

Marco Pierre White

O Diabo na Cozinha

Sexo, dor, loucura e a arte de um grande chef

Tradução de José Luís Costa

 QUETZAL

*Para a Leticia Rosa, o Luciano, o Marco
e a Mirabelle, e para a avó
que eles nunca conheceram.*





Primeira fotografia que Bob Carlos Clarke me tirou, em 1986.

Introdução

Novo dia, novo jantar



DETESTO VOAR. MESMO.

É um medo que vem da minha incapacidade de compreender como é que os aviões se aguentam no ar — e de saber que alguns deles não aguentam. Concordei em participar em reuniões de negócios no estrangeiro, para mais tarde faltar ao prometido, absolutamente incapaz de embarcar. Surpreendi-me a mim mesmo quando aceitei viajar até aos Estados Unidos, para uma digressão de apresentação do meu livro, em maio de 2007. Não se tratava de uma mera viagem de ida e volta, entre Londres — a minha zona de conforto — e Nova Iorque. O itinerário preenchia dezoito páginas e punha-me a voar por todo o país, de São Francisco a Miami, com variadíssimas paragens pelo meio. Durante os primeiros três dias de viagem (de um total de dezassete), conseguira dormir nove horas, transformando-me numa fera exausta, ferida de jet lag, arrastando-me de sessão de autógrafos para programa de rádio de um aeroporto, enquanto me enfardavam e regavam de álcool, pelo caminho.

Não quero com isto soar a um refilão dum peneirento inglês — há coisas bem piores que darem-nos comida e bebida à bruta, enquanto ficamos em belíssimos hotéis. O que quero sublinhar, e isto é importante, é que me apaixonei pela América. É um lugar

extraordinário. No que toca a comida e gastronomia, lembra-me os meus primeiros tempos de atividade (Reino Unido, anos 70, inícios de 80), quando as pessoas ainda se entusiasmavam com as estrelas Michelin e os chefs queriam ser grandes cozinheiros e ganhar prémios, mais do que ser famosos. Acontece que a cena dos restaurantes nos Estados Unidos é muito mais entusiasmante do que na Grã-Bretanha, onde os restaurantes com estrelas Michelin são paternalistas com os clientes, ditam-lhes como devem comer e nunca deixam de lhes lembrar a sorte que tiveram em conseguir mesa. Não vi nada disso nos Estados Unidos. Jantar fora, na América, é coisa bem mais democrática.

Em Chicago, apreciei tanto o brilhantismo técnico de uma refeição de dez pratos, no Alinea, do Grant Achatz, como o cachorro-quente mais delicioso que comi na vida, no Hot Doug, onde tive de esperar vinte minutos na fila, até entrar.

Em Nova Iorque, reencontrei o meu velho amigo Mario Batali, aclamado chef com quem trabalhei no Six Bells, em Chelsea, Londres, em meados dos anos 80. A última vez que ele me tinha visto foi quando lhe atirei com uma panela de risoto quente para cima. Entretanto, conseguiu perdoar-me.

O Mario veio ter ao meu hotel e disse-me que almoçaríamos num dos seus restaurantes, a caminho do qual me faria uma breve visita guiada pela cidade. Saímos do hotel e passou-me para as mãos um capacete de mota — sem viseira, sem correia. Disse-me:

— Enfia lá isso e vamos.

E apontou para a *Vespa* que ali estava estacionada.

— Mario — respondi-lhe eu —, é ótimo ver-te depois de tantos anos, mas nem penses que cabemos os dois nessa coisa.

Ele é um tipo enorme, e eu também não sou pequeno.

— Marco, enfia lá o capacete.

Sabe Deus como, conseguimos comprimir-nos no banco e zarpámos.

