

主廚Daniel Brolese：「我喜歡留在一切都會 “Gosto de estar onde tudo acontece”」

古澤霖 GUILHERME REGO

主

廚Daniel Brolese 热愛法國美食及其悠久的傳統。他

的職業生涯始於國際知名的加斯頓·雷諾特廚藝學校(法國)，專門研究經典的中產階級美食，也就是家庭和廉價美食，而不是同樣著名的，更為精英的高級美食。

Daniel擁有豐富的經驗，他曾在世界各地工作過，經歷各種烹飪文化，從精緻餐飲到傳統的意大利美食。過去二十年，這位主廚與香港和澳門有著千絲萬縷的聯繫。在這地區，烹飪的重點是尋找最好的食材，再加上法國傳統的烹飪技巧，為顧客提供真正的巴黎體驗。他目前在澳門巴黎人法式餐廳Brasserie擔任行政總廚。

Daniel在成年之前就加入了酒店業。「16歲的時候，一個朋友告訴我他要去烹飪學校學習。我覺得這是一個很好的旅行機會，可以瞭解這個世界。起初只是一份工作，後來變成了一種激情，至今還沒有消失。」

在學習成為廚師的日子，Brolese兩年內做了「多



種不同的菜餚」，這無疑塑造了他的包容性，使他具有易於適應不同情況的能力。

「我憑直覺和熱愛做飯。無論如何，我都將烹飪視為一種愛好。」

關於這位專業人士的生活，Daniel表示，沒有甚麼是不犧牲就可以得到的：「這不是一件容易的事。這需要自律和奉獻精神，我們一天中大部分時間都在廚房裡度過。這是第二個家，第二次婚姻。」但並不是所有的事情都是困難和艱苦的。「我們每天都在經歷全新的獨特體驗，結合新的口味，了解新的食材，始終是一種新的學習體驗，而不是一次又一次的重複。」

法式餐廳Brasserie主要是道地的法國菜色。他坦承：「我們有很多深受歡迎的特色菜。其中最受歡迎的是『蝸牛』、『洋蔥湯』等。選擇當天的菜單總是很困難，因為我們永遠不知道應該放棄哪一道菜。」Daniel表示，為了滿足客戶對更均衡的健康飲食的新顧慮，他個人亦十分關注這一方面：「越來越多人在餐廳用餐時會注意到這一點。我們的菜單亦會解決這個問題。另對於那些非常注重食物的人，我們還有素食可選擇。」

「我們的團隊是一個多種族、多國籍的大家庭。我們互相尊重，沒什麼區別。我們都是平等的，我們穿同樣的白色制服。這是一個由澳門人、中國人、菲律賓人、印尼人、印度人、越南人組成的團隊，我們相處得很好，我認為這樣相當美好。」

「發生的地方」 ”, chef Daniel Brolese

然而，這位主廚對每一種食材的質量要求很高，食物與他要呈現的卓越品質相匹配。他強調：「我很嚴格，也很守紀律。我不僅是一個旁觀者，我喜歡一切都會發生的地方，可以分享知識和經驗。我不喜歡犯錯，如果我犯了錯，我會非常生自己的氣。因此，我也不接受我的工作人員的錯誤。我要一切完美，這會有很多壓力，特別是在服務的過程。對我來說，這種精神狀態是一種毒品。我的生命中需要這種腎上腺素。」

“

我們的團隊是一個多種族、多國籍的大家庭

A nossa equipa é uma família de várias cores e nacionalidades

澳門的法國菜沒有他想要的力量和影響力。但他不覺得這是個問題：「法國餐廳為數不多。我們的文化可以有更多的代表性，但從我在Brasserie看到的，顧客喜歡我們的美食。這是簡單美食和複雜風味的結合，實現這種平衡並非易事。」

關於產品質量。Daniel認為，生產力的提高和資本的最大化對食品質量產生了負面影響。「多年來，食物質量一直在下降。使用了太多肥料和化學農藥，以及所有能讓食物快速生長的東西。我希望我們的出品是不一樣的。」

最後，主廚簡單介紹了政府在促進這一城市的美食發展方面的關鍵作用。「當地政府在推廣美食方面做了很多工夫。澳門美食節就是一個例子。然而，總是有做得更多更好的空間。烹飪也是這樣。沒有限制增長的目標。」他總結道。『

O chef Daniel Brolese é um apaixonado da gastronomia francesa e da sua rica herança. A carreira teve início no instituto de renome internacional Gaston Lenotre, especializando-se na cozinha clássica bourgeois, que significa cozinha familiar e barata, ao contrário da igualmente famosa, haute cuisine, mais elitista.

