



Anthony's
PIER 4

Mr. ANTHONY ATHANAS

140 Northern Avenue
Boston, Massachusetts

Biznesmen i Mirnjohur Shqiptaro-Amerikan
Legjenda e Artit & Restoranteve

Foto Galerie nga Saimir Nasi

Mr. ANTHONY ATHANAS

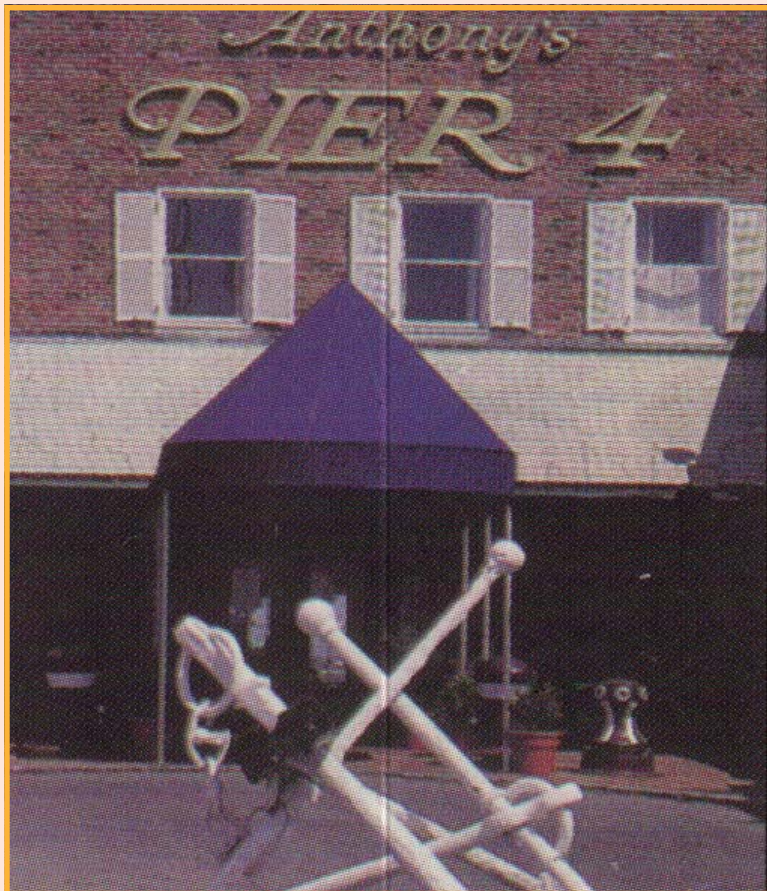
140 Northern Avenue
Boston, Massachusetts

Albanian-American Well-known Businessman
Fine Dining Legend

Photo Gallery by Saimir Nasi

Është ora 11.00 e mëngjesit, dhe, si zakonisht, Anthony Athanas gjendet në punë që prej katër orësh. Sot një shoqatë lokale e grave të biznesit organizon një drekë pune lart, në dhomën e banketeve të Anthony's Pier 4, dhe, Anthony Athanas vëzhgon punët me qetësi. Ndërkaq, gratë kalojnë përmes hollit kryesor duke e përshëndetur dhe i shtrënguar atij dorën. Në fund të fundit, ai është një personalitet që duhet respektuar.

Gjatë 60 vjetëve të fundit, Anthony Athanas ka tërhequr vëmendjen e të gjithëve, për kontributin e tij profesional dhe filantropik në Boston, si dhe veprimtarinë e tij të suksesshme në sferën e industrisë së shërbimit ushqimor në tërësi. I njohur për maturinë dhe largpamësinë e tij në fushën e marketingut, ky emigrant shqiptar, gjatë disa dekadash, ka hapur dhe çuar drejt suksesit me një mjeshtëri të rrallë 5 restorante, njëri më i mirë se tjetri, duke realizuar kështu një zhvillim marramendës, nga një shërbim





Anthony's fine restaurants are owned and operated by Anthony Athanas and his four sons: Anthony, Robert, Paul and Michael.

It is 11 a.m., and, as usual, Anthony Athanas already has been at work for nearly four hours. Today a group of local business women is holding a lunch meeting in the upstairs banquet room at Anthony's Pier 4, and Athanas quietly is watching progress from afar. Regardless, women keep breaking away from the registration line to say hello and shake his hand. He is, after all, a personality to behold.

For the past 60 years Athanas has been winning such attention for his business and philanthropic contributions to Boston and to the foodservice industry. Known for his marketing savvy and foresight, the Albanian immigrant and school dropout adroitly maneuvered five restaurants through decades that saw foodservice grow

i thjeshtë ushqimor që ishte dikur, në një industri të vërtetë ushqimore me një vlerë të përgjithshme prej 300 bilion dollarësh në vit.

“E njoh Anthony Athanas-in që në rininë e tij, dhe, mund të them se, ai është vërtetë një pioner i industrisë së shërbimit ushqimor”, thotë Joseph Amendola, zëvendës president i Orlando, Fla., veteran 40 vjeçar i Institutit Amerikan të Kulinarisë, anëtar aktiv i të cilit ka qenë edhe Anthony Athanas që në krijimin e tij.

“Ai kishte disa restorante, vazhdon Amendola, dhe, restorantet e tij, vlerësoheshin nga të gjithë”, nënvizon më pas ai. “Kur u hap për herë të parë Pier 4, e mbaj mend mirë: ishte me të vërtetë një yll. Në atë kohë ishte e pamundur të gjeje vend atje. Por, kur u hap më pas edhe dhoma e banketeve, sipër në katin e dytë, kjo ishte fare fantastike, prandaj brenda një kohe të shkurtër, u bë e njohur në tërë qytetin. Në të vërtetë, çdo gjë që bënte Anthony Athanas

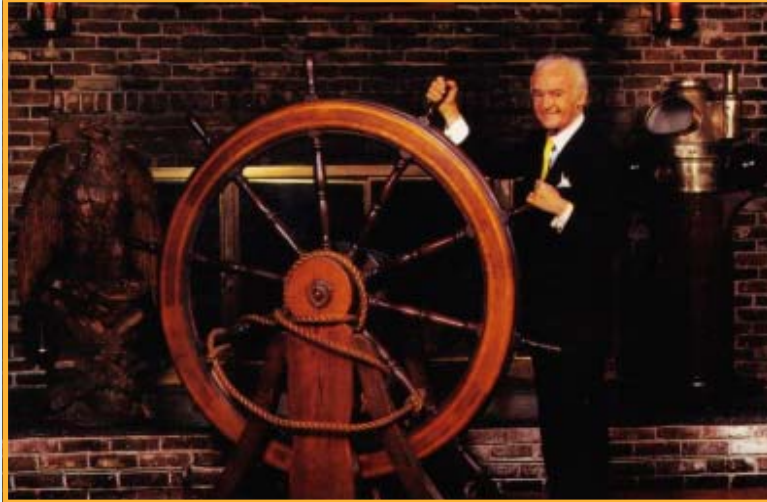


OVERLOOKING HISTORIC BOSTON HARBOR

The magnificent panorama of action-packed Boston Harbor is the breathtaking background of Anthony's Pier 4 that embraces Boston's most treasured traditions.

The Upper Deck is among Anthony's Pier 4's superb facilities for social events, business meetings and functions of all types.





WE BIND YOU HEARTY WELCOME
Anthony Athanas is at the helm of Anthony's Pier 4.
The steering wheel is from an old New Bedford ship.

from an infancy of neighborly hospitality to a \$300 billion-a-year industry. More often than not, he was the dapper figure at the center of that growth, impressing celebrities, politicians and peers as effortlessly as he wowed awestruck tourists.

