



Recém-chegado do Piauí, jovem consegue emprego em um restaurante, apaixonou-se pelas panelas e, depois de exercer todas as funções na cozinha, torna-se chef experiente

Toni Raniele é daqueles cozinheiros que aprenderam tudo na prática. O primeiro emprego foi aos 18 anos, como auxiliar de cozinha, cortando cebola e alho. Com o tempo, foi galgando posições e promoções, passando por vários restaurantes da cidade, até se tornar o chef responsável pelo Bistrô Maison. Mas, se você perguntasse ao garoto nascido no pequeno município de Corrente, no interior do Piauí, o que seria quando crescesse, certamente, nunca ouviria a resposta: chef de cozinha.

Toni chegou a Taguatinga, onde a mãe morava, em 1998, em busca de uma vida melhor. Foi parar no restaurante do Clube da Fundação Hospitalar meio por acaso. Ainda muito jovem, foi o emprego que conseguiu. “Não sabia cozinhar nada”, recorda-se. Em pouco tempo, porém, tomou gosto pelas panelas e decidiu que faria daquilo sua profissão.

Curioso, Toni aprendeu rápido e, em três meses, já tinha sido promovido a cozinheiro. “Fazia de tudo: carne, arroz, feijão, farofa, frango a passarinho... Era uma comida caseira e com muito tempero e sabor”, lembra. No clube, permaneceu por três anos até ser convidado a trabalhar em um bufê, em Taguatinga. No novo emprego, fazia festas para 100, 200, 300 pessoas. Foi ganhando experiência e a certeza de que estava no caminho certo.

Em 2003, surgiu a oportunidade de trabalhar no Lake Side Hotel. E Toni não desperdiçou. Foi como auxiliar de cozinha, mas, em poucos meses, conseguiu a promoção e a confiança do chef Marcello Piucco, que comandava o restaurante. Tanto que, dois anos depois, quando o chef gaúcho foi convidado a chefiar a equipe do L’Affaire, no Hotel Mercure, levou Toni com ele.

No novo emprego, começou como chef de partida — ou subchef — e chegou a comandar a cozinha de um dos hotéis do Grupo Mercure, a do apart-hotel. Em 2016, porém, seguiu em busca de novas experiências. Com indicação de Marcello Piucco, foi trabalhar no Sauz, restaurante recém-inaugurado, à época, no Guará. “Piucco era o consultor da casa e, com o dono, ajudei a montar o cardápio”, lembra. E lá se foram mais dois anos de muito trabalho.

Sibeles Negromonte/CB/D.A.Press



**Chef Toni Raniele,
do Bistrô Maison**

Cozinheiro na essência

SERVIÇO

Instagram: @bistromaisonbsb

Valorizando as raízes

Até que Divino Barbosa, chef à frente do Santé 13 e com quem Toni havia trabalhado no Hotel Mercure, convidou o piauiense para fazer parte de sua equipe, na qual