

pspER

#02

Búzios Magazine



100032 - 111108 - MANDIA - Art Photo - Foto: Sebastião M.F.



Renata Deschamps, década de 70



Bela pela própria natureza, Búzios resplandece. E não lhe faltam atributos a sugerir que seja ela, única. Seja por suas praias, pela paisagem urbana mais humana, sem edifícios e outdoors, ou por reunir indícios de ter sido a cidade berço da vanguarda cultural da região, nos anos 70’.

Uma cidade que abriga residências com projetos de **Zanine Caldas, Burle Marx e Joaquim Tenreiro**. Que serviu de QG para os artistas **Lygia Clark, Helio Oiticica, Osmar Dillon, Paulo Roberto Leal**, e para os críticos e teóricos das artes **Mario Pedrosa e Roberto Pontual**. Búzios, pode-se dizer abrigou a fina flor do Neoconcretismo carioca.

Búzios acolheu ainda as poéticas naifs e o talento de **Lula Moraes (in memoria) e Iara Rosa** com seus entalhes e pinturas espalhados pelos melhores endereços residenciais da cidade.

A gastronomia que começou com o peixinho frito na praia agora se espalha pelas mesas dos restaurantes requintados regida por chefs daqui e de fora da cidade e do país.

O comércio também tomou as proporções do mundo globalizado com lojas de grifes famosas ou raffiné como a **Âmbar de Búzios**.

Por essas e outras é que a antiga vila de pescadores, a Colônia Z-23 mantém os ares dos tempos em que **Mick Jagger e Florinda Bulkan** passeavam anônimos pelas praias abrigados na maison de nossa anfitriã maior, a carioquíssima, meio alemã, **Renata Deschamps** que segundo **Millor** “Ninguém sabe ainda se ela chega quando começa a temporada ou se o sol vem com ela”. Em Búzios o Jet-set caboclo se unia com um pouco de todas as nacionalidades, todos em volta de Renatinha, todos “muito divinos, muito loucos”.

Mas hoje os tempos são outros e a cidade global abriga de tudo mantendo um pouco do mundo fashionista com beldades como as tops **Antonia Rizo, Cristina Brasil e Cris Kramer** vivendo por aqui na simplicidade que o bom gosto e os tempos atuais exigem.

A atriz e produtora cinematográfica **Karina Mello** também já pensa em construir um pouso fixo na Armação, afinal: “em que cidade os pescadores oferecem aos moradores seus peixes de graça?” Afirma a ex modelo ao se referir a um episódio recente na praia dos Ossos.

A cidade que cada vez mais se homogeniza como cenário indistinto da cenografia urbana internacional, também tem sua bienal de artes, a *bab* que chega a essa edição de *babEL* através da imagem de arquivo de **Antonio Bokel**.

Mas afinal o que esperar da vida em uma cidade praiana quando vivemos “tempos líquidos”? Tempos onde a exclusão e a desintegração da solidariedade expõem o homem aos seus temores mais graves* (Zygmunt Bauman).

Acredito que midiaticamente, Búzios se ofereça, cada vez mais, como um paraíso natural onde subsistiria o calor humano e a bem-aventurança de tempos idos. Mas isso é só fantasia de quem vem ciscar por aqui, porque para quem vive: há de aprender como amar o ogro.

TUDO
PODER

opavivará (dizer da série "cangaço")

A

PRAIJA

Karina Mello



Karina Mello na Praia do Canto posa com lenço de Rafael Alonso by Frey Kalioubi

Atriz **Karina Mello** atuou na série *Malhação*, no começo de 2016 interpretando o papel de uma mãe com dificuldades para admitir a escolha da filha que namorava um rapaz soropositivo.

Bianca

Direção e Roteiro: Karina Mello

Co-Direção: Camilo Bevilacqua

Produção Executiva: Karina Mello e Cintia Mei



Duas mulheres solitárias um belo encontro e um destino inseparável.

Seu primeiro papel na TV brasileira foi na novela *Ana Raio e Zé Trovão* na extinta Manchete. Atuou em seguida, nas novelas *Despedida de Solteiro*; *Sonho Meu*; *Cara e Coroa*; nas séries *Chiquinha Gonzaga*; *Mulher*; *Histórias de Cama e Mesa*; *Paraíso Tropical*; e *Viver a Vida*.

Fora do Brasil Karina compôs o *casting* de atores das agências *Abraham Arts*, *CED* e *Metropolitan Agency*, em Nova Iorque, aonde residiu por três anos. Na *big apple* estudou dramaturgia com **John Strasberg** e, como roteirista teve sua formação na Europa, no *Conservatório Europeu de Escritura Audiovisual*.

Há três anos Karina vem se dedicando à produção de cinema. Em 2013 roteirizou, dirigiu e produziu o curta metragem **Bianca** que participou de diversos festivais em 2014, como o *N.Y. Independent Film Festival de Los Angeles*; *II Festival Brasil de Cinema Internacional*; *Brazilian Film Festival* de Montevideu, aonde ganhou o prêmio de melhor curta metragem por voto popular. No mesmo ano foi indicado para o *Festival Internacional de Cine de Vina Del Mar*; para o *Aesthetica Short Film Festival*, na Inglaterra e para *Toronto International Short Festival*.

No Brasil o curta estreou no *Festival internacional de Cinema Feminino* e foi exibido no *Canal Brasil*.

Atualmente Karina está em fase de pré produção de seu próximo curta *O Pião*, e também do documentário *Mulheres ao Volante* e do longa-metragem *Desejo*, com roteiros voltados para questões de gênero.

Foto Jefferson Mello



ANTONIA RIZO

“O que eu mais gosto em Búzios é a beleza natural e a descontração. É poder sair de casa descalça a qualquer hora e dar um mergulho no mar em frente de casa.”



F

ilha de dois pioneiros do mundo *fashion* internacional, **Antonia Rizo** nasceu no Rio de Janeiro, mas foi criada entre Nova Iorque e Paris antes de retornar ao Rio, aonde viveu dos 10 aos 17 anos.

Seu pai, foi o primeiro latino-americano a trabalhar como modelo em Nova Iorque, nos anos 60 e sua mãe modelo do famoso fotógrafo americano **Helmut Newton**, nos anos 70.

Desde criança Antonia teve contato direto com fotógrafos, editores, maquiadores e toda a trupe da moda que frequentava a casa de seus pais. Sempre se divertindo em posar para fotos: “Vamos tirar umas fotos com Tio Bob? (**Bob Wolfenson**)”. Foi assim que, ainda criança, posou ao lado da mãe para uma campanha da grife *Givenchy*.

Mas a bela Antonia não tardou a ocupar seus espaços no mundo da moda. Na adolescência, ainda no Brasil, estampou sua imagem nas páginas da *Moda Brasil, Criativa e Desfile* e, em 1985 foi capa de um livro de **Bruce Weber** sobre o Rio de Janeiro.

No ano seguinte Antonia assinou contrato de exclusividade com a *Calvin Klein*, e mudou-se para Nova Iorque aonde ficou até 2002 quando retornou ao Brasil para estabelecer residência em Búzios, onde se casou.

Hoje a ex *top* é mãe de dois filhos, Roberto de onze e Valentina de seis anos, e dedica-se a receber turistas estrangeiros em sua pousada na Praia do Canto onde mantém fluentes o francês e o inglês.