"I've known Anthony Athanas from his youth days, and you know, Anthony Athanas is a true, true pioneer of the foodservice industry," says Joseph Amendola, senior vice president of Orlando, Fla., consulting firm Fessel International and a 40-year veteran of The Culinary Institute of America, in which Athanas has been active since its inception.

"He had several restaurants, and the restaurants he had were the restaurants people looked up to",

shndërrohej në objekt i të gjitha bisedave.”

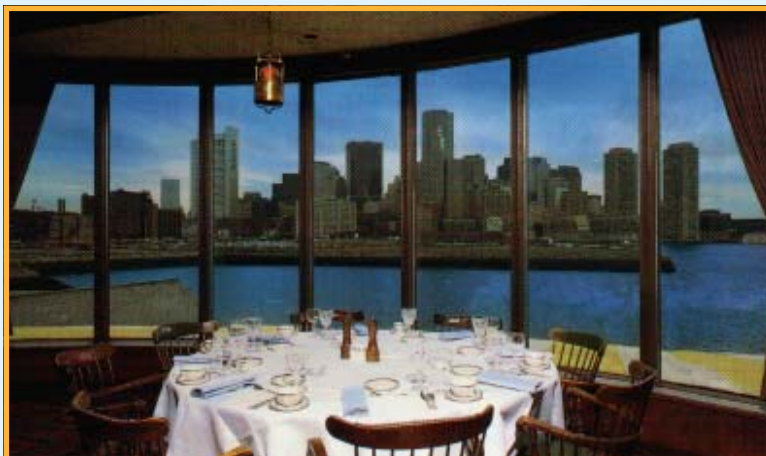
Pas gjashtë dekadash plot suksese e lavdi, ai përsëri guxon të ecë përpara me hapa të mëdhenj e të vendosur. Ende i pashëm, ndonëse vitet që kanë kaluar kanë lënë gjurmët e tyre, megjithatë ai është përherë elegant dhe plot mirësjellje. Në jetën e tij, Anthony Athanas ka arritur shumë suksese, aq sa duket sikur ai është tërë shkëlqim e lavdi, por në të vërtetë ka patur edhe kontradikta e kthime prapa, që, tashmë ai i përjeton ato si momente të qeta reflektimi dhe mirënjohjeje. Ndërkaq, edhe pse e gjen çdo ditë në Pier 4, atij i pëlqen të thotë se, janë djemtë e tij, Anthony Jr. Michael, Robert dhe Paul ata që drejtojnë aktivitetin tregtar. Sidoqoftë, ai mbetet kurdoherë një mjeshtër i vërtetë i marketingut, që vazhdon të ndikojë për të krijuar hapësira të reja për Anthony's Pier 4 sa herë që i jepet mundësia.

“Ajo që të çudit sot është rritja e kërkesave për biftek,” komenton



PERHAPS, A REFRESHING COCKTAIL FIRST





Your Panoramic View of Boston's world renowned skyline.



Amendola continues. “When Pier 4 opened, I can remember it was the bright star... When he opened that second floor with the banquet room, it was the talk of the town. Everything he did was talk of the town. You couldn’t get in the door.”

After six decades in the limelight, however, Athanas takes it all in stride. Still handsome despite advancing years, he is an everelegant and cordial host. But following well-publicized moments of glory as well as those of controversy, he is nowadays more given to moments of reflection and teary-eyed thankfulness. Although he can be found at Pier 4 daily, he emphasizes that his sons, Anthony Jr., Michael, Robert and Paul, now operate and own the business. He, however, remains mar-

ai, dhe, pastaj shton se, “pikërisht për këtë arsye kemi marrë një frigorifer të vecantë enkas për këtë punë“. Më vonë, duke diskutuar për një tjetër tipar shumë të zakonshëm për momentin, ai thotë: “Ne kemi patur vetëm një rast të përdorimit të puros që kur e kemi hapur restorantin”.

Këmbëngulja është tipari i tij sundues. Nëse e pyesin se cilës gjë ia atribuon suksesin, ai thotë: “Nuk e di. Kur e pyetën Tomas Edisonin: ‘Kush mund të jetë një gjeni?’, ai u përgjigj: Nëntëdhjetë e pesë përqind djersitje dhe 5 % frymëzim.’ Dhe tani, doni të dini se si arrihet sukcesi? Punë, punë, punë.”

Për Anthony Athanas-in, puna e vështirë filloi pothuajse menjëherë pas emigrimit të tij nga Shqipëria më 1915, kur ai ishte ende katër vjeç. Fillimisht prindërit e tij mbërritën në ishullin Ellis, dhe, më vonë ata u vendosën në New Bedford, Mass., ku i jati i tij nisi të tregonte fruta dhe perime me një karrocë dore. Në moshën

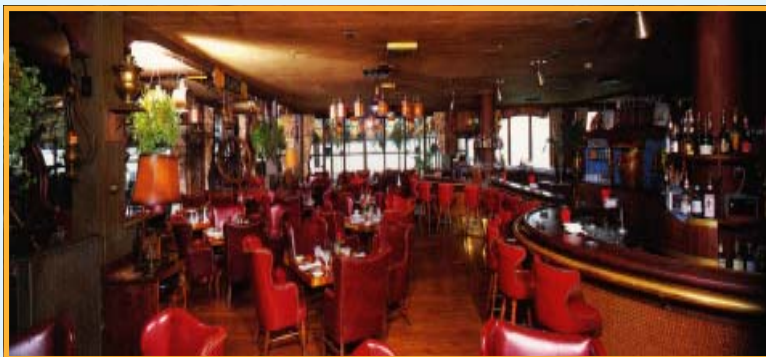


ANTHONY'S PIER 4 FISH MARKET

We can package lobsters and fresh fish to take with you. For a direct shipment by air, world-wide for home or gifts:

Phone Toll Free 1-800-341-1756 (Major Credit Cards Accepted)





JOIN US AT ANTHONPIER 4 “SPOUTER LOUNGE” & CAFÉ
Sit at the spacious curved bar...or at a table...
for cocktails or dining with a magnificent view that gives you
the aura of being aboard a luxurious ocean liner.



keter extraordinaire, promoting Anthony’s Pier 4 at each opportunity.

“What is surprising now is the big rise in steaks,” he comments, adding. “We’ve got a refrigerator especially for them.” Later, discussing another current trend, he notes, “We’ve had a cigar case since the day we opened.”

His perseverance is revealing. When asked to what he attributes his success, he says, “I don’t know. When Thomas Edison was asked, ‘What’s a genius?’ He said, ‘Ninety-five percent perspiration, 5-percent inspiration.’ And how do you get to Carnegie Hall? Practice, practice, practice.”

For Athanas, the hard work began almost immediately

trembëdhjetëvjeçare, Anthony braktis shkollën për të ndihmuar të jatin me qëllim për të mbajtur familjen. Në hapat e tij të para, ai shiste gazeta, lustronte këpucët, dhe, më vonë, ndërsa ndizte furrat me dru dhe qymyr nëpër restorante të ndryshme, nisi të interesohej për industrinë e shërbimit ushqimor.

“Studentët më pyesin gjithmonë, se si iu futa kësaj rruge?” tregon Anthony, duke iu referuar leksioneve apo bisedave të organizuara në shumë e shumë shkolla kulinarie dhe turizmi. “Ata mendojnë se kjo ishte një zgjedhje! Ndërsa, në të vërtetë, unë iu futa kësaj rruge ngaqë isha i uritur, dhe, në ato kohëra të vështira, restorantet ishin i vetmi vend ku unë mund të punoja dhe të zgjidhja problemet e mia.”

