



## Claude Troisgros Brazilski majstor okusa

U Rio de Janeiro sam stigao neposredno prije ludnice Karnevala, kao i još većeg ludila oko virusa Corone, a jedna od stvari kojoj sam se naviješ radoval bio je ponovni susret s Claudeom Troisgrosom, članom čuvene kulinarske obitelji Troisgros, francuskim chefom koji je upravo proslavio svojih 40 godina u Brazilu, gdje je postao velika (i ne samo) lokalna zvijezda spajajući francuske tehnike sa svježim brazilskim namirnicama. Kažem francuskim chefom, premda Claude Troisgros danas sam sebe drži više Brazilcem negoli Francuzom.

Osim susretu sa starim znancom, veselio sam se i prvome posjetu njegovu restoranu Olympe, kojim se proslavio i zaradio dvije Michelinove zvjezdice, a koji je prije dvije godine predao svome sinu Thomasu, ali i doživljava njegova najnovijeg projekta – Chez Claude u otmjenoj četvrti Leblon, casual restorana originalna koncepta „live kuhinje od 360°“, svojevrsne pozornice na kojoj kuhinju u sredini sale okružuju stolovi i gdje su gosti, zajedno s kuharima, sudionici predstave. Tu se poznata jela Claudea Troisgrosa služe u posudama u kojima su spravljena i dijele u društvu za stolom, da bi se u jednome obroku uživalo u što više okusa. Prostor elegantnoga industrijskog dizajnerskog pristupa vrlo je ugodan, stolovi su napravljeni od drveta palih nangka stabala (jaca), a posuđe s potpisom lokalne umjetnice. Kuhinju te sedme adrese grupacije Troisgros u Rio de Janeiro vodi nekadašnja Claudeova učenica, sjajna chefica Jessica Trindade.

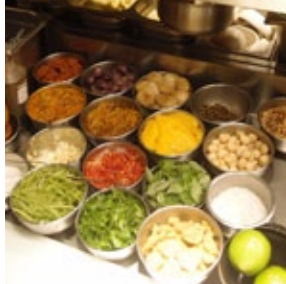
Idućega dana posjetio sam i Olympe te razgovarao i s Claudeovim sinom Thomasom (o tome više u nekom budućem tekstu), a desetak dana poslije i jedan od najuspješnijih Claudeovih restorana u Rijuu – CT Boucherie, steakhouse u

kojem gosti biraju odreske brazilske ili argentinske govedine koje žele jesti, dok za stol stižu dvije vrste krumpira, farofa (prženo krupno brašno od manioke), povrće s roštilja i više vrsta umaka. Za vrijeme jela, goste obilaze kuhari s posudicama svježe spravljenih najrazličitijih priloga, ukupno njih 16. Tanjur je začas pun jer čovjek jednostavno ne može odoljeti privlačnosti rižota, sotiranog egzotičnog povrća, toplih kompoti od tropskog voća... Nije čudo da je taj restoran vječito prepun.

No, vratimo se čovjeku koji stoji iza tog brazilskog kulinarskog carstva (ostali lokali grupacije su još jedna verzija CT Boucherija, Le Blond, CT Brasserie i Atelier Troisgros).

Claude Troisgros, rođen 1956, kao treća generacija kuhara u obitelji, sin je Pierrea i nećak Jeana Troisgrosa, braće koja se, uz Paul Bocusea, drže pionirima pokreta nouvelle cuisine. I dok je njegov brat Michel nasljednik legendarnog obiteljskog restorana i hotela u Roanneu, Maison Troisgros, Claude je još kao 24-ogodišnjak otišao kuhati na drugi kontinent. Sa 16 godina upisao se u hotelsku školu u Thonon-les-Bains-u i po diplomiranju naukovao kod Paula Bocusea, obiteljskog prijatelja. Zanimljivo je da je Claude sa sedam godina, kada je vikendom s braćom radio u kuhinji pomažući u čišćenju gljiva, ribe i peradi, s Bocuseom potpisao ugovor kojim se obvezao da će njegov prvi posao biti u kuhinji Bocuseova restorana. Premda se radilo o šali, tako je i bilo.