Antonia curte o contato com pessoas de diversas culturas e o movimento constante de hóspedes e amigos deixa a casa alegre. Um ambiente rústico decorado com esculturas dos artistas **Lula Moraes** e **Siomar Martins**. Suas primeiras memórias de Búzios vem do final dos anos 80 quando a Rua das Pedras era livre de lojas e sua turma se reunia, numa pequena estalagem, para ouvir **Bruce Henry** tocar contra-baixo.

“O que mais gosto de Búzios é da beleza natural e da descontração. É poder sair de casa descalça a qualquer hora e dar um mergulho em frente de casa. E, o que menos gosto é da falta de interesse daqueles que governam a cidade, que se esquecem de promover a cultura, as artes e os esportes náuticos, de qualidade.”



VOGUE Magazine Paris

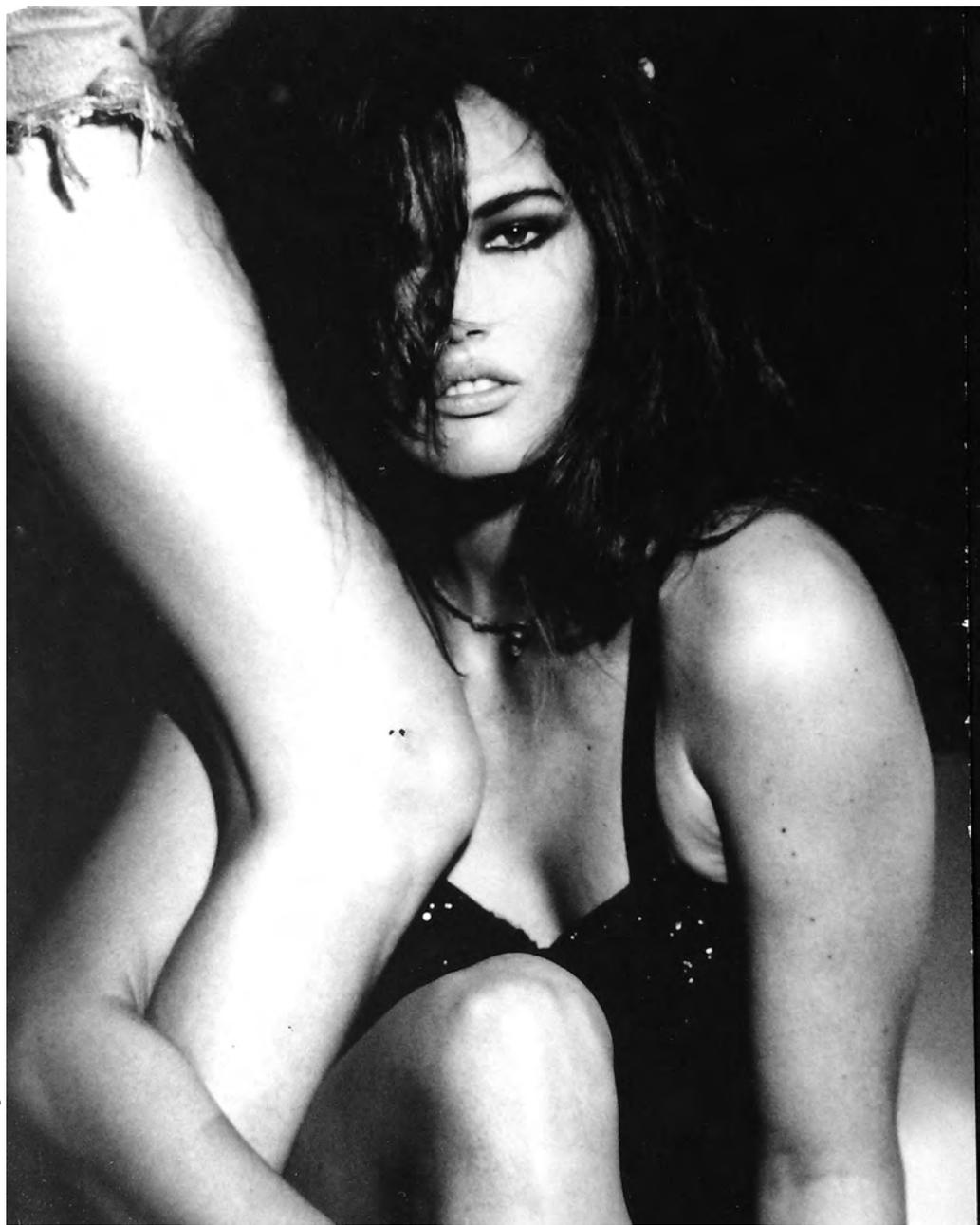




Foto de Paco Navarro, Espanha

cris kraemer

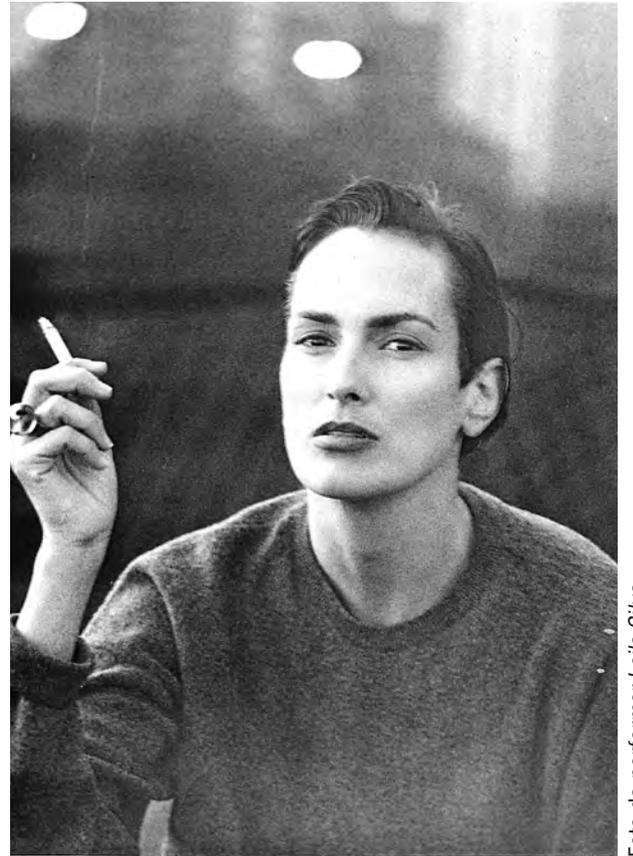


Foto da performer Leila Silva

Búzios ainda mantém o charme de vanguarda dos anos 70 com gente chique e antenada que gosta de estar aqui

Em meados dos anos 80, ainda no Brasil, a paulistana **Cristina Kraemer** abriu uma confecção renovando antigos modelos da vovó. Renovou com cores, acabamentos, formas, mistura de materiais e foi destaque da coleção Verão 84 da *Yes Brasil*.

No ano seguinte, na Europa tornou-se modelo exclusivo da **Maroe Model Agency** e no Japão modelou para os estilistas **Yoji Yamamoto**, **Hiroco Koshimo** e **Hane Mori**.