Passsei boa parte do meu tempo em Nova Iorque naquela *Vespa*, parando para saborear tripas e esparguete com butarga no Babbo, lendário restaurante do Mario; maravilhando-me com as rãs, enguias e peixes vivos em Chinatown; admirando a vista que Brooklyn oferece do recorte da cidade (nota ao leitor: a desfrutar, de preferência, sem jet lag, sem bandulho cheio de comida e pinga e sem os primeiros sintomas de uma hipotermia); e, obviamente, ensinando à boa gente de Nova Iorque como se prepara a bebida a que chamo «o cocktail da casa». O cocktail da casa consiste em servir um shot generoso de sambuca, pô-lo em chamas e tapá-lo, fazendo descer rapidamente a mão sobre o copo. A ideia é conseguir que o copo se cole à palma da mão, para de seguida sorver ar e sambuca, dum só golo. A meio de uma demonstração, alguém deixou cair o copo em chamas perto de mim, que se estilhaçou — cravaram-se-me cacos na mão. Enfim, mais um dia de trabalho.

Foi um ano e peras. Além de «descobrir» a América, uma das maiores mudanças da minha vida foi decidir voltar à cozinha, pela primeira vez desde 1999. Poucas semanas depois de ser publicada a edição de capa dura deste livro, recebi duas ofertas de trabalho que, a serem aceites, me obrigariam a vestir novamente o avental e regressar à cozinha.

Aceitei ambas.

O primeiro trabalho parecia suficientemente simples e sem espinhas, dada a minha experiência. Pediam-me para ir a França fazer uma demonstração para quinze senhoras, nas cozinhas do hotel de Sir Rocco Forte, o Château de Bagnols, perto de Lyon. Todas elas eram hóspedes do hotel. Enquanto os maridos passavam o dia em degustações nas vinhas de Montrachet, eu estaria ao fogão a fazer a minha demonstração. Quando cheguei ao hotel, um tipo vestido com toda a elegância veio ter comigo, estendeu-me a mão e disse:

— Olá, Darko.

Fiquei um pouco irritado por me ter trocado o nome. Respon-di:

— Não, é Marco.

— Olá, Darko — repetiu ele. Ao que insisti:

— Não percebeu: o meu nome é Marco. Marco, com M.

— Não, Darko sou eu, Marco. Sou o seu anfitrião.

Senti-me um pouco idiota (e, depois disso, fui sempre muito bem-educado com o Darko). Ainda assim, não tão idiota quanto no dia seguinte, durante a demonstração.

A ideia era cozinhar três pratos numa hora, ou melhor, despachar três pratos, cada um levando apenas vinte minutos. Ti-nham de ser coisas que não exigissem grande esforço e que as senhoras pudessem reproduzir facilmente em casa. Decidi servir lagosta grelhada com salsa e cerefólio e *mousseline* béarnaise; pre-gado com citrinos, alguns coentros e funcho; e por fim, robalo *à la niçoise*. Foi ao cozinhar o robalo que falhei — ou melhor, acer-tei em cheio.

Robalo *à la niçoise* é um prato simples, em que secamos o tomate sob a grelha do forno, para evaporar a água que contém. No fundo, livramo-nos da acidez e realçamos-lhe a doçura. Feito isso, deitamos o tomate num tacho com azeite, sumo de limão, coentros e manjerição. Entretanto, deixei-me sem querer enredar na converseta com as senhoras, o que foi desastroso: perdi a no-ção do tempo. Eis-me ali na galhofa, a rir e a contar piadas, quando de repente me lembro do tomate, no forno. Ao pegar na assadeira, senti na mão a mais atroz das dores, e percebi que o seu calor abrasador me tinha soldado o polegar à porcelana. Todo eu devo ter estremecido. Ainda assim, entretido na tagarelice, o bando de sorridentes senhoras — as minhas radiantes alunas — não parecia ter reparado que o seu professor de cozinha estava a ser cozinhado.

Eu tinha duas opções. Primeira, ser profissional e fingir que nada se tinha passado, embora não me lembrasse de alguma vez ter sentido tanta dor. Segunda, acusar o golpe e sucumbir à agonia, deixar cair a assadeira e soltar um berro tão alto e tão longo que abalaria os próprios alicerces do *château* do Rocco.

