

OLYMPE DE  
**THOMAS**  
**TROISGROS**

millesime!  
collection



*Olympe*

## DE THOMAS TROISGROS

17 LATAM 50 BEST RESTAURANT

1 ESTRELLA MICHELIN

Ocupa el puesto 17 en la lista The Latam 50 Best Restaurants y recientemente ha ingresado en The World Best Restaurants, compartiendo protagonismo con otros restaurantes brasileños como *DOM*, *Maní* o *Lasai*.

*Olympe* es un ejemplo maestro de la fusión y la evolución de la cocina francesa y brasileña. En los 90, el chef *Claude Troisgros* llegó a Brasil y comenzó un proceso de descubrimiento de productos locales para transformarlos en recetas gourmet, incluyendo en sus platos elementos como batata, berenjena, fruta de la pasión o mandioca. *Troisgros* fundó una asociación para integrar a pequeños productores locales y promocionar ingredientes que hasta entonces estaban denostados pero que daban sabor nacional a unas técnicas tradicionalmente francesas. *Olympe* apostó por las nuevas tendencias desde que orquesta el restaurante Thomas Troisgros, convirtiéndose en uno de los exponentes de la cocina contemporánea, al ofrecer una experiencia única en cada visita al restaurante. *Olympe* tiene el reconocimiento de los críticos internacionales más importantes y de guías como la *Michelin* o *The World 50 Best Restaurants*.



“México posee una de las más diversas y emocionantes cocinas del planeta, Aparte de una de las mejores cocinas callejeras del mundo”

dixit thomas troisgros



En la lista The Worlds 50 Best, situados dentro de los 100 mejores puestos se encuentran cuatro restaurantes brasileños, entrando por primera vez en la lista Olympe, propiedad del chef Claude Troisgros (*ganador del Diners Club Lifetime Achievement Award 2016*) y su hijo Thomas, que ejerce de chef ejecutivo desde enero de 2017. Junto a él se encuentra *Lasai* del chef *Rafa Costa e Silva*; *Mani*, con *Helena Rizzo* y *Daniel Redondo* al mando y por supuesto *DOM*, con *Alex Atala* como pionero y líder del movimiento amazónico en la cocina de Brasil.



*inside thomas*  
.....

# UN EQUILIBRIO PERFECTO



LA ELEGANCIA FRANCESA Y EL ALMA BRASILEÑA

**Claude Troisgros, ganador del Diners Club Lifetime Achievement Award 2016, es la tercera generación de una familia conocida por su cocina neozelandesa.** Claude llegó a Brasil en 1979 y es una de las figuras clave de la historia de la cocina moderna brasileña, añadiendo productos brasileños nativos a la gastronomía. Su hijo, Thomas, siguió los pasos de la familia y ahora dirige la cocina, haciendo subir el prestigio de Olympe como la espuma. El restaurante abrió sus puertas en 1983 como Restaurante Claude Troisgros. En 2005 el nombre cambió a Olympe, pero siempre ubicado en la misma casa de esquina de ladrillo cerca de la laguna Rodrigo Freitas.

*inside thomas*  
.....  
MI PADRE



ARCHIVO PERSONAL DE CAROL TROISGROS

---

SU HERMANA CAROL, SU PADRE CLAUDE Y THOMAS  
DELANTE DEL PRIMER RESTAURANTE,  
QUE HOY ES EL OLYMPE EN 1986

---

“Entrar en la lista *The World 50 Best* representa el reconocimiento de mi trabajo y el de mi equipo, **y de todo lo que mi padre me ha enseñado.** La estrella Michelin tiene un gran peso en lo personal, ya que mi familia siempre estuvo en la guía francesa”

.....  
LOS PLATOS EMBLEMÁTICOS DE OLYMPE  
.....



# VIEIRAS A LA PARRILLA

CARPACCIO DE PALMITO,  
SALSA DE LECHE Y CARAMELO  
Y PUPUNHA FAROFA

**“Pertener a una familia de chefs es una ventaja y una responsabilidad porque por un lado te abre las puertas en muchos lugares del mundo pero, por el otro, sientes la presión de la gente por ver si lo estás haciendo tan bien como tus antecesores. Lo importante es mantener la tradición y el respeto hacia el nombre que se ha forjado tu familia”**

*dixit thomas*



**El chef Thomas Troisgros empezó a estudiar a los 20 años de edad en el Instituto Culinario de América (CIA) en Nueva York.** Desde entonces ha trabajado junto a reconocidos chefs como *Daniel Boulud, Arzak y Alex Atala*, y sobre todo con su admirado maestro *Andoni Luis Aduriz en Mugaritz*, y también con su padre, hasta hacerse cargo del restaurante en enero de 2017. Ambos son responsables del I+D de la cocina de la Brasserie y CT Boucherie, además de ser el chef creativo de TT Burger. Thomas tiene dos hijos y está felizmente casado.

