



NELSON  
NUNES

Prefácio de  
RICARDO DIAS FELNER  
autor do blogue  
O Homem que Comia Tudo



ISTO  
NÃO É UM  
LIVRO DE  
RECEITAS



O que grandes  
chefs têm a dizer  
sobre a gastronomia



# ÍNDICE

<b>PREFÁCIO</b>	7
<b>UM APERITIVO</b>	13
<b>SUSANA FELICIDADE</b> A chef dos afectos	17
<b>ALEXANDRE SILVA</b> Químico, artista e génio: o chef do Loco tem de tudo um pouco	45
<b>MARLENE VIEIRA</b> A chef que reinventa a cozinha portuguesa já ripostou a agressões e gosta de McDonald's	79
<b>MIGUEL ROCHA VIEIRA</b> A vertiginosa chegada à arte de cozinhar	103
<b>RUI PAULA</b> «Os melhores chefs do mundo são empresários.»	131
<b>ANA MOURA</b> A jovem promessa	153

<b>MIGUEL CASTRO E SILVA</b>	169
As portas abertas por um cozinheiro à frente do seu tempo	
<b>JOSÉ AVILLENZ</b>	191
O imperador da alta cozinha em Portugal	
<b>MIGUEL LAFFAN</b>	223
Guia para ganhar, perder e recuperar uma estrela Michelin	
<b>LEONEL PEREIRA</b>	241
Um cozinheiro com alma de contador de histórias	
<b>HENRIQUE SÁ PESSOA</b>	277
«Apaixona-me tudo o que está relacionado com a cozinha.»	
<b>VÍTOR SOBRAL</b>	307
Sem ele, a nova vaga de cozinha portuguesa não seria a mesma coisa	
<b>UM DIGESTIVO</b>	337
<b>AGRADECIMENTOS</b>	345
Os meus mil obrigados	
<b>LEITURAS SUGERIDAS</b>	349

«Não é preciso inventar nada.  
Há fragmentos de grandes livros em toda a parte.  
Em cada pessoa.»

**Svetlana Alexievich**

«Se não é arriscado, para quê?»  
**Valério Romão, em entrevista à TSF**

«Porque é que temos de comer com um garfo ou uma colher e  
porque é que a comida há-de ser sempre servida num prato  
ou numa tigela? Porque não inventar algo de novo?  
[...] Regras? Não há regras. Faça o que quiser.»

**Grant Achatz, *Chefs Table***

*Ao Nelson Fernandes, pelo entusiasmo e pelas luzes que me acendeu  
quando decidi que este tema poderia resultar num livro.*

*À Erica, pelas palavras cheias de siso  
e pela motivação carregada de amor.*

*À minha mãe Preciosa, por tudo.*

## PREFÁCIO

Já não basta fazer boa comida. Um chef, hoje, tem sobre si uma enorme pressão e está obrigado a vários talentos. Nem todos agem da mesma maneira neste novo ambiente. Alguns evitam a parte financeira, outros resguardam-se da imprensa, uns são fortes no receituário tradicional, outros valem-se da ciência e do equipamento, uns gostam de delegar, outros nem por isso. Mas todos têm de estudar mais, testar mais, arriscar mais e comunicar mais.

Em certos meios gastronómicos, por exemplo, a bitola do bom chef é hoje a nota artística. Mesmo que nem se saiba bem o que é arte. Mesmo que alguns chefs ainda cheirem a escola de hotelaria. Mesmo que, na ânsia da originalidade, se copiem mal coisas estapafúrdias e insípidas. Além de terem de agradar ao jornalista, ao crítico gastronómico, ao inspector da Michelin, ao gerente e ao cliente, quem quer vencer na alta cozinha também tem de ser versado em Belas-Artes.

O resultado das conversas que o Nelson Nunes teve com vários chefs, plasmadas nas páginas seguintes, mostra como eles

conseguiram vencer neste contexto, aceitando a sua história, a sua vida, tratando de todas as dimensões da cozinha, mas focando-se no essencial: satisfazer as nossas papilas. É aí, ainda, que a magia acontece.

A boca está para a cozinha como os olhos para a pintura ou os ouvidos para a música. Mas neste caso estamos a lidar com fisiologia. O prazer decorre, antes de tudo, da consumação de uma necessidade básica. Dizia Jean Anthelme Brillat-Savarin (cumpre-se desde já a obrigação de citar o gastrónomo francês em prefácios de livros de cozinha) que na cozinha a arte interfere directamente com o corpo e não apenas com a alma. Nem tudo o que este epicurista (1755–1826) escreveu é exacto, mas percebe-se. O nosso aparelho digestivo tem uma fortíssima palavra a dizer sobre a experiência de comer.

Há, naturalmente, aculturação, hábito, memória, e na experiência imediata de comer jogam outros sentidos para lá do palato, como a vista e o olfacto. Mas a intelectualização, e mesmo a aparência, ao contrário do que sucede noutras artes, só entram num segundo plano.

Tomemos a pintura, uma arte clássica, como contraponto. Na pintura, a liberdade de criação é ilimitada. Não existe prejuízo físico se o autor pintar uma cara toda de preto. Na cozinha, as opções ultrapassam a estética: nem todos os produtos são comestíveis e muitos dos que o são, se forem mal manipulados, acarretam riscos para a saúde ou causam mal-estar. Isto aumenta a responsabilidade dos chefs. Além de cozinheiros tecnicamente capazes, eles têm de saber sobre outras áreas, como nutrição, biologia, botânica, agronomia, química e física.

Dito isto, podemos diminuir a ideia de consciência artística, enquanto fonte de prazer gastronómico e objectivo do chef? Não. Tal como um quadro age sobre o bem-estar, também os elementos estéticos, intelectuais e conceptuais podem elevar a refeição a outro patamar. Uma refeição pode, de facto, ser um momento artístico.

Mas o que é a arte? Antes do século XVII, a ideia de arte não se distinguia da de artesanato. Só a partir de então a arte foi associada à criação de uma coisa nova, à vanguarda. E é por isso que a alta

cozinha tem procurado sempre novas combinações, novas matérias-primas, novos modos de emprar, de servir. É verdade que esse esforço é frequentemente um embuste ou uma coisa patética: muitas pretensas inovações com que os chefs ocidentais se pavoneiam já os chineses faziam há dois mil anos; outras são apenas tontas e só são inaugurais por serem apenas tontas.

Outro critério para uma coisa ser arte decorre da sua capacidade de produzir emoções e ideias, para lá da coisa em si. A obra de arte aparece quando a matéria tem uma dimensão alegórica e simbólica que ultrapassa a soma dos seus elementos orgânicos. Nesse sentido, um prato artístico pode — deve — remeter para um estado de alma, para um sentimento, para um conceito, para um outro espaço.

Por vezes são os próprios chefs quem induz essa descoisificação da comida. O prato que José Avillez cita como sendo a criação de que mais se orgulha chama-se Mergulho no Mar e, de facto, tendemos a submergir no oceano assim que metemos a primeira lasca de robalo na boca. O nome no menu, o menu, mas também a loiça, a decoração ou os aromas que enchem a sala de um restaurante tornam-se assim parte da experiência artística, no sentido em que remetem para um ambiente fora dali e para uma transformação do espírito.

É fácil conseguir essa ruptura, esse salto artístico que nos dá outra coisa nunca vista, nunca sentida? É fácil tornar uma refeição em algo sublime e único? Alguns sustentam que só Ferran Adrià, no El Bulli, e Renè Redzepi, no Noma, conseguiram verdadeiramente romper com o cânone da cozinha contemporânea. Não iria tão longe — o mundo está cheio de sítios e pessoas criativas, que agem sobre o corpo e a alma.

No final, todavia, será sempre o sabor a principal referência. Já comi nos restaurantes de todos estes chefs e sei que eles têm um compromisso com esta premissa. Lendo o livro, no entanto, percebemos melhor como chegaram até aqui. Como definiram o sabor da sua cozinha.

Só para citar alguns deles, é fácil perceber, por exemplo, que Susana Felicidade trouxe consigo para Lisboa um bocado do restaurante da avó Josélia, na Arrifana. Que Rui Paula sintetiza a cozinha do Cêpa Torta, o seu primeiro restaurante, e a alta cozinha que conheceu na Europa. Alexandre Silva, por sua vez, é quem está mais apostado na vanguarda técnica, emocional e intelectual da cozinha. Nada que faça perder o sono a Miguel Castro e Silva, que manda a conceptualização às urtigas e assume a herança — exótica e delicada — de alguém que adora a cozinha burguesa do Porto, mas tem uma mãe alemã e andou pela Itália e pela Ásia e não desdenha nada que lhe saiba bem. No meio termo, Marlene Vieira, exímia no equilíbrio entre textura, sabor e estética, sempre tendo como referência a memória portuguesa. Vítor Sobral, com escola francesa e herança alentejana. E José Avillez, capaz de tudo, com músculo para tudo (e não apenas financeiro; ficamos a saber mais à frente que leva o ginásio a sério).

Haverá sempre quem queira extremar o debate, incluindo uns e excluindo outros da arte da cozinha, conforme gostos e interesses. Tem sido assim noutras áreas. Na literatura, por exemplo, assistimos ao mesmo: há muito que se tenta evangelizar críticos e público com a ideia de que só é literatura o que é formalmente novo, o que valoriza a estética sobre o conteúdo, o modo de mostrar sobre o que se mostra.

