

# João Machado: A arte da hospitalidade nos filmes < Hôtelier News

<http://hoteliernews.com.br/2013/02/joao-machado-a-arte-da-hospitalidade-nos-filmes/>

March 20, 2013

[ARTIGOS](#) · Por João Luís de Almeida Machado · Quarta-feira, 27 de fevereiro de 2013 08h48 · [0 Comentários](#)

## (imagens: divulgação)

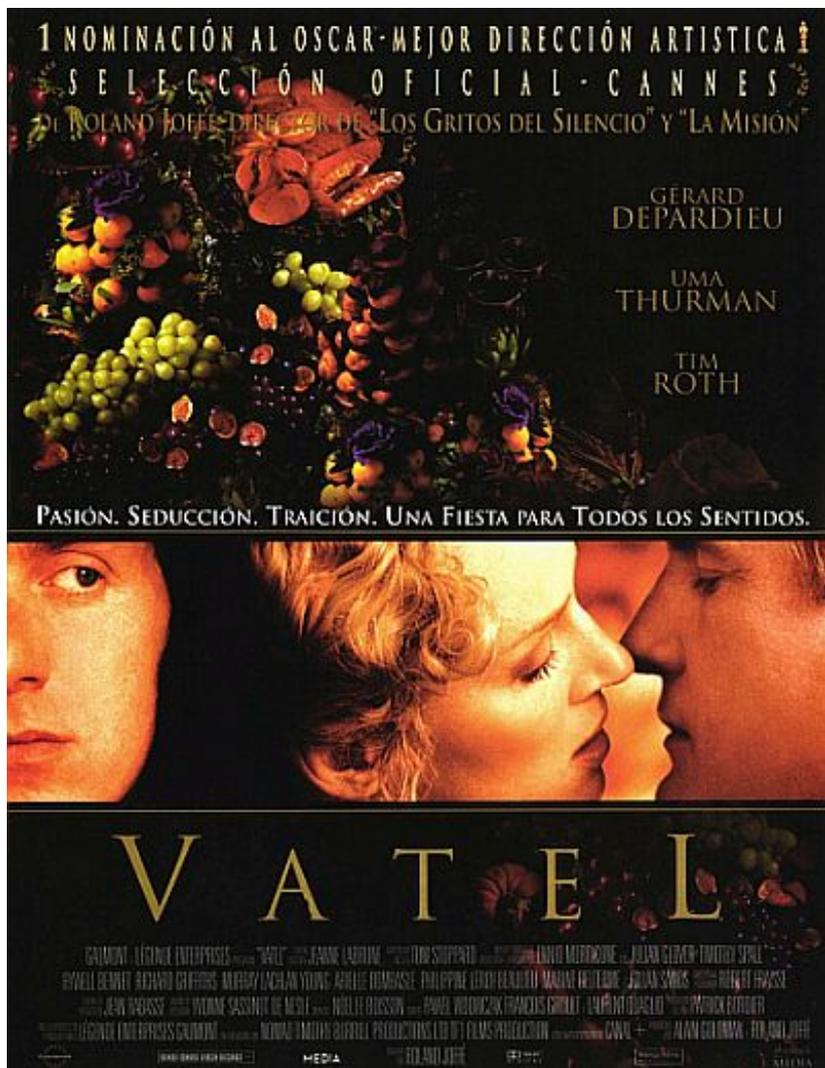
Quais são as qualidades essenciais para que um estabelecimento hoteleiro seja bem sucedido? O que se espera de um profissional que atua no segmento para que o mesmo seja considerado um destacado realizador? De que forma é possível implementar ainda mais os serviços oferecidos pelos hotéis? Estas e outras questões estão constantemente na cabeça dos profissionais que atuam numa das mais promissoras e ainda pouco exploradas áreas de trabalho no Brasil: a hotelaria.

Se pensarmos, por exemplo, apenas nas questões apresentadas no início deste texto, podemos buscar respostas para elas numa produção do diretor Roland Joffé (que também realizou outras obras destacadas como *A missão*, sobre as missões jesuítas na América do Sul do século 18, em produção estrelada por Robert De Niro e Jeremy Irons; e *O início do fim*, que mostra a história do projeto e construção das bombas atômicas lançadas sobre Hiroshima e Nagasaki, em filme protagonizado por Paul Newman).