Në moshën 16 vjeç Anthony Athanas shkon në New York, për të punuar në restorantin e xhaxhait të tij: The Home Kitchen. Që atëherë ai nisi të punonte sistematikisht nëpër restorante dhe hotele



IN OUR “RUM ROOM”

The famous TV Network Commemoration of Shakespeare’s
44th Anniversary was filmed here.



ENJOY A DIVERSITY OF DISTINGUISHED DISHES
IN THE SERENITY OF ANTHONY'S PIER 4 DINING ROOM
The imaginative blending of Early American and Seafaring decor...
and the impressive view...enchantingly complement
the prepared-for-a-gourmet food that's served impeccably.



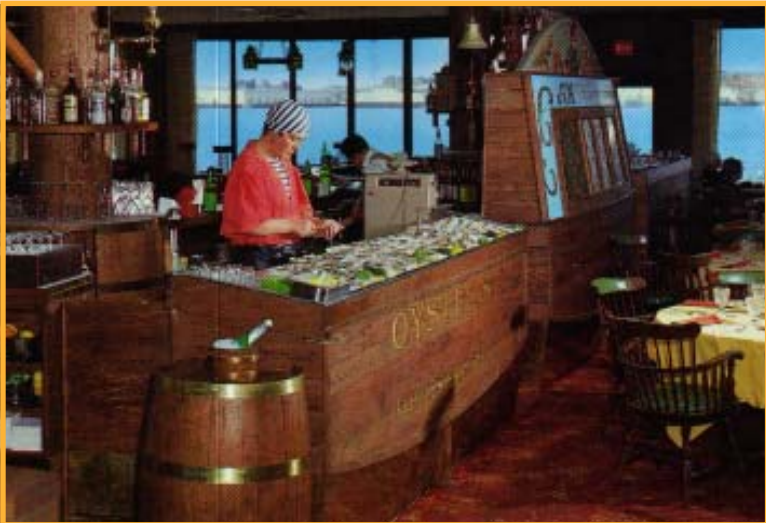
following his immigration from Albania 1915 at the age of four. After arriving at Ellis Island, the Athanas family migrated to New Bedford, Mass., where his father began peddling fruits and vegetables from a cart. At 13, Athanas dropped out of school to help supplement his father's income. He sold newspapers, shined shoes and ignited his interest in foodservice while lighting the wood and coal ovens in restaurants.

"Students always ask me, 'How did you get into the restaurant industry?'" Athanas says, recalling speeches delivered at many culinary and hospitality schools throughout the years. "They think I had a choice! I was hungry, and that was the only place to go."

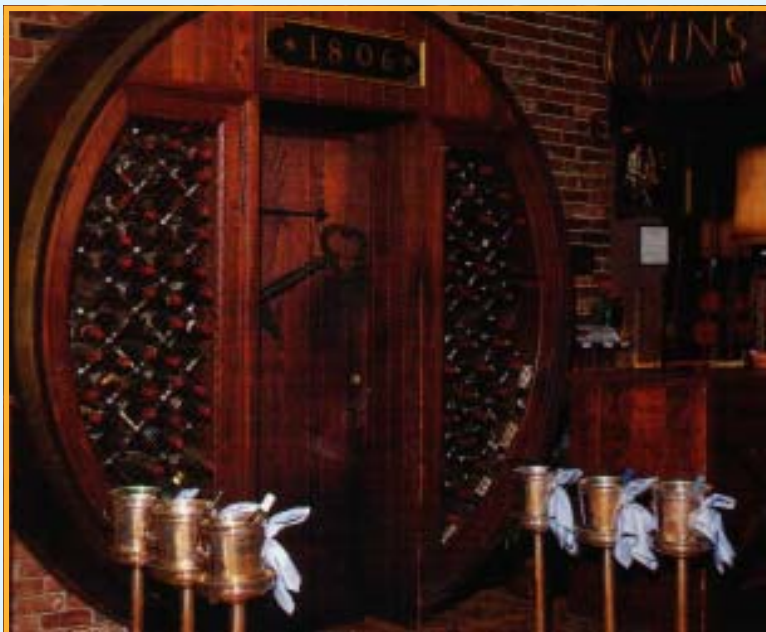
të ndryshme në pjesën verilindore të vendit, derisa shtatë vjet më vonë, vdekja e të atit e detyron të kthehet pranë familjes, që të kujdesej për tre motrat si dhe vëllanë e tij të vetëm, i cili ishte ende i vogël. Pasi u muar me punë të ndryshme, kurdoherë pranë familjes, në vitin 1937 ai hapi restorantin e tij të parë: Anthony's Hawthorne, në Lynn, Massachusetts.

Fillimi nuk qe i lehtë. Ngaqë nuk ishte në gjendje që të merrte një ndihmës, ai ishte i detyruar që të gjitha punët t'i bënte vetë, por, që të mos ekspozohej para klientëve, ndërsa u merrte atyre porosinë, thërriste me zë të lartë, gjoja për të "njoftuar" kuzhinën, pastaj vraponte e gatuate vetë, dhe, kthehej përsëri për t'u shërbyer klientëve. Me kreativitetin e rrallë që e karakterizonte, ai do ta zgjeronte shumë shpejt aktivitetin e tij.

Ndër strategjitë e tij të marketingut, ai përmend emërtimin e pjatave të ndryshme me emra të njohur, si dhe ofrimin e kartave



CHOOSE AN APPETIZER
FROM OUR OYSTER BAR
So many plump, juicy, fresh salt-water
delicacies from which to choose.



CHOICE WINES

From our award winning wine list a Wine Sommelier waits to serve your choice from our 1806 Wine Cellar that cradles and coddles fine wines for every taste.

At 16 he ventured to New York to work in his uncle's restaurant, The Home Kitchen. From there he served in various positions in restaurants and hotels throughout North-east until his father's death seven years later forced him back home to care for his three sisters and one brother. After holding a few more local hospitality jobs, Anthony's Hawthorne in Lynn, Mass.

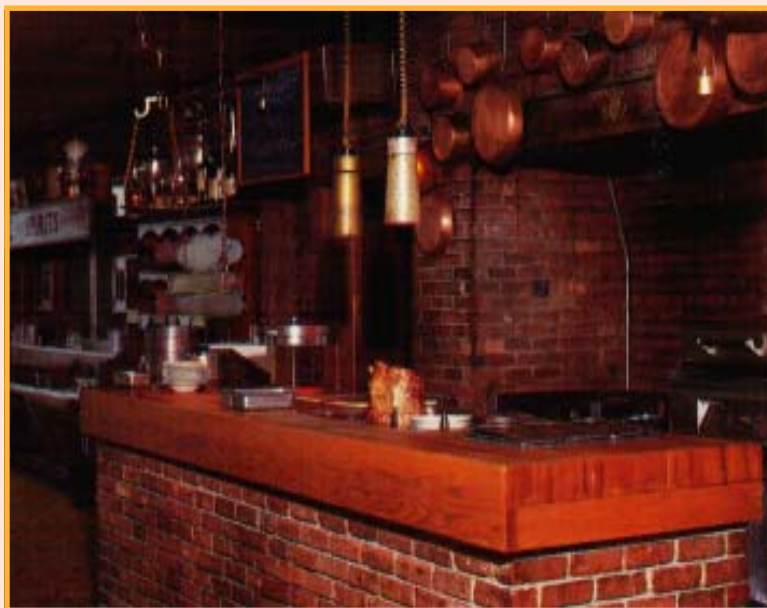
The beginning wasn't easy. Unable to afford help, Athanas would take orders and yell them back to the kitchen and then promptly run back to cook. But through his creativity he quickly expanded the business.