Nakon Bocusea nastavio je raditi u slavnim kuhinjama restorana Taillevent u Parizu, The Connaught u Londonu te u minhenskome Tantrisu, dok je između tih poslova obavljao različite zadatke u obiteljskome Troisgrosu. Godine 1978. čuveni francuski slastičar Gaston Lenotre ponudio mu je



mjesto chefa u restoranu Pre-Catalan u Rio de Janeiru pa je godinu poslije otputovao u Brazil s dvogodišnjim ugovorom u džepu. U Brazilu se zaljubio u tu zemlju, ali i u Marlene Pereira da Silva, koja mu je postala supruga.

U početku je sve bilo prilično komplicirano. Brazil je bio na kraju vojne diktature, uvozna roba teško je stizala, a u Riju je bilo nemoguće pronaći dovoljno kvalitetne namirnice za vrhunsku francusku kuhinju. No, za Claudea je to možda bila i sreća. Naime, nedostatak vrhunskih namirnica natjerao ga je da otkrije svježe brazilsko voće, povrće i začine za koje nije ni znao da postoje.

U Brazilu je Claude Troisgros s vremenom počeo francuskim tehnikama podvrgavati lokalne svježe tropske namirnice te time stvarati posve originalnu kuhinju i čitav niz jedinstvenih autorskih jela. Sam kaže da nije bio niti svjestan da stvara svoj originalni stil. Nova se kuhinja brzo pročula i ubrzo je Claude svoja jela nudio u elegantnom, ali neformalnom restoranu koji je nazvao svojim imenom.

Slijedili su projekti u São Paulu, New Yorku i Miamiu, ali u Riju su bili njegova obitelj i njegov novi dom pa se tamo vratio i nastavio rad. Troisgros je bio pionir u kreativnoj modernoj kuhinji na temelju brazilskih namirnica, čime je nadahnuo ne samo novu generaciju brazilskih kuhara da rade u istome smjeru, već i posve novu generaciju poslovnih ljudi koji su se bavili uzgojem i distribucijom brazilskih namirnica.

Svoj kulinarski vrhunac Claude Troisgros postigao je u svom, danas već kultnom, restoranu Olympe smještenome u lijepoj gradskoj četvrti Jardim Botânico, gdje je ponudio jela od kojih su mnoga postali klasici - Boeuf au Manioc (govedi

file na biskvitu od manioke s bogatim burgundsko-biljnim umakom), Daurade bagrem (sneper s mariniranim patlidžanom na svježem umaku od rajčice), Homard Pailleté (složena salata sa slojevima rajčice, jastoga, svježih morskih plodova i krumpira), Crêpe Passion (perolake tanke palačinke od tijesta s vrhnjem i tučenim bjelanjcima, s umakom od pasiranog tropskog voća, najčešće marakuje).

Slijedili su i drugi, već navedeni, restorani grupacije Troisgros prema originalnim Claudeovim konceptima te njegove brojne kulinarske televizijske emisije koje su ga proslavile i u širim slojevima stanovništva Brazila. Najomiljeniji Francuz u Riju 2016. postao je i dobitnik nagrade za životno djelo liste The Latin America's 50 Best Restaurants.

S Claudeom Troisgrosom sam razgovarao uz večeru u njegovu restoranu Chez Claude, uz dobru hranu, piće i mnogo smijeha.





**Koliko ste se promijenili od vašeg dolaska u Brazil?**

**Mnogo. Kad sam stigao, imao sam 24 godine, a danas imam 64 (smijeh).**

Koliko ste danas Francuz, a koliko Brazilac?

