

Francisco Gomes - A perfeição é possível

Receita



A perfeição é possível!

Quis ser gestor, formou-se em Gestão pela universidade portuguesa Fernando Pessoa, chegando, inclusivamente, a abrir dois escritórios de apoio empresarial.

Mas a tradição familiar foi mais forte e Francisco Gomes, 35 anos, acabou por se dedicar por completo à gestão da Colonial, uma das confeitarias criadas pelo seu avô, Joaquim Pereira Gomes, o grande impulsionador desta área na pacata Barcelos da década de 1960.

As confeitarias Pérola e Colonial ainda hoje existem e são geridas por dois sócios, os filhos do seu fundador, respectivamente, a tia e o pai de Francisco.

Mas a mera gestão do negócio familiar rapidamente evoluiu para um interesse sincero e crescente pelo métier, pela imensidão das potencialidades a explorar e, sobretudo, pelo desafio de reproduzir em criações próprias as novas tendências que via e aprendia nas muitas feiras internacionais que religiosamente frequentava ano após ano. E assim, quando os principais ateliês de referência começaram a convidá-lo para participar nos diversos cursos e formações que prestavam, Francisco Gomes resolveu mudar de vida e aprender os segredos da pastelaria, apostando numa aprendizagem intensa com a crême de la crême dos peritos estrangeiros e, simultâneo, na formação a chefes nacionais.

Em 2005, estabeleceu uma parceria quer com a École Valrhoma, em França, especializada em pastelaria gourmet (petit-fours e texturas tácteis, entre outras variantes), quer com Michel Willeum, um dos mais reputados e conceituados pasteleiros mundiais, actualmente, além de parceiro e amigo, seu consultor para as diferentes colecções que a Colonial apresenta aos clientes.

Mais tarde, seguiu-se o ateliê de Pierre Hermé, considerado o “Pablo Picasso” da pâtisserie, dada a criatividade e irreverência das suas criações, onde aprendeu técnicas como a de fazer macarons (pequenos bolos de origem francesa feitos à base de amêndoa, claras e açúcar), tout fruit (produtos feitos à base de fruta) ou o célebre best of Pierre Hermé.

Francisco Gomes - A perfeição é possível



Um ano depois, cruzou-se, em Lyon, no campeonato mundial desta actividade, com Miguel Moreira, proprietário do Parque da Penha, em Guimarães, e sócio do chefe Pedro Nunes no negócio de catering. A proposta de uma colaboração não tardou a surgir – a preparação de um jantar selecto e sofisticado para o presidente de um grande banco português. Francisco Gomes apresentou uma combinação de líchias, rosas e framboesas regadas com um creme de chocolate e apresentado como se de um tubo de pasta de dentes se tratasse. Uma sobremesa muito ao seu estilo, já que adora transformar os típicos doces nacionais em propostas ousadas e inovadoras. Porque não um toucinho-do-céu embrulhado numa espuma de citrino?

Vale tudo desde que haja qualidade e criatividade, sobretudo porque o próprio Pedro Nunes lhe dá total liberdade para inovar. Aliás, Francisco Gomes é o consultor para toda a pastelaria quer no restaurante São Gião, quer para a empresa de catering.

No primeiro semestre de 2009, Barcelos, terra onde nasceu e sempre viveu, inaugura o primeiro ateliê português de pastelaria, uma iniciativa da confeitaria Colonial.