Optei pela primeira. Na minha cabeça, havia um mantra: «Aguenta a dor, aguenta a dor, aguenta o raio da dor e mais nada.» Fiquem a saber que jamais assadeira alguma saiu tão depressa de um forno. Normalmente, teria pegado numa colher para raspar o tomate para dentro do tacho, mas com a dor lá se foi a colher. Dei por mim a lançar ao ar as fatias de tomate que, não sei bem como, acabaram por aterrar elegantemente no tacho, em cima das ervas, do azeite e do sumo de limão. Pareceu um número de circo. O chef da cozinha veio dizer-me: «Uau, você é mesmo rápido.» Devia ter-lhe respondido: «Segurar uma assadeira que mais parece lava derretida ajuda.» Mas não disse.

Regressado a Londres, enquanto me habituava a viver com um polegar assado, chegou-me a segunda proposta de voltar à cozinha. Foi um telefonema do pessoal do Hell's Kitchen, que me perguntava se queria entrar no programa, na televisão britânica. Mais adiante neste livro, saberão o que penso de chefs que preferem estar à frente da câmara a ficar atrás do fogão. Acho que se alguém te paga um balúrdio para vir ao teu restaurante e provar a tua comida, o teu dever é estar na cozinha. Quando eu, ainda miúdo, trabalhava no Gavroche, notava-se a diferença quando faltava o Albert Roux no serviço. Terá assim sido hipócrita, da minha parte, entrar no Hell's Kitchen? Penso que não, já que desde que me afastei das lides não sou chef nos meus restaurantes. Não me ouvem dizer que estou na cozinha; quem vem aos meus restaurantes não espera dar comigo lá. Assunto arrumado? Ótimo.

Não era a primeira vez que me abordavam para fazer televisão. Ao longo dos anos, tinha recusado várias propostas de produtoras. Ou os projetos não me agradavam, ou não caíam na altura certa. Desta vez, tudo se encaixava na perfeição, e a ideia de voltar ao ringue começou a atrair-me. Percebi que tinha saudades da adrenalina da cozinha, da alegria de servir grandes pratos. Há alturas na vida em que temos alguma coisa a provar a nós próprios. Quero provar a mim mesmo que ainda não estou acabado, que ainda tenho muito para dar. Aceitei a proposta e passei duas semanas de loucos a ensinar dez celebridades a cozinhar.

Acho que foi bom para os meus filhos verem-me trabalhar nesse ambiente. Ficaram com uma recordação que poderão guardar; uma espreitadela, ainda que um pouco maluca, para dentro do meu mundo. E adorei reencontrar alguma da malta dos velhos tempos, do Harveys e do Canteen. Embora tenha sido só um programa de televisão, tratei-o como a inauguração de um restaurante. Tentei inspirar as pessoas envolvidas, mais do que impressionar as restantes. A verdade é que nunca teria aceitado fazer o Hell's Kitchen se não tivesse sido *O Diabo na Cozinha*. Trabalhar neste livro ajudou-me a largar a bagagem que me vinha fazendo vergar e permitiu-me seguir em frente com a minha vida. Gosto de pensar que cresci. Para melhor.

Além disso, querem saber se já sou capaz de embarcar num avião sem tremer? Podem crer que sim.

Passado do carrinho

QUANDO DEI POR ELE, o carrinho do queijo já ia de saída. Foi nos anos 90, mesmo antes do serviço do jantar. Encontrava-me junto à roda, o balcão onde os empregados de mesa recolhem os pratos, na cozinha do restaurante Marco Pierre White, no Hotel Hyde Park, em Londres. Ia o carrinho a caminho da sala de jantar e transportava seis ou oito queijos. Nada de mal com nenhum deles — estavam maravilhosamente amadurecidos, papudos, suculentos. Mas na minha cozinha havia uma regra e, ao ver o carrinho passar à minha frente, reparei que essa regra fora quebrada.

A regra era simples: o queijo devia ter o tamanho certo. À tarde, depois do serviço do almoço, passava-se uma vista de olhos aos queijos e decidia-se se algum precisava de ser substituído. Se determinado queijo fosse grande — do tamanho de um prato raso, por exemplo — e metade tivesse sido comida ao almoço, a metade restante tinha ainda tamanho que chegasse para ficar no carrinho. Antes do jantar levava um retoque e estava pronto a servir.