Among his marketing strategies, he named his dishes for local celebrities and offered local workers a debit

me vlerë 5 \$ në fillim të javës, për të marrë 5.50 \$ ushqime gjatë gjithë javës. Ai kujton një mbrëmje të nxehtë korriku në vitin 1938 kur, ndërsa rrinte vetëm në restorantin e tij pa asnjë klient, mendonte se të gjithë konkurruesit e tij i kishin pajisur lokalet e tyre me ajër të kondicionuar. Ishte ky një moment reflektimi për të marrë një vendim të rëndësishëm. Ngaqë shumica e banorëve në Lynn punonin në General Electric, ai bleu kondicionerë të prodhuar prej tyre, dhe, menjëherë hapi lajmin se ishte i vetmi që e kish bërë këtë gjë në të gjithë New England. Konkurruesit e tij kurrë s’e morën vesh se çfarë kishte ndodhur.

“Në fakt nuk e dija nëse ishte e vërtetë, por ua thashë këtë dy gazetave”

Në vitin 1946 Anthony Athanas hapi Hawthorne by the Sea in Swampscott, Mass. Duke e ditur që restoranti i ri nuk do ta përballonte dot dyndjen e verës, ai priti vjeshtën për ta hapur atë.



FISHERMAN'S CATCH OF THE DAY
FROM OUR OPEN HEARTH

Prize top-of-the-catch seafood-right from adjacent fishing
fleet-done to "just the right turn."



The Patio at the water's edge is available for dining and private parties during the Spring, Summer and Fall seasons.



Left: Anthony, far left, and his family in 1919.
Right: Athanas, behind the counter, serves customers at age 18.

card they could purchase for \$5 at the beginning of each week to redeem \$5.50 worth of food throughout the week. He remembers one hot July evening in 1938 when he looked into his empty dining room and realized that his competitors all had air conditioners. Because much of Lynn's population was employed by General Electric, he purchased a GE air conditioner and began telling people he had the only one in New England. His competitors didn't know what hit them.

"I didn't know it was," he now admits. "But I said that to two newspapers."

In 1946 Athanas opened Hawthorne by the Sea in Swampscott, Mass. Knowing that the new restaurant would not be able to handle all of summer customer

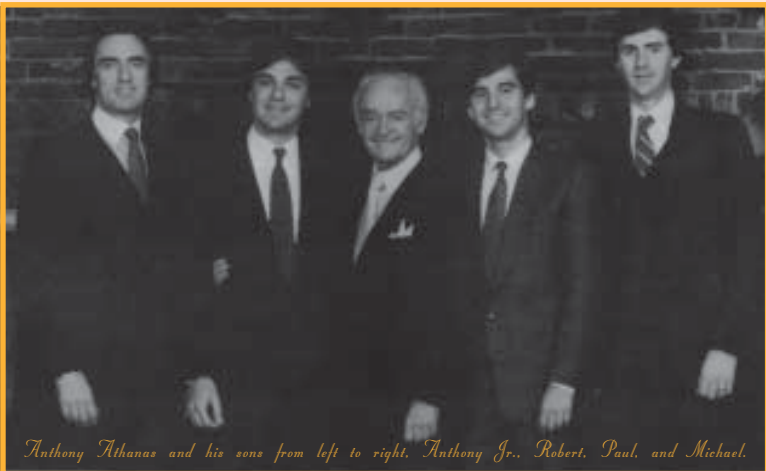
Njëmbëdhjetë vjet më vonë, në vitin 1957 ai prezantoi General Glover House, gjithashtu në Swampscott, dhe, në vitin 1975, u shfaq Anthony's Cummaquid Inn në Yarmouth Port, Mass.

Ndonëse, këto restorante të hapur në kohë e vende të ndryshme, do të bëheshin njëri më i famshëm se tjetri, prapëseprapë, do të ishte Anthony's Pier 4 ai që e ngriti në qiell Anthony Athanas-in. I hapur në 1963 përmes urave të thyera në Portin e Bostonit, Anthony's Pier 4, fillimisht u prit me mosbesim nga shumë biznesmenë lokalë.

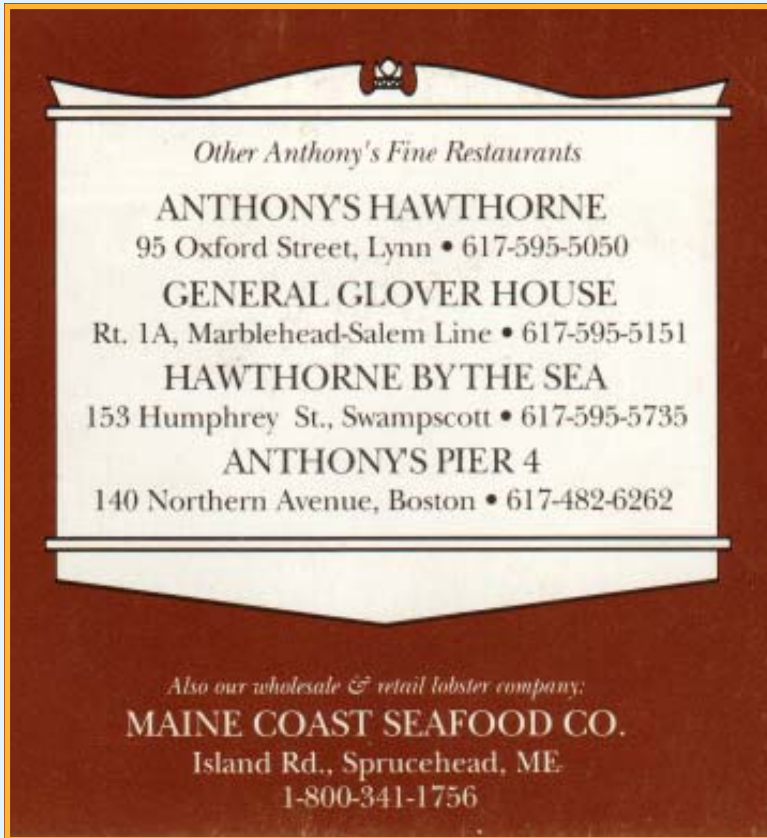
Ai rrezikoi të tëra siguracionet, meqenëse asnjë bankë nuk pranoi të investonte në një ndërmarrje të tillë, e cila ishte konsideruar e rrezikshme nga mjaft ekspertë si dhe opinioni i gjerë. Në këto rrethana, ai u detyrua që të vinte gjithçka që kishte në shërbim të këtij restoranti, që nga të gjithë konsiderohej pothuajse i dështuar. "Ai e ndërmori këtë hap të guximshëm, sepse gjithmonë kishte



Left: Anthony behind the bar, 1938.
Right: Anthony in the kitchen at Anthony's Pier 4.



Anthony Athanas and his sons from left to right, Anthony Jr., Robert, Paul, and Michael.



traffic, he waited until fall for its unveiling. Eleven years later he introduced General Glover House, also in Swampscott. And in 1975 he gave birth to Anthony's Cummaquid Inn in Yarmouth Port, Mass.

But while each restaurant is notable in its own right, it was Anthony's Pier 4 that skyrocketed Athanas into restaurant renown. Opened in 1963 among the broken piers across Boston Harbor from the city's downtown, Pier 4 initially drew skepticism from local businessmen.