No entanto, o filme em questão é *Vatel – um banquete para o rei*, luxuosa produção de 1989 com elenco de grandes atores liderado por Gerard Depárdieu, Uma Thurman e Tim Roth. E de que forma esta produção baseada na vida de um eminente chef e empreendedor francês da Idade Moderna, período em que ainda não existiam serviços e estabelecimentos hoteleiros equivalentes aos que possuímos atualmente, pode nos ajudar a responder tais questões?

Analisemos inicialmente a tarefa árdua que *Vatel* tinha pela frente. Interpretado por Gerard Depárdieu, o cozinheiro e mestre de cerimônias do Príncipe Condé (Julian Glover), nobre general francês, tem a difícil incumbência de receber a visita do rei Luís XIV (Julian Sands) e de toda a sua corte.

A época não poderia ser menos propícia para a chegada dos nobres parisienses, já que Condé passava por dificuldades financeiras e teria que se endividar ainda mais para receber adequadamente – com luxo e sofisticação – o rei e seus convivas.





Sua sorte reside no fato de que Vatel, seu mestre de cerimônias e celebrado criador na cozinha, não é apenas um grande conhecedor das artes culinárias, mas também um criativo aliado para a elaboração dos espetáculos artísticos que serviriam para entreter os ilustríssimos visitantes. Para Condé poderia ser uma importante oportunidade de se aproximar do rei, prestes a declarar guerra aos holandeses e necessitando do auxílio de militares seguros e vitoriosos, como o anfitrião deste encontro. Tal aproximação poderia ajudá-lo no pagamento de suas dívidas.

A confiança do rei foi conquistada por banquetes e espetáculos impecáveis, totalmente à prova de erros, em busca de aprovação e satisfação do monarca e de seus seguidores mais próximos. Passava também pela capacidade de organizar estruturas de apoio e de recepção aos convidados que os fizessem se sentir a vontade e confortáveis nos domínios de Condé.

Organizar todos estes serviços demanda uma série de qualidades esperadas em profissionais que atuam no ramo hoteleiro. Entre elas é possível destacar a cortesia no atendimento e no tratamento dos visitantes, a criatividade nas diferentes áreas de atuação, o respeito pelas necessidades dos clientes, a capacidade de se estruturar e se adaptar a situações nem sempre ideais (como a falta de mais recursos financeiros para implementar novos projetos) e, ainda, a habilidade de agir politicamente num contexto nem sempre favorável.

Outro aspecto marcante do filme está relacionado ao fato de que a clientela atendida por Vatel, naquele contexto, era formada pela “nata” da nobreza da França. Para que isso fique claro, entre os hóspedes estava ninguém menos que Luís XIV. Ao se trabalhar com hotelaria de alto padrão, cujo luxo deixa de ser acessório e se torna parte integrante do mobiliário e da rotina, sem a percepção dos hóspedes, profissionais da área terão uma clientela que, se não pode ser comparada aos visitantes atendidos por Vatel, também serão muito exigentes e não se mostrarão nada fáceis no contato com as pessoas que as estiverem servindo ou atendendo.

Nós podemos, no entanto, assegurar que a aula de história de *Vatel – um banquete para o rei* nos coloca em contato com uma atmosfera que não é propriamente a dos hotéis de luxo atuais. Entretanto, permite-nos perceber de onde os mesmos copiaram várias referências que utilizam no mundo contemporâneo e, a partir do gênio e da criatividade de monsieur Vatel, buscar energia e inspiração para realizar com graça e arte os melhores préstimos do segmento.

Assista ao trailer do longa-metragem:

\* João Luís de Almeida Machado é doutor e mestre em Educação, graduado em História, escritor

*e membro da Academia Caçapavense de Letras. Atua no ramo de gastronomia e hotelaria como pesquisador, jornalista e professor. É também consultor da QI Profissional.*

*\*\*O teor deste artigo é de responsabilidade do próprio autor, isentando o Hôtelier News em cobrir ou concordar com sua mensagem, deve aparecer apenas nos artigos.*