



HOFERWEG

Na República Tcheca, o queijo não é muito presente nos cardápios e o leite aparecia mais na forma do *chantilly* que acompanhava os doces. Mas a experiência que tive com o frango com peras assadas e queijo derretido não deixou dúvida que, em algum recôndito lugar, um tcheco paciente se dedica às suas afetuosas vacas e à arte da fermentação do leite.

Ao chegar à Baviera, o quadro muda completamente, o Sul da Alemanha é o local do leite e do queijo. Por todos os lados ainda se veem os antigos anúncios do moleque magrelo mostrando o muque com roupas típicas sobre os dizeres, *Unsre Milch macht Bayern stark!* Não me surpreendeu nada quando cruzei com a rota do *emmentaler* que resisti bravamente em seguir, sob risco de nunca mais voltar. Entretanto, as vacas não eram vistas com frequência, pois estavam em plenas férias alpinas de verão, se nutrindo dos verdejantes pastos montanhosos antes de voltar para a planície em setembro, durante o ritualístico *Viehscheid*, quando os rebanhos descem sinuosos e eventualmente coroados com flores e enfeites para se prepararem para um inverno abrigado.

Só conseguimos um contato mais direto com estes amáveis e iconoclastas animais quando nos aventuramos a subir os sutuosos Alpes Suíços. A Thais fez questão de me proporcionar essa típica experiência local e, eis que, depois de uma curva da trilha que subíamos, surge uma manada cor de caramelo preguiçosamente deitada ao sol, depois de uma refeição voluptuosa daqueles suculentos pastos. Passamos com todo cuidado para não molestar aquela siesta bovina, mais por respeito do que por medo.

Mal sabíamos que, a poucas cadeias montanhosas dali, uma turista foi pisoteada selvagememente ao se aproximar do bezerro de uma mãe zelosa e algo agressiva. É um caminho irreversível, quando aprendemos a lutar, mesmo os mais inofensivos são incapazes de levar uma vida conformada.

Nossa sorte foi diferente, subimos com calma a montanha, sob as peripécias dos ousados parapentistas que flanavam contra o céu azul irretocável, para uma bela refeição cujo pano de fundo era a sequência de picos inacessíveis.

2 PARIS

☑ 42



capricorn

BEAUBOURG



bioc

CHEZ SCHWARTZ

300 Colons des manans

20:30 Pique des Onchivins

XX Pique Chabrol 75070

O _A_O_

“
(...)”

2 DE AGOSTO DE 2015, PARIS

Acordo bem cedo com a luz filtrada através das grossas cortinas e um pequeno feixe de luz que se projetava através do quarto pela fenda que deixei aberta de propósito.

Ao chegar de pijama no terraço, fui golpeado em cheio pelo dia ensolarado. Era uma versão espelhada do filme do Tony Gatlif, justamente aquele momento em que o Romain decide pegar a estrada. Eu, por minha parte, estava bastante satisfeito com a minha condenação ao sedentarismo parcial pelos próximos trinta dias. Se eu tivesse um *croissant* e uma *french press*, seria um começo de dia perfeito. Na verdade, eu precisaria de um litro de café, dois *croissants* com geleia, meia *baguette au beurre jambon*, um copo de suco de laranja e um *pain au chocolat*. O jantar de ontem tinha sido agradável, mas quase simbólico no quesito volume.

Tomei um banho rápido, a toalha já havia secado com o sol matinal. Coloquei bermuda e camiseta relativamente novas e fui conhecer a cozinha coletiva do terceiro andar, antes de ir encontrar o Wagner e o Stéphane para um *brunch* tardio, que deveria ser antecedido por um *breakfast* ou mesmo um *lunch* convencional, sob o risco de não ter forças para atravessar Paris de *bike* para chegar ao local de encontro.

Eu conheci o Wagner em uma situação bem inusitada. Numa reunião com a Karlla, cedo o suficiente para permitir que a recebesse de pijama, ela me falou que estava pensando no figurino de um novo solo de dança. A partir da minha informalidade matinal, teve a brilhante ideia de colocar o Wagner de pijama em cena. A princípio me pediu emprestada a calça e o chinelo indiano de couro, mas no final acabou levando o conjunto todo, que acabou virando o figurino oficial. O caso é que ele é bem mais alto do que eu, então parecia um adulto vestindo roupa de adolescente. O pijama garantiu certa fragilidade para o personagem e casou muito bem com o clima intimista e obscuro da peça, um espetáculo de dança contemporânea sem lá muita dança, *comme il faut* na contemporaneidade.

Eu fui assistir à última apresentação do *Mal Secreto*, no final me apresentei, *Oi, eu sou o Renato do pijama*. Ele abriu seu característico sorriso de orelha a orelha sob seus grandes olhos cristalinos e me deu um grande

abraço. Wagner acabou por ganhar o chinelo indiano de presente para futuras apresentações e eu ganhei um grande amigo. O pijama eu peguei de volta. Quando eu falei que chegaria a Paris no primeiro fim de semana de agosto, ele quis encontrar imediatamente para apresentar seu marido Stéphane, que também é arquiteto. Um mês voa e a gente tinha que aproveitar. Na falta de um *brunch* decente e com bom preço nesta cidade desprovida de opções, eles me convidaram para esta fragmentada refeição na casa deles mesmo.