## DANIEL BOULUD

---

**“Nos impresionó su madurez y creatividad.**  
Verdaderamente comprende los fundamentos de la cocina francesa  
y la creatividad llevada a cabo con ingredientes brasileños,  
mezclando ambos a la perfección y con buen gusto”

---

RESTAURANTE DANIEL / NUEVA YORK  
3 ESTRELLAS MICHELIN



“CON 12 AÑOS, HICE MI PRIMER STAGE PARA  
**DANIEL BOULUD** JUNTO AL MAESTRO  
PASTELERO **FRANÇOIS PAYARD**”

*\*  
zoosgras*



LUIS ANDONI ADURIZ\*

**“Tuve la suerte de trabajar con Thomas.  
Él tiene una curiosidad insaciable, un excelente estado de ánimo,  
concentración y atención. Pero lo que más me impresiona  
es su familiaridad y un extraordinario respeto”**

RESTAURANTE MUGARITZ / GUIPÚZCOA  
2 ESTRELLAS MICHELIN



\* EL CHEF QUE HIZO  
QUE THOMAS SE ENAMORARÁ  
DE SU OFICIO

*inside thomas*

.....

LOS PLATOS EMBLEMÁTICOS DE OLYMPE



FOTO ©ADRIANA LORETE

# BAROA DE PATATAS MOUSSELINE

RAVIOLI, PIÑONES TOSTADOS Y  
MANTEQUILLA DE NOISETTE SOUFFLÉ CARMELIZADO  
CON SALSA DE MARACUYÁ

# MIS RECUERDOS SOBRE...

## **Andoni Luis Aduriz...**

“Una de las mentes culinarias más impresionantes que he conocido”

## **Daniel Boulud...**

“Mi mentor, quien me enseñó las bases de la cocina francesa”

## **Juan Mari Arzak...**

“El padre de la innovación en la cocina vasca”

## **Álex Atala...**

“Explorador y defensor de la desconocida tierra brasileña y sus productos”

## **Claude Troisgros...**

“Responsable de quien soy, como chef y como hombre”

*by thomas*



inside thomas

.....

# MIS FAVORITOS



HUEVO CON KIMCHI

“**Mi plato favorito** en Olympe es el *Rouget barbet* (pescado) con *tucupí pirao* o el *Huevo con kimchi*, migas de *Parmesano* y *espuma de pollo*”

“**Mi técnica favorita** es el *Sauté*, especialmente la *res con mantequilla derretida*”

“El *limón* es mi **ingrediente preferido** para cocinar”

“**El restaurante que más me ha impresionado** es *Noma*, fue increíble no solo por su *cocina* si no por la *atención a los clientes*”

inside thomas

.....

# LA NUEVA COCINA BRASILEÑA



RES DE DENVER, COLIFLOR, GILO Y BABBAGANOUSH

**“Mi cocina es la evolución de una nueva cocina brasileña que inició mi padre.** Una fusión de técnicas francesas con productos locales. En lo personal incorporo ideas de otras partes del mundo como el kimchi o el babaganoush, pero siempre con un toque francobrasileño, usando productos de esta tierra y aplicando un poco de mantequilla por ejemplo” **“Brasil está creciendo gracias a jóvenes chefs** que regresan de cocinas importantes del mundo para trabajar con respeto nuestra tierra y sus ingredientes”

# “GASTROMOTIVA

**representa la cocina como un ejemplo de democracia,**  
donde las culturas convergen, por eso siento que mi rol dentro de ella  
es mantener esta democracia y hacerla accesible”

---

W W W . G A S T R O M O T I V A . O R G

---



# “AMO LAS HAMBURGUESAS,

**son el sandwich perfecto: su jugosidad, su acidez...**

Mi cliente más especial fue *Warren Buffet*, un hombre sencillo que adora las hamburguesas y para quien cociné durante las olimpiadas”

*dixit thomas*



W W W . T T B U R G E R . C O M . B R



“SI NO HUBIERA NACIDO  
EN FRANCIA Y EN ESTA FAMILIA  
NO SÉ SI HUBIERA SIDO COCINERO”

*thomas troisgros*





# soñando con thomas troisgros

---

POR MARÍA FORCADA

millesime!  
collection