



## *Prefácio*

*Laurent Suaudeau*  
*Chef*

Quando o Luiz me chamou para participar na elaboração do prefácio da sua obra escrita sobre o desenvolvimento dos óleos essenciais, eu fiquei muito entusiasmado para ajudar a desmistificar o uso dos óleos essenciais na gastronomia.

Em se tratando de um produto natural, eu vejo com bons olhos, o cozinheiro usar de forma racional óleos essenciais na preparação de algumas iguarias culinárias.

Eu gostaria de citar um botânico e cientista do século XIX, Joseph Roques, autor de um tratado sobre as plantas de uso especialmente aplicadas na medicina doméstica e no regime alimentar, que falava que se deveria "agradar os grandes cozinheiros, amáveis artistas, que possuem uma mão inteligente, sabendo cuidar e manipular as especiarias, homens preciosos que andam na liderança da civilização".

Portanto, toda evolução e utilização sensoriais de produtos de origem frutíferas e herbáceas, podem ser melhores aproveitadas na cozinha. É importante o cozinheiro de amanhã, ter um conhecimento mais profundo dos efeitos e do conteúdo terapêutico das ervas, das especiarias, das frutas e legumes existentes em nossa volta.

Aplicar e desenvolver este trabalho no Brasil vai do bom senso, apesar de ter poucas pessoas com poder de decisão, de se dar conta o quanto este país é rico neste assunto.

Nós vivemos em um laboratório botânico a céu aberto, e infelizmente muitos ainda persistem a querer desenvolver fábricas de automóveis, sem enxergar a riqueza debaixo de nossos pés e da natureza em nossa volta.

Política ambiental é também política alimentar.

Parabéns Luiz, Gabriel e Sandra pelo trabalho que é uma iniciativa de um ato de cidadania.

Abraço,  
Laurent