

ficou por dois meses até ser transferido para a cozinha do Nikkei, que era do mesmo proprietário. Foi Divino, inclusive, quem indicou Toni para o Bistrô Maison.

As proprietárias da Doce Maison, as irmãs Ariane Reis e Alessandra Bicalho, queriam expandir a já consolidada confeitaria da família e oferecer também pratos quentes, que fossem fartos, feitos com produtos frescos e que trouxessem o aconchego da comida caseira, no mesmo espaço, na 305 Sul. “O problema é que, quando abrimos o Bistrô Maison, não estava do jeito que a gente queria. A comida não estava boa”, admite Ariane.

Foi aí que o chef Divino apareceu para salvar as irmãs. “Na amizade, ele veio aqui, começou a mexer no cardápio e nos apresentou ao Toni. Eles prepararam juntos o novo menu, e Toni aceitou ficar à frente da cozinha”, conta a proprietária, que, garante, deu carta branca para o chef fazer o restaurante funcionar. “A cozinha é dele.”

E, assim, um mês antes do início da pandemia, em fevereiro de 2020, Toni assumiu a cozinha do Bistrô Maison. Com a liberdade recebida, investiu em um cardápio cheio de sabor e frescor, exatamente como as donas queriam. “Todos os nossos molhos são preparados na casa. Uso cebola, alho e ervas naturais. Na minha cozinha não entram temperos industrializados”, orgulha-se.

Até a carne seca é preparada por ele, que faz a salga e a deixa curando por alguns dias. O resultado pode ser saboreado com um nhoque de batata artesanal, prato que faz parte do cardápio fixo. Ou, em algumas ocasiões, nas sugestões do chef — menu executivo, com preço mais em conta e que é trocado todos os meses. “Os pratos que fazem mais sucesso acabam sendo incorporados ao cardápio fixo”, conta.

Em muitas de suas criações, o chef gosta de levar um pouco do Nordeste. E não só isso. Gosta de trabalhar com comida contemporânea. “O importante é que tenha tempero e sabor.” No cardápio, há carnes, massas, saladas, tudo com a cara do chef. Para o Natal, ele elaborou um menu especial com pratos tradicionais da ceia, que pode ser encomendada até o próximo dia 19. A receita de um deles Toni compartilha com os leitores da coluna: o salpicão natalino.

Toni é daqueles que gostam de ouvir a opinião das pessoas que saboreiam sua comida. Costuma ir às mesas dos clientes para receber esse feedback. “Se a pessoa não raspa o prato, já vou lá saber o que tem de errado com o prato”, diverte-se. “Amo cozinhar. Nunca imaginei que esta seria minha profissão, mas hoje não me vejo fazendo outra coisa.”



Arquivo pessoal

Salpicão natalino

Ingredientes

- 1 maçã cortada em cubos ou tiras finas
- 300g de frango desfiado
- 50g de uvas-passas
- 200g de maionese
- 1 cenoura média ralada
- 1 tomate sem semente picado em cubos
- 1/4 de uma cebola triturada ou picada bem pequena
- 1 colher de sopa de limão
- Batata palha a gosto

Modo de fazer

- Corte o peito de frango em tamanhos menores, tempere o frango com sal, 1/2 limão, 2 colheres de azeite, 2 dentes de alho, 1/2 cebola e 1 litro de água. Some tudo em uma panela de pressão no fogo médio e cozinhe durante 30 minutos. Após o tempo de cozimento deixe sair toda a pressão, sacuda a panela ou mexa o frango ainda quente com o garfo. Após todos os demais ingredientes devidamente cortados, misture a maionese, acrescente o limão espremido e incorpore o frango.
- **Dicas do chef:** ao picar a maçã, pingue gotas de limão para não escurecer (oxidar).
- Acrescente a batata palha apenas ao final para não amolecer.