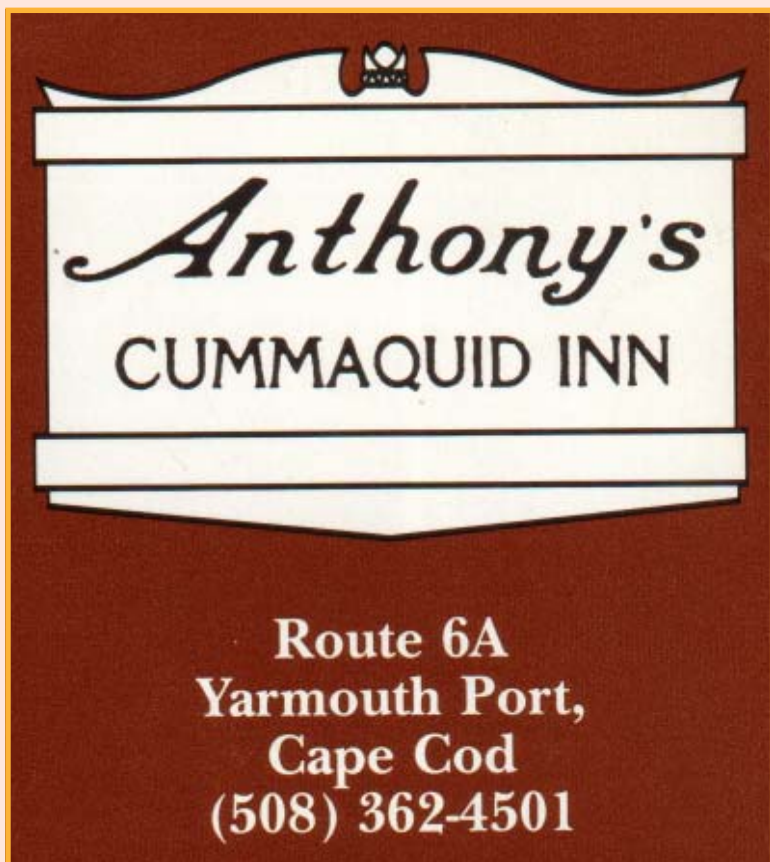
"He went down there on the fish pier and built that restaurant by mortgaging his insurance policies because no bank thought it was worthwhile," recounts Rep. Joe Moakley, D-Mass., a friend for the past 40 years. "He

dashur të ishte pronari i restorantit më të madh, më të mirë dhe më të këndshëm në perëndim”, thotë Rep. Joe Moackley, D-Mass., mik i tij prej 40 vjetësh.

Duke shfrytëzuar një pamje tepër spektakulare në horizontin e Bostonit, si dhe me një menu tradicionale ushqimesh deti, mjaftë e pazakontë në atë kohë, Anthony’s Pier 4, brenda tre vjetësh u bë restoranti më fitimprurës në të gjithë vendin.

“Nuk kisha nevojë të bëja ndonjë reklamë”, thotë Anthony Athanas. “Njerëzit vinin vetë nga Canton-i, Newton-i dhe Brooklin-i për të ngrënë në Anthony’s Hawthorne. Ata ndalonin aty sa herë çonin fëmijët në kampet verore. E dija që Pier 4 do të kishte sukses.”

Ashtu sikurse kishte vepruar edhe me restorantet e tij të mëparshme, Anthony Athanas ndoqi një strategji të mençur për të tërhequr klientët. Si promovues i përhershëm i vlerave, ai ofronte falas kekë si dhe qofte djathi që mbanin siglën tashmë të njohur:





ANTHONY'S CUMMAQUID INN FOR DISTINCTIVE DINING
WE BIND YOU A HEARTY WELCOME

This beautiful restaurant inn is situated in the lovely Cummaquid land of the Pilgrims' friend and benefactor, Indian Sachem Iyanough. It is built on an elevation-the magnificent view from the dining room presents an especially outstanding Cape scene.

really put everything he had on that restaurant. He always wanted to be the owner of the biggest and the best and the finest restaurant in the commonwealth.”

Boasting a spectacular view of the Boston skyline and traditional New England seafood menu uncommon at the time, Pier 4 within three years became the highest-grossing restaurant in the country.

“I didn’t have to do a survey,” Athanas says. “People were coming from Canton, Newton and Brookline to eat at Anthony’s Hawthorne. I knew [Pier 4] was going to be successful.”

As at his earlier restaurants, Athanas employed a variety of strategies to attract patrons. An early promoter of value, he introduced Pier 4’s free trademark pop-

Pier 4. Në të njëjtën kohë, ngaqë Kryetari i Bashkisë së Bostonit në atë kohë lëvizte në një karrige me rrota, ai ndërtoi një kalim të pjerrët mbi shkallët, në formën e aragostës, që të çonte në një nga sallat e ngrënies me pamje nga deti, duke vendosur kështu një lidhje fizike midis botës reale dhe botës së Pier 4-it, që ishte krejt e ndryshme nga bota e restoranteve të tjera.

Ai nuk lë pa përmendur edhe ndihmën e shoferëve të taksive. “E dija se, në Boston, sukcesi do të varej kryesisht nga vizitorët,” shpjegon ai. “Prandaj, një ditë, ftova për drekë të gjithë shoferët e taksive, duke menduar se, do të ishin pikërisht ata që do të sillnin shumicën e klientëve. Unë i kam quajtur ata kurdoherë Ambasadorë të Dëshirës së Mirë. Ja sepse unë nuk kam bërë kurrë ndonjëherë lajmërim apo reklama deri në vitin 1990.”

Duke vlerësuar rëndësinë e taksive, Anthony Athanas e nuhati dhe vlerësoi njëkohësisht edhe rëndësinë e turizmit. Ishte pikërisht



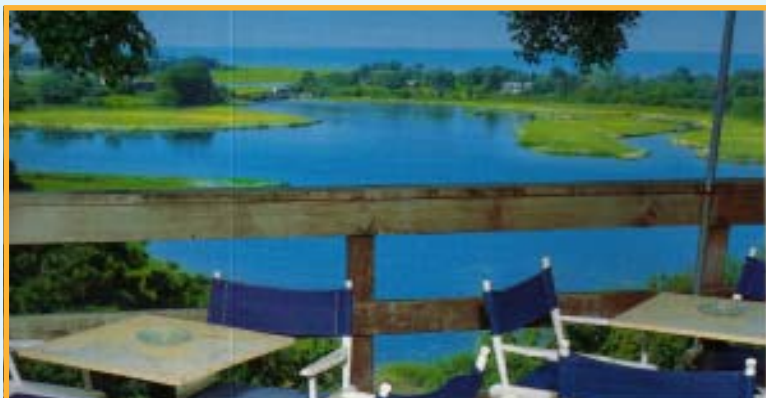
The imaginative blending of Early American and Seafaring decor and the impressive view enchantingly complement the fine food which is impeccably served.

PERHAPS, A REFRESHING COCKTAIL FIRST





Anthony's Commaquid Inn has superb facilities for social events, business meetings and functions of all types. The open air roof deck for cocktails and hors d'oeuvres.



overs and cheese balls. Because Boston's mayor at the time was in a wheelchair, Ahtanas built a ramp over the lobster tank leading into his nautical-themed dining room, creating a physical passage that quite different from other restaurants. And then he enlisted the help of the taxicab drivers.

"In Boston we depend on people visiting Boston," Athanas explains. "So I invited the taxi drivers in for a meal, and then they brought everybody here. I never had an ad until 1990, I called them 'ambassadors of Good Will.'"

In recognizing the importance of the cabdrivers, Athanas also saw the importance of tourism. In early 1970s he helped found the Greater Boston Convention

kjo arsyeja, që në fillim të viteve 70', ai u bë një nga inisiatorët kryesor për në krijimin e Zyrës më të Madhe të Vizitorëve në Boston.

“Dikur mendohej se, anëtarësia dhe partneriteti me zyrat e vizitorëve, u takonin vetëm hoteleve dhe muzeve,” thotë Patrick Moscarioto, president dhe drejtor ekzekutiv i kësaj zyre. “Kurse, Anthony Athanas na krijoi bindjen se, edhe restorantet ishin po aq të rëndësishëm për stimulimin e turizmit, dhe, anasjelltas. Ai dinte si të përfitonte nga afërsia e Bostonit me detin. Ai ishte vërtet në pararojë në këtë pikë.”

