I: How did you become a restaurant critic?

JC: Well, I've been working for newspapers for more than twenty years. I started out as a journalist when I was twenty-three, and I’ve worked for several newspapers since then including this one. Then, when the last restaurant critic retired, I was asked to take his place. And I've been doing it for the last thirteen years.

I: How can you do this job and stay so slim?

JC: Yeah, that's a good question. I mean, I eat out two or three times a week. But as a matter of fact, to write about a restaurant and its cuisine, I need to taste the food, but I don' t need to clean my plate. When I'm covering a restaurant, I always take three friends with me. Everyone has to order a different dish. So then I taste about two bites of everything on their plates, and then I eat the same amount of food on my plate. Then I stop eating. And that's not just so that I stay slim, it's so that I can remember all the different flavors.

I: Do you take notes?

JC: No, I don't write anything down because I don't want to draw attention to myself. So while I'm eating, I'm making mental notes about the restaurant. How does the room look? Is the lighting too dim, too bright? Is the service efficient or is it slow? How is the food presented? Are the waiters doing their job well? Do the customers look happy? Then, as soon as I get home, no matter how late it is or how tired I am, I write down my impressions - I write pages and pages of notes.

I: You must be pretty well-known on the restaurant circuit. Do you wear a disguise?

JC: What, like a wig? Ha ha, no, I couldn't do that. Like I said, I've been working around the Washington area for some thirteen years now, so inevitably, I do sometimes get recognized, but by that time it's too late for the management to call in another chef or change the serving staff.

I: Do people get upset if you give them a bad review?

JC: Oh yes, but the bad reviews are the most fun to write. Once, a restaurant owner called my editor and threatened to come in with a gun - I don't think he did in the end.

I: Who pays for your food?

JC: The newspaper pays for the food. Nothing is accepted for free.

I: Have you had any particularly good or bad experiences that stand out in your memory?

JC: There was the waitress who tripped and poured my son's dessert and a glass of wine in my lap. I wasn't too happy at the time, but I managed to see the funny side of it later. But there's one thing I really hate and that's when the waiter keeps asking "Is everything all right?" Good, experienced waiters never ask that - they don't need to because they can tell if everything's all right just by looking at the customers' faces.

I: Have you met any rude waiters or waitresses?

JC: I've experienced every kind of waiter and waitress - rude and moody, chatty and enthusiastic, and over-familiar. The best waiters are those who are attentive but not intrusive. I can't stand those waiters who squat down beside you to take your order, and then proceed to tell you their favorite items on the menu, because they ate it on their vacation in Italy ... this kind of invasion of your privacy is totally unacceptable.

I: What's the best meal you've ever eaten?

JC: It was in Italy, in Umbria. I was traveling with my husband, and we stopped in a very rural place where we had the dinner I'll remember for the rest of my days. Olive oil pressed from the restaurant’s own trees, lamb with so much flavor that it defines what the meat should taste like - wonderful bread, handmade pasta, local wines. It wasn't a formal restaurant, but I've never forgotten it and I've never enjoyed a meal more.

*I: Como você se tornou crítica de restaurantes?*

*JC: Bem, trabalho para jornais há mais de vinte anos. Comecei como jornalista aos 23 anos e trabalhei para vários jornais desde então, incluindo este. Então, quando o último crítico de restaurante se aposentou, pediram-me para ocupar seu lugar. E tenho feito isso nos últimos treze anos.*

*I: Como você pode fazer esse trabalho e continuar tão magra?*

*JC: Sim, essa é uma boa pergunta. Quer dizer, eu como fora duas ou três vezes por semana. Mas, na verdade, para escrever sobre um restaurante e sua culinária, preciso provar a comida, mas não preciso limpar meu prato. Quando estou cobrindo um restaurante, sempre levo três amigos comigo. Todo mundo tem que pedir um prato diferente. Então eu provo cerca de duas colheradas de tudo em seus pratos, e então como a mesma quantidade de comida em meu prato. Então eu paro de comer. E não é só para ficar magra, é para me lembrar de todos os sabores diferentes.*

*I: Você faz anotações?*

*JC: Não, não escrevo nada porque não quero chamar atenção para mim. Enquanto estou comendo, estou fazendo anotações mentais sobre o restaurante. Como está o salão? A iluminação está muito fraca, muito clara? O serviço é eficiente ou lento? Como a comida é apresentada? Os garçons estão fazendo bem o seu trabalho? Os clientes parecem felizes? Então, assim que eu chego em casa, não importa quão tarde seja ou quão cansada eu esteja, eu escrevo minhas impressões - eu escrevo páginas e páginas de notas.*

*I: Você deve ser muito conhecida no circuito de restaurantes. Você usa um disfarce?*

*JC: O quê, como uma peruca? Ha ha, não, eu não poderia fazer isso. Como eu disse, trabalho na área de Washington há cerca de treze anos, então, inevitavelmente, às vezes sou reconhecida, mas a essa altura é tarde demais para a gerência chamar outro chef ou mudar a equipe de garçons.*

*I: As pessoas ficam chateadas se você lhes dá uma crítica negativa?*

*JC: Sim, mas as críticas negativas são as mais divertidas de escrever. Certa vez, o dono de um restaurante ligou para meu editor e ameaçou ir até lá com uma arma - não acho que ele o fez no final.*

*I: Quem paga pela sua comida?*

*JC: O jornal paga pela comida. Nada é aceito gratuitamente.*

*I: Você teve alguma experiência particularmente boa ou ruim que se destacou em sua memória?*

*JC: Houve a garçonete que tropeçou e derramou a sobremesa do meu filho e uma taça de vinho no meu colo. Não fiquei muito feliz na época, mas consegui ver o lado engraçado disso depois. Mas há uma coisa que eu realmente odeio e é quando o garçom fica perguntando "Está tudo bem?" Garçons bons e experientes nunca perguntam isso - eles não precisam porque podem dizer se está tudo bem apenas olhando para os rostos dos clientes.*

*I: Você conheceu algum garçom ou garçonete rude?*

*JC: Eu conheci todo tipo de garçom e garçonete - rude e mal-humorado, tagarela e entusiasmado, e familiar demais. Os melhores garçons são aqueles que são atenciosos, mas não intrusivos. Não suporto aqueles garçons que se agacham ao seu lado para anotar o seu pedido e depois passam a lhe contar os itens favoritos do cardápio, porque comeram nas férias na Itália ... esse tipo de invasão da sua privacidade é totalmente inaceitável.*

*I: Qual foi a melhor refeição que você já comeu?*

*JC: Foi na Itália, na Umbria. Eu estava viajando com meu marido e paramos em um lugar bem rural onde tivemos o jantar que vou lembrar pelo resto da minha vida. Azeite extraído das próprias árvores do restaurante, cordeiro com tanto sabor que define qual sabor a carne deveria ter - pão maravilhoso, massa artesanal, vinhos locais. Não era um restaurante formal, mas nunca o esqueci e nunca apreciei tanto uma refeição.*