



# Unindo duas paixões

Apaixonado por gastronomia desde a infância, chef trabalhou para realizar um segundo desejo antigo: tornar-se dono do próprio negócio

**Q**uando criança, Marcello Lopes tinha dois sonhos: trabalhar com gastronomia e ser dono do próprio negócio. Hoje, aos 46 anos, pode-se dizer que é um homem realizado. Trilhou uma longa e bem-sucedida carreira como chef de cozinha e mantém três empreendimentos — com planos de expandir em breve.

Mas para chegar a esse estágio, o brasileiro conta que o trabalho foi árduo. “Sou um workaholic assumido. Chegava a trabalhar 16 horas por dia. Sentava no sofá para assistir a televisão e cochilava de exaustão. Já acordava para ir trabalhar novamente”, lembra.

E a inserção no universo das panelas começou cedo. Aos 14 anos, o brasileiro aproveitou as férias escolares para trabalhar no restaurante da família, em Teresópolis, no Rio de Janeiro. Fato que se repetiu nos anos seguintes. “Comecei lavando louça, limpando o chão, mas observava e aprendia muito. Sem falar que o meu tio me pagava bem. Eu também ia atrás de uns trocados”, diverte-se.

Em 2003, Marcello, então estudante de direito, decidiu que estava na hora de correr atrás dos seus verdadeiros sonhos. Comprou uma passagem para Perth, cidade australiana com importante tradição gastronômica, para estudar e, claro, fazer um pé de meia. De cara, ao chegar, conseguiu um emprego no Belíssimo Café, restaurante especializado em comida franco-italiana,



com pegada mediterrânea. “Comecei lavando louça e terminei como chef executivo.”

Nesse período, fez um curso de gastronomia e recebeu do dono do restaurante um visto sponsored, de habilidade, que lhe permitia trabalhar na Austrália patrocinado por um empregador regional. Parte da rápida ascensão do brasileiro na cozinha se deu pelo fato de que ele ficou responsável por preparar o cardápio especial do dia.

“Pegava ingredientes sazonais ou que estavam na cozinha há mais tempo e criava um menu diferente todos os dias, que não faziam parte do cardápio formal. Um dia, preparei uma sopa de abóbora e gengibre, o pai do dono do restaurante comeu e ficou impressionado, queria saber quem tinha feito”, lembra. Essa nova atribuição foi lhe dando fama e levando mais clientes ao Belíssimo, mas também foi dando uma sobrecarga de trabalho.

## De volta

Em 2009, depois de cinco anos e sete meses morando na Austrália, Marcello decidiu que era hora de retornar ao Brasil. Em Brasília, depois de ter se tornado chef, realizou o segundo sonho: abriu o próprio restaurante, o The Gong, na Asa Norte. “Eu tinha passado uma temporada em Bali e, como estava pensando em voltar, comprei toda a decoração para montar o restaurante, inclusive, um gongo gigante.”

No cardápio, saladas, pratos leves e coloridos, e pizza. Quando estava na Austrália, Marcello participou de um concurso e recebeu um prêmio de melhor pizza do mundo. Ela era um dos carros-chefes do The Gong, preparada em forno a lenha.

Inquieto, em 2012, resolveu desfazer a sociedade e trabalhar como consultor de restaurante, não só de Brasília, mas de outros estados, como Rio de Janeiro, Minas Gerais e Paraíba. Também aceitou atuar na cozinha do Bottarga, tradicional casa da cidade que fechou as portas em 2016.

O chef recebeu o convite da IMC (International Meal Company) — empresa do ramo de alimentação com forte atuação em aeroportos e companhias aéreas — para ser o chef executivo de companhias aéreas internacionais, como foco no cardápio da primeira classe. De quebra, ainda se tornou o responsável por preparar as refeições do avião presidencial, na gestão de Dilma Rousseff. “Trabalhava de dia para as companhias aéreas e de madrugada para o avião presidencial.”

Mesmo para um workaholic assumido, estava na hora de dar uma pausa. Quer dizer, em tesa, já que Marcello decidiu voltar a ter o próprio restaurante. Em julho de 2018, abriu a primeira boucherie (espécie de boutique de carne) de Brasília. A proposta do Blend Boucherie é trabalhar com cortes nobres de