Há espaço para tudo e para todos mas, na cozinha, o empratamento, a estética e o conceito nunca se irão sobrepor ao sabor. É este o seu elemento distintivo relativamente a outros ofícios e a outras disciplinas. Daniel Humm, chef do Eleven Madison Park, que em 2017 ficou em primeiro lugar no concurso do *The World's 50 Best Restaurants*, disse-o de forma clara. Em 2015, no Madrid Fusion, a mais importante conferência de gastronomia do mundo, explicou que aquilo que definia a sua cozinha, aquilo em que mais investia, era no sabor. A afirmação caiu como uma espécie de sentença de morte à cozinha molecular e pirotécnica de Adrià e, de alguma forma, recolocou o palato como o sentido supremo da alta cozinha.

Depois de ler os perfis que se alinham neste livro, uma reunião rara de um grupo de elite que tem marcado a cozinha portuguesa nos últimos 30 anos, concluo que Humm não está sozinho. Estes chefs podem perder muitas horas com a decoração dos seus novos restaurantes, com o ambiente, com o estilo de cozinha e o desenho dos pratos — as exigências da sua profissão nunca foram tão diversas —, mas nada os consome tanto, nada os angustia tanto como a busca pelo sabor novo e delicioso. E isso acontece, em primeiro lugar, por causa de nós, para nosso prazer. Oxalá não se distraiam.

Ricardo Dias Felner  
Lisboa, 19 de Agosto de 2017.

# UM APERITIVO

Não é só a fome que nos impele a ir até à cozinha. Contudo, e falando pela minha experiência pessoal, só concebo a hipótese cataclísmica de cozinhar quando estou esfaimado, altura em que crio o melhor prato de que sou capaz. Pré-aqueço uma frigideira durante meia dúzia de minutos, estilhaço a casca de dois ovos e derramo o seu conteúdo para uma tigela. Com a ajuda de um garfo misturo-os, sempre com a preocupação exagerada de não os fazer colar à parede mais próxima com a violência do movimento. Quando a textura me satisfaz atiro o líquido para dentro da frigideira, ao qual junto um pedaço de margarina. Vou mexendo e aguardo que o líquido se torne sólido, sem que perca a humidade que me agrada. Esta é a minha criação gastronómica mais sofisticada. Não passo disto. É o quão fraco sou.

É, portanto, natural que fique de queixo caído com uma demonstração criativa dos pratos de Grant Achatz, da mesma forma que me deleito com um filme de Lars von Trier ou um solo de guitarra de John Petrucci. Até porque essa lógica é comum entre eles: que intrincado método criativo-artístico ocorreu naquelas mentes, desde

o gesto inicial ao derradeiro momento em que colocamos as nossas sensações à prova com estas criações divinais? No fundo, o que quero dizer é que não sou cozinheiro nem crítico de cozinha. Com este livro pretendo abordar estes chefs de um ponto de vista mais artístico do que propriamente gastronómico. Não me interessa saber se uma trufa leva três ou seis gramas de sal — nem sequer sei se as trufas precisam de ser salgadas —, mas sim o processo criativo que levou um chef a agarrar numa trufa e a transformá-la num preparado bastante mais interessante do que a sua forma natural.

Consgo destrinçar os momentos em que o meu fascínio por chefs nasceu e foi crescendo. Começou, desde logo, nos momentos em que a minha mãe, a minha avó e a minha ama, essas feiticeiras de avental, me preparavam refeições deliciosas. Fosse bitoque com ovo a cavalo, arroz de feijão com pernil, bacalhau com natas, um pudim de leite condensado ou uma simplicíssima (e a minha predilecta) baba de camelo, o processo de transformação de um ingrediente num prato comestível e, mais importante ainda, saboroso mexia com as minhas entranhas. Que alquimia misteriosa era aquela que, através de fogo, um par de mãos e mais uns estranhos pozinhos, tornava a função básica da alimentação num evento marcante do dia, para o qual toda a família se reunia? Tentaram explicar-mo muitas, muitas vezes, mas creio que nunca o compreendi na sua plenitude. Michio Kaku também tenta explicar-me, nos seus livros, como funciona a teoria das cordas e eu pesco zero do assunto.

Anos mais tarde, quando enfrentava uma depressão e um tempo muito pouco feliz numa universidade que não era para mim, ponderei a hipótese de desistir do curso de Gestão para me tornar cozinheiro. Não sei bem por que motivo desisti da ideia, mas talvez tenha sido o facto de conhecer bem a minha inaptidão para as lides gastronómicas. Optei pelo jornalismo, por me sentir mais confortável quando mergulho nas letras. Contudo, a minha pancada por chefs não sossegou. Antes pelo contrário.

Nos anos que se seguiram a temática aparecia-me à frente, por acaso, e eu abraçava-a com amor e sofreguidão. Primeiro uns tímidos episódios de *No Reservation*, de Anthony Bourdain, na SIC Radical. Mais tarde, no mesmo canal, descobri um sujeito chamado Gordon Ramsay, no seu *reality show Hell's Kitchen* — neste caso já não eram as iguarias que me fascinavam, mas a dimensão logística da gestão dos recursos humanos e da motivação da brigada de cozinheiros. Mais ou menos ao mesmo tempo, também a editora Alethêia publicava a biografia de Antonin Carême, da autoria de Ian Kelly, o primeiro chef-celebridade, que tanto me deliciou com as suas construções de palácios em calda de açúcar. Já nos idos de 2015, e depois de dar conta da crescente moda dos concursos envolvendo chefs e criações gastronómicas, a Netflix apareceu com uma série documental fascinante chamada *Chef's Table*, na qual dá a conhecer a vida e o modo de pensar de alguns dos melhores chefs do mundo. Mais ao menos ao mesmo tempo que descobria os encantos da série chegava-me às mãos a autobiografia do chef-*rockstar* Marco Pierre White e tudo isto confluía no trabalho que aqui apresento.

Sou um *outsider* nestas lides da cozinha. Sou apenas um entrevistador que quer ouvir o que estes artistas têm para revelar a um leigo. Pouco percebo desta ciência e não almejo tornar-me num chef nem num *connaisseur*. Este livro, aviso já, também não é um *cookbook*. É, isso sim, um mergulho nas mentes que, com um simples gesto culinário, são capazes de me fazer parecer um aselha monumental. É um trabalho que me deu um gosto imenso levar a cabo, que me roubou a primeira metade de 2017 (muitas horas de escrita, muitas horas de leitura, muitas horas a espreitar documentários e vídeos no *YouTube*, muitas horas a ser esponja no que concerne a tudo o que está relacionado com a alta cozinha, muito tempo a perceber que quanto mais conhecia sobre o assunto melhor compreendia que sei pouquíssimo sobre a arte). Talvez se aprendam uns quantos truques gastronómicos, com sorte duas ou três receitas, mas não mais do que isso.

O objectivo é conhecer as motivações artísticas e conceptuais destes que são alguns dos melhores chefs a operar em Portugal. São estes os homens e mulheres mais habilitados a dar-nos um estalo de tanto e tão delicioso sabor, e o livro que aqui está é resultado do meu fascínio e da curiosidade pelo caminho que os trouxe até a este nível de sofisticação. Ao estilo do meu livro anterior, *Com o Humor Não Se Brinca*, no qual falei com humoristas sobre a arte de fazer comédia, *Isto Não É Um Livro de Receitas* propõe-se conseguir o mesmo: dar a conhecer a história destes chefs e dar-lhes a oportunidade de revelarem as inquietações, obsessões e motivações por trás daquele novo sabor, daquela nova criação artístico-gastronómica, daquele novo caminho para a inovação e a excelência.

Isto porque, nos dias que correm, os chefs são novíssimas estrelas de *rock*. Por exemplo: no momento em que estas letras encontram o papel, José Avillez dá a cara por uma das maiores marcas de cerveja do país, em *mupis* espalhados por tudo quanto é lado. Miguel Rocha Vieira, Rui Paula e Kiko apresentam o formato celebérrimo *Masterchef*, nos seus formatos *Kids* e *Celebridades*. A TAP aposta em seis chefs com estrela Michelin para reinventar as refeições que serve durante os voos: Henrique Sá Pessoa, José Avillez, Miguel Laffan, Rui Paula, Rui Silvestre e Vítor Sobral. Existe até uma série de ficção na RTP chamada *Sim, Chef!* Isto, há dez anos, era impensável. É esta mudança de paradigma que me faz correr atrás destes homens e mulheres que mudam o modo como o país — e, quiçá, o mundo — pensa a cozinha.

A refeição está servida, espero que tenha um bom proveito.



# SUSANA FELICIDADE

A chef dos afectos

*No coração do Bairro Alto, em Lisboa, existe um pequeno paraíso, conhecido por Adamastor. A meio da Rua de Santa Catarina, à esquerda, um declive íngreme parece apelar a que o desçamos para apreciarmos a vista deslumbrante sobre a zona costeira da capital portuguesa, o prateado rio Tejo e a Margem Sul, distante e solene, com o Cristo Rei oferecendo o seu abraço eterno à cidade.*

**N**esse final de tarde de uma sexta-feira de Fevereiro, essa pequena colina servia de albergue a dezenas de pessoas que, apesar das obras num edifício próximo e da consequente poeirada, apreciavam o pôr-do-sol e a música de uma banda de *reggae* que ali actuava. O restaurante Pharmacia possui o imenso privilégio de poder apreciar toda esta vista. Enquanto por ali cirandava,

aguardando pela chegada da chef Felicidade, a esplanada do Pharmacia estava pejada de gente, bebericando poções mágicas — pelo menos assim parecia — que eram trazidas em frascos de xarope e apreciando a magnífica vista.

