

13.66x21.57	1/5	עמוד 46	ידיעות אחרונות - 7 ימים	05/2014	42238275-3
רן שמואלי בהקשר לקלאר - 942420					

## 46 מזון למחשבה

בדרך למסעדה החדשה והמדוברת שלו, השף רן שמואלי איבד 40 קילו והרוויח כמה תובנות קולינריות / אלון הדר

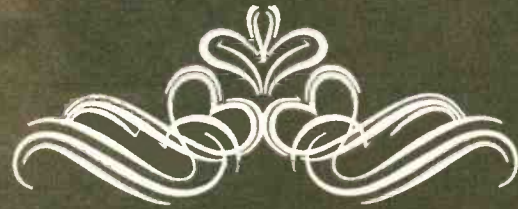


צילומים: איי-פי, רמי זונגר, מתוך האלבום הפרטי



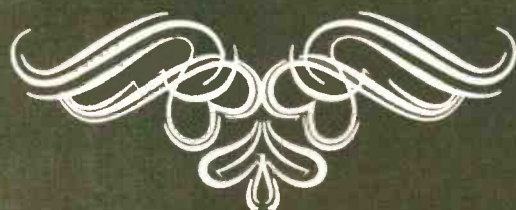
26.99x29.63	2/5	46 עמוד	7 ימים	05/2014	42238315-8
942420 - רן שמואלי בהקשר לקלאר					

רן שמואלי במסעדתו  
החדשה "קלארו"  
"אין הערכה לשפים של  
קייטרינג. בא לי שיידעו  
מה אנחנו עושים".  
בצלחת משמאל: מנת  
אורז סרדינים



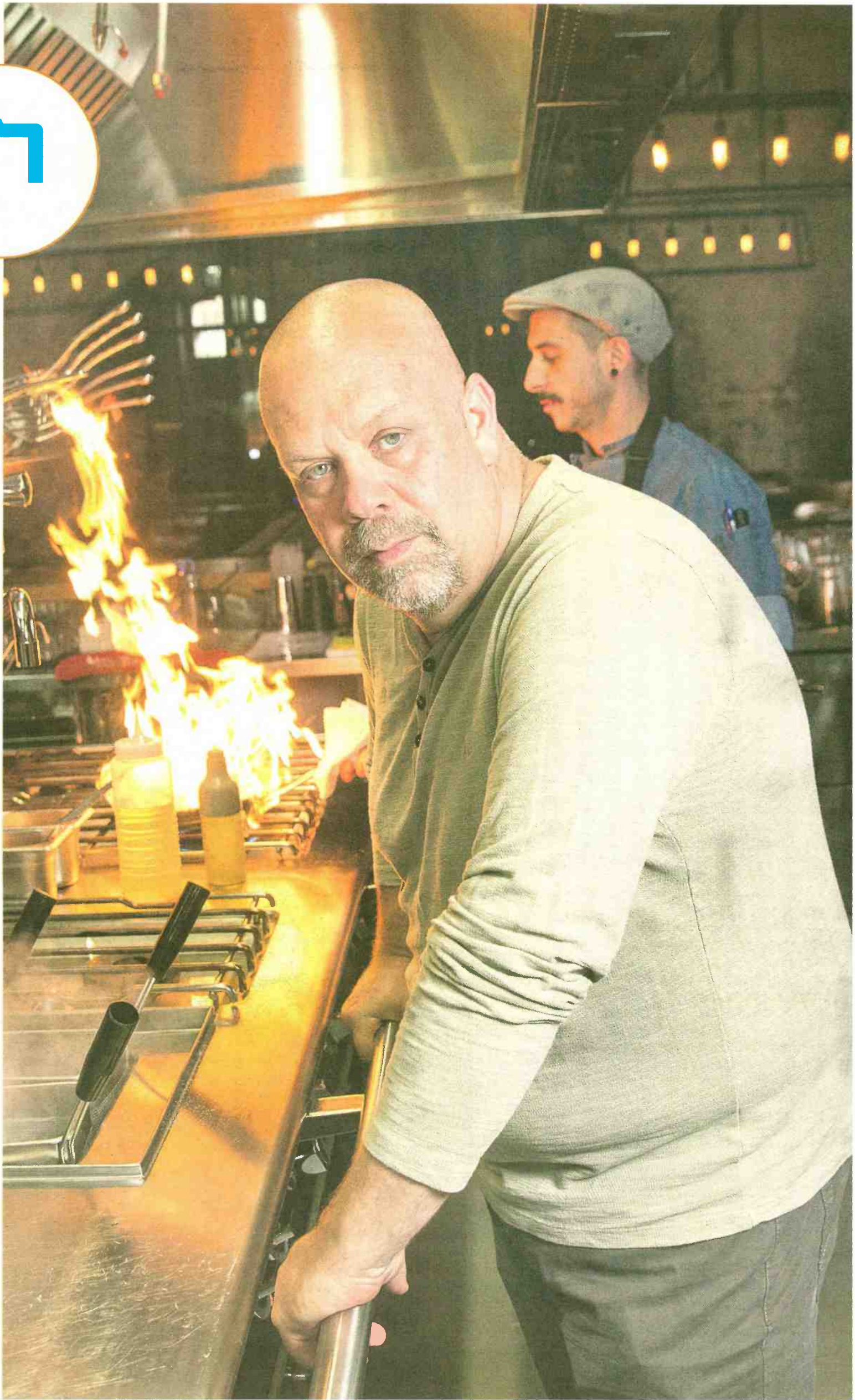
# שמואלי ב'

