e queijo de cabra, 165

VALORES DE FAMÍLIA

Mexilhões com vinho branco e funcho, 174
 Peixe inteiro assado em sal do mar, 175
Ratatouille de verão, 176

O CICLO

Pudim de *noodles* da minha mãe, 186

Molho de esparguete da Avó Elsie com almôndegas e entrecosto de porco, 187

*DEPOIS DO CONTO DE FADAS,
 A PASTINACA*

Sopa de cebola «melhor do que a francesa», 197
 Sopa cremosa de cenoura, 198
 Sopa de couve-flor e *tabini*, 199

*COMO FAZER CHEESECAKE
 NUMA FRIGIDEIRA*

Salmão com compota de funcho em massa folhada, 213
 Feijão-verde em óleo de amendoim, 214

PARA SEMPRE EM FRANÇA

Beringela recheada com quinoa, 225
 Sorvete de limão com vodka, 227

SENHORAS QUE ALMOÇAM

Omeleta com queijo de cabra e corações de alcachofra, 239
 Espargos com *pistou*, fiambre e ovo escalfado, 240
 Sardinhas grelhadas no forno 241

COMIDA CASEIRA

Bolo *soufflé* de chocolate rápido e sujo do Gwendal, 253

CONQUISTAR O MUNDO

Truta com tomates *cherry* em *pillote* no forno, 266
 Coelho com cidra e mel, 267

*QUANDO OS NOVA-IORQUINOS
NOS VISITAM*

- Coquetel de champanhe do Mayur,
275
Vieiras com molho de champanhe,
275
Lombo de porco com quatro tipos
de maçãs, 276

PENSAMENTOS PRIMAVERIS

- Melão com vinho do Porto, 285
Robalo grelhado com molho de
tomate e manga, 285
Parfaits de iogurte instantâneo e
frutos vermelhos, 286

*UMA CELEBRAÇÃO
DE ANO NOVO*

- Tagine* de frango com dois tipos
de limão, 294
Tagine com almôndegas e damas-
cos com especiarias, 295

PRÓXIMO ANO EM PARIS

- Salmão selvagem com endro e
salada de pepino, 303
Tagine de borrego com ameixas
e batata-doce, 304
Macarrons de coco da Tia Joyce,
305