Enquanto observava este panorama aguardava pela chegada da chef, ao passo que a minha insegurança começava a toldar-me o juízo. Afinal de contas, esta era a primeira vez que estaria na presença de um chef e, mais importante ainda, que faria perguntas sobre uma arte que me é distante e pouco familiar. Para acalmar a ansiedade recordei que já tinha conversado com a Susana, pelo telefone, ao longo de uma hora e fiz-me crescidinho.

Atento à iminente chegada da chef, acabei por reconhecê-la ao cimo da esplanada, perscrutando por entre os seus clientes. Subi o pequeno declive e confirmei, com um subtil aceno de cabeça, que era eu quem ela procurava. Encaminhámo-nos para uma mesa discreta, ao canto do jardim, e principiámos a conversa sobre a vida e a arte desta que é já uma das mulheres mais talentosas e prestigiadas da cozinha nacional.

A praia da Arrifana não é só um areal de meio quilómetro, é também uma localidade centenária algarvia, do concelho de Aljezur, que é habitada por quase seis mil almas. Foi ali que, no restaurante da avó Josélia, conhecido como a Taberna da Praia, Susana Felicidade despertou para as artes culinárias. Apesar de ter acontecido quando tinha cerca de dois anos e meio, a primeira memória gastronómica de Susana é bem vívida. Na taberna junto à praia, a avó Josélia era cozinheira e a mãe de Susana, Maria Bárbara, servia às mesas. A família Felicidade — que já vai «na quinta ou sexta geração, estamos ali desde o século XVIII» — vivia com os avós paternos de Susana, numa casa «simples de pescadores, mas a minha avó Josélia vivia nos quartos do andar de cima do restaurante. Assim que nasci fui ali colocada, naquele ambiente, mas não me deixavam entrar na

cozinha do restaurante. Essa minha primeira memória é importante para mim porque foi a primeira vez, ou uma das primeiras, em que tive autorização para entrar naquele espaço. E é muito provável que a minha mãe não estivesse presente, porque quando estava havia mais cuidados. E lembro-me de a minha avó estar a fazer-me uma papa, daquelas instantâneas. Só que, uma vez que no tempo da minha avó não havia daquelas papas, aquilo acabou por ficar péssimo. Provavelmente ela não estava habituada a cozinhar papas, portanto aquilo ficou com uma consistência horrível, estava demasiado dura. Ou seja, a minha memória é de felicidade por ter tido acesso à cozinha, por estar lá dentro e ver os armários, mas também é de desencanto por comer aquela papa horrível que a minha avó me tinha feito. Fiquei a pensar que a minha avó não sabia cozinhar», confessa, entre risos. «Coitadinha, ela nem sabe disto.»

Uma cozinha muito diferente do que se vê nos dias de hoje — não havia electricidade ou água canalizada. Usava-se a água do mar, apanhada logo ali ao lado, para lavar material ou cozinhar determinados pratos. E, quando era precisa, a água doce provinha de uma fonte existente a meio da praia, à qual avó e neta se deslocavam diariamente para irem buscar dois grandes jarros cheios até ao cimo. «Claro que havia implicações de ordem logística, mas não era assim tão difícil», responde a chef ao meu súbito e irreflectido espanto. Após ponderar, acabo por comentar que mesmo nas cidades, há coisa de 100 anos, a realidade também era essa. «E na província a realidade não é assim tão distante.»

Naquela época, Susana e os pais comiam no restaurante. Na verdade, «o restaurante era a nossa casa. A minha avó e o meu avô dormiam nos quartos, por cima do restaurante, e não havia propriamente uma sala de estar. Aliás, a sala de estar era a sala do restaurante». É, por isso, natural que muitas das lembranças de infância da chef estejam recheadas de comidas e bons sabores. Curiosamente, «eu não me lembro das coisas boas que comia» porque a boa comida era

regra: «Muito peixe, muito marisco, carne de porco e galinha. E às vezes borrego.» São as exceções que se mantêm na memória. «Exacto, o estranho era comer mal. Por exemplo: quando andava na escola primária, nos Vales, a quatro quilómetros da Arrifana, fazia o percurso a pé e levava o meu almoço numa marmita. E a minha mãe — tão querida — fez-me, um dia, um bife de vaca. E eu, como não estava habituada, achei aquilo péssimo. Pensei que a minha mãe me estava a dar carne de galinha estragada. Ou seja, não quis comer aquela carne, mas como também não queria que a minha mãe percebesse que não tinha gostado fui dando aos animaizinhos que ia encontrando pelo caminho.» As recordações sucedem-se. «Odiei a primeira vez em que bebi *Coca-Cola*, aos cinco ou seis anos. Achei aquilo uma coisa horrível de sabor. A minha avó tinha refrigerantes, do tipo *Trinaranjus* e *Frisumo*, mas não havia *Coca-Cola*. E quando uma amiga minha me deu a provar achei péssimo. Hoje adoro.»

Falemos então da boa comida, essa regra raramente quebrada por aquelas paragens. Já se falou do peixe e do marisco, mas nunca é de mais, até porque eram alimentos dominantes. «A cozinha era muito simples», revela a chef, «com determinadas características que têm que ver com a localização da praia. Havia escassez de certos produtos, mas havia uma grande abundância de outros. Por exemplo: no tempo em que o meu pai era novo não havia pão nem fiambre para o lanche. Então, e uma vez que a lagosta era tão abundante, a minha avó cozia-as para o lanche. E eles comiam o rabo da lagosta, nem sequer se davam ao trabalho de comer a cabeça ou as pernas, tal era a quantidade daquele produto\*. Hoje não dêem lagosta ao meu pai, que ele não acha piadinha nenhuma. Mesmo para mim, lagosta não é o meu marisco favorito. Apesar de ser muito cara, a carne é muito

---

\* Isto era habitual e não apenas em Portugal. Nos Estados Unidos, por exemplo, numa era tão remota como os finais do século xvi, os pescadores comiam lagosta três vezes por dia, tal era a abundância daquele marisco. A lagosta era até chamada de «barata do mar»: <https://www.youtube.com/watch?v=W9vGepdTowg>.

branca, não tem muito sabor. Gosto de a comer com um molho de manteiga de ervas, por exemplo, mas prefiro sempre ouriço-do-mar ou santola.» Caldeiradas, polvo e chocos também eram iguarias habituais, mas também havia enchidos, nas épocas de matança do porco, e muita batata-doce.

Do comer ao cozinhar foi um saltinho. «Não sei se houve um momento concreto em que comecei a cozinhar», talvez tenha sido algo gradual, que acontece «já na minha adolescência. A minha infância, passada no restaurante da minha avó, na praia, é muito marcante ao nível de uma série de memórias que têm mais que ver com o convívio e a sazonalidade, que eram muito intensos. O Inverno era muito agreste e havia poucas pessoas, mas no Verão aquilo era uma animação, estava sempre cheio de turistas, que tanto vinham de Aljezur como de Lisboa.» Após uma curta permanência em Sagres, a família muda-se então de armas e bagagens para o centro da localidade e os pais de Susana tomam conta de um novo restaurante, o Fortaleza, que a avó Josélia havia aberto uns anos antes. Nessa época a avó reforma-se e os pais da chef, Manuel e Maria Bárbara, seguram as rédeas do negócio. «Aí começa um novo período para nós, na restauração. Eu estava com dez ou onze anos e comecei a ajudar os meus pais na sala e na esplanada, a servir às mesas. E percebi que gostava de estar na sala para sentir os clientes, para compreender as pessoas. Até deu jeito o facto de estar a aprender francês na telescola\*. E, como sou uma pessoa naturalmente conversadora, isso era interessante, por um lado; por outro lado, o que se passava na cozinha era muito intrigante para mim. Comecei a adquirir a vontade e a curiosidade de estar na cozinha — só que não podia», observa, «e desta vez não era por ser perigoso, era mesmo porque tinha de estar na sala a trabalhar. Mas, de cada vez que ia à cozinha apercebia-me do que ela estava a fazer.

---

\* Serviço prestado pela RTP, entre 1965 e 1987, através do qual os alunos, em casa, tinham aulas dadas por professores que leccionavam no estúdio.

Às vezes a minha mãe ainda me pergunta como é que aprendi tanta coisa se quase não estava ao lado dela, mas a verdade é que eu sabia todos os truques que a minha mãe usava. E ainda os uso actualmente, porque são técnicas universais. Por exemplo: o que fazer quando salgamos demasiado a comida ou como preservar as ervas aromáticas mais tempo. A minha avó cortava as ervas aromáticas com uma tesoura para não oxidarem tão depressa. São coisas interessantes, utilizadas por pessoas que não têm um curso de cozinha, que aprenderam a cozinhar de forma autodidacta e por tradição oral.»

A curiosidade começa a tornar-se incomportável e, perante tantas investidas, a mãe Felicidade acaba por ceder. Autoriza Susana, do alto dos seus 12 anos, a confeccionar a sua primeira obra artística. «Não tenho bem ideia se foi uma caldeirada ou um arroz de marisco», reflecte, perante a minha surpresa por ter sido algo tão complexo. «Sim, não foi uma omelete nem um prato simples.» Mas a cozinha acabou por ficar para trás, ainda que temporariamente.

