





CHEFS SEM RESERVAS

SEGUNDO PRATO

NELSON MARQUES



ALEXANDRE
SILVA
PORTUGAL



ENEKO
ATXA
ESPANHA



HENRIQUE
SÁ PESSOA
PORTUGAL

CLARE
SMYTH
REINO UNIDO



DOMINIQUE
CRENN
FRANÇA/EUA



JOAN
ROCA
ESPANHA



JOÃO
RODRIGUES
PORTUGAL



PIAU
LEÓN
PERU

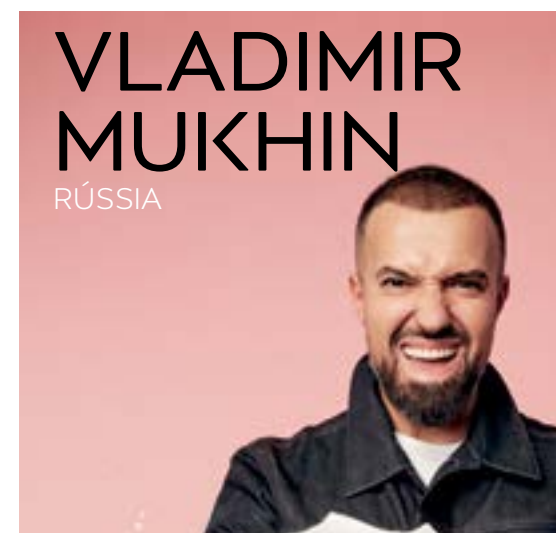
MARLENE
VIEIRA
PORTUGAL



PEDRO
PENA
BASTOS
PORTUGAL



RICARDO
COSTA
PORTUGAL



VLADIMIR
MUKHIN
RÚSSIA



MENU DE CONVERSAÇÃO

ENTRADAS

Prefácio › CÉSAR MOURÃO 16

Introdução 19

PRATOS PRINCIPAIS

ALEXANDRE SILVA › Ao encontro da natureza	22
CLARE SMYTH › Muito mais do que <i>fish and chips</i>	38
DOMINIQUE CRENN › Servir amor em doses generosas	52
ENEKO ATXA › A sustentável leveza de ser basco	66
HENRIQUE SÁ PESSOA › De Portugal para o mundo	80
JOAN ROCA › A força da família	96
JOÃO RODRIGUES › Cuidar dos guardiães do território	110
MARLENE VIEIRA › Licença para experimentar	122
PEDRO PENA BASTOS › Uma cozinha de memórias e emoções	136
PIAN LEÓN › A nova gastronomia peruana	150
RICARDO COSTA › Cozinhar em português	164
VLADIMIR MUKHIN › Regresso ao futuro	180

SOBREMESAS

Agradecimentos 195

Créditos fotográficos 196

Apoios 199

Para todas e para todos os que resistiram
para manterem vivos os seus restaurantes durante
esta desafiante pandemia

Flor branca de sabugueiro, acácia, flor de laranjeira, graviola,
lichia e maçã verde, El Celler de Can Roca



«As pessoas gostam de pensar que o processo criativo é romântico. O artista adormece à noite e é despertado pelos ecos subliminares da sua próxima ideia brilhante.

A verdade, pelo menos para mim, é que a criatividade é principalmente o resultado de trabalho duro e de estudo.»

GRANT ACHATZ

ENTRADAS



Ostra, jalapeño, foie gras e maçã verde, e *fish and chips*, The Yeatman

PREFÁCIO

Não sou *chef*, nem cozinheiro, nem nunca servi à mesa! Mas já sou cliente há muitos anos, um dos clientes com mais experiência em ser cliente. Aquele cliente que viaja de propósito para ser cliente e comer em determinado sítio.

É do conhecimento de todos que a cozinha é também arte e, como arte, está sujeita a fatores exteriores que a tornam uma melhor ou pior experiência. Uma obra mal iluminada numa parede sem destaque num museu não tem o mesmo impacto de a que está na parede principal com a luz certa. Mas isso não faz desta uma melhor obra de arte. No *fine dining*, do meu ponto de vista, acontece a mesma situação. Será que é suficiente ser bom? Será que o sabor, só por si, basta?