מה אכל ראש הממשלה יצחק רבין בארוחת הצהריים האחרונה שלו, איך להרים חתונה בלתי נשכחת ולמה צריך להיפטר מפטיש השניצלים? כבעל קייטרינג מהמצליחים במדינה ויקירם של סלבריטאים, פוליטיקאים ואלפיונאים, השף רן שמואלי מכיר את סודות המטבח הישראלי. בגיל 50 ומינוס 40 קילו, הוא בשל לשלב הבא: פתיחת מסעדה ראשונה משלו. סיפור שמתחיל במחבת של סבתא ונגמר בגונדי שרימפס





27.51x33.89	3/5	47 עמוד	ימים 7 - ידיעות אחרונות	05/2014	42238344-0
942420 - רן שמואלי בהקשר לקלאר -					



# רן

שמואלי בישל את ארוחת הצהריים האחרונה של יצחק רבין, שהתקיימה בכית חברים בהר צליה פיתוח. במרכז התפריט, כיאה לשבת חורפית בנובמבר, היה טשולנט. "הכנו בעצמנו קישקע וגרגעלך, שזה גרונות אווזים ממולאים בבשר קצוץ", מספר השף. "לאה, שאותה הכרנו מהאירועים הרבים שעשינו למשפחה, באה למטבח. חיבוקים ונישוקים. בסוף הארוחה ראיתי את רבין עם הסיגריות שאחרי הטשולנט, שותה את הוויסקי האחרון. אם עשיתי טוב לאיש שעשה כל כך הרבה טוב למדינה שלנו – זכיתי".

אתה זוכר גם את הארוחה הראשונה שבישלת לו?

"ארוחת ערב ל-60 איש בבית ראש הממשלה. לקראת סופה, כשהיינו עסוקים בניקיונות, פתאום אני רואה אותו באמצע המטבח. ראש הממשלה היה רגע של רממה, ואז הוא ניגש לצוות אחראי, גם לשוטף הכלים, לחץ את ידיהם ואמר: 'תודה'. עבורי זה רגע מכונן. לא מובן מאליו שאנשים נכנסים למטבח ואומרים תודה".

מתגעגע?

"אני שייך לאלו שמשוהו נשבר אצלם באותו לילה בנובמבר".

בישלת עבורו עשרות ארוחות. היו לו בקדשות מיוחדות, גחמות?



"רבין לא היה איש שמבקש שתפנק אותו. גם ציפי לבני כוון, עומרת בתור לאוכל כאחת האדם. דרך האוכל אפשר ללמוד הרבה על הבן אדם".

לא רק ראשי ממשלה ושרים טעמו מהסייף של שמואלי. במהלך 30 שנות קולינריה הספיק לבשל באירועים של סלבריטאים, דיפלומטים ועשירי המדינה – בין השאר בחתונות של אביב גפן ואילנה ברקוביץ' ושל עומר דנקנר ולי גרבנאו, וכן אצל צ'רלס ברונפמן ושגרירי ארה"ב בישראל – ועד מהרה בנה את מעמדו כבעל הקייטרינג המצליח במדינה. עכשיו כבר לא צריך לשבור כוס או להצטייר בחברים מהמעגל הנכון כדי לטעום מהצלחות שלו. החודש פתח שמואלי את מסעדתו הראשונה, "קלאר" (ברור, בספרדית), במתחם שרונה (הטמפלרים) המתחברת בתל-אביב.