Uma vez que, na altura, ser cozinheiro não era uma ambição profissional que tivesse *glamour* ou um certo carácter de ascensão social, como acontece nos dias de hoje — e ser chef era quase ficção científica —, Susana ruma a Lisboa para estudar Direito. «Toda esta curiosidade e vontade de estar perto da cozinha e da comida não eram interpretadas pela minha família (e por mim própria) como um “a menina tem imenso jeito para esta área”. Aquilo era um modo de vida principalmente porque não havia outro. A minha mãe queria ter sido professora, o meu pai sempre quis ser pescador. E eles trabalharam muitíssimo no restaurante para que eu tivesse alternativas de vida e não tivesse apenas uma opção imposta pelas condições preexistentes. Além de mais, ser chef de cozinha não era uma carreira, a única carreira possível dentro do género era a cozinha profissional. Na época havia um ou outro chef, mas...» O Michel, se bem me recordo. «Sim, o Michel, a Maria de Lourdes Modesto, a Filipa Vacondeus... Tudo pessoas ligadas à gastronomia e à cozinha, mas não se vislumbrava

que isso pudesse transformar-se numa saída profissional valorizada», entende, «e, portanto, na altura, optei por um curso clássico. Eu sempre fui muito criativa e queria ir para Belas-Artes, mas a minha mãe não achou muita piada à ideia. E a verdade é que eu também me desviei um bocadinho da matemática e da geometria descritiva, por isso fiquei ali entalada nas Letras. E, entre Direito e Psicologia, optei por Direito, pelo simples facto de ter um amigo que estava em Direito e por achar graça às séries que pintavam aquela realidade. Quer queiramos quer não, somos sempre um bocadinho afectados e influenciados por esse imaginário.»

O périplo pela advocacia e seus derivados durou pouco mais de dez anos. A licenciatura em Direito, na Universidade Lusíada, em Lisboa, tomou-lhe cinco anos, aos quais se seguiram uma pós-graduação em Direitos de Autor, na Universidade de Direito de Coimbra, e um estágio profissional de ano e meio. «Depois tive um interregno de quatro anos, trabalhei para o grupo Sonae como responsável de área num departamento que trabalhava com operadores em *outsourcing*.» Só a nomenclatura da função tem potencial para assustar qualquer pessoa que tivesse como ambição prosseguir uma carreira mais ligada às artes. Susana ri perante a minha observação e explica que «foi uma coisa um bocadinho fora da caixa, porque tinha necessidade de ganhar dinheiro. Tinha passado cinco anos a estudar e, apesar de nunca ter chumbado, já tinha vinte e cinco anos quando terminei os estudos. Ainda quis tirar outro curso, mas a minha mãe empurrou-me para o mercado profissional, esse crédito de ser só estudante estava esgotado. E, como surgiu essa oportunidade, na altura da abertura da Optimus\*, fui a uma entrevista e acabei por ser recrutada, a ganhar bastante bem. Mas, mesmo tendo sido aumentada ao fim de uns anos, não era feliz. E, aos trinta anos, disse para mim mesma: acabou».

---

\* Operadora de telecomunicações que, em 2014, se fundiu com a ZON, para criar a NOS.

Meu dito, meu feito. Mas o caminho não se fez a direito. Se, por um lado, «o sentimento de que não era aquilo que queria fazer para o resto da vida foi sendo progressivo», também é verdade que Susana se vê como alguém para quem «as coisas têm de fazer sentido» e não podem ser assim deitadas ao vento, ao acaso. Assim, «comecei a pensar no sentido da vida, em termos filosóficos mas não só. Quando entramos no mercado de trabalho pensamos que temos de trabalhar e ser competitivos, mas... estamos a trabalhar nove, dez horas, o que for, e depois vive-se quanto tempo a fazer as coisas de que gostamos?» Vistas assim as coisas, sobrava muito pouco tempo, de facto. «É que eu chegava a trabalhar doze horas numa coisa de que não gostava, e dava o meu melhor, porque não conseguia estar lá de outra forma. E a minha vida ia passar assim? O que é que isso quereria dizer de mim própria? Eu gosto demasiado de viver para desperdiçar esta vida, até porque não sei se tenho outras. E o teu trabalho é apenas o reflexo daquilo que gostas de fazer, ou devia ser. Como se fosse a tua missão na vida.» Estavam lá as perguntas para bater com a porta e mudar de vida. Mas mudar para que lugar, que diabo? E como enfrentar os obstáculos que se avizinham? Um passo de cada vez.

Para o pai Manuel, nada disto fazia sentido. «Ele achou a ideia absurda, apesar de hoje estar convencido de que foi a opção certa a tomar. O meu pai dizia-me: “Mas, Susana, onde é que estás com a cabeça? Trabalhar é uma coisa, gostar de fazer coisas é outra.” Não, isso não é assim para mim.» O finca-pé durou cerca de dois anos: ora tentava convencer os pais de que aquele não era o caminho, ora «mastigava a ideia e criava coragem para assumir que, de repente, ia deixar de ter um ordenado de dois mil euros, mais prémios anuais de cinco mil euros». De qualquer modo, a transição para a cozinha não foi imediata, até porque essa opção continuava sem parecer viável como carreira profissional.

Susana regressou a terras algarvias e trabalhou então, durante uns meses, numa loja, propriedade dos pais, antes de dar uma nova

oportunidade à advocacia. O gosto pela profissão não apareceu e, por isso, a inquietação continuou a povoar a mente da futura chef. Por um acaso, num lanche com amigos de longa data, após uma tarde na praia, Susana cozinha algumas iguarias, «como fazia milhares de vezes; eles ficavam muito contentes quando isso acontecia, o que era ótimo para mim e para eles». Com as papilas gustativas a pulular de emoção, um dos amigos sugere a Susana que se atreva a enveredar pela restauração. Hesitante a princípio, como é normal, começa a congeminar a ideia e a conceber-lhe projectos futuros palpáveis. A situação então também era favorável: «O restaurante onde os meus pais tinham estado durante a minha adolescência, que tinha estado arrendado durante quinze anos, acabara de ficar livre e estávamos a tentar arrendá-lo de novo. E comecei a pensar: então, e se eu fosse para lá? Sempre voltava às minhas origens, àquilo que acho que gosto de fazer...» A princípio, os progenitores começaram por mostrar-se resistentes, mas acabaram por ajudar Susana, em conjunto com o irmão. O ânimo de alguns amigos também deu um empurrãozinho. O restaurante chamou-se Fortaleza, recuperando o nome do estabelecimento que havia sido inaugurado, anos antes, pela avó Josélia.

Olhando para trás, Susana reconhece alguns traços embrionários do que viria a ser a sua cozinha. «Não acordei e pensei: vou agarrar na cozinha portuguesa e vou fazer isto e aquilo. As coisas demoram o seu tempo.» Contudo, havia duas coisas absolutamente centrais das quais não poderia prescindir: em primeiro lugar, a gastronomia regional da Costa Vicentina, que estava a perder-se e que, no entender da chef, deveria ser recuperada; por outro lado, e uma vez que a família Felicidade sempre fora muito crítica com o que comia e pensara sempre com muita cautela nos pratos que confeccionava, fosse para os clientes ou para consumo doméstico, conceptualizar a comida e ter esse cuidado com a ementa era prioritário. «Tudo isto sempre fez muito parte das nossas conversas em família e da nossa vivência», explica. «Nós somos muito críticos e temos uma grande capacidade

para perceber os ingredientes e escolher uma série de coisas. A comida, para nós, está sempre lá, na nossa vida. É um bocadinho absurdo eu pensar assim mas, na altura não tinha a noção de que nem todas as famílias vivem a comida desta forma. Não é que não haja mais pessoas como nós, mas tínhamos aquele factor diferenciador. Portanto, o que queria era recuperar o histórico, a experiência que as pessoas tinham quando iam ao restaurante da minha avó e da minha mãe. Então peguei nas receitas delas, criei uma ementa com alguns desses pratos e fiz duas ou três coisas novas.» Já estou de água na boca e ainda nem ouvi exemplos. Venham eles: «Lembro-me de fazer umas lulinhas frescas fritas que a minha mãe fazia com um ingrediente que não posso revelar, mas que deixava um molho lilás muito guloso, servidas com batatas fritas e legumes. Também fazia arroz de tamboril e arroz de marisco, assim como as caldeiradas e a salada de polvo da minha avó. E grelhava peixe, algo que o meu pai fazia muito bem.»

Arrisco perguntar a Susana se, ao longo da carreira, não houve outros tutores importantes, mais ligados à alta cozinha ou a uma certa sofisticação que, nos restaurantes tradicionais, não é habitual encontrarmos. A resposta é negativa: só a família serviu de grande inspiração. A palavra «só» faz Susana rir, porque «tudo aquilo já era tanta coisa...!» As inovações vieram da sua cabeça. «Fazia uns choquinhos que, na minha cabeça, eram espectaculares: tipo choquinhos à algarvia, mas com esparguete.» Nestas inovações, como veremos ao longo de todo este livro, reina o experimentalismo e o cruzamento de memórias visuais e de palato. Contudo, há outros nomes que importa destacar: «No tempo da Taberna Ideal houve outras pessoas que me inspiraram. Por exemplo, o convívio com a chef Mimi e o chef Aimée Barroyer serviu-me de inspiração porque ambos reconheceram o meu trabalho enquanto chef. O chef Aimée deu-me conselhos para continuar a ser autodidacta, de forma a manter-me fiel à minha identidade.» Sobra ainda espaço para referir José Quitério, crítico gastronómico do jornal *Expresso*, «que segui durante anos e

anos, todas as semanas. Visitou os meus restaurantes e as palavras elogiosas que me dirigia foram inspiradoras para continuar a trabalhar e a superar-me».