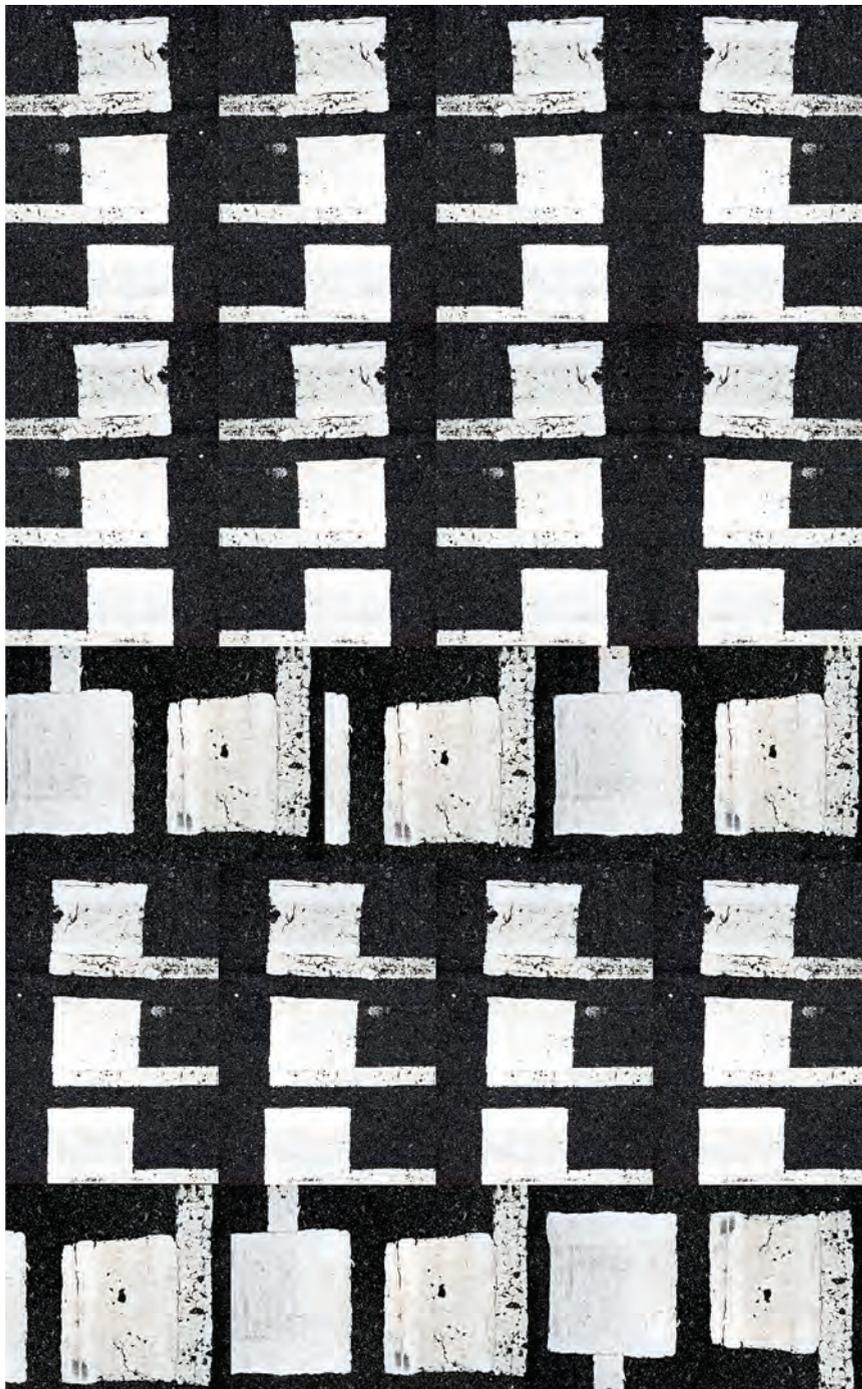
No final dos anos 90, retorna ao Brasil e fixa residência no Rio de Janeiro criando a marca **La Kraemer**: *lingerie*, moda praia e afins, com bordados em tuli de *Lycra*.

De volta à São Paulo, em 2003 cria o Projeto *Brihante Artesão* promovendo cursos profissionalizantes de bordado e customização destinado à adolescentes e comunidades carentes.

No início de 2013 Cris Kraemer mudou-se para Búzios, instalou seu ateliê no centro da cidade e seguiu outra direção para atender a demanda de uma clientela mais sofisticada: suas criações finalizadas em bordados e *patchwork* tornam-se mais arrojadas ressaltando a leveza e a descontração de uma cidade praiana: “afinal Búzios ainda mantém o charme de vanguarda dos anos 70 com gente chique e antenada que gosta de estar por aqui.”



Cris Kraemer em seu ateliê no Centro de Búzios



Bel Pedrosa

Partituras no Asfalto Cláudia Linhares Sanz

Por onde se inicia o jogo que Bel Pedrosa nos propõe?

Na pluralidade de cada tela e na coerência de sua série, há movimentos coexistentes de expansão e retração; aparição e desaparecimento. Aparece, por exemplo, a história da fotografia; revela-se toda uma tradição de fotógrafos que se ergueu no prazer dos cortes afiados, na captura de detalhes, no encontro com o minúsculo, no acolhimento dos vestígios, nas colagens de composições construtivistas.