תהליך הקמת המסעדה לווה במהלך דרמטי נוסף: לפני כשנה עבר שמואלי ניתוח לקיצור קיבה והוריד 40 קילו ממשקלו. "בכל מה שקשור לאוכל איברתי שליטה, המשקל שלי עמד על 147 קילו", הוא חושף לראשונה. "לא הפסקתי לאכול. זה לא רעב, זה ייאוש. הקיבה שלי הייתה בגודל של שני ליטרים. אתה יודע מה המשמעות? עד שאתה ממלא אותה, חלק מהאוכל כבר מתעכל. אתה נמצא במין לופ כזה. תחשוב, סטייק של קילו לא יכול למלא את הקיבה הזו".

נשמע לא פשוט.

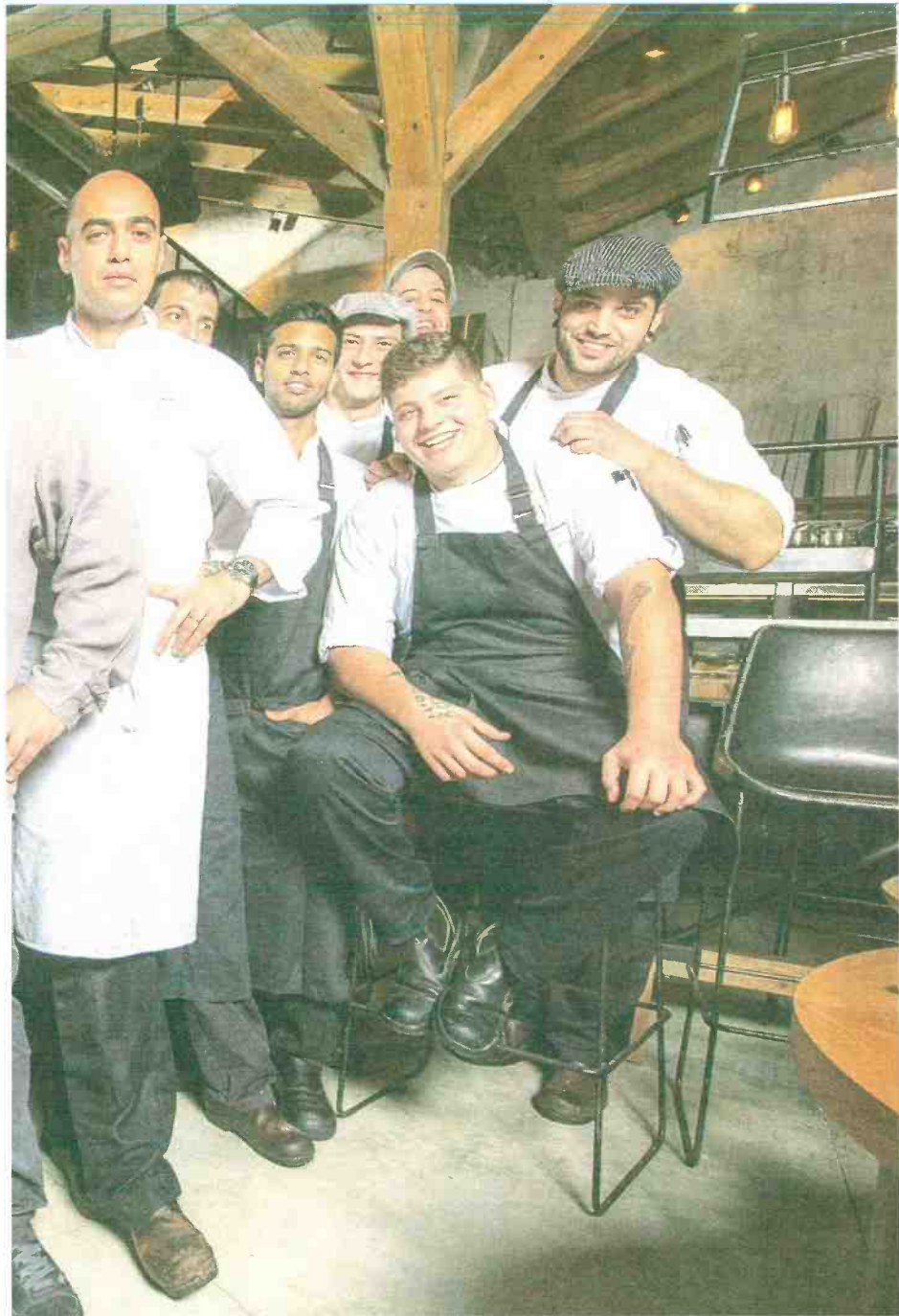
"במשקל כזה אתה לא מרגיש טוב, במיוחד במקצוע שבו רוב הזמן אתה עומד על הרגליים. לא רציתי שכלבים ירוצו אחריי כדי