Mas se um queijo fosse já de si pequeno — do tamanho de um pires, digamos — e depois do almoço ficasse reduzido a metade, a regra ditava que devia sair do carrinho. Tínhamos sempre queijo de reserva, que entre o almoço e o jantar tirávamos do

frigorífico para amadurecer. Como o queijo é tradicionalmente responsabilidade do serviço de sala, cabia ao chefe de sala a tarefa de substituir os que tivessem sido bem atacados ao almoço.

A ideia era simples: mostrar uma generosa oferta de queijos. Sem a apresentação certa, a oferta parece fraquinha e não é digna de seguir para o restaurante. O aspeto deve ser vistoso, generoso, não uma balbúrdia de queijinhos. Mais ainda no meu restaurante, já que eu era o chef mais bem pago do Reino Unido e dirigia o que se considerava ser um dos melhores estabelecimentos do país, naquele que era, certamente, um dos hotéis mais luxuosos do mundo.

Contudo, naquela noite em particular, estando eu junto à roda, vi o carrinho prestes a sair com um queijo pequeno demais. A minha regra, tão fácil de seguir, fora quebrada pelo chefe de sala, o Nicolas. Havia um queijo com dois terços já comidos. Foi então que me passei.

Retive a marcha do Nicolas e aponte para o carrinho.

— Onde é que vais com isso? — perguntei-lhe.

Percebeu logo que vinha ali coisa bera; via-se-lhe no olhar.

— Estou a levar o queijo, Marco.

— Não, Nicolas. Não, não, não, não. Não mesmo, foda-se.

— Desculpa, Marco.

— Isso não está como deve ser, Nicolas. Não está bem, não está como deve ser. Foda-se, não é assim que o caralho do queijo tem de ir.

— Desculpa, Marco.

Peguei no primeiro queijo. «Não está como deve ser!» Arremessei-o contra a parede, com toda a força. Ficou colado aos azulejos. Peguei no segundo queijo. «Não está como deve ser!» Parede com ele. Tal como o primeiro, estava tão maravilhosamente amadurecido que se desfez nos azulejos e ficou grudado a eles. Depois,

lancei os restantes queijos, um após outro, contra a parede. Blope, blope, blope — umas seis ou oito vezes. O carrinho estava agora vazio, fora uma faca para o queijo.

A maior parte dos chefs desviou o olhar e continuou a trabalhar como se nada fosse. O Nicolas e dois cozinheiros correram até à parede, prontos a descolar os queijos e a limpar aquele pive-te. Gritei: «Não toquem nisso. *Não toquem nisso*. Não toquem nisso, foda-se, até ao fim da noite! Ninguém está autorizado a tocar nesses queijos.» Tinham de ficar na parede a noite toda para que, quando o Nicolas viesse à cozinha, os visse colados aos azulejos brancos (menos o *camembert*, que tinha deslizado até ao chão), e para que nunca, mas nunca, repetisse o erro.

Reconheço que foi uma reação extremada, mas havia uma mensagem importante a transmitir. Permitam-me contextualizar o incidente. O meu restaurante no Hotel Hyde Park era provavelmente o mais caro do Reino Unido. Quem comesse *Foie Gras Surprise*, depois Lagosta *aux Truffes* e por fim sobremesa, pagava 85£¹ por um jantar de três pratos. Se além disso quisesse o Caviar de Robalo, pagava um suplemento de 50£². Acham pouco?

Tinha passado vinte anos da minha vida a construir uma reputação, e as pessoas — clientes, ao fim e ao cabo — pagavam pelo meu conhecimento. Já então tinha ganhado três estrelas Michelin (era o único chef britânico a tê-las) e apostava tudo na consistência. Num restaurante com três estrelas, tem de estar tudo como deve ser — senão, para quê a trabalhadeira? Quantas vezes

¹ Para dar ao leitor português uma ideia do que seria este valor em 2016: supondo que o episódio ocorresse em 1995, calculando a inflação e a taxa de câmbio de libras esterlinas para euros, o montante corresponderia a cerca de 197,14€ (Fontes: inflation.stephenmorley.org, www.xe.com, utilizadas dora-vante.) (N. do T.)