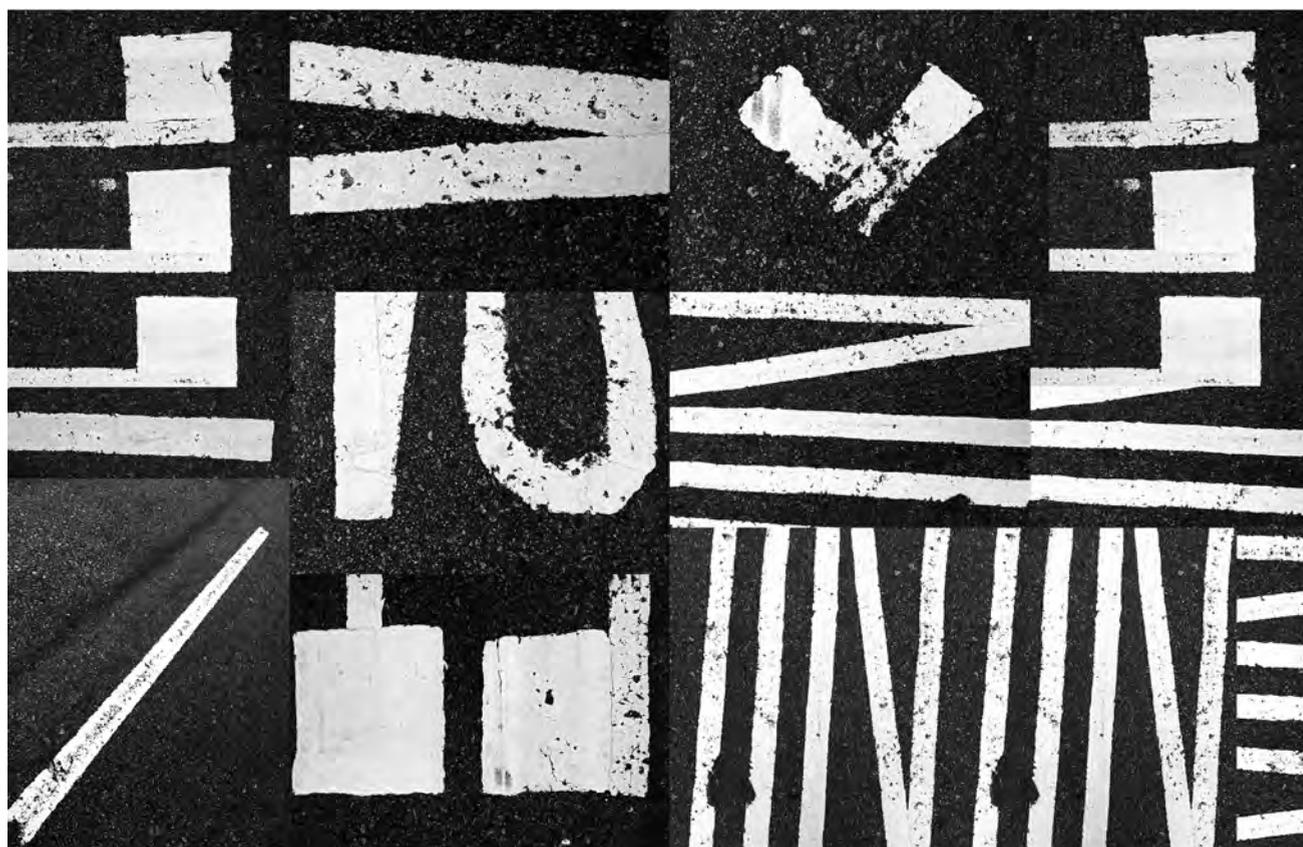
Detalhes de um ambiente que reconhecemos e que, provavelmente sem grande esforço, podemos a ele restituir; devolver-lhe o que a artista subtraiu. Fazemos, então, o itinerário de volta, da fotografia exposta ao mundo em que vivemos, às avenidas por que passamos, ao sinais em que nos demoramos, às faixas de pedestres que atravessamos. E vemos o que antes não poderia ser visto.

Desviados de nosso curso diário, provavelmente como a artista o fez, passamos a namorar aquela mancha suja da tinta gasta no asfalto. Somos imediatamente tomados por uma reflexividade – algo que nos distingue dos hábitos cotidianos, de nossas ações automatizadas. Uma certa desordem nos ocupa, mas também uma extrema capacidade perceptiva. Nos damos conta de todos aqueles olhares que os objetos do mundo real, um dia, nos destinaram.

Se o real ecoa em suas partituras, simultaneamente, silencia, posto que no mapa de seus tabuleiros o percurso não nos leva inteiramente de volta a ele, não restituímos por inteiro a cidade, inventamos uma nova. Cada peça do tabuleiro, cada mapa de sua colagem efetiva, finalmente, profunda autonomia.

Por isso, enigmas.

Partituras no Asfalto Ipanema #6, 2012, tinta mineral sobre papel de algodão Hahnemühle



Partituras no Asfalto Ipanema #2, 2012, tinta mineral sobre papel de algodão Hahnemühle

rafael alonso *pinturas para Hans Donner*

A Gentil Carioca e a Frey Kalioubi fizeram uma tiragem limitada de lenços impressos com um dos trabalhos da série *Pinturas para Hans Donner* do artista Rafael Alonso. Uma Imagem hipercromática que se associa diretamente a visualidade televisiva brasileira, mais notadamente à estética dos anos 80 e 90. Uma impregnação cromática que acaba por contaminar a visualidade não só da cultura popular como também da moda e da arte.

O lançamento do projeto aconteceu na última edição da Art Rio com um desfile/performance concebido pela estilista Luiza Marcier. Um projeto artístico que enfatiza o uso do corpo como escultura e suporte.



Ao fundo trabalhos de João Modé e Guga Ferraz em primeiro plano



After/Words

Patti Smith

fui levada a um anfiteatro miniatura de porcelana branca. os azulejos do chão zumbiam como uma escultura cinética, oscilavam como as cores de Vasarely. colunas formavam um largo retângulo. no centro havia uma superfície de mármore c/ uma balsa de couro. eles a deitaram sobre a mesa. um cone verde entrou pela claraboia, perfume de rosas pela janela, seu traje estava coberto c/ pétalas. ela era toda mulher da história, cada ventre em risco. olhei no espelho. dei à luz a Alexandre, fui sua amante. uma máscara de guerra surgiu em meu rosto, cortes ocre e cor de lavanda. a mulher c/ a crina castanha montou sobre ela. suas mãos delicadas trabalhavam em pequenos milagres. tênues tubos de celuloide eram inseridos depressa nos poros da vítima, uma virgem. as cânulas eram tentáculos fundindo-se c/ suas veias, seus sonhos, e mais profundamente, na luz virginal, a piscina abaixo da memória. um fluxo rubi onde nenhuma palavra se forma. a rainha era uma deusa que amarrava em si mesma um mecanismo de amor – um dispositivo projetado para a penetração. um cilindro pontiagudo de joia entrelaçada. eu resisti o quanto pude. eu era o trono que ela montava. eu era a semente do destino, o orgulho do reinado. primeiro a picada, a luz, e depois o beijo. uma torrente de vapor e eletricidade libertava-se. eu não podia resistir, seu rosto sintonizava c/ o meu. o ímpeto e a síbila de um mamífero submergia.

– o que você quer de mim? ela disse

– contorcendo-me, eu chorei – desejo!

– o que você quer de mim? eu perguntei.

– linguagem, ela disse, linguagem.

tr. Thais Medeiros (Rébus 6, 2015)

Patti Smith, *Early Work 1970-1979*. Ed. W.W. Norton & Company, 1994.



Robert Mapplethorpe 'Patti Smith', 1976 © Robert Mapplethorpe Foundation

A poética visual de Liana Nigri

por Mônica Villela



Trabalho da série *Micro Life*

O conceito de impermanência norteia a obra, que surpreende pela delicadeza, pela riqueza das cores e supremacia das texturas.

Seu primeiro instinto é produzir memórias visuais e táteis, immortalizando formas originalmente efêmeras, seja através da fotografia, do desenho, instalação ou materiais orgânicos. O trabalho da carioca Liana Nigri é inspirado em elementos da natureza e na inexorável passagem do tempo que os atravessa.

Os últimos anos da artista, formada em design gráfico pela Puc-Rio, com mestrado na *Central Saint Martins*, em Londres, foram dedicados a pesquisar as mudanças que acontecem na superfície de flores e plantas, ao longo dos seus ciclos de vida. E, sobretudo, a observar a beleza instigante revelada pelo processo de decomposição.

Liana vive atualmente em Nova Iorque, onde especializou-se em bioarte. Lá, cumpriu residência artística na SVA (*School of Visual Arts*), escola que conta com o primeiro laboratório de biologia do mundo num departamento de artes. Durante este trabalho, ela dedicou-se ao projeto “*After Life*”, que resultou em três séries: ‘*Espécies Raras*’, ‘*Micro Life*’ e ‘*Folhas que Perduram*’.