Durante quatro anos o Fortaleza manteve-se vivo — mas a sazonalidade estava a deixá-lo agarrado às máquinas. E a chef precisava de mais oxigénio. «Nós trabalhávamos em Agosto, na praia da Arrifana, só para pagar o resto do ano. Agosto era um pico gigante e eu trabalhava que nem uma louca. Chegava a pedir a amigos para irem até lá e darem uma mãozinha.» A certo ponto tornou-se impossível ignorar a evidência: «Percebi que não ia conseguir ter uma consistência de trabalho que me permitisse evoluir. Não havia negócio, aquilo não tinha viabilidade económica para sobreviver. Se tivesse criado um conceito de *pizzas* e hambúrgueres, talvez tivesse conseguido aguentar-me. Mas, como fui para a versão mais difícil de manter, com peixe fresco e marisco, não dava. A comida portuguesa é cara.» Dá-se então nova ida para Lisboa e o Fortaleza mantém-se com o mesmo nome, mas agora arrendado a terceiros\*.

É na capital que a chef Felicidade começa a trilhar o caminho mais próximo até chegar aqui, aos seus conceptualismos artísticos e até à forma que dá à apresentação da comida que delicia clientes em vários pontos da cidade. «Quis, acima de tudo, fazer algo que fosse indiscutivelmente português, ou seja, que esta coisa da portugalidade fosse óbvia. Depois também queria criar um ambiente que reproduzisse aquele ambiente de taberna, que era o que a minha avó tinha originalmente no restaurante. Depois queria dar produtos de muita qualidade a um preço justo, ter a ideia da partilha — porque sempre foi assim que comi à mesa —, ter cozinha regional com alguma criatividade, e não queria seguir apenas as receitas tradicionais. Tudo

---

\* Nos dias que correm o mesmo espaço mantém-se aberto, mas agora com o nome Tasca d'Arrifana.

isto num ambiente muito descontraído, mas onde o serviço tivesse qualidade, bem como a comida, claro. Ou seja, queria dar um bocadinho do passado, das memórias, mas ao mesmo tempo ter também algo totalmente novo. E era muito curioso porque conseguia mesmo fazer isso: tinha muita gente que me dizia que aquilo era cozinha alentejana ou algarvia, mas também tinha muitas pessoas que me diziam que eu fazia cozinha de autor e nada tradicional. Por exemplo: os fígados de aves com balsâmico e maçã eram uma receita totalmente nova, apesar de nós, na Arrifana, sempre termos cozinhado fígados de aves. Isto é, faz parte do nosso receituário, mas não com balsâmico e vinho do Porto.» O objectivo foi conseguido e nasceu graças a uma parceria com Tânia Martins: o restaurante chamou-se Taberna Ideal, localizava-se na zona de Santos, em Lisboa, e existiu entre 2008 e 2015\*.

Outro projecto de Susana, em parceria com Tânia, foi a Petiscaria Ideal, inaugurada logo ali ao lado, em 2010. «A Taberna não tinha apenas petiscos, eu não queria que assim fosse. Gostava que fosse um restaurante, por isso criei as Tibornas, os Petiscos, as Saladas e os Pratos & Tachos. E todos os dias criava Pratos & Tachos novos», esclarece. Mas perante a procura da clientela em comer apenas petiscos ou, como é moda dizer fruto da influência espanhola, *tapas*, as sócias criaram a Petiscaria Ideal. «Era uma versão mais *soft* e comercial da Taberna. E abrimo-la porque aquilo era um volume de trabalho tão grande, com tantas filas de pessoas, que não conseguíamos servir tanta gente. Tinha uma ementa mais simples, à base de petiscos, que nunca mudava. Foi um negócio interessante», sentencia.

Em 2014, Susana e Tânia apertam as mãos e terminam a sociedade que tinham. No acordo, Tânia Martins fica com a Taberna e a Petiscaria, acabando por vendê-las no ano seguinte. À chef Felicidade coube a responsabilidade de ter de lidar com a parte que, quanto a

---

\* Actualmente, o mesmo espaço está aberto ao público, embora já não esteja sob alçada da chef nem obedeça ao conceito de Susana Felicidade. Nos dias que correm, chama-se Taberna da Esperança.

mim, é a mais bonita da taluda: um restaurante chamado Pharmacia, inaugurado em 2011, situado no edifício da Associação Nacional de Farmácias e do Museu da Farmácia.

Vamos lá contar a história como deve ser. Corriam os finais de 2010 quando Susana percebeu que precisava de um novo desafio, mais arejado e soalheiro. Uma esplanada e paisagem seriam a combinação perfeita. «Eu sou uma pessoa de mar, sol e praia», lembra. Chegou-lhe aos ouvidos que o restaurante anterior, chamado A Ver Navios, estava para ser concessionado e candidatou-se. «Foi um golpe de sorte», reconhece, «ter sabido que estavam a ser recolhidas propostas para o concurso público. Eu e a Tânia ganhámos com este conceito de um restaurante chamado Pharmacia e tivemos a ideia muito por causa do museu. Quando o visitei achei-o extraordinário por causa do espólio e de todo aquele universo. E, uma vez que para mim é importante contar uma história sempre que abro um espaço — isto é, escrevo uma pequena história para dar enquadramento e elaboro conceitos de decoração —, imaginei uma narrativa: o senhor Silva era um boticário do século XIX que deixou o espaço ao filho. O filho, por sua vez, transformou o espaço num laboratório nos anos cinquenta, e mais tarde o neto, que não tinha jeito nenhum para esta área, manteve tudo tal e qual como está e propôs a umas sobrinhas que agarrassem nisto.» Uma história ficcionada, mas credível o suficiente para dar um outro realismo à coisa.

Acontece que este Pharmacia obedece à lógica farmacêutica. Se não vejamos: para além da decoração e da forma como são servidos os alimentos — já falámos, por exemplo, das bebidas servidas em frascos de xarope, mas existem também as mesas de laboratório e as caixas de primeiros socorros que servem de suporte para os frascos —, também a ementa denuncia um pensamento excepcional no detalhe, já para não mencionar aquela mistura entre o tradicional e a cozinha de autor, visíveis no «à Brás de camarão» ou no «frango do campo biológico estufado a baixa temperatura».

Ser chef e empresário em simultâneo não deve ser coisa fácil: por um lado, o artista quer criar um conceito fiel à sua *vibe*; por outro, o empresário está sempre a gritar-lhe aos ouvidos que não pode fazer tal coisa porque corre o risco de não ser suficientemente comercial para garantir a sustentabilidade da cozinha e, por consequência, de todo o restaurante. Uma função contamina sempre a outra. A chef Felicidade concorda com o meu raciocínio: «Contamina muito. No meu caso, ora sou investidora, ora sou gestora, ora sou chef, ora sou decoradora.» Para estabelecer o paralelismo exacto, é o mesmo que imaginarmos um pintor a agendar, para o mesmo dia, a compra de tintas e telas, bem como a licitação em leilão dos seus próprios quadros e a cobrança da maquia pela qual a obra é vendida. «Estou muito envolvida no processo todo. Sou investidora e ando sempre aqui a tentar investir em negócios onde não gaste muito dinheiro; sou gestora, depois sou decoradora e trabalho directamente com os arquitectos e os engenheiros. Mas também sou a pessoa que imagina o conceito todo, que gravita sempre em torno da cozinha.»

A gastronomia é a estrela, os planetas são todas as outras funções associadas ao negócio. Mas, não raras vezes os planetas trocam as voltas à astrofísica: «Eu só posso investir num espaço que tenha potencial, mesmo que enquanto cozinheira goste dele. Ou seja, não vou investir num espaço que tenha trezentos lugares ou numa zona em que saiba que o público prefere comida asiática. Por exemplo: eu adoraria ter uma ilha de cozinha que custa oitenta mil euros, são fabricadas em Veneza, com equipamentos incríveis. E estive quase a comprar uma, mas depois pensei: “Não sejas louca.” Anda sempre tudo aqui à bulha», exclama, divertida, «mas tem resultado, até agora.»

Começo a empurrar o assunto mais para o lado da cozinha, e da arte que lhe está associada, e pergunto a Susana qual é a sua brigada ideal. «Não é muito fácil de responder», assume, fazendo uma pequena pausa para reflectir. «Para já», prossegue, «que gostem tanto

de cozinhar como eu, que tenham a mesma vontade de estar numa cozinha e que dela consigam retirar o mesmo prazer que eu. Que sejam mais rigorosos do que eu. Sou bastante desorganizada, sacrifico a organização em prol da criação. A minha vantagem ao nível do negócio é estar sempre próxima do cliente», porque na verdade é onde tem estado desde os dois anos, nos tempos do restaurante da praia. «Ah, e a brigada tem de estar descontraída, apesar do rigor.» Porque isso é transmitido para a comida. «A comida é muito orgânica», teoriza a chef, «é um prolongamento do que somos e fazemos, é muito físico. É resultado da pessoa que és, da acção que desempenhas e dos teus sentimentos. Há aquele *cliché* do “põe amor na comida”, mas funciona. Eu tenho provas ao longo de toda a minha vida em como isso acontece.»

