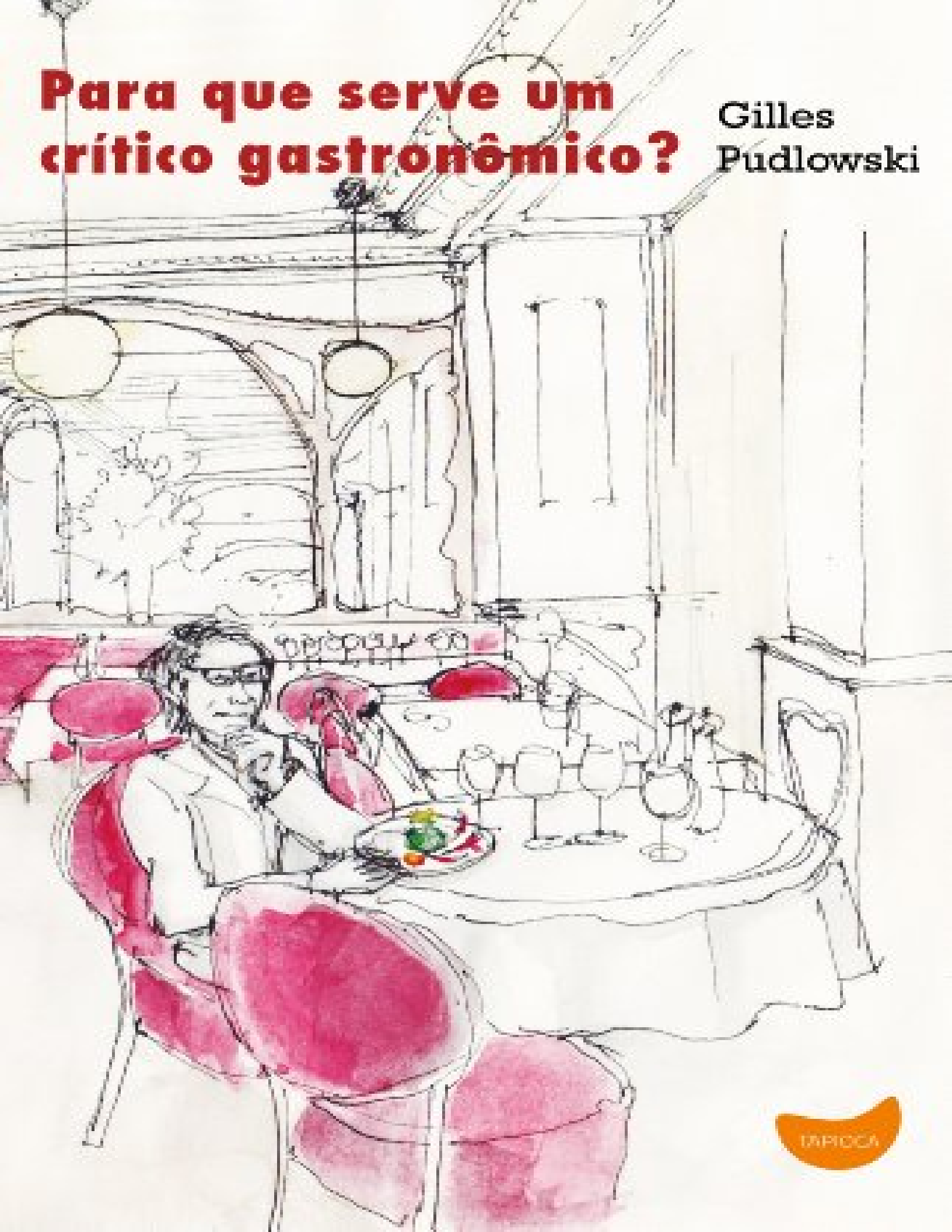


# Para que serve um crítico gastronômico?

Gilles  
Pudlowski



TRIPLOA

## Para que serve um crítico gastronômico?

Quem são os críticos de gastronomia? São uma espécie de clube de cavalheiros ou membros de uma confraria de especialistas no prazer? Que trabalho é esse que lhes obriga a decidir pela manhã a que restaurante ir para almoçar e, ainda num dia de trabalho mais árduo, também jantar? E é sempre assim: comer e escrever sobre o que comeu... rotina essa por vezes que brada, pois viajam, e com que objetivo? Comer. Mas não em todos ou em qualquer lugar, e sim em casas que ofereçam as mais lautas refeições de cada região. Vida dura. Tanto mais que, não raro, extenuantes jantares se prolongam noite adentro. E, é claro, com tudo pago, pois não seria justo pagar para trabalhar! Há dois tipos básicos de críticos: os que apregoam o anonimato e os que festejam a fama. Os primeiros são mais “éticos”, embora o anonimato nos dias de hoje seja pura ilusão os outros, mais exibicionistas, deixam-se cercar por mimos e atenções. Mas uma coisa é certa: todos são muito influentes, podem decidir o destino de um restaurante ou de um chef da noite para o dia, sua glória ou sua desgraça. A crítica gastronômica tem função absolutamente imediata, ela é devorada pelo seu público-alvo, faminto de prazer: lê-se a crítica, vai-se ao restaurante elogiado (aos criticados, ninguém se arrisca a ir) e regala-se com as delícias prometidas. Isso só faz aumentar a responsabilidade do crítico como formador de opinião, principalmente numa sociedade como a nossa, que só agora se inicia na “arte do bem comer”. Profissão que faz dele, mais do que um formador, um “adestrador” do gosto.

[Clique aqui para obter este livro](#)