

Perfil Tereza Paim

Tereza Paim, 58 anos, é uma chef baiana, nascida em Tanquinho, cidade do interior da Bahia. Desde que abandonou o universo da Engenharia das Telecomunicações, adentrou na seara gastronômica e não parou mais, sempre trabalhando e dedicando todo o seu tempo, de modo incansável, aos saberes e sabores da Bahia. Entusiasta das artes e expressões artísticas e culturais, sua culinária é o reflexo direto e enraizado às tradições do povo baiano, sincrético e miscigenado. Ingressou na cozinha aos quarenta e dois anos de idade, quando entrou para a escola do chef Laurent Suaudeau, em São Paulo.

A partir daí, abriu seu primeiro restaurante na Praia do Forte, no Litoral Norte baiano, o Terreiro Bahia, que após uma década funcionando, fechou as portas no ano de 2015. Atualmente, a chef mantém o Restaurante Casa de Tereza, no bairro do Rio Vermelho - faz parte do seletto grupo de Restaurantes da Associação da Boa Lembrança -, frequentado por turistas, baianos e famosos, que saem de lá fascinados com a cozinha de raiz assinada por Tereza Paim. Conhecida internacionalmente por promover a culinária local, a chef é inquieta e com frequência viaja pelo Brasil e pelo mundo, levando seu trabalho, feito com muita força e amor, para os melhores paladares, com um cardápio marcado por sabores do mar e da terra, todos com o DNA característico da chef. Tereza Paim é autora do livro *Na Mesa da Baiana*, pela editora Senac, em parceria com a jornalista Sonia Robatto.

Ora no restaurante, cuidando de todos os detalhes, ora executando eventos, com sua empresa de catering, Tereza Paim Gastronomia, a chef coleciona inúmeras premiações, como a mais recente delas, no título de personalidade gastronômica através do Prêmio Veja Comer & Beber Salvador 2018/2019, além de já ter ganho outros títulos como a melhor chef do ano, em 2012 e ter o Casa de Tereza no título de melhor cozinha baiana da cidade, em 2012, ambos concedidos pela Veja Comer & Beber e muitos outros. Em sua trajetória como chef, respeita a máxima do Slow Food: “alimento, bom, limpo e justo”.

CASA DE TEREZA

Um charmoso casarão datado no ano de 1836 no badalado bairro do Rio Vermelho, em Salvador, abriga o restaurante Casa de Tereza, especializado em comida típica e regional da Bahia. Lá, a chef comanda uma equipe com cerca de 50 profissionais. Em ambiente acolhedor e ricamente decorado, o restaurante se divide em quatro ambientes temáticos formados pelos salões Yemanjá e Bel Borba e dois amplos mezaninos em homenagem às igrejas católicas da Bahia e ao Candomblé, num verdadeiro sincretismo religioso. Para completar, piano ao vivo e uma típica vendinha do interior oferece um sem número de produtos locais, variando entre ingredientes e artesanatos. A Casa de Tereza faz parte do seleto grupo de Restaurantes da Associação da Boa Lembrança.