איפור: נגה תמיר



26.37x34.35	4/5	48	עמוד	7 ימים	05/2014	42238371-0
942420 - רן שמואלי בהקשר לקלאר						



שמואלי (במרכז) עם השף הלל תווקולי (מימין) וצוות המטבח. "אנחנו עובדים כמו חברת אופנה ובונים שתי קולקציות בשנה" | צילום: איליה מלניקוב

לשלישיית הגמר, בטח הזוכה, חושב שהוא יכול לפתוח מסעדה. אבל החיים במטבח הם לא ריאליטי. השפים עובדים יום-יום כדי לנצח בריאליטי של החיים. המון שעות של ניסיון וזיעה, ולא אור הורקוריס, אלא להבות גז. אגב שפים מהריאליטי של החיים, מה רעתך על פגירת מסעדת רפאל?

"כששמעתי שרפאל נסגרה, הרגשתי עצב אמיתי ושלחתי לרפי כהן הודעה שכל עזרה שהוא צריך, שרק יגיד. רפאל זה מוסר, אסור לתת לו ליפול. רפי הוא אחד מעמודי התווך של התעשייה. הוא מאוד בדי-אן-איי שלי – לא הולך לריאליטי ולתוכניות ביטול בטלוויזיה, המסעדה עבורו היא סוג של מפעל חיים". כשבכל שני וחמישי נסגרת כאן מסעדה, לא עדיף להתרכז רק בקייטרינג?

"אני פותח את המסעדה ממקום אחר. אני בן 50, לא ילד בן 23 שצריך להוכיח לעולם". לצלחת הוא מתכנן לצקת את ה"אני מאמין" הקולינגרי שלו. "הרבה מאכלים אתניים נעלמו מהעולם, אבל אוצר הדיע עדיין קיים אצל חלק מהרורות והסתבות. אני רוצה לתת לזה ביטוי, עם עיבוד חדש. השף שלי, הלל תווקולי, הוא ממוצא פרסי. הוא יכין גונדי (קציצה מקמח חמום ועוף ששוחה במרק – א"ה), אבל גונדי שרימפס בציר פירות ים".

לא יכולים להיווצר פה משחקי אגו? השם שלך על המסעדה, ויש שף בפועל. "הלל ואני יצרנו ביחד את התפריט, ובמשך שנה וחצי עשינו ניסיונות לסנתז בין העור לם הקולינגרי ששינו אוהבים. יינו בלונרון, באיטליה, בווינה. הלל היה בהשתלמות בחווה אורגנית באפיסטיט ניו-יורק. מסע של היפוש כדי לחבר את העולם עם הריאן-איי שלנו".

דרך ארוכה עשה שמואלי עד שנחת בחלל המרווח של מסעדתו החדשה, ששימש בעבר מרתף ליישון יינות, ולאחר קום המדינה הוסב למשכנו של המרפס הממשלתי, כולל מכונת רפוס וכספת ענקית.

מי שפתח לו את הדלת לעולם האירועים הנוצצים היה מייקל שטרן, אמרגן-העל של מסיבות עשירי ישראל. לפני כן הספיק שמואלי ללמוד טבחות במלונות דן ("פאדיחה גדולה עבור ההורים שלי. מי שעברו אז כטבחיו היו חלכאים ונדכאים שעברו שבוע-שבוע בצבא") ולעבוד במסעדה, אך בגיל 24 נמאס לו לבשל במטבחיו של האחים והוא חבר לשטרן. בניגוד לשותפו, שבא מבית עשיר (אמו של שטרן היא נצר למשפחת סר אייזיק וולפסון, פילנתרופ יהודי בריטי), שמואלי גדל במשפחה צנועה ברמת-חן. עבורו, הלכות נראו מכובד אחר. "המפגש עם עשירי הארץ בילבל אותי לגמרי", הוא מספר. "עולם שלא ידעתי שקיים".

נפחפת? "באתי מבית שלא היה בו. כשראיתי כסף, התלהבתי. למרות שלא היה לי כסף, קניתי מכונת פורד ספורט, שהותקן בה אחד מ-300 הפלאפונים הראשונים בישראל. נסעתי בש-כונה והרגשתי מלך מלכי המלכים. עם הזמן הבנתי שזה לא אני. היום אני מבין למה שפים צעירים מסתחררים מהכסף".