Através de fotografias microscópicas, que ampliam ostensivamente a imagem em alta resolução, foi possível capturar a estética do tempo que incide sobre a estrutura das flores. Liana explorou novos caminhos de percepção, expondo as transições que ocorrem por meio de atributos como brilho, maciez e saturação, e observando as alterações repentinas em opacidade e rigidez.

O conceito de impermanência norteia a obra, que surpreende pela delicadeza, pela riqueza de cores e supremacia de texturas. Os registros têm início a partir de materiais orgânicos frescos e seguem por todo o processo de envelhecimento, em que cada etapa é capturada minuciosamente. “Através deste percurso, convido o espectador a acompanhar a decomposição, desmistificando-a. E a se surpreender com a beleza que surge onde muitos não a reconhecem. É um processo de ressignificação”, afirma.

Trabalho da série *After Life*





Na série “*Espécies Raras*”, Nigri testa o limite da fragilidade das flores e, utilizando suas carcaças, cria composições híbridas e esculturas que remetem à expressão “memento mori”. Transformar a dor e a melancolia relacionadas à morte, atribuindo elementos poéticos a um tema-tabu, é o que move a artista aqui.

No ano passado, Liana começou a explorar um material celular produzido por bactérias inofensivas chamado “*scooby*”, que ela conheceu durante o mestrado em Londres. Esta espécie orgânica que dá origem ao *kombucha* - uma bebida probiótica - rendeu à artista a oportunidade de criar um novo “tecido” (um tipo de couro vegetal), que serve de suporte para imprimir texturas e moldar formas, não só da flora, mas também humanas. Tal investigação inspirou a série “*Lasting Leaves*”, que apresenta trabalhos inusitadamente belos. Esse processo trouxe Liana de volta ao Brasil, onde ela participa de uma residência no Despina, uma associação cultural no centro do Rio que implementa plataformas de criação e abriga projetos artísticos desde 2008. A artista encerra 2016 integrando ainda a coletiva “*Resiliense*”, na galeria *Emma Thomas*, em Nova Iorque.

Poema para o Homem Azul IARA ROSA

Aqui acontece uma estranha coisa

Estranhas coisas acontecem aqui.

O sol foi embora sem aviso

Apagou-se de vez do céu que era meu.

A noite se recusa a hospedar lua e estrelas.

A Primavera manda dizer que não haverá flores.

Os pássaros que dormiam em árvores se foram

Os dias da semana desapareceram como se não existissem...

Ficaram somente os domingos. Longos, solitários e tristes.

Eu não gosto de domingos.

Os domingos não gostam de mim.

Onde estarão os sábados risonhos?

E as terças feiras tão leves e gentis?

O mar está calado mergulhado em silêncio profundo.

Não abraçou as ondas meninas, não fez amor com as praias ansiosas.

Acostou-se nas montanhas azuladas para que não ouçam seu choro magoado...

Eu estou esperando o trem.

Está atrasado sempre.

Sem linhas paralelas

Sem uma estação a espera, sem os ruídos dos trilhos inexistentes...

Sem um tosco banco para eu jogar meu cansaço tão grande e tão triste.

O trem apitou. Ele vai chegar.

Eu esperando fico. Eu fico à esperar...

La vache qui rit

Rebecca Lockwood
Correspondente em Paris



Ser convidado na hora do almoço para um *Boeuf Bourguignon* só pode ser boa sorte. E o que dizer se o convite for para uma tradicional *Paella au poisson*; um *Saumon sauce oseille*; um *Navarin d'agneau* ou ainda para uma *Brandade de morue*? Parece comida de rainha? Então imagine, que além desses quitutes você também tem a sua frente queijos como *Camembert*, *Brie* ou *Tome Noire* além de uma variedade de terrines, patês, *mousses* e *croissants*. E as frutas da estação como framboesas, amoras, mirtilos, figos e morangos? E aquela salada com tomates orgânicos, de dez tipos diferentes, com coloração que varia do amarelo tigrado ao vermelho coração de boi: pois é, parece até que a vaca ri.

Bem, esse é o cardápio que é servido nas escolas públicas de Paris onde, em uma delas, estuda minha filha de seis anos.

A França é conhecida pela sua culinária que começa a ser apreciada na educação básica. Comida é patrimônio e a escola é o lugar para educar o gosto, descobrir as maravilhas da nutrição e a cultura alimentar.

A atual política francesa foi implementada há dez anos com muita publicidade e grande participação da população e do governo. É consenso que o acesso à comida de qualidade é um direito fundamental e a hora da refeição é um ritual a ser valorizado. Chega a ser tão especial que as cantinas levam o nome de ateliês culinários e os chefs são considerados artistas. E as crianças realmente se divertem.

Para valorizar o patrimônio culinário, na prática, as instituições de ensino promovem os produtos de boa qualidade e revelam os segredos de fabricação aos alunos incentivando a exploração e a descoberta dos diferentes odores e sabores de especiarias e essências.

Frequentemente, o cardápio é comum a todas as escolas do bairro que inclui pratos típicos de outros países. Em cada refeição, além do pão, são ofertados cinco opções de pratos variados, incluindo sempre um principal, um acompanhamento e um produto lácteo entre eles. Os alimentos, na maioria das vezes, tem certificação biológica e são diferenciados em orgânicos, biodinâmicos e naturais, se não, a procedência é indicada nos cardápios divulgados aos pais com bastante antecedência.

A diretriz principal, além de garantir higiene na manipulação das mercadorias é zelar pela saúde e bem estar dos animais, a saúde das plantas e prevenir a contaminação dos alimentos por riscos exteriores.

A distribuição de alimentos é muito bem organizada valorizando sempre os produtores locais. E quando os produtos são importados, como chocolate da América Latina, o consumo consciente é incentivado através da compra através de cooperativas que prometem pagar preço mais justos aos produtores.

Para os franceses o ato de comer não é apenas uma ação natural e individual mas uma manifestação social de um organismo coletivo. O valor do alimento é nutricional mas carrega outros significados. Quando a necessidade básica é saciada o alimentar-se torna-se um acontecimento.

Bem, mas tudo isso não é de graça. A escola é gratuita mas as refeições são opcionais e tem preço. O sistema de pagamento é solidário, quem ganha menos paga menos, quem ganha mais paga mais. Ricos e pobres estudam e comem juntos sem discriminação e não falta oportunidade igual a todos.

Recentemente uma notícia divulgada pelo jornal *El País Brasil* e bastante curiosa, faz total sentido se explicado aos franceses. Em setembro, saiu o *Índice de Desenvolvimento da Educação*

Comer é uma necessidade e um ato político também

GASTRONOMIA E FILOSOFIA

No início do século 20, o escritor e poeta **Joseph Delteil** autor do livro “Cozinha Paleolítica”, abandonou a vida agitada e de muito sucesso entre os surrealistas, em Paris, e voltou a viver no campo defendendo a necessidade da desindustrialização. Seu livro, um clássico, é um manifesto a favor da cozinha natural.

Outro escritor o filósofo francês **Roland Barthes**, em seu texto *Toward a psychosociology of contemporary food consumption* (em tradução livre: “Na direção de uma psicossociologia contemporânea do consumo de alimentos”) analisa a comida como uma forma de comunicação, portanto, com uma gramática própria. Ele afirma que a polissemia da comida é uma característica da modernidade. E compara os significados do açúcar nas sociedades norte americana e francesa. Descrevendo ainda como a semântica do café foi se transformando.

