



Vegano estrelado

ONA, na França, é o primeiro restaurante vegano do mundo a receber estrela Michelin

Com uma culinária criativa à base de plantas, Claire Vallée é a chef idealizadora do restaurante ONA (sigla de "Origine Non Animale"), localizado em Arès, na França. Depois de quatro anos entre muitos desafios e uma grande rede de apoio, ela comemora sua primeira estrela no Guia Michelin, tornando-se um marco dentro da cultura gastronômica da França e do mundo.



Mulher, arqueóloga de profissão, chegando tarde no mundo da culinária e trazendo a inovadora ideia de abrir um restaurante orgânico e vegano em uma cidadezinha como Arès, terra

de ostras e caçadores, Claire causou certo estranhamento no início. Porém, convicta e cheia de determinação, conseguiu recursos em uma campanha de crowdfunding para alavancar

seu negócio, um empréstimo de um banco ético e inclusivo da França e, ainda, a ajuda de um investidor. Além disso, quando percebeu que não teria recursos suficientes para finalizar seu restaurante, criou um "canteiro de obras participativo" nas redes sociais e, assim, conseguiu a ajuda de mais de 80 pessoas que trabalharam no ONA voluntariamente. Na parede principal do restaurante e no site, há uma homenagem a todos eles, aos quais chama carinhosamente de Petites Fourmis (formiguinhas, em francês).

Claire optou por criar uma cozinha que refletisse seus valores vanguardistas em diversos aspectos. Para ela, a cozinha do futuro é à base de plantas e inclusiva, porque atende de forma eficiente todas as nossas necessidades dentro da ecologia, biologia, ética e saúde humana. "É uma cozinha natural, elegante, requintada e sutil, com uma gama de sabores e texturas inigualáveis", explica. O menu degustação para o jantar muda todos os meses e é composto por sete pratos, enquanto o executivo no almoço oferece três pratos, repletos de ingredientes frescos e orgânicos, respeitando a sazonalidade e a paixão culinária.

Seu primeiro livro será editado este ano e inclui mais de 100 receitas, além de dicas e sugestões, a filosofia baseada em plantas, a história por trás



foto: ONA, ecécille labonne-BD

de seu restaurante, os vários parceiros e produtores orgânicos. Além de ter se tornado um marco na história da gastronomia, Claire é uma inspiração para novos chefs e empresários que pensam em criar modos de vida contemporâneos, mais atualizados com os dias de hoje.

clairevallee.com



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas.
+ **infos: goute.com.br**