

Dois chefs e o alimento que vem do amor

Membros da SGI, renomados chefs contam como produzem suas criações

gastronômicas

De Bruxelas, na Bélgica vem Olivier Meulenyzer, onde toca seu restaurante O; e de Londres na Inglaterra, Tripti Khettry que é natural da Índia, pilota diariamente as panelas e caçarolas do restaurante A coleção. Olivier e Tripti são membros de um grupo pertencente à Universidade Marronier, aberto a chefs profissionais da SGI da Europa.

Tripti graduou-se em artes plásticas mas sempre gostou de cozinhar. Os elogios e incentivo dos amigos lhe renderam a confiança de arriscar na área. "Eu tinha acabado de ingressar na SGI e, amparada por isso, decidi mergulhar neste desafio", conta. Teve a sorte de ingressar em um treinamento rigoroso em um hotel cinco estrelas em Kolkata, na Índia. "A primeira coisa que eu tive que aprender foi que se tratava de uma indústria, não comida caseira; era um trabalho físico muito duro por longas horas em pé na cozinha, e havia muitas habilidades diferentes a adquirir", explica.

Já o belga Olivier veio de um aprendizado advindo de suas avó e mãe. Desde os 11 anos sabia que seria um chef. Estudou muito e empenhou todos os seus momentos para realizar seu sonho. Ambos são unânimes em afirmar que o principal ingrediente de um bom prato é o amor. O amor pela arte gastronômica e pelo alimento que processa. "Eu tento inserir felicidade em meus pratos, para assim, criar uma conexão com as pessoas,

dando-lhes o melhor de mim com todo o meu coração", enfatiza Olivier.

Outro ponto importante é conhecer os produtos, saber de onde vêm e como são produzidos. "Eu faço minhas próprias compras, e é assim que eu venho com idéias para novos pratos", completa o chef Belga. Para Tripti, sua prioridade é adquirir produtos cultivados localmente. "Para que eu possa contribuir para a proteção do meio ambiente", reflete.

A chef Tripti ressalta que a filosofia humanista do budismo Nitiren, base de todas as ações da SGI, a ajuda manter uma perspectiva positiva, sempre. Durante a crise financeira de 2008 muitos restaurantes antigos com décadas de existência faliram e já são apenas parte da história de Londres. "Meus colegas estão preocupados com o nosso futuro. A filosofia humanista ensina que o meio ambiente é um reflexo do interior: os nossos pensamentos mais profundos –medo ou confiança – refletem-se em nosso entorno. Estou convencido de que, enquanto mantivermos a mente confiante quando agirmos, teremos resultados positivos. A coisa mais importante que aprendi na SGI é que eu posso não me dar bem com todo mundo, mas eu ainda preciso respeitá-los. Isso é algo que eu estou tentando incorporar em meu ser, respeitar a todos e não julgar ninguém", afirma a chef indiana.

"A filosofia humanista da SGI me dá confiança e força para acreditar nos meus sonhos. Dá-me a coragem para assumir esta aventura de manter meu próprio restaurante e não me acomodar nos dias em que as coisas estão tranquilas. O grande desafio é continuar sempre", ressalta Olivier.

Tripti relembra que desde os tempos antigos, festivais culturais foram sempre centrados na colheita. Antes de os seres humanos começarem a explorar o mundo, a comida era sazonal e cultivados localmente, daí esta relação. Pois, segundo ela, em cada celebração, e até mesmo nos momentos tristes em nossas vidas, a comida é a parte mais importante. Mesmo uma pessoa deprimida pode ser levada a sorrir e mudar suas perspectivas quando se depara com algum prato que lhe traga recordações de algo que desfrutou no passado.

Olivier se diz influenciado por sua própria cultura que é um apanhado de vários povos. Desde muito jovem foi imerso em uma variedade de universos culinários e sua cozinha é uma mistura dessas influências - francesa, belga, japonesa, tailandesa, mediterrânea. Isso lhe dá uma oportunidade maravilhosa para abrir um diálogo sobre o sabor e as peculiaridades e encontrar pontos de intersecção entre as cozinhas do mundo. "Comer é sinônimo de vida, porque a comida é o que nos permite viver. Em cada prato, a cultura que dele emana, fornece o motivador ideal para os encontros familiares e de amizade", finaliza o belga.