Preciso de ser convencido com uma história. «Uma noite, ainda na Taberna, vi chegar um casal, já com setentas e muitos, mas cheio de classe, impecáveis e aprumadíssimos, ambos de um metro e oitenta, com um ar digníssimo. Mas estavam aborrecidíssimos, sentaram-se quase de costas um para o outro e parecia que estavam ali a fazer um frete. Olhei para eles e pensei: “Coitados, estão casados há não sei quantos anos e já devem estar fartos um do outro.” Pediram um prato de arroz de coelho e eu decidi colocar algo na comida que os ajudasse a ultrapassar aquele momento. Juro que pensei nisto! Tinha umas ervas aromáticas secas, que a minha avó apanha lá na Arrifana, no parque natural, um tomilho selvagem muito potente. Carreguei nesse tomilho e estive ali montes de tempo a apurar o arroz, para que aquilo tivesse um aroma que se notasse assim que chegasse à mesa. Pensei: “Pode ser que eles sintam amor neste prato.” Levei a comida à mesa e, passados dez minutos, eles estavam a comer de mãos dadas. Diz-me assim: foi uma grande coincidência. Se calhar foi! Mas se calhar também não foi. A comida é muito visceral e, da mesma maneira que os teus olhos e os teus ouvidos são afectados pela harmonia e pela estética, o que comes também altera

a tua disposição\*. No final vieram falar comigo, disseram que tinham adorado o coelho e perguntaram que especiaria levava.»

Além do Pharmacia, a chef possui também a Cozinha da Felicidade, um espaço *low-cost* no Mercado da Ribeira de Lisboa e, em 2012, ascendeu ao estrelato após ser jurada no concurso *Top Chef*, um formato norte-americano adaptado à realidade portuguesa†. Mas as ambições não se ficam por aqui. «Eu não prevejo as coisas a longo prazo», concede, «sou uma pessoa que prefere fazer e ter os desafios a curto ou a médio prazo. A restauração é algo que me vejo a fazer para o resto da vida, mas não sei bem em que moldes, porque física e psicologicamente é extenuante. E existe quase uma obrigação para com as coisas que fizemos e que tiveram sucesso. As pessoas preocupam-se muito e perguntam-me porque é que fechei a Taberna, mas eu, para fazer coisas novas, tenho de ir deixando algumas coisas pelo caminho. E apetece-me sempre fazer coisas novas. Neste momento tenho um projecto novo, diferente do que fiz até agora, e que me está a dar um grande entusiasmo. Também confesso que isto me causa algum *stress*, as burocracias, as obras e tudo mais, mas acho que vai ser algo extraordinário.» Susana prefere não dar muitos detalhes sobre o novo conceito, mas assegura que está a ser uma surpresa feliz materializar a ideia. Não insisto e salto para a segunda parte da nossa conversa, logo com uma pergunta difícil, de chofre.

O que é a alta cozinha? Após longa pausa, a chef Felicidade atira um «é cozinha... espero eu!», antes de soltar uma gargalhada. «Acho que

---

\* A ideia não é assim tão estranha como parece: em 2017, na BBC Two, Michael Mosley e James Wong exploraram, de forma brilhante, em *The Secrets of Your Food*, o modo como todos — repito, *todos* — os componentes da comida desempenham algum papel no nosso organismo. É uma mini-série de três episódios, de uma hora cada, e vale a pena por cada minuto.

† O programa teve apenas uma temporada e foi para o ar entre Agosto e Dezembro de 2012. O vencedor foi Alexandre Silva, com quem também falei, não pela participação no programa da RTP mas pela forma brilhante como alcançou uma estrela Michelin, em apenas dez meses, com o seu *Loco*. É só espereitar o capítulo seguinte.

só se devia falar em cozinha», complementa, «ponto final. Acho que a denominação “alta cozinha” já traz em si uma subjectivação, que é a palavra “alta”. Como se a outra cozinha fosse baixa. E isso desagradame. Acho que, na cozinha, o que é que interessa a técnica se a comida tem qualidade e sabor? Naturalmente, existe esse lado de sofisticação — e atenção que a sofisticação também tem muito que se lhe diga, porque há pratos de cozinha tradicional que são altamente sofisticados. Também há a dimensão da apresentação, claro. O assunto é, de facto, muito complexo, e acho que existe uma série de mal-entendidos que podem ter consequências negativas, nomeadamente para a cozinha portuguesa», defende.

Felicidade é peremptória em relação às características que fazem um grande chef de cozinha: «Podemos começar por aqui, pela escolha dos produtos. Logo aí percebe-se qual é o grande chef e o chef medíocre. Depois, pelo tratamento que se dá aos produtos. E quando falo dos produtos não estou a falar do chef que trabalha só com atuns de trezentos quilos, porque só esses atuns é que têm o nível de gordura, não sei quê. Eh, pá, se todos andarmos a consumir atuns de trezentos quilos o prato torna-se banal. Já para não dizer que a escolha dos produtos também tem a ver com o respeito pela Natureza, pelas épocas, pelos produtores. Há aí toda uma economia e uma sustentabilidade. Se todos comêssemos atuns de trezentos quilos seria muito complicado para os pescadores. Outra coisa: o grande chef não desperdiça. É absolutamente fundamental, e se alguém lhe disser o contrário risque-o já da sua lista de entrevistados», afirma, rindo, mas sem deixar de fazer entender que se trata de um assunto bem sério. «O chef não pode desperdiçar, pura e simplesmente não pode! Considero que sou uma pessoa bastante sortuda também por isso, porque tenho uma origem que, pelo facto de haver escassez de recursos, me permite fazer as coisas de uma forma muito sustentável, com atenção aos cálculos, ao aproveitamento e à reciclagem de alguns produtos. Isso é muito importante, até porque vivemos numa sociedade em que

tudo é descartável, tudo vem embalado, e queremos é o lombinho em vez de comer as cabeças do peixe. Mas não faz sentido que seja assim. O tomate que já tem aquela mancha e vai logo para o lixo, isso não pode ser. Finalmente, o grande chef é aquele que tem respeito pelas pessoas que estão com ele na cozinha, desde o copeiro ao ajudante que está a descascar batatas e o outro que está ao fogão.»

Já que falamos em faltas de respeito, importa pegar neste assunto: actualmente existe uma linhagem de chefs que tem a fama e a aura romantizada de alguma (ou muita) brutalidade e violência na cozinha. Alguns desses momentos estão registados, seja em produto televisivo ou em livro. Por exemplo, as autobiografias de Marco Pierre White\*, de Gordon Ramsay† e Anthony Bourdain‡ estão carregadas de histórias de violência. Ramsay, aliás, é protagonista de inúmeros episódios desses no seu *reality show Hell's Kitchen*. Mas centenas de outros haverá. Para a chef Felicidade não há qualquer sentido nesse tipo de comportamento dentro de uma cozinha. «Isso até pode ser levado para a questão de género, da qual até nem gosto de falar, porque não acho relevante, mas sabemos que as diferenças existem.» Sim, mas não há mulheres agressivas? «Muitíssimas! E quando são agressivas são muito mais do que os homens. E também há homens absolutamente efeminados, mais do que as mulheres. A questão é que quando generalizamos corremos sempre riscos. O que podemos dizer é que, tal como o mundo militar, as cozinhas ainda são muito masculinas§, logo há uma tendência para haver mais violência. Mas nunca trabalhei em cozinhas assim, e odiaria trabalhar. Somos humanos, não somos selvagens. Consigo perceber a lógica, mas não acho que tenha de ser a única solução, acho que existem outras formas de gerir

---

\* *O Diabo na Cozinha*, Quetzal, 2016.

† *Humble Pie*, Harper, 2006.

‡ *Cozinha Confidencial*, Livros D'Hoje, 2005.

§ A lógica militar está patente nas cozinhas, não apenas no funcionamento e na hierarquia, como até nos termos utilizados. Logo à cabeça, basta pensar na nomenclatura bélica da equipa que confecciona pratos para os clientes: brigada.

as pessoas e que todas podem ter resultados positivos. Se eu prefiro comer de um prato que saiu de uma cozinha onde há harmonia, paz, equilíbrio, serenidade, felicidade? Prefiro. Quantas mais mulheres houver nas cozinhas, mais equilíbrio haverá. Pela minha experiência, essa é a visão que tenho.»

Para a chef Felicidade, o respeito deve existir não apenas entre os elementos da brigada como também para com o cliente que aguarda pela chegada do prato. E isso nem sempre acontece, pelo que ouve e vê por aí. «Por exemplo: a falta de higiene, que não tem outro nome, existe em muitas altas cozinhas. Aquela coisa de provarem a comida com uma colher, guardarem e usarem novamente. Ou pinças na boca, e coisas do género...!» Um dos casos de que se recorda melhor passou-se em plena televisão. «No *Top Chef*, que era feito com chefs profissionais, vi um deles a fazer isso. E disse-lho em televisão. Depois até pedi ao Piet-Hein\* para não passar o episódio, porque achei que era mau para a pessoa envolvida na situação, mas ele passou. E há outras coisas, como deixar cair bifes no chão e aproveitá-los...» Alto lá!, mas isso acontece mesmo? «Nas minhas cozinhas não acontece, mas que são histórias que se ouvem neste mundo, sim. Aliás, eu já estive nalguns restaurantes onde era visível, da sala para a cozinha, que isso acontecia. Não lhe vou dizer onde, mas já vi acontecer. Às vezes as pessoas esquecem-se que, felizmente, existe essa transparência.»

Retomo o assunto da violência nas cozinhas, tentando dar-lhe um cunho um pouco menos grave. Mas a Susana não vai na minha cantiga: «Isto não tem nada de *rock 'n' roll*. É mesmo assustador. Há uns tempos, um chef de cozinha assassinou o seu subchef, num hotel aqui em Lisboa†. Essa história não é bizarra, é mesmo dramática.» De acordo com o *Correio da Manhã*, o crime ocorreu em Novembro de 2014, no Hotel Corinthia, em Lisboa: um jovem cozinheiro assassinou, com

---

\* Piet-Hein Bakker, produtor televisivo, fundador e director da Endemol.