S obzirom na moje godine i 40 godina provedenih u Brazilu, rekao bih da sam 75% Brazilac (smijeh). Moja supruga mi ponekad kaže da sam pravi Francuz, jer to nema veze s koliko sam vremena tu proživio (smijeh). Recimo, po preciznosti nisam uopće Brazilac, jer sam uvijek točan kad s nekim dogovorim sastanak. Karioke kase i po tri sata, njima je to ništa. Ako vas pozovu na party i dođete točno, tri sata ćete sjediti sami (smijeh). Nevjerojatno.

**Možete li opisati sebe u doba kad ste stigli u Brazil?**

Imao sam 24 godine i za sve bio samo sin slavnog Pierrea Troisgrosa. Odrastao sam u obitelji s restoranom koji je držao tri Michelinove zvjezdice. Kad sam stigao, nisam imao pojma što je Brazil. Nisam znao hoću li tu ostati dulje ili ne. Imao sam dvogodišnji ugovor i bio chef koji je radio za Gastona Lenôtre, jednog od najslavnijih slastičara toga doba i uopće svih vremena. Tada je Brazil bio sasvim drukčiji. Što se tiče hrane u restoranima, nije bilo ničega. Imali ste tradicionalnu brazilsku kuhinju, i to je bilo to. Tada je još vladala nouvelle cuisine i na nekim mjestima se služilo ono što se u to doba nazivalo međunarodnom kuhinjom, a to je obično bila mješavina talijanske i francuske kuhinje. Ludo, nije imalo veze ni sa čime. Bilo je vrlo teško pronaći kvalitetne namirnice. Postojale su, ali nitko ih nije nudio niti kupovao. Nismo imali maslinovog ulja, maslaca... Povrće i začinsko bilje bili su nikakvi. U tim uvjetima radili smo što smo mogli i bili vrlo uspješni. No ja sam bio naučio kuhati s najboljim namirnicama pa smo ih morali uvoziti iz Francuske, što je bilo isprva nemoguće, a poslije vrlo teško. I taj uvoz je bio jako loš, sve smrznuto i putovalo je jako dugo. Jako loše. Radilo se o prvom pravom francuskom restoranu u gradu i nakon tri mjeseca restoran je bio stalno pun. Tada sam nazvao Lenôtre i rekao mu – gospodine Lenôtre, restoran je jako uspješan, stalno je pun, ali ja tu ne radim ono što znam. A on mi je odgovorio – Claude, ja sam u Francuskoj, a ti u Brazilu. Poznajem te jako dugo i dajem ti otvorene ruke i radi što misliš da je najbolje.

**Tada ste došli na ideju raditi s brazilskim namirnicama i podvrgnuti ih francuskim tehnikama, što je poslije poslužilo kao inspiracija generacijama brazilskih chefova, ali i izazov novoj generaciji gostiju, koji su naučili cijeniti vlastite, brazilске namirnice. To je bio trenutak revolucije brazilске kuhinje?**

Točno. Spojio sam francuske tehnike i svježe brazilске namirnice poput marakuje, guave, manioke..., sve što sam nalazio na tržišnici. Tako sam stvorio vlastiti kulinarski stil, nešto što nitko prije nije radio, a da toga, iskreno rečeno, nisam bio ni svjestan.

**To je bio veliki korak. Držite li to nekim oblikom fuzijske kuhinje?**

Možda je to bio neki oblik fuzije, ali ja na to nisam tako gledao. Ako mislite na fuziju Francuske i Brazila, onda vjerojatno da. Ali sve je nastalo iz nužde, da bih mogao kuhati s kvalitetnim, svježim namirnicama. Ipak, da budem iskren, hrana je zapravo bila jako francuska. No, rabio sam, recimo, marakuju umjesto soka od naranče, jabotikabu (voće iz regije Minas Gerais, op.a) umjesto crnog ribizla, manioku umjesto kukuruznog brašna... Dakle, sve logično, svježe i ukusno. To se jednostavno dogodilo. Prvi put sam otišao u Amazonu sredinom 90-ih. To je bio pravi raj. U to vrijeme bilo je teško dovoziti amazonske proizvode u jugoistočni Brazil pa sam

