

ENTREVISTA COM CHEF RICHARD SCHNEIDER

Residia em Rio Grande do Sul – Porto Alegre, iniciou sua carreira em uma cozinha de fusão com 18 anos, passou pelo hospital da PUC em POA foi atendente de nutrição, lavou muita louça após essa experiência foi para praça de Alimentação de Shopping em POA. Dali em diante foi trilhando seu caminho sempre buscando aperfeiçoamento. “Quando entrei na área Hoteleira não consegui sair mais, mesmo sabendo somente de restaurante na hotelaria tem uma diferença grande. Cheguei ao Hotel Bourbon, onde estou hoje em o cargo de Chef de cozinha e pretendo continua nessa área na própria rede conquistar o cargo de chef executivo e continuar se aprimorando cada vez mais na área” diz o entrevistado. Na entrevista conheceremos um pouco mais sobre essa pessoa talentosa e batalhadora que corre atrás do que quer.



Por: Bruna Louisy e Grazielle Heerd

Como surgiu seu interesse pela gastronomia?

Foi sem pretensão, eu trabalhava como mecânico desde meus treze anos e aos dezoito. Então quando entrei no mercado de trabalho queria continuar trabalhando na área, mas como eu trabalhava informalmente não tinha como comprovar a experiência foi como eu tive a primeira oportunidade na área da alimentação.

Quais os ingredientes que o atraem?

Hoje eu digo que todos me atraem, até mesmo porque nem a metade do que conhecemos ainda consegue ser explorado, ele pode nos oferecer muito, hoje todos os ingredientes que tenho conhecimento me interessam muito, ao meu ver, os ingredientes se resumem em uma palavra: “mistério”. Pois cada ingrediente que você consegue explorar tem uma situação bem diferente bem atípica do que você acha que poderia ser utilizado, é isso que me atrai.

Como é elevar ingredientes da culinária regional à categoria de alta cozinha?

Falando aqui da região é uma dificuldade. Até mesmo porque não buscamos essa alta gastronomia e é muito interessante porque acabamos ficando instigado a buscar esse desafio de mostrar que temos produtos regionais, comida boa, que podem ser desenvolvidos, pratos muito bem elaborado com bastante sabor, com uma apresentação bem diferente do que se é era servido antigamente.

Você tem admiração Por um chef em especial?

São muitos, tive um chef de cozinha que não é renomado, é do Rio Grande do Sul onde tive meu primeiro contato com a gastronomia em uma cozinha de fusão. O nome dele é Jeferson Moraes. Ele foi uma pessoa que me mostrou a disciplina, regra, ordem e organização, como foi meu primeiro contato na área, esse nome vai ficar marcado, porque foram meus primeiros passos. Depois tive contato com um chef de extrema rapidez ao mesmo tempo, de afeto quando ele vê que a pessoa é muito dedicada é Claudi Troagoa. Ele é a água e vinho ao mesmo tempo.

Qual a diferença entre as pessoas que cozinham por hobby em casa e os chef?

Um cozinheiro de um grande restaurante é pela movimentação, segundo pelo tempo ainda pela administração de tempo e um agravante é o número de pessoas para quem se cozinha e também daí começamos a trabalhar com espaço, ambiente de trabalho. Imagine em casa a gente cozinha em ambientes faz comidas básicas às vezes, uma coisa diferente e a maioria das cozinhas são climatizadas e em uma cozinha de restaurante chega facilmente em 45° a 50° graus então a uma grande diferença entre os dois.

Em sua opinião, quais são as características para se tornar um grande chef?

Dedicação, respeito aos outros, interesse total pela profissão, pelas pessoas e, um dos mais importantes, a humildade de ouvir e aprender

com seu *Stuart*. Porque ele tem muito a ensinar, mesmo já tendo adquirido uma certa experiência.

Que dicas você daria a um empresário que queira abrir um negócio na área de gastronomia?

A um empresário, que está entrando no ramo da gastronomia pode-se falar uma coisa que aprendi no começo de minha carreira, um restaurante quando abre tem que ter um norte, tem que saber o que vai ser. Há uma frase que jamais esquecerei. “tem que saber querer” então não adianta querer ser um pouco de cada coisa. Acredito que fica difícil, o parâmetro a usar pra fazer um bom cardápio com comidas variadas e não as misturando, bebidas, sucos, vinhos cada qual tem seu tipo, então na minha opinião o empresário deve ter conhecimento para abrir um bom negócio.