Përveç turistëve si dhe banorëve të qytetit e të zonës, Anthony's Pier 4, u bë një paradisë e vërtetë edhe për njerëzit e famshëm e të pasurit në përgjithësi, një fakt ky që, Anthony Athanas e ka dokumentuar me shumë krenari nëpërmjet një aparati fotografik të vendosur gjithmonë diku në një qoshe. Në hollin kryesor të



The Garden Room of fers our menu featuring fresh seafood, lobster, steaks, roast prime rib of beef and other daily specialites.





The upper level dining room surrounded by cabinets containing the wines available for selection from Anthony's Cummaquid Inn's award-winning wine list. The East Room (Below) and the West (Above) with their impressive collection of marine paintings are available for private parties of up to 25 people.



& Visitors Bureau.

“Years ago people thought of visitor’s bureaus as a membership of hotels museums and attractions,” explains Patrick B. Moscaritolo, GBCVB president and chief executive. “Anthony understood how important restaurants were to helping tourism grow and vice versa. He knew how to take advantage of Boston’s attachment to the waterfront. He was ahead of this time in seeing the connection.”

Along with tourists and locals, Pier 4 became a haven for the rich and famous, a fact Athanas proudly documented with a camera kept conveniently on site. Pictures of Athanas with hundreds of television personalities, singers, actors, politicians and religious leaders

Anthony's Pier 4, të zë syri gjithfarë fotografish që Anthony Athanas ka bërë me qindra personazhe televizivë, këngëtarë, aktorë, politikanë e burra shteti, si dhe udhëheqës fetarë nga vende të ndryshme të botës. Foto, si ato, me Vivien Leigh, Hedy Lamar, Judy Garland si dhe John Wayne, janë reminishenca të një kohe të kaluar. Kurse, fotot e mëvonshme, me Arnold Schwarzeneger, ish Presidentin George Bush, si dhe këngëtareshen Mellissa Etheridge, tregojnë se Anthony's Pier 4, ende nuk e ka humbur shkëlqimin e tij.

“Artistët janë si restorantet,” thotë ai, duke dashur të justifikojë në një farë mënyre gëzimin e tij për praninë e gjithë këtyre personaliteteve dhe yjeve hollivudiane. “Ata vrapojnë me ankth gjatë gjithë kohës”.

Ndërkaq, me shumë diplomaci, refuzon të tregojë favoritin e tij, por nga mënyra se si tregon, kuptohet se ky duhet të ketë qenë



Enjoy an after dinner drink in our comfortable Barnstable Lounge

The East Room





Pictures of Athanas with hundreds of television personalities, singers, actors, politicians and religious leaders line Pier 4's entryway, chronicling the years.

line Pier 4's entryway, chronicling the years. Some pictures, like those of Vivien Leigh, Hedy Lamar, Judy Garland and John Wayne, are reminiscent of a time gone by. But more recent pictures of Arnold Schwarzenegger, former President George Bush and singer Melissa Etheridge show that Pier 4 has not lost its allure.

"Artists are like restaurateurs," he says, explaining his enjoyment of socializing with the Hollywood jet set. "They run scared all the time."

While he diplomatically refuses to pick a favorite celebrity, he fondly recounts being Elizabeth Taylor's escort one evening and giving her and her former husband Sen. John Warner, R-Va., a dozen General Glover

shoqëruesi i Elizabeth Taylor, të cilës i ka dhuruar, bashkë me të shoqin Sen. John Warner, një duzinë me karrige nga salla e tij e ngrënies, të firmosura General Glover. “Pas divorcit, shton ai, secili mori nga gjashtë karrike.”

“Pier 4 i Anthony-t, tashmë është shndërruar në një legjendë në Boston, jo vetëm për ushqimin e mrekullueshëm, por edhe për mikpritjen e ngrohtë e miqësore që ofron ai ndaj të gjithë atyre që e frekuentojnë atë”, thotë Sen. Edward M. Kennedy, D-Mass., një tjetër shok e mik shumë i vjetër i Anthony Athanas-it. Busti i vëllait të tij, John Kennedy qendron pranë hyrjes kryesore, që të çon në sallën e ngrënies. “Çdo pjesëtar i familjes Kennedy ka ngrënë në Anthony’s Pier 4, dhe, ne, kemi kënaqësinë të kthehemi këtu sa herë që kemi mundësi,” shton Sen. Edward M. Kennedy.

Megjithë jetën e tij tepër aktive, i lidhur shumë me biznesin e tij, Anthony Athanas ka qenë gjithmonë i përkushtuar ndaj familjes.



Vivien Leigh

Some pictures, like those of Vivien Leigh, Hedy Lamar, Judy Garland and John Wayne, are reminiscent of a time gone by.



Hedy Lamar,



Judy Garland

“Artists are like restaurateurs,” he says, explaining his enjoyment of socializing with the Hollywood jet set. “They run scared all the time.”



John Wayne

chairs from his dining room. “They each took six in the divorce,” he adds.

“Anthony’s Pier 4 is legendary in Boston not only the excellent food but for the wonderful warm welcome given to all who visit it,” says Sen. Edward M Kennedy, D-Mass., another longtime friend. A bust of his late brother, John, stands near the dinning-room entrance. “Every member of the Kennedy family has eaten at Anthony’s Pier 4, and we look forward to going back whenever we can.”

Despite the glitz Athanas always has been a devoted family man. For 57 years the real star of his life has been his wife, Esther. The two met at an Albanian picnic, and Athanas, already an established entrepreneur,

Esther, bashkëshortja e tij, për 57 vjet me radhë, ka qenë ylli i jetës së tij. Ata të dy, janë njohur për herë të parë në një piknik të organizuar nga komuniteti shqiptar, pikërisht në një kohë kur Anthony Athanas njihej si një pronar i suksesshëm, e, megjithatë, atë ditë atij iu desh që të kërkonte leje për të kërcyer me të. “Patjetër që është meritë e saj”, thotë ai për martesën e tyre të suksesshme.

“Që kur ishim shumë të rinj, ne shkonim në restorant, punonim me të”, kujton Paul Athanas. Më i vogli nga djemtë, Paul tani merret me blerjet, marketingun, si dhe përgatitjen e menuve për restorantet e Anthony Athanas-it. “Por, edhe ai, ndonëse ishte kurdoherë shumë i zënë me punë, gjente gjithmonë kohë për të ardhur në shkollë në ditën e babait, apo për të ndjekur një ndeshje”, vijon më pas Paul Athanas. “Ai gjithmonë do të ishte atje, me ne”, nënvizon ai.

Sikurse bie në sy, Anthony Athanas ka qenë pa dyshim një njeri



Arnold Schwarzenegger

But more recent pictures of Arnold Schwarzenegger, former President George Bush and singer Melissa Etheridge show that Pier 4 has not lost its allure.



Melissa Etheridge



Former v President George Bush

and to seek permission to dance with her. “It’s a credit her,” he remarks good-naturedly of the marriage’s success.

“From a young age we were in the restaurant, working with him,” Paul Athanas recalls. The youngest son, Paul Athanas oversees purchasing, marketing and menu development for the Athanas group of restaurants. “But he was always willing to take time out for father’s day at school or to come to a game. He’d always be there.”