ih nosio u svojoj prtljazi - tukupi, brašno tapioke, farofu, sjemenke sjemenje različitih biljaka za posaditi na mojoj maloj farmi... Danas je to znatno lakše i svi chefovi u Brazilu tako rade, kombinirajući izvorne brazilске namirnice i suvremene tehnike. Ali, zapravo ne volim reći da se radi o fuzijskoj kuhinji jer se fuzijska kuhinja pojavila tek poslije. Nju sam sreo 1992, kad sam došao u New York, dakle desetak godina nakon što sam ja tako počeo raditi.

**Je li bilo teško biti poznat prvenstveno kao sin Pierrea Troisgrosa?**

Jako. Znae, u Francuskoj sam bio isključivo sin Pierrea Troisgrosa, a i kad sam došao u Brazil godinama sam također bio sin Pierrea Troisgrosa. Uvijek me to pratilo, kao i moga brata. Šalim se. Nije bio problem, ali svojevrсна teškoća jest, i to od 1979, kad sam stigao u Brazil do 1992, kada sam otišao u New York. U doba mog odlaska u New York, u Brazilu su bila teška vremena. Ukazala mi se prigoda i otišao sam u New York, posredstvom jedne brazilске grupacije. Tada sam nazvao oca. No, tu moram napomenuti da tada nismo baš bili u dobrim odnosima jer mu se nije sviđelo što sam odlučio ostati u Brazilu. Nazvao sam ga i rekao – tata, idem u New York otvoriti restoran. Nije bio oduševljen jer je za Francuze odlazak u New York bio nešto suludo. Svi su se toga bojali. Otac me pitao što ću u New Yorku, a ja sam mu objasnio da ću raditi francusko-brazilsku kuhinju, ono što sam već deset godina radio u Brazilu, da je to dobra prilika za mene... Pobjesnio je – ti si kreten, New York je užasno težak i kompetitivan, moraš imati dobrog odvjetnika... (smijeh). No, nisam odustao. Imao sam vrlo otvorenu komunikaciju s mojim brazilskim partnerima i rekao im – idem tamo ali neću rabiti ime Troisgros, već isključivo Claude Troisgros Brasil. To je ušlo u ugovor i poštivalo se. Tako sam i u Brazilu napokon postao Claude, umjesto sina Pierrea Troisgrosa. Ali, za to je trebalo vremena. Za mene je New York bio jako veliki korak, kako zbog tog osobnog razloga, tako i zbog veze s Brazilom. Kad sam se nakon osam godina vratio u Brazil više nisam bio onaj Francuz, već Brazilac koji je otišao u New York i Amerikancima predstavio brazilске namirnice.

**Sada vaš sin Thomas nosi breme sina Claudea Troisgrosa?**

Da (smijeh). Njegov je problem još veći jer je on sin Claudea Troisgrosa i unuk Pierrea Troisgrosa (smijeh).

**Jeste li restoranom Olympe htjeli pokazati da se vaš novi francusko-brazilski kulinarski stil može predstaviti i u fine dining formatu?**

Da. U Pre-Catalanu sam radio dvije godine, zatim kratko u jednom ribljem restoranu u Búziosu (obalni grad tri sata vožnje udaljen od Rio de Janeira, op.a) i onda se vratio u Rio. Moj prvi vlastiti restoran nalazio se tu u susjedstvu današnjeg Chez Claudea. Imao sam 26 godina, nisam imao novca, kuhinja je bila mala, s kućnim štednjakom, a restoran je imao 17 mjesta. To je bio početak. Nakon godinu dana otvorio sam restoran Claude Troisgros, koji je poslije postao Olympe. Moj koncept uvijek je bio gurmanska kuhinja, pa je i za Olympe ideja bila hrana najviše kvalitete.