† [http://www.cmjornal.pt/portugal/detalhe/assassinado\\_num\\_hotel\\_de\\_5\\_estrelas](http://www.cmjornal.pt/portugal/detalhe/assassinado_num_hotel_de_5_estrelas).

uma faca de largas dimensões, um colega de 60 anos. «E porque é que isto aconteceu? O que é que não temos na cozinha que possa servir para cometer um homicídio? Temos fogo, facas, água, frigideiras... Há toda uma panóplia de instrumentos que podem ser usados para o bem ou para o mal. E a pessoa que cometeu esse crime é, com certeza, doente, tem um distúrbio grave. Mas as questões de violência não são assim tão pouco comuns, coisas como ameaças com facas ou atirar frigideiras à cabeça de pessoas. E há chefs de renome que têm esse tipo de atitude. Quando estava no *Top Chef*», recorda, «eu, o Ricardo Costa e o José Cordeiro\* conversávamos bastante sobre isto, e o chef Cordeiro dizia que a cozinha não é sítio para mulheres porque é muito violento. Primeira questão: porque é que a cozinha tem de ser um espaço de violência? Não percebo. E porque é que as mulheres não podem estar num espaço de violência? Também não percebo.»

Estar na cozinha, há que reconhecer, tem uma pressão gigantesca envolvida: a comida tem de obedecer a *standards* de qualidade e consistência, e a quantidade de trabalho é assombrosa — não se trata apenas de confeccionar os pratos, como também de preparar os ingredientes (descascar legumes e frutos, preparar molhos, entre milhentas outras coisas) e, já no pós-serviço, limpar os equipamentos. Não são raras as ocasiões em que estamos a falar em 16 ou 18 horas diárias. Toda essa tensão acumulada pode servir de gatilho a um acto de loucura†. Ou, por outro lado, a um desvio para substâncias ilícitas que, de alguma maneira, prometem aliviar a pressão. «Tudo numa cozinha acontece no limite da tua resistência física, especialmente nas alturas em que dormes quatro horas por dia. E, portanto, qual é a forma de aguentares? Droga, álcool... Não tenho uma experiência

---

\* Chef Ricardo Costa e chef José Cordeiro, ambos jurados do programa em questão.

† Em Julho de 2017, o renomado chef australiano Jeremy Storde, de 53 anos, suicidou-se. Fruto da ocorrência, o site australiano *Good Food* dedicou-lhe um artigo sobre a elevada pressão nas cozinhas: <http://www.goodfood.com.au/eat-out/news/push-on-chef-kitchens-a-melting-pot-of-mental-and-emotional-risk-factors-20170720-gxfjce>.

que possa corroborar isto, porque sempre trabalhei nos meus próprios restaurantes, e quando vou aos restaurantes de chefs meus amigos também não vejo essa realidade. Mas que é aquilo de que se fala, isso é. E há chefs mediáticos que puxam o assunto, como é o caso do Marco Pierre White. E conheço alguns casos de chefs de cozinha que chegam a incentivar essas práticas de consumo de álcool e droga como forma de manter as pessoas mais produtivas e activas. Sou absolutamente contra isso: se percebo que alguém vem para a cozinha alcoolizado ou sob o efeito de drogas, não trabalha comigo. E já tive de despedir alguns cozinheiros fantásticos. Por exemplo: tive de despedir um rapaz novo, com um problema gravíssimo de alcoolismo, porque não o consegui reabilitar. Existem muitos estudos na área da restauração e da hotelaria sobre os índices de alcoolismo, que são gigantes. É só fazer uma pesquisa no Google\*. E existe legislação, através da Regulamentação Colectiva de Trabalho, para que as próprias entidades tenham, ao nível dos recursos humanos, cuidados e atenção a esse nível. Agora, há duas formas de olhar para isto: com um ar lúdico, de *rock 'n' roll* e não sei o quê, ou com realismo, que nada tem de lúdico. É uma realidade gravíssima.» Entendido, chef.

Susana Felicidade não tem um método concreto para encontrar a fórmula para um prato perfeito. «Depende das situações, dos momentos, das épocas, da ementa para a qual estou a fazer o prato. Neste momento, nos dois restaurantes que tenho, o mercado tem necessidades que têm que ver com a rapidez da confecção, com o tratamento e a consistência do produto, ou seja: não posso ter um prato cujo produto não exista durante um determinado período de tempo. Mas, genericamente, o que procuro é agradar às pessoas. E, no limite, sendo que não faço uma comida de que não goste, também tem de me agradar.»

---

\* Confirmo. O manancial é gigantesco, tanto de artigos de imprensa como artigos científicos. Temos este como exemplo (<http://www.abc.net.au/news/2013-11-25/stressed-chefs-turning-to-drink/5115116>), ou este (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2829730/>). Mas há mais. Muitos mais.

Certo, certo, mas tem de haver mais do que isso, uma certa conceptualização artística, ou não? «Eu gosto muito do desconhecido», principia, «e sou muito curiosa.» Sem medo de falhar? «É que eu nem penso nisso... O que é falhar, na realidade? E falhar para quem, para mim? Mas eu não vou falhar: se não resultar, transformo. E é muito raro não transformar alguma coisa que me tenha corrido mal. Atrevo-me a dizer que essa é, provavelmente, uma das minhas melhores características na cozinha, a capacidade de recriar algo que não correu bem. Corrigir, transformar e surpreender-me com o resultado. Eu acho o desafio de criar uma coisa nova a partir do nada absolutamente extraordinário.» Para se lá chegar, joga-se «muito com as memórias de sabor e visuais. Eu compro muitas revistas de decoração e de cozinha, mas nunca leio os textos nem as receitas: só vejo as fotografias. E aquilo, visualmente, inspira-me a fazer coisas. E, claro, jantar fora e viajar também são influências que acabamos por absorver.» Na criação de um novo prato joga-se muito também com o factor surpresa para o cliente, cria-se uma determinada expectativa, que é suplantada pela descoberta de um novo sabor, uma nova textura, uma nova roupa. «Eu faço pratos que procuram o novo, mas que tenham algo de familiar. Há uns tempos, aqui no Pharmacia, duas canadianas chamaram-me à mesa e disseram: “Parabéns pela sua cozinha. Para nós, isto é o apogeu em termos de criação que ofereça algo novo mas que seja familiar.” E elas eram do Canadá! Como é que elas sabem que esta comida pode ser familiar, se não têm o *background* da cozinha portuguesa? Não é extraordinário? Ainda me disseram que eram estilistas e que queriam fazer o mesmo no trabalho delas.»

No fundo, tudo isto tem raiz numa certa fixação artística da chef. «Acho que sou muito obsessiva», confidencia, «não só com os pratos mas com as ideias no geral. Mas sim, sou muito obsessiva com esta arte.» De repente, fitando o nome do restaurante, ocorre-me partilhar algo de que havia dado conta uns dias antes da entrevista: foram os franceses a cunhar o termo «*restaurant*», pouco antes da Revolução

Francesa. Diz-nos Ian Kelly, biógrafo de Antonin Carême (considerado o primeiro chef-celebridade), que, «antes da Revolução, os *restaurants* parisienses não serviam refeições completas. Serviam apenas sopas: *bouillon* e *potage* — para reanimar os espíritos e aliviar as sempiternas maleitas respiratórias dos *sensibles* da moda, tal como o café fizera para uma geração anterior. Ir a um restaurante era literalmente considerado um gesto restaurativo (*restaurant*).» Partilho a lembrança com a chef, estabelecendo o paralelo com a lógica presente no Pharmacia: alimentar para restabelecer ânimos e energias. Não preciso de dizer muito mais para que Susana estoire numa gargalhada, dizendo que a coincidência é «engraçada e curiosa».

Chef, diga-me cá: tem algum ingrediente predilecto? «Alguns», pondera, «não posso deixar de falar da batata-doce. É um produto que me diz muito, e não há outro de que goste tanto como deste. Mas gosto muito de banha de porco, que é boa para tudo: sobremesas, priscos, doçaria conventual, para cozinhar e engrossar molhos, para temperar carnes, para tornar a carne mais tenra, para trabalhar massas. Também sou completamente fã de ouriço-do-mar. E carabineiros. Começo a falar disto e já me apetece mencionar também as ervas aromáticas, e já não consigo eleger só um ingrediente favorito. Também adoro sal, não me imagino a cozinhar sem sal.» E um utensílio que prefira? «O salazar. Porque está muito associado à questão do desperdício, de que falávamos há pouco. É a única ferramenta que evita o desperdício. Há uns tempos fiz um estudo concreto com a minha equipa. Nós fazíamos uma mousse de chocolate num *tupperware* grande e, de cada vez que se acabava, raspava-se com uma colher. E eu, depois, ia com o salazar e tirava o que ficava agarrado ao *tupperware*. Conclusão: dava uma dose por dia. Fiz as contas a quantas mousses venderíamos num ano e eram três mil euros. Desde então começaram a usar o salazar sem falhar um único dia, porque, apesar de ser regra, não o faziam sempre.»

Para um chef o palato é inegavelmente importante, fulcral até — ainda que haja casos, como foi o de Grant Achatz\*, do restaurante Alinea, em Los Angeles, EUA, em que é possível cozinhar tendo os sabores apenas de memória. Contudo, há duas escolas de pensamento: há quem creia que se nasce com palato apurado e há quem acredite que a capacidade para captar sabores é um músculo. Susana faz parte dessa segunda escola: «O palato, por muito que de forma inata já lá esteja, deve ser exercitado.» E como é que isso se faz? É simples: «Provando. Muito. No meu caso, a partir do momento em que tenho dois restaurantes e ando sempre a provar tudo, tenho sempre coisas novas para experimentar. E janto fora muitas vezes, por isso acaba por ser um treino natural. Não faço exercícios matinais», graceja. «Mas, sim, às vezes fazemos essas brincadeiras na cozinha, provamos isto e aquilo.»