Daniel tem um leque vasto de experiência acumulada. Em parte, pelos vários pontos do mundo onde trabalhou, onde atravessou diversas culturas gastronómicas, desde fine dining, à cozinha tradicional italiana. Durante os últimos vinte anos, o chef tem estado intrinsecamente ligado a Hong Kong e Macau. Por esta região, a sua cozinha tem-se focado na procura dos melhores ingredientes, aliada às técnicas tradicionais da cozinha francesa, proporcionando ao cliente, uma autêntica experiência parisiense.

Atualmente, ocupa o cargo de chef executivo no restaurante Brasserie, situado no Parisian, em Macau.

Daniel ingressou neste ramo de hotelaria antes de atingir a idade adulta. «Aos dezasseis anos, um amigo disse-me que ia estudar para uma escola de culinária. Achei que seria uma boa oportunidade para viajar, conhecer o mundo. Começou como um emprego e tornou-se numa paixão que ainda hoje não cessou», diz.

Enquanto estudava para se tornar cozinheiro, Brolese viu-se obrigado a confeccionar «vários pratos diferentes num período de dois anos», o que certamente vincou o carácter inclusivo e de fácil adaptação a diferentes cenários.

«Cozinho com instinto e com amor pelo que faço. Apesar das circunstâncias, vejo a cozinha como um passatempo.», afirma. Sobre a vida de um profissional, Daniel explicou que nada vem sem sacrifício: «Não é fácil. Envolve muita disciplina e dedicação. É o local onde passamos a maior parte do nosso dia. É uma segunda casa, um segundo casamento». Mas nem tudo é difícil e árduo. «Todos os dias vivemos uma

experiência nova e única. Combinar novos sabores, conhecer novos ingredientes, é sempre uma aprendizagem sem nunca passar duas vezes pelo mesmo».

No Brasserie, a cozinha é tipicamente francesa. «Temos muitos pratos favoritos pelo público. Alguns dos mais populares são os escargots, a sopa de cebola, entre outros. É sempre difícil escolher a ementa do dia porque nunca sabemos de qual dos pratos devemos abdicar», confessa.

Para corresponder às novas preocupações dos clientes, relativamente à procura de uma dieta mais equilibrada e saudável, Da-

experiência. Não gosto de cometer erros e, se os cometo, fico extremamente zangado comigo mesmo. Como tal, também não aceito erros do meu staff. Quero tudo perfeito. Há muita pressão neste ramo, especialmente durante o serviço. Para mim esse estado de espírito é uma droga. Preciso dessa adrenalina na minha vida», salienta. A cozinha francesa em Macau não tem a força e o impacto que desejava. Mas não vê nisso um problema. «Não há muitos restaurantes franceses. Podia haver maior representação da nossa cultura. Mas do que vejo no Brasserie, os clientes adoram a nossa cozinha. É uma combinação entre cozinha simples e sabores complexos. Não é fácil atingir este equilíbrio».

Relativamente à qualidade dos produtos, Daniel considera que o aumento da produtividade e maximização do capital afetaram negativamente a qualidades dos produtos alimentares. «Ao longo dos anos, os produtos têm perdido qualidade. São utilizados demasiados fertilizantes e químicos. Tudo para fazer crescer rapidamente. Gostava que fosse diferente», remata.

Para concluir, o chef descreve brevemente o papel fundamental das entidades governamentais para fomentar o desenvolvimento da gastronomia na região. «O Governo local tem feito bastante para promover a gastronomia. Exemplo disso é o Festival de Gastronomia de Macau. No entanto, há sempre espaço para fazer mais e melhor. Na cozinha acontece o mesmo. Não há uma meta que limite o crescimento», finaliza. 『

全文請見 VERSÃO INTEGRAL
www.plataformamedia.com
www.plataformasabores.com



總是有做得更多更好的空間

Há sempre espaço para fazer mais e melhor

niel afirma estar atento. «Cada vez mais as pessoas têm em atenção essa componente quando vão comer aos restaurantes. O nosso menu é elaborado de forma a colmatar essa preocupação. Além disso, para quem leva muito a sério a alimentação, temos escolhas vegan disponíveis», acrescenta. «A nossa equipa é uma família de várias cores e nacionalidades. Respeitamo-nos uns aos outros, não há nada que nos difere. Somos todos iguais, usamos a mesma bata branca. É uma equipa constituída por macaenses, chineses, filipinos, indonésios, indianos, vietnamitas, enfim, damo-nos todos bem e isso é muito bonito, na minha opinião», diz.

No entanto, o chef pede o máximo de cada para corresponder ao nível de qualidade excepcional que pretende apresentar. «Sou muito severo e disciplinado. Não sou apenas observador, gosto de estar onde tudo acontece e partilhar o conhecimento e