**Koliko se stil Olympea mijenjao tijekom godina?**

Nije se uopće mijenjao. Sve se uvijek temeljilo na mom principu kombinacije francuskih tehnika i brazilskih namirnica. Promjena se dogodila tek prije deset godina, kad se moj sin Thomas vratio iz Sjedinjenih Država i došao u kuhinju Olympea. On je, korak po korak, počeo mijenjati meni i uvoditi svoja vlastita jela. Ali, do prije

nekih šest godina, to je ipak još uvijek temeljno bila moja kuhinja.

### Koliko je bio različit vaš odnos s ocem od onog koji vi danas imate sa svojim sinom?

Uopće nije bio različit, potpuno je isti (smijeh). Samo što je onda u pravu bio sin, a sada otac (smijeh). Iskreno, Thomas je modernizirao moju kuhinju i to mi je trebalo jer sam bio dosta klasičan. Dobro, možda ne baš klasičan, ali s kuhinjom koja je bila stara već više od desetljeća, premda se i ona s vremenom ponešto razvijala. Znae, kad 35 godina imate restoran, onda stalni gosti uvijek žele isto. Evolucija je postojala, ali se događala sporo. A onda je došao Thomas i svemu dao dašak svježine. Radili smo zajedno i, moram reći, skladno. Naravno, bilo je i diskusija, ali Thomas je vrlo razuman, kao uostalom i ja (smijeh) pa smo uvijek nalazili zajednički jezik. Nakon par godina shvatio sam da ga moram ostaviti da sam radi. Za tu mi je odluku trebalo tri godine. Nakon što sam otišao, on je nastavio razvijati svoj kulinarski stil, osmislio vlastite specijalitete i stekao vlastito ime. Ali, morao je najprije istrpiti moja jela. Isto smo morali u Roanneu moj brat Michel i ja, dan na dan pripremati losos s umakom od kiseliice, koje je bilo zaštitno jelo našeg oca i strica, a koje su gosti stalno tražili (smijeh).

### I u Riju ste morali pripremati to jelo?

Naravno, nije moglo bez toga (smijeh).

### I Thomas ga nudi?

Da, ima ga na današnjem meniju. Pokušao ga je maknuti, ali gosti ne daju (smijeh). S jedne strane to je i dobra stvar – dobro jelo koje gosti stalno traže.

### Sad ste Olympe prepustili sinu, a vi se bavite vašim casual restoranima. Kako je tekao taj proces stvaranja restoranskog carstva?

Krenuli smo prije 20 godina s casual restoranom Buteko 66, nedaleko Olympea, zatim otvorili restoran s brazilskom hranom, zbog kojeg sam proputovao čitav Brazil, samo da bih uz prijatelje chefove naučio sve o specijalitetima pojedinih regija. No, taj lokal nije uspio jer ljudi nisu shvaćali zašto jedan Francuz nudi izvorna brazilska jela. Ali restoran je bio jako, jako dobar i u njemu sam mnogo toga naučio. Znae, u životu sam otvorio ukupno 19 restorana. Neki su bili uspješni a neki ne, što je normalno. Na istome mjestu otvorio sam lokal Chef Bistro s tradicionalnom francuskom kuhinjom i restoran je stalno bio pun. Zatim sam otišao u New York, otvorio restoran City, koji je potpuno izmijenio moj život. Po povratku u Rio 1998, Olympe se još zvao Claude Troisgros i dobro radio. Tada sam otvorio trattoriju, u čast moje majke koja je bila Talijanka i zvala se Olimpia ili, francuski, Olympe, koji je ponudio talijansko-brazilsku kuhinju. Potom su došli CT Brasserie, CT Boucherie, Le Blond, Chez Claude... Sada, u travnju, Chez Claude otvaramo i u São Paulu. No, da odgovorim na vaše pitanje. O casual restoranima sam razmišljao jako dugo. Recimo, Chez Claude je bio moj san o tome da gosti jedu u otvorenoj kuhinji. Danas restorana s otvorenim kuhinjama imate svuda, ali te kuhinje u stvari zapravo nisu otvorene, već više nešto kao šou, za gledanje. U njih ne možete ući. A tu, u Chez Claudeu, možete ući u kuhinju i, ako želite, sami kuhati (smijeh). Djeca rado odu i kuhaju. Dobiju kuharsku kapu i zabavljaju se. Ideal mi je da kuhari i gosti dijele doživljaj. To nije gurmanski restoran nego mali restoran gdje možete dobro jesti, zabaviti se i koji nije skup. Nešto kao kazalište u kome svi sudjeluju u predstavi.