Agora que falou em jantar fora, Susana, deu-me aqui a curiosidade de perceber o que comem os chefs, essas pessoas que cozinham de forma divina mas de quem pouco se conhecem os hábitos alimentares. «Gosto de comer uma cozinha mais tradicional, que não faço, mas da qual tenho saudades, como cabrito assado no forno, bacalhau à lagareiro e peixe grelhado. Mas também gosto muito de cozinha do mundo, a fugir completamente daquilo a que estou habituada, mas que tem mais a ver com o meu tipo de cozinha. Felizmente, Lisboa está cada vez melhor a esse nível, somos quase uma referência mundial. É, aliás, esse tipo de cozinha que faço em casa, porque tenho mais liberdade criativa do que nos restaurantes. Gosto muito de fazer coisas relacionadas com a cozinha asiática, com *lemon grass*, que é erva-príncipe, e com gengibre.» Nesse caso, cozinha muito em casa? «Muito», confirma, «e até faço muitas das coisas que faço nos restaurantes, às vezes até com elevado grau de complexidade, porque tenho as máquinas todas em casa.»

---

\* Durante um curto período de tempo, o chef premiado teve um cancro na língua e os tratamentos provocaram a perda total das papilas gustativas. O ocorrido está muitíssimo bem retratado no primeiro episódio da segunda temporada de *Chef's Table*.

Sobre a relação entre chefs, Susana não quer falar em rivalidades nem em roubos de receitas, mas antes em inspiração. «Acabamos por ser influenciados uns pelos outros. Por exemplo, em 2004 ou 2005, quando tinha o primeiro restaurante, comecei a cozinhar bochechas de porco preto com puré de batata-doce, e é um prato que mantenho na Cozinha da Felicidade. E, de repente, parece que virou moda: há um tempo, todos os restaurantes tinham bochechas, de tal maneira que o produto esgotou nos fornecedores. Este ano está a acontecer o mesmo com a cavala, que era um peixe muito pouco utilizado. Mas não acho que haja roubos de receitas. Um chef sério não rouba receitas, não faz sentido. Por favor! Qual é o desafio?»

Sobre os chefs que mais admira, Susana Felicidade parece ter dificuldade em elencá-los a todos, mas os nomes lá vão caindo, um por um: Alexandre Silva, Marlene Vieira, Miguel Castro e Silva, Ljubomir Stanisic, José Avillez, Henrique Sá Pessoa, João Sá e Nuno Diniz. Ah, e Aimée Barroyer, «que durante muitos anos foi um professor para muitos jovens chefs em Portugal. De uma forma geral», adianta, «considero que há cada vez mais chefs a fazer um excelente trabalho, quer em Portugal quer lá fora.» Quanto aos nomes internacionais, a chef Felicidade aprecia o trabalho de Magnus Nilsson (Fäviken), Massimo Bottura (Osteria Francescana) e dos televisivos Jamie Oliver, Heston Blumenthal e Raymond Blanc.

Interessa-me também perceber qual é a experiência perfeita num restaurante de *fine dining*. A chef Felicidade tem uma única regra de ouro: «Tem de ser uma experiência única, pelo rigor e pela exigência. E não é só no prato. Tudo aquilo está na perfeita harmonia de cores, de texturas. Perceber o tempo de que aqueles cozinheiros tiveram de prescindir para apresentar aquele prato, pela complexidade de sabor e texturas, e pela experiência, é surpreendente e faz-nos viajar. Mas, para mim, só vale mesmo a pena se for saciante. E não digo isto pela quantidade que se come, ou pelo menos não só. Eu não sou de comer uma ervilha e ficar bem. Mas não se trata apenas disso: é importante

sair com a expectativa satisfeita, a expectativa de que vamos ser surpreendidos.»

Um factor adjacente ao *fine dining* é a questão da estrela Michelin: uma distinção dada pela empresa francesa de pneus, que surgiu para dar aos viajantes sugestões de locais perfeitos para tomarem uma refeição. O primeiro esboço de guia surgiu na Bélgica, em 1904, e a ideia tem sido expandida ao longo do último século. Com o passar do tempo, a sofisticação e a forma refinada como a experiência de *fine dining* tem evoluído, os trâmites para se ter uma estrela mudaram e, ainda que não se saiba ao certo qual a lista de motivos que fazem com que os inspectores atribuam estrelas Michelin aos restaurantes, é fácil perceber que o *edge* na criação dos pratos, bem como a apresentação e a forma como o restaurante está disposto e cuidado, é elemento fundamental. Perceberemos isso ao longo deste livro.

Actualmente são 21 os restaurantes portugueses com estrela Michelin: cinco com duas estrelas, 16 com uma. Mas, para um chef, será que ter a estrela é assim tão importante? «Para mim, não. E sim. Passo a explicar: eu não viveria com aquilo que faço se assumisse que a estrela era importante. Porque é algo que não controlo, ainda que trabalhe para isso. Eu sei que Portugal está muito bem posicionado para ganhar uma estrela, portanto podia pensar que agora uma estrelinha é que era, mas como ela pode nunca aparecer, porque é algo que não controlo, não a ambiciono. Não trabalho para a estrela, trabalho para os meus clientes. E os meus clientes são todos estrelados, quero satisfazê-los a todos. Se isso for um critério que os inspectores da estrela Michelin considerem digno... Até nem sei bem quais são os critérios...! Fazemos todos uma ideia, mas também ouvimos tanta coisa... Chegamos a ouvir coisas um bocadinho absurdas, como o estacionamento e a quantidade de vinhos em carta, o que não tem que ver com a comida. E haverá critérios diferentes, até porque já fui a muitos restaurantes com estrela Michelin a que, assim à partida, não se percebe muito bem porque é que lhes foram dadas. São

todos muito diferentes uns dos outros. Há apenas uma qualidade que é transversal a todas as estrelas.» Em suma, «o que quero é ter sucesso junto dos clientes que me procuram, sejam eles quais forem».

Aos jovens chefs, Susana Felicidade dá um conselho: «Que valorizem a cozinha portuguesa e os cozinheiros portugueses. E falo de cozinha de uma forma bastante abrangente, do ponto de vista das tradições à volta da cozinha. De norte a sul, temos uma diversidade gigante de produtos. E, ainda que se faça uma cozinha mais contemporânea ou de *fine dining*, é importante valorizar o produto português. Acho que seria um desperdício de tempo e de energia vivermos neste momento de visibilidade que o turismo nos dá e não o aproveitar. Cabe a nós todos, especialmente no ramo da restauração e da cozinha, mostrar o melhor que temos. E se não fizermos um esforço pela preservação, seja ao nível do património gastronómico e da sustentabilidade dos produtos, tudo se perderá.»

Para fechar a entrevista, tento saber junto da chef Felicidade qual o prato mais incrível que já comeu. Como seria de esperar, a resposta não é nada fácil e demora uns minutos a chegar. «Posso dizer a melhor coisa que comi nos últimos tempos?» Concedo-lhe a benesse e o prato aparece de imediato. «Foi um salmonete, grelhado pelo meu pai.» E qual é o prato da sua vida? «Ehhhhh... Eu não posso pôr a coisa nesses termos... Consegue dizer-me qual é o livro da sua vida?» *As Intermitências da Morte*, de José Saramago. «Eh, pá, eu nunca fui assim. Tenho muita dificuldade em responder com essa certeza. Adoro marisco e peixe no geral. Mas prato da minha vida...? Não sei, uma mariscada que fosse com carabineiros, ouriços, percebes, santola, bruxas, lapas, uma mistura destas seria divinal. E um caldo de peixe ou uma caldeirada, ou uma açordinha de ovo com pão, que era o prato que a minha avó Custódia pedia sempre para fazer.»

É mais do que suficiente para deixar o entrevistador de água na boca. Para jantar, sim, mas também para todas as entrevistas que se seguirão.

Susana Felicidade, Rui Paula, José Avillez, Henrique Sá Pessoa, Marlene Vieira, Vítor Sobral e tantos outros chefs levam-nos até ao fascinante mundo da gastronomia que se pratica em Portugal, revelando as suas técnicas, preferências e rivalidades.

Repleto de histórias pessoais sobre o percurso e o pensamento dos grandes chefs portugueses, este livro desvenda as bases fundamentais para a criação gastronómica e aborda com total clareza o processo de criação de um prato de autor.

Através de conversas com os chefs, Nelson Nunes dá-nos a conhecer as suas carreiras — o momento da descoberta, a aprendizagem, os mentores, os grandes êxitos — e revela tudo o que pensam sobre a alta cozinha e de como alcançar — e manter — uma estrela Michelin.



O que é *fine dining*?

Qual o utensílio mais importante na cozinha?

Porque existem tão poucas mulheres chefs?

Qual o prato de uma vida?

Roubo de receitas: facto ou ficção?

E muitas outras questões  
são aqui reveladas!



Um retrato completo do mundo da alta cozinha em Portugal,  
obrigatório para quem gosta de boa comida  
e para quem dela vive.



<b>v o g a i s</b> com todas as letras <b>20 20 editora</b>	ISBN 978-989-668-435-8  9 789896 684358 Temas Atuais
-------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------