Na “Estética Relacional” do crítico e curador, **Nicolas Bourriaud**, a refeição e o seu preparo são considerados arte por conta das relações que cria. Já o filósofo **Michel Foucault** fala em uma ética da comida e da sexualidade na alimentação. Onde questiona se a vida do indivíduo, as decisões que ele toma e o que ele come, por exemplo, podem ser em si um trabalho artístico.

do Brasil e para a surpresa de muitos, a Escola Maria Leite de Araújo, em Brejo Santo, localizada em uma região rural a 500 km de Fortaleza, obteve o melhor resultado: 9,6. Índice superior a média nacional que é de 5,2.

Quando perguntaram à Secretária Municipal de Educação, **Ana Jacqueline Braga**, ao que ela atribuía essa elevada pontuação da escola, a resposta foi simples: “Fazemos um bom feijão com arroz. Quando sobra dinheiro, fazemos um bife a milanesa. As crianças quando chegam tomam um bom café da manhã e recebem um almoço reforçado.”

Brejo Santo e França tem algo em comum: as crianças quando chegam à escola, recebem um café da manhã que representa 30% da necessidade diária, no almoço recebem um reforço que representa 40% e o lanche da tarde é responsável por mais 10%. Para o jantar a sugestão é de que haja o acréscimo de 20%.

Na crista dessa onda, **Tainá Marajoara**, ativista alimentar no Pará e fundadora da Rede Cultura Alimentar também está fazendo diferença quando questiona: qual o valor simbólico dos alimentos brasileiros?

Seu trabalho que considera a Lei de Segurança e a Soberania Alimentar incluiu, recentemente, a gastronomia no Plano Nacional de Cultura. Para Tainá a cultura é indissociável para garantir o direito à alimentação, à vida. Para ela

a educação alimentar é uma ferramenta de fortalecimento cultural de identidade. “Sempre me questionei: por que aprendia sobre mitologia grega e romana nas escolas e não tinha qualquer referência dos meus antepassados? Os Marajoaras tem uma história milenar também, mas nunca me ensinaram nada sobre a cosmogonia ou simbolismo do meu povo”, contesta. “Não entendo como no aeroporto no Pará tem propaganda do Pato no Tucupi com arroz se esse prato a gente come com farinha. Quando ensinam a receita desse prato, passam técnicas do *Le Cordon Bleu*. Mas onde estão as nossas técnicas? Existe toda uma arquitetura específica e um vocabulário próprio para se fazer a farinha. Cultura alimentar traz história, ações e práticas contemporâneas diárias, rituais, desenhos, grafismos, muitas outras coisas além do produto ou do prato.”

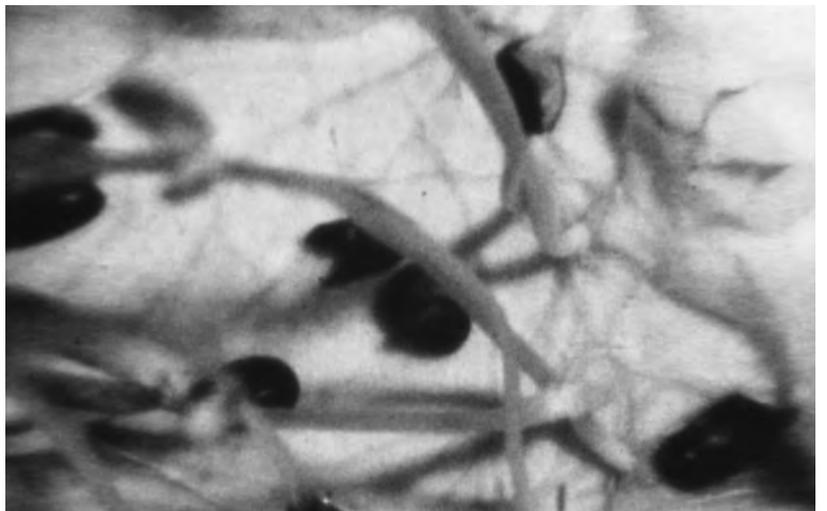
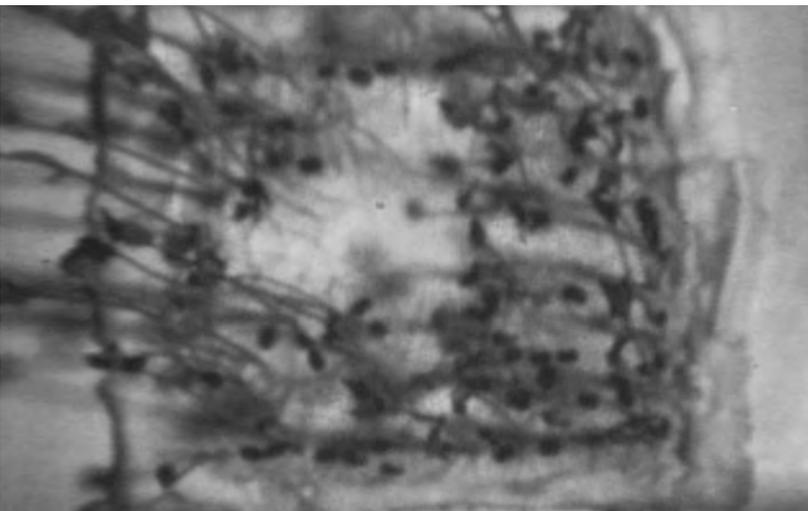
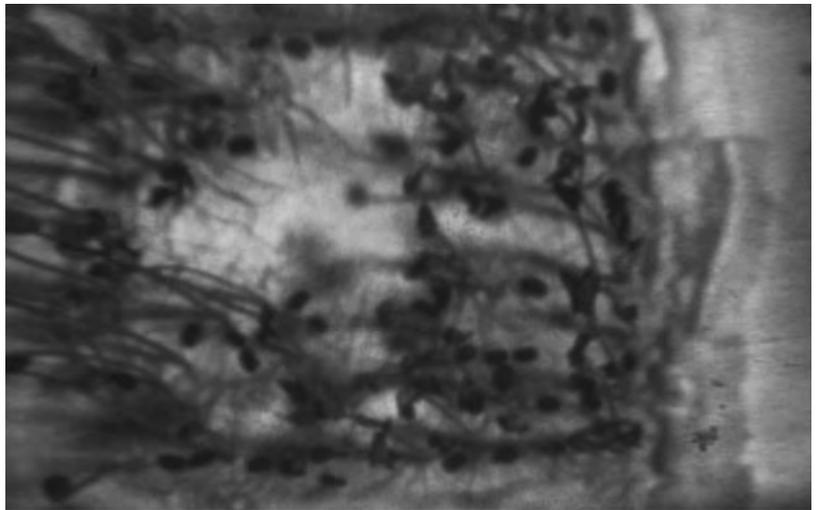
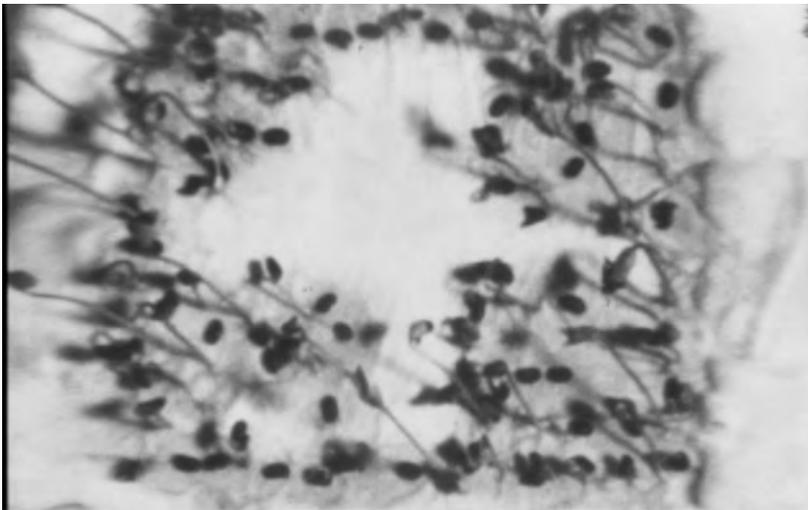
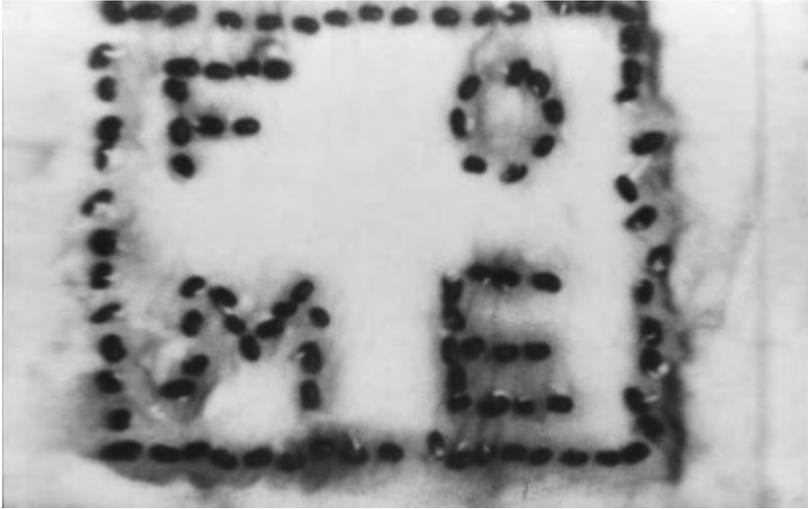
Comer é uma necessidade e um ato político também, todos devem concordar com isso nesse ponto. A questão é transformar esta necessidade em alibi, conhecimento e capital. Qual o valor deste patrimônio? Quanto a sociedade vai receber de volta ao investir nas crianças? Quanto estamos perdendo? Uma imagem que me vem à cabeça está no filme do artista **Carlos Vergara** chamado **Fome**. Ele escreve a palavra fome com feijão e, aos poucos os brotos nascem e, quando crescem e ficam grandes a palavra fome desaparece na paisagem.