**Kako ste došli na tu originalnu ideju?**

Kad sam prije dvije i pol godine odlučio Olympe prepustiti sinu, za ovo sam se odlučio samo iz jednog razloga. Naime, da bih sinu omogućio da napreduje, morao sam ga ostaviti samoga. I on sada zaista dobro radi. No onda sam trebao odlučiti što ću sam raditi. Već sam imao dva bistrea, ali kako volim gastronomiju, rekao sam da ću napraviti nešto o čemu sam jako dugo sanjao – kuhinju dovesti među goste. Tako da u ovome prostoru imamo otvorenu kuhinju usred restorana, pa gosti kao da ulaze u kazalište. Sjede ukруг oko kuhinje, mogu se kretati na sve strane, promatrati kuhare kako rade, a i kuhari zalaze među njih. Dakle, radi se o zabavnome restoranu s jako dobrom hranom. Naravno, među jelima se nalaze i moji klasici, ali zapravo se radi o vrlo klasičnoj hrani. Sve se kuha u posudama, na štednjaku i izravno dolazi na stol i poslužuje se u posudama u kojima je spravljeno. Recimo, za dvije osobe preporučujemo naručiti četiri jela. Svi za stolom dijele hranu iz posude i svi su sretni. Stalno se jede istim priborom, ne mijenjamo tanjure, sva se vina služe na čašu... U sali se gosti stalno miješaju s kuharima, sve je vrlo opušteno, demokratski... (smijeh). Radi se o malome restoranu s 50 mjesta, uključujući i terasu, i popunjeni smo svaku večer. Jako sam zadovoljan tim konceptom, sretan što su ga ljudi tako dobro prihvatili.

**Znači, Claude Troisgros je fine dining chef a Claude casual tip?**

Da, moglo bi se tako reći.

**Postoje li u vama onda dvije osobe?**

Dvije? Ne (smijeh). Oduvijek sam bio takav. Dobro sam poznao visoku gastronomiju jer sam došao iz takve obitelji i to sam naučio. Drugo nisam ni poznao. Ali oduvijek sam bio ljubitelj bistrea, opuštenosti jer sam vrlo spontan i druželjubiv. Naravno, volim otići i u restorane s tri Michelinove zvjezdice jer uvijek rado doživim nešto novo, a i zbog iskustva, učenja, kao i zbog prijatelja koji vode te restorane. No, da to baš volim, ne znam. Mislim da je prestresno provesti četiri sata za stolom, čekati da se nižu jela a da pri tome ne smijete ni priborom za jelo raditi preveliku buku. Dobro, i ja sam to radio čitav život, ali me to više ne zanima. Sad se pitam jesam li to prije doista volio. Nisam siguran. Znae, volim život, opuštenost, druženje... Danas ionako imamo previše stresa u svakodnevnom životu. U restoran danas radije idem radi zabave, kao recimo u kino.

**Da bi se opustili i bili stimulirani?**

Upravo tako.

**Kad ste posljednji put jeli u Olympeu?**

Jedem redovito, jednom mjesečno. I jako je dobro. Ali, Thomasa tamo posjećujem dvaput tjedno.

