


**SOCIEDADE
TENDÊNCIA**

As novas estrelas **pop**

A profissão de chefe cozinheiro ganhou *glamour* em Portugal, câmaras de televisão e autógrafos incluídos. Hoje, já não caem os parentes na lama a quem decide ficar à frente de uma cozinha e a mexer nos tachos. Pelo contrário. O *chef* tornou-se uma marca que ajuda a vender restaurantes, serviços, produtos

POR ROSA RUELA



Chakall goza o prato. «Chego aqui e começam logo a tirar fotografias, toda a gente quer falar comigo... Parece uma estrela!» De jaleco verde-garrafa, turbante amarelo-canário e tenis com um minipuma igual ao bordado na manga direita, o argentino destaca-se entre os restantes *chefs* que ali se juntam num encontro gastronómico, quase todos de branco e alguns mesmo de chapéu alto.

Nada que o incomode. Já se habituou ao barulho das luzes e mostra-se imune às bocas da reacção. Sabe que é olhado de lado pelos mais puristas, acusado de se mostrar demasiado à vontade na televisão. «Nos programas, chupa os dedos, tem galinhas à solta... E foi modelo!» O próprio admite que é mais falado pelos seus olhos verdes do que pelas suas criações culinárias, mas não se incomoda. «No meu caso», há-de dizer, «a cozinha é apenas um meio para conseguir passar uma mensagem de vida.»

O polifacético Chakall (adjectivo que a agência de notícias AFP lhe colou na pele) dá nas vistas, já se percebeu. Nesse dia, porém, calhava a Vitor Sobral ser atacado por um grupo de jovens aspirantes a co-

zinheiros, munidos de papel e esferográfica. «Da-nos um autógrafo?» A surpresa fica toda deste lado. O dono da lisboeta Taseca da Esquina não estranha os minutos de fama e, no fim, até torce o nariz. «Cai-se no deslumbramento dos autógrafos e dos holofotes, mas na cozinha não há lugar para prima-donas. Temos de descascar alhos, ficamos com as mãos a cheirar mal...»

TEATRO CULINÁRIO

O episódio dos autógrafos também não é novidade para José Avillez, nos últimos dois anos à frente do emblemático restaurante Tavares Rico, em Lisboa. A propósito, lembra, sob os ouvidos atentos da sua assessora de comunicação: «O primeiro *chef* estrela do mundo, o Antonin Carême, nasceu em 1784!»

Sim, leu bem, José Avillez tem uma assessora de comunicação a quem chama de «patroa», no gozo. «É ela quem me obriga a trabalhar», diz, já meio-sério, este *chef* empresário que só vê vantagens no facto de a profissão de chefes de cozinha estar na moda. «As modas não são más. E nunca se apagam na totalidade.»

Seja ou não fruto de uma moda passageira, o certo é que a profissão se tornou socialmente prestigiada. A primeira explicação é prosaica. No tempo em que os *chefs* eram artesãos, não saíam da cozinha. Hoje há novos equipamentos que os libertam, ajudando a transmitir ▶

→ **A profissão de chef corresponde a uma ascensão social: são convidados para programas de televisão e solicitados por jornalistas, publicam livros**





O INTROMETIDO 'A EQUIPA É TUDO'

Começou por ter êxito na sua terra e só depois saltou para as elites. Daí o cognome, a ler com um sorriso

RUI PAULA

Há 17 anos, estreava-se em Alijó com um restaurante regional. Há três anos, e depois de estagiar com José Cordeiro (então na Casa da Calçada, em Amarante) e Miguel Castro e Silva (ainda no Bull & Bear, no Porto), arriscou entrar no mundo da cozinha de autor e fez cair muitos queixos com o seu DOC, junto ao rio Douro, na Folgosa. «Sou tudo ao contrário», admite Rui Paula. «Não fiz antes [a transição para o *fine dining*] porque não estava preparado. Andei anos no Cêpa Torta para depois partir.»