Just as surely, Athanas has been active in the industry throughout the years. In 1939 he borrowed \$150 to join the National Restaurant Association and attend its annual show. He remembers riding the train to Chicago

shumë praktik dhe aktiv gjatë gjithë jetës së tij. Në vitin 1930, ai merr borxh 150 \$ për t'u anëtarësuar në Shoqatën Kombëtare të Restoranteve si dhe për të ndjekur veprimtarinë e saj vjetore. Ai kujton se si mori trenin për në Çikago, dhe, se si ndau një dhomë 15 \$ me një punëtor. Pikërisht gjatë këtij udhëtimi, teksa vizitonte një restorant, atij i lindi ideja për të përdorur filxhanë argjendi. Më vonë ai do të bëhej kryetar i kësaj shoqate, si dhe resident i Shoqatës së Restoranteve në Massachusetts, anëtar themelues i Institutit Amerikan të Ushqimit dhe Verës, si dhe anëtar i Insitutit Amerikan të Kulinarisë.

“Sekreti i gjithçkaje është përfshirja ime bashkë me ta gjithë njerëzit e mi në industrinë e restoranteve,” pohon ai. “Kjo është më se e vërtetë”, thotë ai dhe largohet tepër i mallëngjyer pasi e ka mbaruar mendimin.

Devocioni i tij është shpërblyer mijëra herë. Gjatë viteve, ai është



Elizabeth Taylor & Sen. John Warner

While he diplomatically refuses to pick a favorite celebrity, he fondly recounts being Elizabeth Taylor's escort one evening and giving her and her former husband Sen. John Warner, R-Va., a dozen General Glover chairs from his dining room.

“They each took six in the divorce,” he adds.



Sen. Edward M Kennedy

“Anthony’s Pier 4 is legendary in Boston not only the excellent food but for the wonderful warm welcome given to all who visit it,” says Sen. Edward M Kennedy, D-Mass., another longtime friend.

and sharing a \$15 room with another operator. It was during this trip that he visited a restaurant and picked up the idea to use silver coffee pots. In time he became an NRA director, president of the Massachusetts Restaurant Association, a founding member of the American Institute of Food and Wine and a member of The Culinary Institute of America.

“The crux of everything is my involvement with my people in the restaurant industry,” he states. “It was really just...,” he trails off, too choked up to finish his thought.

The sentiment has been returned a thousandfold. Over the years he has been inducted into the NRN Fine Dining Hall of Fame and the NRA Educational

përfshirë në NRN Fine Dining Hall dhe NRA Educational Foundation's College of Diplomates. Gjithashtu ka marrë Çmimin Horatio Alger, Çmimin e NRA-së si Restoratori i Vitit, si dhe dhjetëra çmime e nderime të tjera, e, më në fund, Çmimin Porta e Artë, që i jepet Amerikanëve të lindur jashtë vendit, për kontributin e tyre të shquar ndaj Shteteve të Bashkuara të Amerikës.

Ai është vlerësuar e ndihmuar edhe nga kundërshtarët e tij. Në vitin 1978, kur një stuhi e fortë dëbore fundosi një barkë antike që Anthony Athanas ia kishte bashkëngjitur 10 vjet më parë restorantit të tij të mirënjohur Pier 4, kolegu dhe njëkohësisht konkurrenti i tij, Warren LeRuth, reagoi menjëherë duke i shkuar në ndihmë.

“Unë e di ç’do të thotë të të bien në kokë tragjedi të tilla,” thotë LeRuth, i cili e mbylli restorantin e tij të mirënjohur në Gretna, La., në vitin 1991. “Dikur na ra një zjarr në restorant dhe na dukej sikur kishim humbur një këmbë. Ja sepse, sapo e mora vesh ngjarjen,



Former President John Kennedy

A bust of his late brother, former President John Kennedy, stands near the dinning-room entrance. “Every member of the Kennedy family has eaten at Anthony’s Pier 4, and we look forward to going back whenever we can.”



Foundation's College of Diplomates. He also has received the Horatio Alger Award, the NRA's Restaurateur of the Year Award, several honorary degrees and Golden Door Award, given to Americans of foreign birth who have made outstanding contributions to the United States.

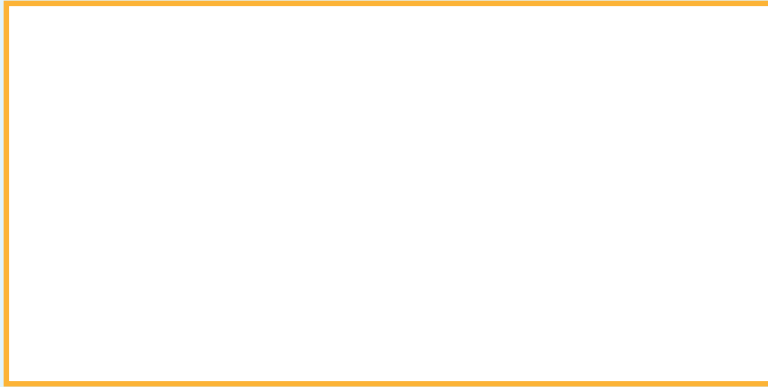
There have been other gifts as well. When a 1978 blizzard sank the antique riverboat Athanas had anchored alongside Pier 410 years earlier to use as a cocktail lounge, fellow restaurateur Warren LeRuth was quick to react.

"I know what it's like with those tragedies," says LeRuth, who closed his well-known LeRuth's Restaurant in Gretna, La., in 1991. "We had a fire in our restaurant, and you felt like you lost one of your legs. I called and

unë i telefonova menjëherë Anthony-it, për t'i thënë se më vinte shumë keq dhe se isha gati të vija në dispozicionin e tij një shumë të caktuar dollarësh për të evituar dëmet e shkaktuara. Ai kishte dhënë gjatë gjithë jetës së tij dhe unë mendova se njerëzve të tillë të mirë, duhej t'i shpërblehej mirësia dhe bujaria. Ky ishte vetëm një shpërblim i vogël, që unë mund të bëja për një njeri shumë të mirë. Edhe pse Anthony Athanas nuk pranoi të merrte shumën e ofruar, ai kurrë nuk e harroi këtë gjest. "Sa herë që e takoj, që nga ajo kohë, thotë LeRuth, ai gjithmonë e kujton këtë ndodhi". "Ajo është gjithmonë në mendjen e tij. Dhe, kjo na bën të dyve të ndihemi mirë."

Në fillim të viteve 90', një nga projektet më për zemër të Anthony Athanas-it, Fan Pier, dështoi. Për një dekadë të tërë, Anthony Athanas kishte menduar dhe bërë projekte me qëllim që, tokën që zotëronte përreth Pier 4-it, ta kthente në një kompleks hotelesh,





said, ‘I have x amount dollars.’ Tony’s been a great giver all of his life, and I think good things should happen to a good person.” Although Athanas never took LeRuth up on the offer, the gesture was not forgotten. “Every time I’ve seen him since, he always brings it up,” LeRuth remarks. “It’s in his mind forever. It makes both of us feel good.”