Os dois seriam figuras fundamentais para a realização da residência. Como eu trabalharia louquecidamente caminhando e desenhando sem parar, era sempre bom encontrar com alguém de quando em quando para trocar impressões, conversar sobre os andamentos de cada projeto, comer, tomar um *aperol spritz* em um bar qualquer. Sem falar que o Wag tinha as melhores dicas dos espetáculos da cidade e o Stéphane sempre vinha com boas referências de arquiteturas antigas ou contemporâneas a serem visitadas.

A cozinha do terceiro andar da *Maison du Brésil* tinha um clima totalmente diferente do quarto aparentemente impecável que me recebeu na noite anterior, e mais de acordo com a ideia de abandono que eu fantasiara. Na realidade não se tratava de um abandono real, mas sim de uma qualidade precária que muitas vezes se estabelece quando espaços coletivos são compartilhados por pessoas com posturas diferentes em relação à organização, estética e limpeza. Isto é, quase sempre. Em uma cozinha, onde se mistura um fluxo constante de transformação dos alimentos e manutenção dos utensílios, essa caoticidade fica visivelmente potencializada. A cozinha para mim é um dos lugares mais sacralizados da casa, o da transmutação e da comunhão, não é à toa a metáfora da Santa Ceia. E como eu tive o privilégio de cozinhar em espaços bem especiais na minha breve carreira de cozinheiro amador, a exigência subiu de nível consideravelmente ao longo dos anos. E não pense o leitor que isto tem a ver com equipamentos de alta tecnologia ou espaços sofisticados, mas sim com uma espécie de energia que faz com que o processo seja um prazer e o resultado excelente. É só lembrar das afetuosas cozinhas da Vivi e da Thais. Essa cozinha não tinha nada disso. Não é preciso dizer que frequentei muito pouco este espaço durante minha estadia. Muitas vezes eu usava os equipamentos só para aquecer a água e comida para ir tomar café da manhã no meu terraço e jantar na mesa de trabalho que eu reorganizava a cada noite.

Por outro lado, as pessoas que eu conheci naquele café da manhã eram realmente simpáticas. A maioria estava fazendo mestrado ou doutorado, mas havia também alguns estagiários e pesquisadores científicos, todos eles vindos para períodos de pelo menos um ano. Eu era o único turista mensal. É claro que havia aquele clima levemente melancólico de estrangeiros autoexilados que morrem de saudade de casa, que eu não compartilho de forma alguma, e que tentam apaziguar um pouco esse

sentimento por meio da tapioca, do cuscuz ou da banana cozida, que eu posso compartilhar completamente.

Dei bom dia para todo mundo, me apresentei brevemente, e alguém que tinha acabado de passar o café me ofereceu uma xícara, que foi o melhor presente que eu poderia ter ganho naquele momento. Estava todo mundo bem relaxado com aquele domingo ensolarado sem obrigações acadêmicas ou profissionais pela frente.

Eu perguntei onde tinha uma padaria ou mercado aberto, pronto para levar a *bike* do Nico para um passeio. Informaram-me que nos domingos do verão tinha apenas uma padaria na outra extremidade da cidade universitária, mas que eu podia ficar à vontade para me servir com o que tivesse na mesa. Os experientes moradores já haviam descoberto as baguetes congeladas que evitavam os deslocamentos matinais e saíam douradas e crocantes depois de poucos minutos no forno elétrico carcomido. Como a conversa estava boa, resolvi aproveitar da intimidade instantânea que as raízes comuns propiciam, comendo não tudo o que meu estômago pedia, mas o suficiente para aguentar até a hora do *lunch*, quer dizer, do *brunch*.

No primeiro domingo do mês em Paris, muitos museus têm entrada gratuita. Como *brunch* que se preza começa tarde, eu tinha tempo de visitar alguma destas icônicas instituições antes do encontro. E como seria meu único primeiro domingo do mês na cidade, eu tinha que escolher bem. Na mesa que eu frequentava havia certo consenso sobre visitar o *Musée d'Orsay*, mas eu não estava disposto a ver impressionistas tendo como fundo a *gare* do museu lotada de turistas como se fosse horário de pico em *véspera* de feriado. Às vezes não adianta mudar o uso, os usuários permanecem teimosamente.

Decidi escolher um museu simbólico para começar as investigações urbanas em grande estilo, o *Beaubourg*. Além do que, ele fica estrategicamente localizado bem próximo do bairro onde o Wagner morava.

O verdadeiro nome do museu é *Centre Georges Pompidou*, mas todo mundo chama de *Beaubourg*, que é o nome do bairro em que ele se localiza. Em mil novecentos e sessenta e nove, quando o Presidente Georges Pompidou lançou a ideia da construção de um grande e multifuncional complexo de cultura, não se poderia dizer que o *Beaubourg* era lá muito *beau*. Na verdade era um grande pátio de estacionamento que servia às áreas comerciais do *Quarto Arrondissement*. O júri do concurso internacional realizado para escolher o projeto elegeu a ainda hoje impactante proposta dos arquitetos Richard Rogers, Renzo Piano e Gianfranco Franchini.

A ideia inicial era elaboradamente simples, um prisma retangular de delgadas estruturas metálicas aparentes em que toda a parte técnica era exposta, em uma trama de tubos coloridos interceptada pelo zigue-zague vermelho das escadas rolantes. O resultado é espantoso, um prédio-máquina que expõe suas entranhas desavergonhadamente, sobretudo