Costumo ter essa conversa com um amigo quando estamos num restaurante do género: «E se te apresentassem este mesmíssimo *snack* numa estação de serviço em Alcobaça?» O sabor seria exatamente o mesmo ou ecoaria de forma diferente no nosso cérebro, que, por sua vez, relembraria às papilas gustativas que estamos numa estação de serviço e já nos validaria a opinião de dizer que tinha muita manteiga ou pouco sal? Não tem só que ver com o gosto de cada um. Tem que ver com o momento, a companhia, o que comemos na refeição anterior, a luz do restaurante, a decoração e até com a música. Tudo conta para que digamos «comi o melhor arroz de lingueirão da minha vida».

Para mim, acima do *chef* só está uma coisa: o produto. Há produtos que dispensam apresentações. Um bom produto é meio caminho para um bom prato, mas um mau *chef* pode destruir um bom produto. Carabineiro, um bom caviar, ervilha-lágrima e trufa são os da minha eleição. Tendo um destes, um prato já entra a ganhar 1-0.

Infelizmente, muita gente ainda associa uma boa refeição a uma refeição bem servida, damos muito mais importância à quantidade do que à qualidade. Quando vamos a um concerto e dura uma hora, achamos fraco. «Chegou ali, tocou duas ou três canções e foi-se embora.» Pelo

contrário, quando o músico faz dois *bis*, está tudo bem:

– Então, o concerto foi bom?

– Incrível. O gajo esteve ali quase três horas a tocar.

O muito sobrepõem-se ao bom.

Hoje, um *chef* é uma estrela, e com todo o mérito. Há muito trabalho para chegar a um prato, não só o trabalho para a preparação mas toda a aprendizagem que está para trás.

Um dia perguntaram a Pablo Picasso: «Como está a pedir-me tanto dinheiro por um desenho que fez à minha frente em cinco minutos?» E Picasso respondeu: «Não foi em cinco minutos, foi em 45 anos mais cinco minutos.» Muitos dos pratos que comemos são criações dos *chefs* que já vêm de há muito, porque a avó fazia assim, a mãe ensinou daquela forma, etc. São anos de aprendizagem e de amadurecimento para chegar a esse ponto. Depois, a preparação é outra ciência. Quantas vezes, num restaurante *fine dining*, o que o cliente come numa dentada demora horas e horas a preparar.

Em suma, tudo se resume ao cérebro. Quem come é o cérebro e não o estômago. O mesmo cérebro servirá para ler este livro. Talvez com ele a comida nos saiba a outra coisa, talvez nos saiba até melhor. Talvez quando nos sentarmos num restaurante de algum destes *chefs* nos lembremos dele, talvez saibamos que aquele pão que nos servem não nos sabe só a pão, mas a como ele foi feito. Talvez nos lembremos de que atrás de um/a *chef* está tudo o que o/a fez chegar até ali.

Talvez a comida não nos saiba só a comida.

E talvez um prato «menos cheio» nos saiba a mais.

CÉSAR MOURÃO

INTRODUÇÃO

É provável que o título deste livro não lhe soe estranho: o primeiro volume foi editado em 2019, com as confissões de alguns dos mais bem-sucedidos cozinheiros da atualidade. Ferran Adrià, talvez o nome mais influente da gastronomia nas últimas décadas, descreveu-o como «um fabuloso retrato da alta-cozinha» e é impossível não me sentir privilegiado por merecer tão generosas palavras.

Meses depois desse lançamento, uma pandemia virou o mundo do avesso e lançou a restauração numa luta pela sobrevivência. Essas histórias de resistência seriam motivo mais do que suficiente para um segundo volume, mas há nas páginas que se seguem também uma tentativa de redenção face à ausência de mulheres no primeiro livro. Entre as 12 novas personalidades retratadas aqui há quatro extraordinárias cozinheiras: a portuguesa Marlene Vieira e três das melhores *chefs* do mundo – Dominique Crenn, Clare Smyth e Pia León. Como facilmente perceberá ao ler as suas histórias ímpares, estão aqui por direito próprio e não para cumprir qualquer quota.