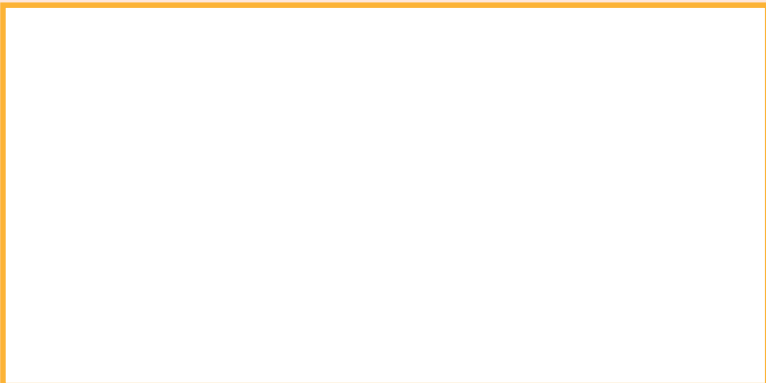
A low point came in the early 1990s when Athanas’ pet project, Fan Pier, fell apart. Throughout the 1980s Athanas had envisioned developing the land he owned around Pier 4 into an \$800 million complex with hotels, offices, apartments and marina, but disagreements with his partners disintegrated into lawsuits that not only drew heavy criticism but also eventually cost Athanas

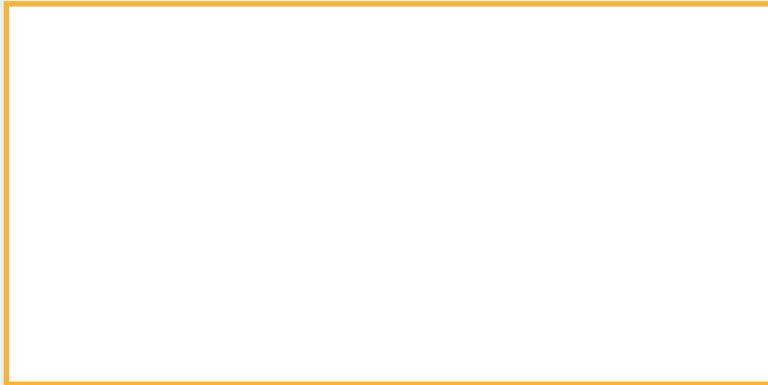
zyrash, marine dhe apartamentesh, që të marra së bashku kërkonin një investim prej 800 milionë dollarë, por mosmarrëveshjet me partnerët e tij bënë që kjo çështje të ngecte në vend dhe t'i nënshtrohej gjyqeve. E gjithë kjo histori e dhimbshme, jo vetëm që e bëri atë objekt të kritikave të ndryshme, por në të njëjtën kohë i kushtoi atij rreth 170 milionë dollarë. Tani Anthony Athanas nuk pranon në asnjë mënyrë të flasë për këtë gjë.

“Ishte si të qendroje në vijën e zjarrit”, thotë ai. “Dhe po të qendrosh atje, duhet të dish t'u shmangësh edhe plumbave”

Në mendjen e shumë njerëzve, dështimi i projektit Fan Pier, ishte një fatkeqësi në jetën e gjatë të një njeriu plot bujari.

“Nuk ka pasur aktivitet bamirësie në komunitetin tonë, që nuk ka gjetur mbështetjen e Anthony Athanas-it”, thotë William Bulger, president i Universitetit të Massachusetts, ish kreu i Legjislaturës së Shtetit si dhe një mik i tij shumë i vjetër.





about \$170 million. He is reluctant to talk about it.

“I’ve been in the firing line,” he says philosophically. “But being in the firing line, you’ve got to duck bullets.”

In the minds of many people the failed Fan Pier project is just a blip in a lifetime of giving.

“There’s not a charity in our community that has not found a friend in Anthony Athanas – every parish in South Boston, every social agency, public or private,” says William Bulger, president of the University of Massachusetts, former head of the state Legislature and a longtime friend.

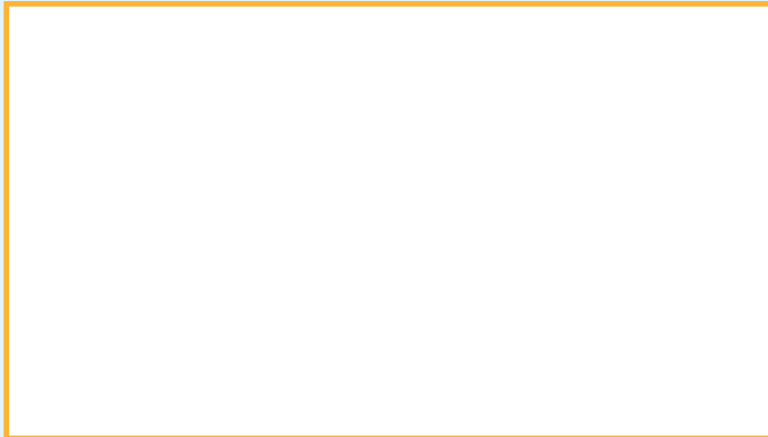
He adds: “He has all the best personal attributes. He has struggled, he’s done it on his own, he doesn’t have subsidies, he’s paid his own way, he seems to ask for

“Ai ka atributet personale më të mira që duhet të ketë njeriu”, shton ai. “Ai ka punuar, ai ia ka dalë mbanë vetë në të gjitha kohërat, ai ka luftuar për gjithçka që ka arritur, ai nuk kërkon kurrë asgjë, ai ka kënaqësinë të jetë pjesë e komunitetit...Të gjithë ne frymëzohemi nga shembulli i Z. Anthony Athanas. Ai është në restorant në mëngjes, në mesditë, në darkë. Ai u kushton vëmendje të gjithëve, ai u tregon të gjithëve se si duhet të jesh nëse do të arrish suksesin.”

Duke hedhur vështrimin pas, si për të kujtuar tërë jetën e tij, Anthony Athanas, kurdoherë mirënjohës, thotë: “Njerëzit mendojnë se unë kam punuar në një minierë ari. Nuk ka copëza ari, por ka pluhur të artë mbi mua.”

Nga Robin Lee Allen: Botohet me lejen e të përjavshmes së Industrisë Ushqimore *Nation's Restaurant News*. Copyright © 1997.





nothing and he loves being part of the community... We've all been beneficiaries of the inspiration of Mr. Athanas' example. He's at the restaurant morning, noon and night. He provides personal attention to people; he shows you what you ought to be if you want to attain a degree of success."

Looking back on his life, a grateful Athanas comments: "People think I've been working in a gold mine. There are no gold nuggets, but there's gold dust on me."

By Robin Lee Allen: Published with permission of *Nation's Restaurant News*. The Newsweekly of the Foodservice Industry. Copyright © 1997.

“Nuk ka pasur aktivitet bamirësie në komunitetin tonë, që nuk ka gjetur mbështetjen e Anthony Athanas-it”, thotë William Bulger, president i Universitetit të Massachusetts, ish kreu i Legjislaturës së Shtetit si dhe një mik i tij shumë i vjetër.

“Ai ka atributet personale më të mira që duhet të ketë njeriu”, shton ai. “Ai ka punuar, ai ia ka dalë mbanë vetë në të gjitha kohërat, ai ka luftuar për gjithçka që ka arritur, ai nuk kërkon kurrë asgjë, ai ka kënaqësinë të jetë pjesë e komunitetit... Të gjithë ne frymëzohemi nga shembulli i Z. Anthony Athanas. Ai është në restorant në mëngjes, në mesditë, në darkë. Ai u kushton vëmendje të gjithëve, ai u tregon të gjithëve se si duhet të jesh nëse do të arrish suksesin.”

Duke hedhur vështrimin pas, si për të kujtuar tërë jetën e tij, Anthony Athanas, kurdoherë mirënjohës, thotë: “Njerëzit mendojnë se unë kam punuar në një minierë ari. Nuk ka copëza ari, por ka pluhur të artë mbi mua.”



“There’s not a charity in our community that has not found a friend in Anthony Athanas – every parish in South Boston, every social agency, public or private,” says William Bulger, president of the University of Massachusetts, former head of the state Legislature and a longtime friend.

He adds: “He has all the best personal attributes. He has struggled, he’s done it on his own, he doesn’t have subsidies, he’s paid his own way, he seems to ask for nothing and he loves being part of the community... We’ve all been beneficiaries of the inspiration of Mr. Athanas’ example. He’s at the restaurant morning, noon and night. He provides personal attention to people; he shows you what you ought to be if you want to attain a degree of success.”

Looking back on his life, a grateful Athanas comments: “People think I’ve been working in a gold mine. There are no gold nuggets, but there’s gold dust on me.”