



IK HEB
VOOR HET
LEVEN
GEKOZEN'



Hoe ziet dat leven eruit?

'Ik heb het niet gigadruk, alleen in het hoofdseizoen, en dat wil ik graag zo houden. Mijn keuken is Frans/Aziatisch/Braziliaans en daar komen vooral rijke Brazilianen op af. Restaurante X is gesloten voor de lunch omdat ik het heerlijk vind om overdag mijn inkopen te doen; producten in mijn handen te hebben, ze te zien en te ruiken. Iets waar je als druk en succesvol chef geen tijd meer voor hebt. Op een gegeven moment kom je op zo'n hoog niveau, dan word je geleefd en zie je geen markt meer.'

Zijn alle producten hier te vinden?

'Ik werk met wat voorhanden is. Groothandels zijn hier niet. 's Ochtends kies ik mijn vis uit op het strand en ik kook graag met fruit uit de omgeving. Verder werk ik samen met een plaatselijke slachter, bij wie ik ook een plekje huur om mijn vlees te laten besterven. Dat doen ze hier niet.'

Is dat van dat Zuid-Amerikaanse hormonenvlees?

'Heb je die koeien hier gezien? Dat zijn echt geen hormonenbeesten. Ik werk alleen met de tournedos, de rest is niks.'

Wat is de klassieker op je kaart?

'De *crispy beef*, naar het recept met eend van de Noord-Amerikaanse restaurantketen Mr Chow. Eend is hier niet te vinden, dus ik maak het met rund. Dat dehydrateer ik eerst door het vlees op de laagste stand in de oven te leggen met de deur open, daarna krijgt het een jasje van sesamzaadjes en wordt het tien seconden gefrituurd. Ik serveer de *crispy beef* met een zoetzure mangosaus.'

Waar kun je nog meer lekker eten in Pipa?

'Cruzeiro de Pescador, Tapas en Toca da Coruja, alhoewel het daar wel erg duur is en ze niet heel constant zijn.'
Restaurante X, Rua dos Colibris 3, Pipa, Brazilië, info@restaurante-x.com, restaurante-x.com



NA JARENLANG ZWOEGEN OM SUCCES, ROEM EN STERREN TE OOGSTEN, ZOEKEN CHEFS STEEDS VAKER WEER DE ESSENTIE VAN HUN VAK. EN RUST. ZO OOK DE NEDERLANDSE GABRIEL FLEIJSMAN. HIJ TROK ZICH TERUG IN BRAZILIË.

tekst KATJA BROKKE

Hij weet niet beter dan ver weg te zijn van zijn geboorteland. Gabriel Fleijman (45) reisde al werkend van Frankrijk naar Indonesië, via Thailand naar Mexico, naar Spanje en Portugal, om uiteindelijk zijn rust te vinden in Pipa aan de Noord-Braziliaanse kust. Drie jaar geleden werd hij op slag verliefd op het piepkleine vissersdorp (1500 inwoners) en besloot hij te verhuizen, samen met vrouw en labradors. Eerder werkte hij zeven jaar als *personal chef* van de rijkste man van het Zuid-Amerikaanse land: Eike Batista.

Was dat stressen?

'Batista had huizen, boten en vliegtuigen waarvan de keukens allemaal aangestuurd moesten worden. Het was vooral logistiek werken met een team van tweehonderd man. Voor hem persoonlijk koken was heel relaxed, een goede hamburger was voldoende, al maakte ik lange dagen van vijf

uur 's ochtends tot soms twaalf uur 's nachts. Maar hij had af en toe vervelende gasten over de vloer, van die wannabe's die niet heel rijk zijn, maar doen alsof. De middenmoot. Dan ben je maanden aan het mailen over wat ze willen eten en dan wordt het uiteindelijk gewoon sushi. Of ze hebben een heel eisenpakket. Het was aan het begin best wennen om met een omeletje van vijfhonderd dollar bezig te zijn.'

Waarom de glitter en glamour verlaten?

'Na zeven jaar op mijn tenen lopen, ben ik tijdens een vakantie langs de kust van Rio de Janeiro naar het noorden gereisd. Tot Pipa: we waren meteen verliefd! Het is een paradijs en lekker klein. Ik heb ontslag genomen, ben hierheen verhuisd en heb met mijn vrouw Restaurante X geopend. We hebben heel nadrukkelijk voor het leven gekozen en niet meer voor werk en geld.'