

# *Ao Ponto*

**A N T H O N Y  
B O U R D A I N**



COMPANHIA DAS LETRAS

## Resumo de Ao Ponto

À primeira vista parece um encontro da máfia italiana. Os treze convidados sentam-se à mesa e aos poucos vão se reconhecendo. Estão ali grandes figuras do mundo culinário, chefs renomados que atenderam a um convite secreto e potencialmente ilegal.

“Se um vazamento de gás explodisse o prédio? A alta gastronomia como a conhecemos seria extinta num único golpe.” Quem conta é Anthony Bourdain, prestes a experimentar uma iguaria quase mítica entre o panteão de cozinheiros.

A iguaria em questão é o ortolan, um pequeno pássaro preparado inteiro, que os convidados comem com um guardanapo sobre a cabeça. Que o ortolan seja ilegal na França e nos Estados Unidos não parece incomodar Bourdain.

E, com a mesma desenvoltura que ele participa desse banquete de dignitários, também circula de lambreta por Hanói atrás da sopa pho perfeita, come espetinhos com trabalhadores em Tóquio e bebe todas num carrinho de tacos no México.

Dez anos depois do best-seller *Cozinha confidencial*, livro de memórias em que o ex-chef narra os bastidores da cozinha de grandes restaurantes, Bourdain pegou a estrada. Com seu programa de tevê, roda o mundo atrás de bons pratos e das histórias de quem os prepara.

Seja comendo carne apimentada num bar sujo em Chengdu ou descrevendo o menu quatro estrelas do chef Thomas Keller, o que importa a ele é o material humano que compõe esse rico universo da gastronomia.

Claro que Bourdain não se furta a longas e saborosas descrições culinárias, com requintes de crueldade que ele mesmo admite. Mas os textos reunidos neste livro vão muito além de um bom jantar.

Bourdain desanca medalhões da crítica gastronômica, examina a indústria

de fast-food americana e revela os bastidores do reality-show Top Chef . Também revê seu passado com as drogas, agora sob a perspectiva de quem encara a paternidade pela primeira vez.

E, como numa espécie de epílogo, narra o que aconteceu com os personagens de Cozinha confidencial uma década depois. Ao fim, Bourdain retorna sempre à questão: “Por que cozinhar?”. Ou a outra, mais difícil: “Por que cozinhar direito?”.

Não há respostas óbvias, mas entre um prato e outro, ou caminhando a esmo com um copo de cerveja na mão, ele quase chega lá.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)