לחטוף את העצם האחרונה, והחלטתי ללכת על ניתוח. הבנתי שגורל הקיבה שלי לא קשור למקצוע שבו אני עובד, אלא לגנטיקה. אנשים מסתובבים שלא בצדק בתחושה שהם הדלי אישים, והגיע הזמן שיבינו שהשמנה לעיתים נובעת מגנטיקה ומבנה גוף וקיבה, ולא מחסך פסיכולוגי כזה או אחר".

דימוי הגוף השפיע על תפיסתך העצמית? "הייתי ילד רוה לרבע שעה בכיתה ז'. רוב חיי הייתי ילד שמן. גם עכשיו לא השתנית באופן קיצוני: צריך לרדת עוד 20 קילו, מלבד ה-40 שכבר הורדתי, כדי שממש יראו את זה. זה היה תהליך איטי. לא נראיתי כמו עם שתי שקיות חלב מידלדלות, אבל היו אנשים שהביינו ושאלו אותי אם הכל בסדר".

איך אתה מרגיש עכשיו? "היום אני מאושר. אוכל הכל, ובמידה. הניתוח מאפשר לך ללמוד מחדש את הרג-לי האכילה שלך, להכיר את הגוף. הריסטרט מתחיל בעצם קבלת ההחלטה. אני לא חושש משינוי. החיים עבורי הם סוג של טיול. סיימתי את פרק הזלילה, ואני עובר הלאה".

## תסמונת הקוקעייל

היריעה כי מושבת הטמפלרים, שנבנתה לפני כ-140 שנה ומאז '47 משמשת כמחנה הקריה תהפוך למתחם הבילויים החדש של העיר, הקפיצה אותו. "אני כבר שנים מסתובב שם", הוא אומר. "לרעתי, הייתי טמפלר בגל-גול הקודם". שמואלי גייס משקיעים, בהם את חבריו הקרובים, אנשי העסקים יונתן ועירית קולבר ואת היום הקולינגרי ("הברברט סמואל" של יונתן רושפלד) יאיר בקייר, ויחד יצאו לדרך. כבר ארבע שנים שהם עובדים על הפ-רויקט הזה, ולצרכיו אף הקימו חווה אורגנית לאספקת פירות וירקות למסעדה.

נשמעה לא מעט ביקורת נגד עיריית תל-אביב על כך שהפכה אזור היסטורי לשמורה של מגדלי יוקרה וחנויות מותגים.

"זה דמיוני לחשוב שעיריית תל-אביב תשפץ במיליונים על גבי מיליונים את המתחם הזה. אלו סכומים שאין לעירייה. יש ברונגה 37 מבנים בשטח של עשרות דונמים. זה כמו לבנות יישוב חדש. עד היום משרד הביטחון וצה"ל ישבו במתחם, והמבנים היו חסומים לציבור. עכשיו הציבור יוכל ליהנות ממנו". הצעד של שמואלי לא מובן מאליו. חברת הקייטרינג שלו משגשגת, ושוק המסעדות ביישראל מתעורר מאוד. רק בחודשים האחרונים נפתחו בתל-אביב יותר מ-20 מסעדות חדשות. "לפני חמש שנים הרגשתי שלא מכירים אותי", הוא מסביר את התשוקה להדר משלו. "אמרתי לאשתי וזהה, אני רוצה מסעדה. אני חושב שאין הערכה לשפים של קייטרינג, ובא לי שידעו מה אנחנו עושים".

גם ריאליטי-אוכל יכול להביא הברה ציבורית. "הייתי חלק מזה, השתתפתי בתוכנית 'קרב סכינים'. תכניות כאלה מגבירות את המודעות של הצופים לנושא האוכל, אבל עושות שירות לא טוב בנוגע לתפקיד השף. כל מי שהגיע

צילומים: איליה מלניקוב, אריה הרדי



**"התחלתי לעשות קניות בשווקים ולבשל רק מה שיש בעונה. פתאום אתה רואה שהאוכל יותר טעים. לפלסטינים יש פור ענקי עלינו. הם באמת מחוברים לאדמה. שמן זית, עלי בר. זה הבאלדי, זו השליחות שלי בשף, זו הציונות שלי"**

איך היה לעבוד עם שטרן?

