

PROJETO DE LEI Nº 3.620 / 2022

Concede o Título de Cidadão Paraibano ao chef Erick Jacquin.

A Assembléia Legislativa do Estado da Paraíba decreta:

Art. 1º - Fica concedido o Título de Cidadão Paraibano ao chef Erick Jacquin.

Parágrafo único - O título referido no *caput* deste artigo será entregue em Sessão Especial da Assembleia Legislativa, em dia e horário a serem definidos, de acordo com a disponibilidade do agraciado.

Art. 2º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, 27 de Fevereiro de 2022.

JÚNIOR ARAÚJO
- Deputado Estadual -

JUSTIFICATIVA

Erick Jacquin é um chef de cozinha francês, que nasceu em 1964, em DurSurAuron, uma pequena e tradicional cidade do Departamento de Cher, no centro da França. Após fazer curso na Escola de Hotelaria, Erick seguiu para Paris e por lá trabalhou em vários restaurantes franceses renomados. Chegou ao Brasil em 1995 após comandar o restaurante Au Comte de Gascogne, em Paris. No Brasil, foi chef do restaurante Le CoqHardy, em São Paulo, e acabou sendo eleito chef do ano diversas vezes.

Reconhecido pela revista Forbes como uma das 25 personalidades mais importantes do país, Erick Jacquin é um dos mais renomados chefs franceses em atividade no Brasil. Maître Cuisinier de France (a mais alta honraria da gastronomia francesa) e Chevalier Du Mérite Agricole e Chevalier de la Légion d'Honneur (prêmios concebidos pelo governo francês), sendo o primeiro chef francês a receber esse título no Brasil e na América do Sul. Atualmente é um dos jurados do maior programa de culinária do país, "MasterChef Brasil" e do programa Pesadelo na cozinha, exibidos na TV bandeirantes e no discovery home e helth .

Em 1999, Jacquin inaugurou o Café Antique, considerado o melhor restaurante francês no mesmo ano. Em 2004, abriu o restaurante La Brasserie Erick Jacquin, foi lá que ele batizou o petit gâteau, hoje, uma paixão nacional. Atualmente comanda alguns dos melhores restaurantes do país, como "President", "Sava", "Ivtetia", "Nui360", "La Brasserie lamer".

Apaixonado pelo Brasil e pelo seu povo, foi convidado a comandar a cozinha do Nui 360 em João Pessoa na Paraíba em 2019 e logo se apaixonou por essa terra, divulgando por onde passa através de citações em diversos programas o qual participa. Atualmente emprega 45 pessoas de forma direta e mais de 200 indiretas, conseguiu projetar o seu restaurante e com isso a Paraíba nos 4 cantos do país. Foi dele a ideia de agregar a sua culinária os produtos paraibanos aos seus pratos franceses ajudando a alavancar e tornar conhecidos produtores de diversas regiões do nosso estado em todo o país.

Sala das Sessões, 27 de Fevereiro de 2022.

JÚNIOR ARAÚJO
- Deputado Estadual -