**Imate i kritika?**

Da, ponekad. Kad radi na nekom novom receptu, Thomas me pita za mišljenje. Uvijek pazim da mu kritike kažem na lijep način.

**Je li tako radio i vaš otac s vama?**

Ne (smijeh). On je bio stara škola, a i nismo imali takav odnos kakav imam ja s Thomasom. Još kao mlad, s 18 godina, odvojio sam se od obitelji Troisgros da bih radio u Londonu, Münche-

nu... Uvijek sam se vraćao kući, ali otac i ja niti jednom nismo ravnopravno kuhali zajedno. Kuhao sam u obiteljskom restoranu, ali kao pripravnik, nikad kao gazda, odnosno chef. Moj je otac bio druga generacija chefova, ona kod koje je vladala strogost.

**Odlazite li i danas redovito u Maison Troisgros u Roanneu?**

Da, baš sam bio prije dva mjeseca. Novi restoran je savršen. Ne zato što se radi o mojoj obitelji. Ne znam sve, ali nikada nisam vidio takvo nešto. Nevjerojatno. Kvaliteta hrane, namirnica, tehnika, posluge..., nevjerojatno.

**Jeste li ikada požalili što niste ostali u Francuskoj?**

Ne. Pogotovo sada ne žalim. Možda nakratko prije 30-ak godina. Zapravo, vraćao sam se dvaput – 1981. i 1991. Prvi put, kada sam došao sa suprugom i Thomasom koji je imao godinu dana, u kuhinji su bili moj otac, stric Jean i njegov sin. Četiri chefa i četiri vrlo različite osobe, što je bilo teško pa sam se vratio u Brazil. Drugi put bilo je to poslije Jeanove smrti, kad je moj brat Michel tamo kuhao već gotovo deset godina. No, nije funkcioniralo pa sam se opet vratio u Brazil.

**Velika ste televizijska zvijezda. Zabavlja li vas to?**

Da. Prije nekoliko mjeseci započeo sam novi, vrlo popularni kulinarski reality šou, „Mestre do sabor“ (Majstor okusa), koji ima gledanost od čak 42 milijuna gledatelja. Ništa ozbiljno, ali jako zabavno.

**Što vas očekuje u budućnosti?**

Znae, sad prvi put u životu imam poslovnog partnera, i to u São Paulu, koji u tome gradu ima već sedam vrlo uspješnih restorana. On inače nije iz restoranskog, već velikog biznisa. Ima 60 godina i želju raditi sa mnom. Po prvi put netko ulaze u mene, mog sina, moju obitelj i čitavu grupaciju Troisgros. Nakon Chez Claudea, u São Paulu otvorit ćemo i Boucherie, a sa sinom imam i još dva projekta. S mojim prvim zaposlenikom, Batistom, koji je nekada u Olympeu prao tanjure a poslije dogurao do mjesta sous chefa i pojavljuje se sa mnom u mojim kulinarskim emisijama na televiziji, otvorio sam restoran Picadinho do Batista, nedaleko stadiona Maracanã, s tipičnim brazilskim jelom na temelju mesa rezanog na kockice u umaku i s pireom od manioke (Batista inače svojim izborom živi u najvećoj gradskoj faveli Rocincha, jer je tamo velika zvijezda, op.a).

**Koliko vam se život promijenio otkad ste kuhinju Olympea prepustili sinu?**

Život mi je, zapravo, ostao isti. Radim i kuham svaki dan. Razrađujem nove projekte i stalno razmišljam o novim stvarima, onima što će rezultate dati tek u godinama pred nama. S vremenom sam shvatio da je istina sve što mi je rekla moja talijanska baka - ono što sadiš danas, to je i ono što ćeš ubrati sutra. To je poruka mudrosti. Naravno, ponekad pomogne i malo sreće (smijeh).