"האיש גאון. לא היו לו עכבות. במסיבה לי-לדה שאוהבת צבע ורוד וקופים, מייקל אירגן בובות של קופים ורודים על המזנונים. אבל לא ידענו לנהל. אחרי שמייקל עזב לניו-יורק, נשארתי עם חברת הקייטרינג וזהה ואני הק-מנו אותה מחדש".

במשך שנים אוכל אירועים, ובעיקר חתונות, היה שם נרדף למוזון חסר השראה. "בשנות ה-70 וה-80, בקייטרינג הגישו אוכל ביתי משורג: בצק עלים ממולא בקור-קבנים; רבע עוף או לשון עם פטריות מקופסה. אז לא היו בשווקים עגבניות שרי, אספרגוסים, עשבי תבלין".

איך אפשר להמריא משם?

"הולכים על קונספט: אוכל פשוט, אבל מוצג בצורה מדליקה. פטה כבדי עוף עצום על השולחן. היום זה נשמע מובן מאליו, אבל אז מי שם אוכל על שולחנות? או שוקיים של טלה שמוגשות על אלונקות, שאותן המלצרים נר-שאים באולם ופורסים מול האורחים. האנשים נעמדו פעורי פה, חשבו שנחתי ממאדים". הלוציות היא לפעמים מתבונן להתאבדות עסקית?

"עשיתי חתונה לוג. מצד אחד, אחד מבכיי-רי ההיי-טק; מצד שני, מכובדי העדה הפרסית. ההיי-טק רצה חתונה סביב סלמון וחצי מהקהל נפל מאושר. פתאום נכנסו למטבח בני המ-שפחה הפרסית והתחילו לצעוק עליי: 'אוכל, אוכל. איפה האוכל?' הלכו לבלה וצעקו: 'אין פה מה לאכול! מה זה חתונה בלי אורז?'"

ואז אתה לא מתפרצת?

"בגיל צעיר אתה חושב שאתה ממציא את הגלגל. כולם אפסים, לא מבינים באוכל, והם על הזין שלך. כשאתה מקים עסק שצריך לכל-כל אותה, אתה מכין שזה אחרת".





25.38x33.38	5/5	עמוד 49	ידיעות אחרונות - 7 ימים	05/2014	42238421-6
דן שמואלי בהקשר לקלאר - 942420					



**"המכש עם עשירי הארץ בילבל אותי לגמרי. באתי מבית שלא היה בו כסף. קניתי פורד ספורט, שהותקן בה אחד מ-300 הפלאפונים הראשונים בישראל, והרגשתי מלך. היום אני מבין למה שפים צעירים מסתחררים מהכסף"**

**"בכל מה שקשור לאוכל איבדתי שליטה, המשקל שלי עמד על 147 קילו. לא הפסקתי לאכול. זה לא רעב, זה ייאוש. הקיבה שלי הייתה בגודל של שני ליטר. עד שאתה ממלא אותה, חלק מהאוכל כבר מתעכל"**



**קאמבק לכורל**

זוהר, אשתו, אם שתי בנותיו ושותפתו לעסקים, עומדת מול הלוקחות ומכירה אותם היטב. "ככל שאנשים יותר עשירים, הם יותר משועממים וקשה לרגש אותם", היא אומרת. אז מה עושים?

"אנחנו מתייחסים לאירוע כאל משהו הולי-סטי, לא רק אוכל. למשל, באירוע שעשינו לא מזמן הקמנו שלוש מסעדות. בראשונה, העמדנו על גחלים קערות חרס גדולות, מצפון תאילנד, ובפנים תבשילים ים-תיכוניים. בצד השני פתחנו מסעדה יוונית עם מזטים ואווו. במסעדה השלישית היו גריל בשר ומדורה עם בטטות". תני לי לנחש כמה זה עלה.

"זה עלה הון, אבל היה עשוי פשוט. אנחנו לא קייטרינג של נובורישים. אוליגרכים לא בוחרים בנו. הלוקחות העשירים שלנו הם של כסף ישן. אנחנו גם לא כאלו יקרים, זה לא אלף שקל למנה".

המרדף אחר הדבר הבא לא נפסק. "אנחנו עובדים כמו חברת אופנה ובונים שתי קולי-קציות בשנה", אומר שמואלי. "שולחים אנשים להסתובב בעולם, פותחים מגזינים – ואז יוצקים לשם את האמת שלנו. אם יש טרנד אסייתי, נקים מזנון בסגנון". אבל אנחנו חיים במזרח התיכון.

