

O chef improvável

Cinebiografia retrata como o chef Anthony Bourdain se apaixonou pela gastronomia

MAYARA PAIXÃO

Folhapress

Anthony Bourdain, o chef e apresentador americano mitificado por fãs, teve uma vida relativamente bem documentada. Mas os capítulos mais públicos de sua trajetória de 61 anos, até sua morte, em 2018, não incluíam os primeiros passos do período inicial de sua jornada.

“Tony”, uma cinebiografia dirigida pelo canadense Matt Johnson, chega aos cinemas para reconstruir esse trecho diante de uma dúvida expectativa dos fãs: os que temem o resultado e os que preveem o sucesso. As críticas têm sido positivas em sua maioria. Ainda não há, porém, data para estreia no Brasil.

O filme aborda um pequeno, mas precioso, trecho da vida de Bourdain. Em meados da década de 1970, durante as férias de verão, ele saiu de Nova Jersey e foi para a vila costeira de Provincetown (ou P-town), em Massachusetts, um tempo que lhe mostrou que seu lugar era a cozinha e o levou a ingressar posteriormente no Culinary Institute of America, uma das mais prestigiadas escolas de gastronomia do país.

Interpretado por Dominic Sessa (conhecido por “Os Rejeitados”), Bourdain (Tony, vamos chamá-lo assim) é então um jovem desiludido e apaixonado. Com a benevolência de um chef de cozinha interpretado por Antonio Banderas, ganha uma vaga para lavar pratos em um restaurante em troca de abrigo - uma rede na varanda da casa do chef.

Chef, aliás, é o único nome que se sabe do personagem de Banderas, um dos mais importantes da produção. E essa despersonalização daquele que, no filme, tornaria-se o mentor de Tony ganha sentido quando se analisa de onde nasceu o roteiro para a cinebiografia.

Os roteiristas Todd Bartels, Lou Howe, Matt Miller e o diretor Matt Johnson se basearam no best-seller de Bourdain, “Kitchen



Divulgação



Divulgação

Antonio Banderas é Chef, personagem que reúne perfis dos diferentes cozinheiros que moldaram a trajetória do jovem Bourdain vivido na tela por Dominic Sessa

Confidencial”, de 2001 (“Cozinha Confidencial”, publicado no Brasil em 2016 pela Companhia de Mesa). Mais especificamente na primeira das cinco partes da narrativa, quando Tony descreve brevemente uma viagem à França com a família na infância e, depois, a ida a Provincetown.

É então que se entende que o Chef interpretado por Banderas, essa espécie de baliza moral que ensina um jovem, beligerante e arrogante Tony por meio do exemplo, não existiu como uma só pessoa, mas é a junção de várias menções feitas pelo cozinheiro no livro. “Tony”, assim, é uma cinebiografia que se criou em cima das descrições do biógrafo

do, mas não as reproduziu ao pé da letra. Também por isso é tão interessante.

O Chef é uma junção de pelo menos três personagens que esbarraram com Tony durante sua passagem pela vila costeira de mariscos que, naquela época, ainda tinha enorme presença da comunidade portuguesa, fruto de comerciantes ali presentes desde 1860.

Nele estão o Monsier Saint-Jour, um pescador de ostras de quem Tony herda a paixão pelos mariscos; Bobby, chef do restaurante onde ele de fato trabalha lavando pratos; e Howard Mitcham, o único que de fato era um chef conhecido, autor de livros e

amante dos frutos do mar. Mitcham é autor de “Provincetown Seafood Cookbook”, originalmente publicado em 1975 e reeditado outras vezes, uma delas com prefácio de Bourdain.

Os próprios roteiristas explicam que buscaram representar uma transição importante de Tony - da adolescência para a vida adulta - e os meandros implicados nisso. Para tanto, parecem usar dois personagens que funcionam como alegorias: de um lado, o Chef, a representação da disciplina; do outro, um colega de trabalho divertido e desregrado, Sal (Leo Woodall), a representação da tentação.

Sal, ainda que com outro

nome, existe no livro. Tratava-se de um ex-presidiário e, nas horas vagas, traficante de drogas que trabalhava na cozinha com ele. O próprio apresentador diz que esse foi o protagonista de um episódio que o fez “enxergar claramente o que queria”.

Em dado momento o colega desaparece enquanto faz uso contínuo de metanfetamina, e resta a Tony assumir suas funções no restaurante em que trabalham. Aquilo lhe deu algo que conhecia pouco: responsabilidade.

Durante todo o filme, o público se vê em dúvida sobre qual caminho Tony seguirá: o do Chef, que começa a lhe dar oportunidades, mas cobra trabalho duro, ou o de Sal, de quem se torna amigo.

Outros personagens importantes e reais aparecem na trama, ainda que em narrativas construídas. Um deles é Nancy (Emilia Jones), na vida real sua esposa por duas décadas, Nancy Putkoski, de quem se separou em 2005. “Cozinha Confidencial” é dedicado a ela, aliás.

No filme, Nancy é a garota de quem Tony vai atrás em P-town. Ela trabalha em uma pizzaria durante as férias de verão, e ele, desiludido por perder uma bolsa de estudos para escrever um livro, viaja para a vila para encontrá-la.

Há nas entrelinhas tantos outros elementos do livro. Naquele 2001, Bourdain escreveria que “um desafio à sua atual beligerância, o fato de ter sido negado, abriu uma porta em sua vida”.

No livro, o episódio se refere a algo pequeno, durante a infância, quando os pais excluíram ele e o irmão de um almoço chique dado o mau comportamento dos dois. No filme, a metáfora fica por conta da bolsa de estudos, com a negativa da qual Tony vai a P-town e se descobre na cozinha.

A postura arrogante de Tony arrefece aos poucos no filme, mas nunca desaparece - e nem tinha razão para isso, dado que muitas, muitas décadas depois, ainda o descreveriam assim. Em passagem do livro que é destacada no filme, ele mesmo se descreve na juventude como alguém “mimado, narcisista, autodestrutivo, que muito precisava de um bom chute na bunda”. Foi o que recebeu em P-town.

A certa altura, em mais uma demonstração do medo de ser rejeitado, Tony diz ao Chef que não quer ser como ele. Que não é um cozinheiro. Que seu lugar era como autor de livros. Veja só o que aconteceu: na vida real, tornou-se ambos.