

## PAUTA DO LEITOR

# Cachoeirense é sucesso como chef em SP

Marcos Chaves, hoje Schnoef, é referência em gastronomia, com cartel internacional

> VINÍCIUS SEVERO

No ano de 1979 o cachoeirense Marcos Ramiro Carneiro Chaves, aos 19 anos de idade, partiu de Cachoeira do Sul rumo a Porto Alegre em busca de oportunidades profissionais. Quatro anos depois, em viagem a Havana, capital de Cuba, Marcos Chaves descobriria sua real vocação. Em um jantar informal entre amigos, ele teve a oportunidade de cozinhar no tradicional restaurante La Bodeguita del Medio. No mesmo ano, iniciava sua carreira no mundo gastronômico como ajudante de cozinha em uma danceteria chamada Lobo Jack, de Manágua, na Nicarágua.

De lá até hoje, Marcos soma inúmeros trabalhos em restaurantes conceituados por diversos países da América Central, Europa e América do Sul, onde pesquisou a gastronomia de cada localidade, tornando-se um dos profissionais mais requisitados da arte culinária e um exemplo de cachoeirense vencedor. "Tudo isso é graças a muito trabalho, que apesar de nos tomar muito tempo, é extremamente compensador", atesta o chef Marcos Schnoef, pseudônimo utilizado pelo cachoeirense em São Paulo, estado onde atualmente trabalha.

**SAUDADE** - O cachoeirense, filho de Zaira Chaves e irmão de Milton Sérgio Chaves e Paulo Chaves, lembra com saudades dos seus jogos de basquete no Colégio Rio Branco, onde praticou o esporte dos sete aos 19 anos. Ao ser entrevistado por telefone pela reportagem do **Jornal do Povo**, sua primeira frase foi uma pergunta: "Como está a minha terra natal?". Se for convidado para promover algum evento na cidade, já antecipou que aceitará com o maior prazer. "Fala com o prefeito Marlon Santos. Se ele precisar, estamos à disposição para divulgar a cidade", completou.

**REGISTRO**

Esta reportagem foi sugerida pela leitora Ana Lucia Moura Novais.

**ATENÇÃO**

Além da realização de todos esses trabalhos e eventos, Marcos também é professor de gastronomia no curso de Hotelaria, no Centro de Capacitação Profissional Casa do Moinho (aprovado no MEC). Trata-se de um trabalho na área de responsabilidade social, uma vez que Marcos exerce essa atividade sem remuneração, pois é um projeto social para pessoas carentes, a fim de que possam ter acesso à formação na área de gastronomia para futura capacitação profissional.

**NA TV**

> O cachoeirense participou do lançamento de produtos de culinária, como a campanha das indústrias Adria, no lançamento do macarrão Adria Grano Duro.

> A partir de janeiro de 2007, Marcos Schnoef criou um cardápio para a linha de grills George Foreman e realizou uma série de DVDs das receitas por meio da Rede Polishop.

> Marcos Schnoef tem participado ativamente de programas de rádio e televisão, como Note e Anote (TV Record), Sabores do Brasil (TV Bandeirantes), Qualidade na Culinária (TV Futura), Ronnie Von (TV Gazeta) e Rádio Transamérica.

> Agora, tem participado de comerciais da divulgação de seu trabalho no Restaurante Toscana e entrevistas para a imprensa do grande ABC.

**LINHA DO TEMPO****A carreira de Marcos Schnoef****1990**

> Atuou como cozinheiro no Hotel Villa Rienza, em Porto Alegre.

**1992**

> Marcos Schnoef mudou-se para São Paulo e trabalhou no Hotel Transamérica com o chef Christophe Chabro.

**1994**

> Realizou eventos com a cozinheira Zezé, banqueteira do Banco Real S/A.

**1995**

> Marcos exerceu pela primeira vez a função de chef de cozinha no Restaurante A La Carta (cozinha contemporânea) em sociedade com Alice Carta.

**1998**

> Vira chef de cozinha do Restaurante e Café Gardênia (cozinha italiana).

**2003**

> Marcos trabalhou como chef do Restaurante Montezuma (cozinha contemporânea da Califórnia, do Texas e do México).

**2004**

> Passa a trabalhar como chef do Restaurante Fidel (cozinha internacional), em São Paulo, nas unidades Jardins e Alto de Pinheiros.

**2006**

> Atua como chef e consultor do Restaurante Toscana (cozinha internacional contemporânea e fusion em especialidades de galeto e tipos de pizzas), em São Bernardo do Campo (SP). Marcos Schnoef, além de realinhar todo o cardápio para o Restaurante Toscana, sugeriu alterações gerais na estrutura e funcionamento do estabelecimento para que ele adquirisse um perfil de elevado e refinado padrão, como os restaurantes consagrados em que trabalhara na cidade de São Paulo.

**>> IMPORTANTE**

Marcos Schnoef participou de vários programas culinários de renome nacional, além de já ter trabalhado com grandes chefs da arte de todo o mundo. O chef cachoeirense é formado em Gastronomia pela Escola de Hotelaria, Gastronomia e Turismo João Dória Jr. e em Cozinha Oriental pela Escola Paulista de Hotelaria.

Ligue Linda: **37229600**  
www.revistalinda.com.br

ganhe 50% a mais grátis

**LINDA**