"תוניסיה, מצרים, איטליה, צרפת, יוון – כולן על הים התיכון – אז מה זה מטבח ים-תיכוני? אנחנו רוצים לעשות קאמבק לפורל. אנשים איברו את פשטות החיים וההבנה מה המדינה מסוגלת לתת להם. לפני חמש שנים נפגשתי עם שגריר ירדן בישראל והוא אמר: 'אתה יודע מה הבעיה שלכם הישראלים? שלא החלטתם שאתם כאן. ברגע שתחליטו, תהיה לכם מדינה והכל יקרה'. הייתי המום. חשבתי מה זה אומר על החיים הקולינריים בארץ".

ומה המסקנות?

"התחלתי לעשות קניות בשווקים ולבשל רק מה שיש בעונה. פתאום אתה רואה שהאוכל יותר טעים. לפלסטינים יש פור ענקי עלינו. הם באמת מחוברים לאדמה. שמן זית, פאקוס (מין מלפפון – א"ה), עלי בר. זה הבאלדי. לנו אין עדיין טרואר. אנחנו מגדלים שמות, לא מה שבאמת צריך, ואנחנו גם לא יודעים לקטוף. אני אנסה לחקור את הטעמים המקומיים. זו השליחות שלי כשף, זו הציונות שלי. אני רוצה להשאיר חותם".

למה ההבנה והדיוק כל כך חשובים?  
"הכל מתורגם לטעם: הגפילטע פיש בראש השנה ובפסח לא זהים. בראש השנה עושים אותם עם פיירורי לחם ובפסח עם פיירורי מצה. הקרפיונים בראש השנה עברו את כל הקיץ הנורא ויש להם טעם של בוץ, כי הם נמצאים בתחתית הבריכות. בפסח הם רעננים יותר".

אנחנו נמצאים ביום ההרצה הראשון של המסעדה. שמואלי מזמין חברים ומבקש מהם להוות רעה בכתב על המנות המגיעות מהמטבח הגדול והפתוח. העובדה שבהייו הוציא עשרות אלפי מנות לא מונעת ממנו להתרגש עכשיו.

תגישי את המאכל הלאומי, שניצל?  
"סבתא שלי הייתה עושה שניצלים מקותלי חזיר. שניצלים מדהימים. עבים. לא דופקים שניצל. עד היום אני זוכר את הטעם שלהם. אני רוצה להגיש את השניצלים האלה".

שניצל חזיר? השם ישמור.  
"בשבתות יהיה ספיישל לילדים – שניצל פרגית. ואתה יודע מי יהיו אלו שיאכלו את השניצלים? ההורים".



זוהר שמואלי. "אוליגרכים לא בוחרים בנו"

אנשים לא מבינים שהערב שלהם צריך לשקף אותם, ולא את מה ש'נכון'. אני גם אומר, מי אמר שצרכים לרקוד בחתונה? מותר לתת לאנשים חוויה אחרת".

למשל?  
"מיד כשהאורחים מגיעים לאירוע, צריך להגיש את האוכל העיקרי. אל תעשו קבלת פנים בת שעה וחצי עם חטיפים, ועוד חצי שעה של כתיבת כתובה, כי כשהאוכל יוגש, 500 אנשים רעבים יתנפלו על המזנון".

ממש שינוי סדרי בראשית?  
"אני גם לא רוצה להגיש אוכל עם מזנון נים. חוץ מטשולנט, אני לא מאמין שיש אוכל שחיימוס עושה לו טוב".

הלקחה תמיד צודק?  
"רוב הטבחים מתנשאים ררך הצלחות. לצוות אמרנו: 'לא אומרים לא לסועד. אל תעשו פרוצופים כשלוקח מחזיר מנה'. אין תשובה יותר מתנשאת מלומר, 'השף אמר שזה בסדר'. מה אתם רוצים, מסעדה רק של אנשים שמבינים באוכל?"

הייתי לא מזמן בגאלה קולינרית. מלצריות יפהפיות בנות 22 התעקשו שקברנה סוביניון זה יין לבן. "שאלתי את הצוות שלי מה הם אכלו במסעדת רות שעבדו בהן בעבר, והם אמרו 'חירבשו לנו פסטה'. נו פאקינג וויי. הודעתי שעל כל סר וויס להוציא את כל המנות למלצרים לטעימה. לקחתי את המלצרים לסיר בחוזה האורגנית שלנו. אתה יכול להשקיע ארבע שנים במסעדה, ולבסוף מי שידפוק לך הכל זו מלצרית מלאת כוונות טובות".

