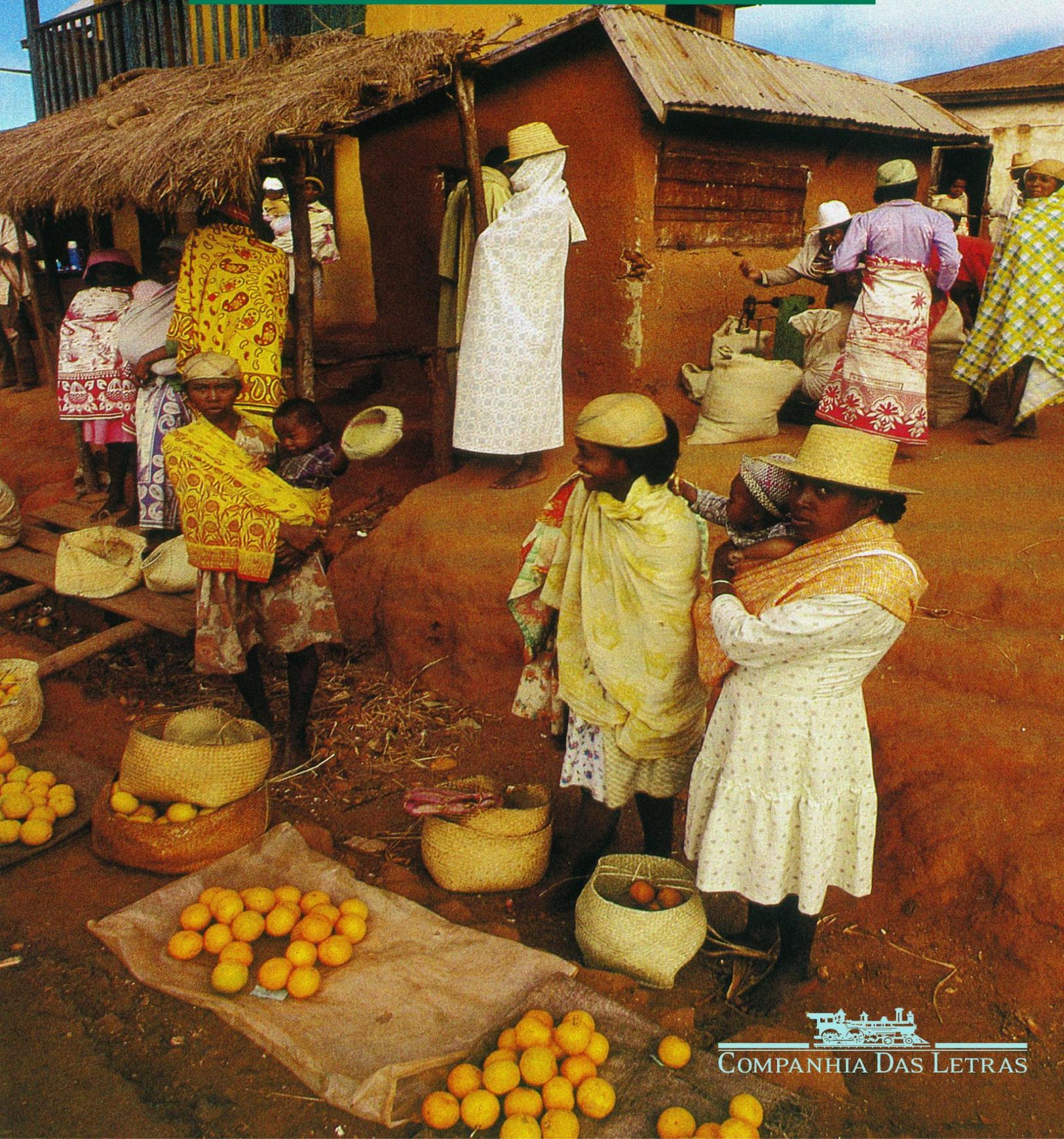


ANTHONY BOURDAIN
EM BUSCA DO **PRATO PERFEITO**
(UM COZINHEIRO EM VIAGEM)



COMPANHIA DAS LETRAS

Resumo de Em Busca do Prato Perfeito

Em busca do prato perfeito é uma combinação de relato de viagem e livro de gastronomia. Após o grande sucesso de Cozinha confidencial , em que revelava segredos - nem sempre louváveis - de restaurantes americanos refinados, o chef Anthony Bourdain decidiu sair pelo mundo à procura de novas experiências gastronômicas.

O resultado é um relato pessoal divertido e saboroso sobre suas viagens por lugares como Tóquio, Moscou, Escócia, Vietnã, Camboja, aldeias de Portugal ou o interior do México. Em localidades como essas, o autor provou pratos tradicionais, embebedou-se diversas vezes e comeu iguarias exóticas como pastéis de pombo, carneiro preparado por tuaregs, iguanas, enguias e coração de cobra.

Como seria de esperar, sofreu com terríveis intoxicações alimentares. Além das aventuras gastronômicas por países distantes, Bourdain se dedica à alta cozinha: comenta um jantar completo no refinado French Laundry, do chef Thomas Keller, na Califórnia, ou a cozinha do restaurante estrelado de José Maria Arzak, em Bilbao, Espanha.

De origem francesa, o chef americano Anthony Bourdain estudou no Culinary Institute of America e trabalhou em diversos restaurantes até publicar a explosiva reportagem na revista The New Yorker que deu origem a Cozinha confidencial , livro publicado pela Companhia das Letras que, no Brasil, freqüentou as listas de mais vendidos durante meses.

Bourdain apresenta um programa no canal de TV a cabo Food Network, em que viaja pelo mundo conhecendo a culinária popular de países distantes, programa que deu origem a Em busca do prato perfeito .

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