As suas confissões e as de outros oito conceituados nomes da gastronomia portuguesa e internacional revelam muitos ingredientes com que se cozinha o sucesso dos grandes *chefs*: paixão, talento, perseverança, sacrifício e muito, muito trabalho. Mas oferecem, sobretudo, um olhar íntimo sobre a vida e a carreira de uma dúzia de génios da cozinha, que aqui se revelam despidos das suas jalecas, sem reservas. Bom proveito!



PRATOS PRINCIPAIS



Gamba rosa, arroz caldoso, burriés e pérolas crocantes, The Yeatman



ALEXANDRE SILVA

UM ESPÍRITO INQUIETO

«Não acredito em pratos de assinatura. Se me dizem que um prato não pode sair da carta, tiro-o logo, porque não quero ser escravo dele. A parte da etiqueta também não me interessa muito, é uma coisa que está ultrapassada. O que queremos é que o cliente sinta que nos aproximamos dele. O verdadeiro luxo é esse, não é ter uma faca de peixe.»

ALEXANDRE SILVA

Natural de Alenquer (n. 1980), ganhou mediatismo há uma década com a vitória no concurso «Top Chef» da RTP. Depois dessa conquista, passou pelo Alentejo Marmoris Hotel & Spa, Bica do Sapato e Time Out Market antes de entrar para o firmamento Michelin com o LOCO. A sua impressão digital é também visível na cozinha do Craveiral Farmhouse, um oásis de tranquilidade no sudoeste alentejano, e em 2021 foi distinguido com o prémio Chef de L'Avenir (*Chef* do Futuro) da Academia Internacional de Gastronomia. Conversámos no início de 2022 à mesa de outro dos seus restaurantes, o Fogo, num repasto que incluiu robalo de linha da Berlenga, borrego do nordeste alentejano com arroz de forno, tarte de tangerina queimada e outras iguarias, e onde se comoveu ao relembrar o dia em que deixou de tocar saxofone para se dedicar à cozinha.





Horta doce, Loco

AO ENCONTRO DA NATUREZA

O vinagre foi o sabor que mais marcou a minha infância. Metade da minha família é ribatejana e fazia-se escabeche de tudo: carapauzinhos de escabeche, coelho de escabeche, cogumelos de escabeche... O escabeche é um prato muito equilibrado: é salgado, é ácido, é doce, tem tudo. É um sabor que mexe comigo e está em quase todos os meus menus.

Nasci em Abrigada, uma pequena aldeia que fica no sopé da serra de Montejunto e que vivia da agricultura – sobretudo das vinhas – e da Companhia Nacional de Refratários. Metade da população trabalhava na Companhia, que faz ainda hoje quase tudo o que são refratários para o mundo inteiro, e a outra metade trabalhava nas vinhas. É uma região vitivinícola, mas que foi perdendo alguma tradição, infelizmente. A Rua das Adegas, por exemplo, deixou de ter adegas.

O meu pai era técnico de cerâmica industrial na Companhia Nacional de Refratários e a minha mãe trabalhava numa fábrica de faianças, a Decma. O meu avô era vitivinicultor e o trabalho nas vinhas é um trabalho duro, sobretudo quando é mais artesanal, por isso o meu pai tinha a obrigação de o ajudar. Eu também passei a ajudar a partir dos meus cinco, seis anos: comecei a apanhar fruta das árvores e a pô-la em sacos ou caixas, ou a juntar vides em molhos para alimentar as fogueiras. Se pudesse voltar atrás, hoje talvez fosse vitivinicultor.

Comecei a tocar saxofone aos seis anos na filarmónica de Abrigada e quis ser músico. O meu avô materno era saxofonista e eu, desde miúdo, mal chegava a casa dos meus avós corria para o quarto dele e começava a brincar com o saxofone que estava em cima da cama. Foi algo que ficou sempre comigo, até que fui aprender a tocar. Depois,