

Terça-Feira, 23 de Junho de 2026

Chef das celebridades muda menu após boom de Ozempic e Mounjaro

Mudanças de hábitos

Metrópoles

Os efeitos dos medicamentos para emagrecimento já chegaram aos restaurantes de alto padrão. O chef Andrew Gruel, conhecido por cozinhar para celebridades em Los Angeles (EUA), afirmou que precisou reformular o cardápio de sua rede de restaurantes após perceber mudanças claras no comportamento dos clientes que usam injeções como Ozempic e Mounjaro.

Em entrevista ao programa Fox Business, Gruel contou que reduziu significativamente pratos ricos em carboidratos, especialmente frituras. Segundo ele, os clientes estão comendo menos e fazendo escolhas mais restritivas, o que impactou diretamente os pedidos mais populares da casa.

O chef relatou que chegou a se assustar ao ver porções quase intactas de batatas fritas voltando para a cozinha. A princípio, achou que havia algum erro na receita. Depois, percebeu que o problema não era o preparo, mas a mudança no apetite dos consumidores. Com isso, o restaurante passou a servir porções menores, sem reclamações.

A transformação também afetou o consumo de bebidas alcoólicas. Gruel afirmou que cerveja e vinho já não têm a mesma saída de antes, o que o levou a reduzir o estoque desses produtos. Em contrapartida, a tequila ganhou espaço no bar. O motivo, segundo ele, é simples: não contém carboidratos.

O relato do chef escancara como os medicamentos para emagrecimento estão redesenhando hábitos à mesa e forçando restaurantes a se adaptarem a um novo perfil de consumo, no qual menos comida e menos álcool se tornaram a regra, até entre clientes famosos.