Menu du 28 novembre au 2 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté de campagne (G)</p> <p>Filet de poulet à la normande (G)</p> <p>Petis pois BIO (G) </p> <p>Saint Paulin (G)</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain (A)</p> <p>GOÛTER</p> <p>Lait nature (G)</p> <p>Céréales fourrées chocolat noisette (A.H.E.K.F)</p>	<p>Salade de coquillettes, thon et tomates (A.B.G.C.J.D.L)</p> <p>Bœuf à l'italienne (A.G.F.C.K) </p> <p>Carottes persillées (G)</p> <p>Yaourt à la vanille BIO (G) </p> <p>Pain (A)</p> <p>GOÛTER</p> <p>Pain (A)</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Haricots vert BIO vinaigrette (G.J.C.L.I) </p> <p>Paëlla au poisson (B.N.D)</p> <p>Fromage blanc BIO (G) </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain (A)</p> <p>GOÛTER</p> <p>Pain (A)</p> <p>Fromage (G)</p> <p>Clémentine</p>	<p></p> <p>Taboulé oriental (A.I.B.G.N.J.C.D)</p> <p>Cordon bleu (A.G.I.C)</p> <p>Gratin de choux-fleurs BIO (A.G.F.I.C.K) </p> <p>Eclair au chocolat (E.A.H.G.C.F)</p> <p>Pain (A)</p> <p>GOÛTER</p> <p>Pain au chocolat (A.C.H)</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Carottes râpées BIO </p> <p>(G.J.C.L)</p> <p>Colin d'Alaska sauce beurre citron (G.D.L)</p> <p>Farfalles (A.G.C)</p> <p>Emmental à croquer (G)</p> <p>Compote de pomme BIO </p> <p>Pain (A)</p> <p>GOÛTER</p> <p>Gâteaux moelleux (A.G.C.F.E.H.K)</p> <p>Poire</p>

Liste des allergènes majeurs à déclaration obligatoire : A : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées - B : Crustacés - C : Oeufs - D : Poisson - E : Arachides - F : Soja - G : Lait - H : Fruits à coque - I : Céleri - J : Moutarde - K : Graines de sésame - L : Anhydride sulfureux - M : Lupin - N : Mollusques

Ces menus et les suggestions du soir sont consultables sur mairie15.paris.fr et sur cde15.fr. Ils peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits



Still do vídeo Super 8, Fome de Carlos Vergara, 5:30. Rio de Janeiro, 1972. CEDIDAS GENTILMENTE PELO PROJETO CARLOS VERGARA

DANDO SOPA

Receitas de Rebecca Lockwood



Foto Roberto Cabot

Saumon sauce oseille (Salmão ao molho de azedinha)

4 pessoas

1 kg salmão limpo e sem pele
20 ml azeite
20g de manteiga sal e pimenta
1 cebola
200 ml de vinho branco
250 ml de creme de leite fresco
1 buquê de azedinha. Se não achar esta erva pode substituir pela rúcula jovem ou outra folha lisa e com gosto levemente azedo e picante.

1) Pique bem a cebola. Refogue com manteiga até ficar macia. Acrescente o vinho e deixe evaporar. Acrescente as folhas e o creme de leite até levantar fervura. Temperar com sal e pimenta a gosto.

2) Faça 4 filés de salmão selvagem ou orgânico. Aqui na França é super fácil de achar. No Brasil, já começa a aparecer em alguns mercados. Se não achar salmão selvagem ou orgânico, a dica é fazer com linguado que também fica bom. Grelhe com um fio de azeite e um pouco de manteiga por cinco minutos. Sirva com o molho por cima.

Boeuf Bourguignon sauce paprika (Carne de panela ao molho de páprica)

5 pessoas

1 kilo de Alcatra

Para a marinada:

1 cenouras
1 alho poró
1 cebola
1 cabeça de alho inteira com casca
1 louro
1 colher de café de tomilho
2 colheres de sopa de páprica doce
cabos da salsa
cabos dos cogumelos
200ml de vinho tinto
50g de farinha
2 cenouras

200g de champignons de Paris
200g de cebolinha pérola
100g de bacon
50ml de azeite
50g de manteiga
caldo de legumes ou carne
sal e açúcar
1 limão
folhinhas da salsa
Sal e pimenta

1) Corte a carne em cubos grandes. Pique os outros ingredientes. Regue tudo com vinho tinto e deixe marinar por 12 horas.