² Cerca de 116€ em 2016. (N. do T.)

não vos aconteceu já jantar fora e terem uma grande entrada, uma sobremesa ótima e um prato principal sofrível?

Eu não ia permitir que sofressem essa desfeita, ou outra parecida, no Hotel Hyde Park. Fosse o que fosse, do pão aos *amuse-gueules*, das entradas ao prato de peixe, do prato principal às sobremesas, do café aos *petits fours*, do chocolate ao queijo, tudo tinha de estar consistente ao mais alto nível.

Tudo devia estar como deve ser. Era preciso controlar até o tempero e a temperatura da sopa, que se quer quente — pode parecer evidente, mas quantos de nós não pediram já uma sopa que acaba por chegar à mesa tépida? É coisa que não me agrada, e imagino que a vocês tão-pouco. Sem consistência, nunca se passa de uma a duas estrelas, de duas a três.

O queijo esparramado na parede foi uma mensagem para todos os que trabalharam na cozinha, nessa noite: do miúdo mais novo, que acarretava ingredientes e servia o pão, ao chefe de sala, que trazia um pedido. Cada membro do pessoal da cozinha tinha de olhar para ele, colado à parede, de tão maduro, sempre que vinha à roda. Um *commis*, ou cozinheiro ajudante, de dezoito anos vem à cozinha buscar uma travessa, passa por ele e a imagem fica-lhe gravada na memória para sempre. Há que passar a mensagem de que não podes facilitar. Não basta dizer: «Vá, rapaziada, só mais um esforço.» Não funciona, ponto. Se não fores implacável, as pessoas acabam por facilitar, porque não têm medo de ti. E alcançar e manter a fasquia mais elevada, dia após dia, refeição após refeição, num ambiente tão difícil e rápido e caótico como uma cozinha de restaurante, requer uma atenção extrema ao extremo, se me permitem a expressão.

Olhando para trás, penso que de outra forma não teria conseguido. A minha busca pela excelência ia muito além da paixão

pela comida. Eu era um homem obcecado. Tinha de ser o melhor e, para lá chegar, precisaria de conquistar três estrelas Michelin. Passo a explicar: o *Guia Michelin* é um livrinho vermelho, publicado pela primeira vez em 1900 por André Michelin, em França, e que hoje é atualizado todos os anos, em janeiro. Para todos os grandes chefs na Europa (e, desde 2006, em Nova Iorque)¹ é conhecido como «a bíblia». A avaliação que atribui pode construir ou derrubar carreiras, restaurantes, e até populações inteiras. A nota mais alta, três estrelas, significa que um restaurante serve «cozinha excepcional» e que é «digno de uma viagem especial» — eufemismos de todo o tamanho. Um restaurante com três estrelas Michelin é um monumento à mais elevada — à mais *extrema* — expressão da arte de cozinhar. No momento em que este livro é escrito, só cinquenta e quatro restaurantes em toda a Europa têm três estrelas. Quando ganhei as minhas, tornei-me o primeiro chef britânico (e o mais jovem, no mundo) a conseguir tal distinção.

Era o meu sonho. Se o concretizei, não foi só atirando queijo contra a parede. E, ao contrário de muitos outros vencedores da lotaria Michelin, a minha viagem não passou por Paris. A minha história começa a mais de trezentos quilómetros de Londres, em Leeds, onde nasci a 11 de dezembro de 1961. Não se deixem enganar pelos meus dois primeiros nomes. Não venho nem de Itália, nem de França: nado e criado no Yorkshire, é dessa terra que sou filho verdadeiro.

¹ Publicado em Portugal desde 1974. Entretanto, nasceram também: em 2007, o *Guia Michelin* de Tóquio; em 2008, de Hong Kong e Macau; em 2015, do Brasil. (*N. do T.*)