בנת וגם עשינו טעויות. ביום הראשון עמרת ליד הקופה, ואנשים הגיעו עם גלגלות מלאות כמו בסופר. לא הבינו שעגלה מלאה במערך נייה עולה הון. רוב החודשים הפסדנו. מכיר את הסיפור על שני חברים שהימרו כל הלילה בקזינו? לפנות בוקר הם יוצאים, אחר עירום והשני עם תחתונים. זה עם התחתונים אמר: 'אתה רואה, צריך לדעת מתי לעצור'".

הסגירה הייתה מכה לאגו?  
"עולמי חרב עליי. היה מאוד קשה להתניע שוב מתוך תחושת כישלון והפסד אבל זו חוויה מכוננת, שהשפיעה על הצערים הבאים שלי".  
והנה, היום יש לא פחות מערניות מקוסקים.  
"עברו 20 שנה. היום אנשים מוכנים לשלם יותר בחוץ. עד היום, כשאני נכנס למערנייה מצליחה נצבט לי הלב".

**מהפכת הקבבונים**

הקייטרינג הישראלי יכול ללמד הרבה על ההתפתחות של חברה רבת-רבותית. כמו בהתקבלות המאוחרת של המזיקה המזרחית למיינסטרים הישראלי, עברו כמה עשורים עד שהקבבונים, החומום והפיתות הפכו למובילים באיט-ליסט של חתונות ישראל. המהפכה המזרחית, סובר שמואלי, התחילה דווקא באירועים הגדולים בבית של מוחמד ונגואה בסיוני בהר צילה-פיתוח. "הגישו שם חומום, פיתות ובשר כבש, ובכך עזרו למיתוגו של האוכל המזרחי-ערבי. הרי אם כל עשירי הארץ אכלו קבבים על האש וסלט קצוץ – אז המנות האלה הן קססיות ואקוויטיות. הטרנד המשיך לקהלים אחרים".  
היום חתונות הן אוסף קלישאות אוכל מהעבר. לפ. דוכן טורטיות, עמדת פושי.  
"אני לא סובל את זה. אני אומר לאנשים, רוצים משהו מיינסטרי? לכו למישהו אחר."

אבל לקח לו זמן ללמוד מהניסיון. "זוג ביקש קוקטייל חטיפים לפני החופה. בשש אנחנו עושים מדים עם המגשים והאולם כמעט ריק. פתאום בשבע וחצי מגיעים שמונה אוטובוסים מהצד פון. מבחינתם, הם באו לארוחת ערב ורואים רק חטיפים. הם אכלו לנו את הראש".

איך נפלתם בתכנון?  
"זו הייתה הדרשה של הזוג. חשבנו שזה מגניב וסטיילישי. סטיילישי בתחת שלי".

אז מה אתה מיינעץ?  
"אם אתה רוצה לעשות מסיבה, תזמין אורחים לתשע בערב. אם יבואו בשמונה, הם יצפו לארוחת ערב. המון אנשים מזמינים את האורחים לשלוש. מה זה? פייב או'קלוק טי? ארוחת צהריים? כלה ביקשה מזנון על חוף הים בשישי בצהריים באמצע יולי. שהיא תענה את האורחים שלה, לא אני. כשנתקלים בדרשות משוגעות, אנחנו קמים והולכים. לא רוצים עוד פעם להיתקע עם אוטובוס מהצפון".

אתה לא קצת סנוב?  
"אין לי בעיה להגיש אורז ועוף. זה יהיה האורז הכי מדהים, עם ירקות מהגינה שלנו ועופות אורגניים. זה נורא מתנשא לחנך. אסור לעשות אוטוטורות על אנשים".

שמואלי יודע על מה הוא מרכיב. בשנות ה-90 ניסה להיות חלוץ בענף המערניות ביש-ראל, פרויקט יקר שהסתיים בתחילת המילניום במפח נפש גדול. ב-'93 עמדתו עם אשתי מול חלון המערנייה 'דין ודלוקה' בסוהו בניו-יורק, הסתכלנו אחד על השני ואמרנו: 'אנחנו רוצים גם'. נפגשנו עם מיסטר דין, אבל הוא לא רצה לפתוח מקום בישראל. ואו, דרך יונתן קולבר, נוצר קשר עם רון לאורד והקמנו כמה מערניות עם 80 מוצרים שייצרנו בעצמנו.  
מה השתבש?  
"זה הקדים את זמנו. פתחנו בתקופה מחור"