2) Separe a carne, os temperos e o caldo de vinho. Passe os pedacinhos de carne pela farinha de trigo e doure com azeite e manteiga. Separe. Doure os temperos e quando estiverem no ponto, jogue o vinho tinto, o caldo e a carne e deixe cozinhar por 60 minutos ou até a carne estar macia. Depois de pronto, retirar a carne. Coar o molho. Misture novamente o molho com a carne.

3) Corte as cenouras e coloque numa frigideira com pouca água, uma colher pequena de açúcar, um pouco de manteiga, uma pitada de sal e pimenta a gosto. Deixe a água secar e o açúcar caramelizar, cuidado que pode queimar rapidamente. Retirar quando estiver brilhando. Reservar para finalização do prato.

4) Descasque a mini cebolas sem machucá-las. Cozinhe as cebolas como as cenouras e reserve.

5) Frite o bacon em tiras até ficar crocante. Descarte a gordura e seque no papel toalha. Deixe para a decoração final.

6) Lave bem os cogumelos em diversas trocas de água corrente. Não os deixe de molho. Cozinhe os champignon em pouca água, limão e sal por 5 minutos. Deixe a parte.

7) Para servir, jogue por cima da carne pronta a cenoura caramelizada, a cebola, o bacon e o cogumelo. Pique a salsinha e coloque esse verde por cima de tudo!

Antonio Bokel é reconhecido por aglutinar uma gama de experiências criativas, por integrar coletivos e ativar a cena artística no seu entorno. Com mais de 10 anos de carreira Bokel desenvolveu inúmeros projetos em vários países através de diversas residências artísticas de que participou.

Um artista nômade que investigou linguagens múltiplas e materiais alternativos e com uma rica trajetória que agora está registrada no livro **VER** da *Editora Réptil*.

Uma publicação que reúne uma apurada seleção de seus trabalhos com análise crítica de **Daniela Name**, **Oswaldo Carvalho** e **Vanda Klabin**, entre outros.

VER convida o público a conhecer melhor a produção desse artista carioca que se destaca por desenvolver uma linguagem híbrida, um misto de imagens e palavras, que relaciona as artes gráficas, ao grafite e à pintura.

Para o professor da Escola de Belas Artes da UFRJ **Pedro Sánchez**, que integra a publicação com o artigo *'A propaganda da alma é o negócio'*, Bokel é "um criador de mundos".

VER
BOKEL



Grafite de Bokel em parceria com Alê Souto e Bernardo Ramalho na Bienal de 2009, servidão Renata Deschamps, Praia da Armação

Foto Gabriel Lordello



O CRIADOR DE MUNDOS

Capa do livro VER





Rua Gonçalves Léo, 11 e 17 Centro RJ
www.agentilcarioca.com.br

CHICO

FORTUNATO



Banco do Chef



Chico sofre forte influência do Neoplasticismo de Mondrian e do Construtivismo soviético dos anos 30



O artista plástico e *designer* carioca Chico Fortunato começou seus estudos de arte na EAV Parque Laje, no início da década de 80. Em 84 graduou-se em Geografia e durante suas viagens pela América do Sul e América Central desenvolveu pesquisas artísticas que deram origem a duas séries de trabalhos que foram apresentadas em galerias do Rio e São Paulo.

Nos anos 90, durante sua residência na Holanda sofre forte influência do Neoplasticismo de Mondrian e do Construtivismo soviético dos anos 30 - movimentos que influenciaram a arte brasileira dos anos 50. A partir de então Chico inicia-se na produção de pinturas que, como observou o crítico de arte Fernando Cocchiarale, “dialogam com essa genealogia formal”.

Antes do seu retorno ao Brasil o artista expõe em Utrecht, Alst, Bruxelas e Paris. No Rio realiza três individuais com trabalhos adquiridos para os acervos do Museu de Arte Moderna /MAM-RJ, Coleção Gilberto Chateaubriand e Museu de Arte do Rio /MAR.

Paralelamente a seu trabalho de pintura, o artista começa a desenhar e produzir móveis. Atualmente, a parceria com a designer Daniela Foresti o levou a idealizar e produzir uma linha de joias inspiradas em suas pinturas: as *Torções*.

Na joalheria Chico usa a prata da mesma forma como usa a tela na pintura: como suporte. A partir da concepção de formas geometrizadas o artista alia ao metal, a madeira, o osso ou o chifre, materiais que corresponderiam às cores no campo pictórico: o osso representando o branco, o chifre o negro e as colorações da madeira às cores de sua paleta. Com essa nova investida Chico Fortunato amplia ainda mais seu vocabulário expressivo e dá ainda mais sentido as suas pesquisas artísticas.



Onde encontrar babEL

RIO

A Gentil Carioca
Rua Gonçalves Léo, 11 e 17 (Centro)

Galeria Gustavo Rebello
Av. Atlântica, 1702, lj 8 (Copacabana)

BÚZIOS

Âmbar de Búzios
Rua das Pedras 116, loja 6 (Centro)

Porto da Barra - Lojas 22 e 11 (Manguinhos)

O Jardim Secreto
Rua Rui Barbosa, 301 (Centro)

babEL digital
<https://issuu.com/babbienal>

babEL Búzios Magazine
Novembro 2016, no.2

Editor /Designer Gráfico
Armando Mattos

Conselho Consultivo
Mônica Villela
Clemente Neto
Fernando Tige
Laura Lima
Cristina Brasil

Diagramação
Caroline Moreira

Edição
GALERIE Armando Mattos

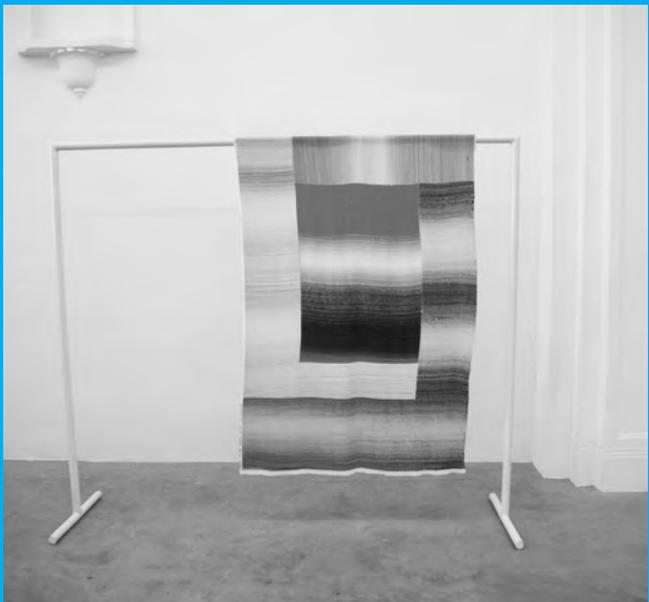
Impressão
A Tribuna Gráfica

Tiragem
2.000 exemplares



/Babel_magazine

Foto: Frey Kalioubi
<http://freykalioubi.com.br/rafael-alonso/>



Sergio Rodrigues **Linha Tajá**