Na sua opinião, só os verdadeiros chefs são capazes de abrir espaços próprios. «Se formos a Londres e a Paris, são eles os donos dos restaurantes. Aqui, refugiam-se nos hotéis.» Não foi o seu caso. Os 42 anos apanham-no já no terceiro restaurante, o DOP, no Porto, e sempre a formar equipas. «É preciso lidar bem com os clientes, falar com eles sem medo, ir à sala. Com a equipa a trabalhar, não há problema nem na sala nem na cozinha. Se uma pessoa vem cá comer um cachaco, tem de estar sempre igual, comigo ou sem mim.»

Exigente e perfeccionista, Rui Paula gosta de ver que a sua profissão está finalmente valorizada em Portugal. «Não podemos é ficar ébrios com a moda», alerta.



→ Só em Maio de 2007 atacou o *fine dining* com o DOC, no cais fluvial da Folgosa. Agora está também no Porto, em versão DOP.





**SOCIEDADE
TENDÊNCIA**

OS NOVATOS 'É MELHOR ARRISCAR ENQUANTO SOMOS JOVENS'

Os galináceos da foto dificilmente irão parar aos fogões desta dupla. Ora leia porquê



JOÃO SÁ

E ANDRÉ
SIMÕES

Pragmáticos. Humildes. Divertidos. Conversar com João Sá, 24 anos, e André Simões, 23, é levar um banho de realidade. Aqui não se fala de um clique a anunciar vocação para os tachos, mas de dois miúdos a apostarem num curso que lhes daria logo acesso a um emprego. No campo das influências, temos João com um tio de curso feito com o chef Michel da Costa e que só a ele deixava ficar na cozinha. Pouco dado a estudos, entrou na Escola de Hotelaria e Cozinha do Estoril aos 14 anos, seguindo-se estágios na Cozinha Velha, em Queluz, e na Bica do Sapato, em Lisboa. No primeiro, avisaram-no sobre a vida de sacrifício, no segundo divertiu-se com o ambiente «um bocado maluco» da cozinha então chefiada por Fausto Airoldi. Os pais, ela bancária e ele professor, apoiaram-no sempre. Quanto a André, o curso surgiu como fuga para a frente, depois da passagem por um fast food. «Normalmente os pais querem que os filhos sejam doutores, pivots de televisão...» Mas da parte da mãe, doméstica, e do pai, gestor de negócios numa companhia de seguros, só ouviu incentivos. Em Março de 2009, juntaram-se ao enólogo Manuel Moreira e abriram o Gspot, em Sintra. «É melhor arriscar enquanto somos jovens», afirmam. É lá que dizem, com ironia, fazer «cozinha de supermercado». Nos mercados não há os produtos de que precisam.



→ Passaram ambos pela Escola de Hotelaria e Cozinha do Estoril e pelo 100 Maneiras, em Cascais. Há um ano que mostram o que valem no Gspot, em Sintra.

FOTOGRAFIA: ROSA DA SILVA

O PUTO-MARAVILHA 'TIRO UMA DÚVIDA TODOS OS DIAS'

Não vive de nariz empinado por causa da estrela Michelin. Aprendeu a ser humilde a limpar casas de banho no El Bulli...

Ter uma estrela Michelin aos 30 anos pode ser coisa para uns poucos iluminados, mas não tira o sono a este chef e empresário. Se dorme pouco é porque lhe falta tempo entre a cozinha do Tavares e os seus serviços de consultadoria, catering e take away. Queixas, nenhuma. «Penei e continuo a penar, mas com a internet, a Bimby e os fornos eléctricos penamos menos», desdramatiza. Em 2005, José Avillez recebia o título de Chef do Futuro, da Academia Internacional de Gastronomia. Para trás ficavam cinco anos dedicados aos tachos e quase outros tantos à licenciatura em Marketing. «Se fosse hoje teria feito o mesmo, o curso fez-me bem.» Estudar é, na sua opinião, o melhor caminho. Por isso frequentou vários cursos e estágios em Portugal e no estrangeiro. No El Bulli, com Ferran Adrià, aprendeu que limpar casas de banho também pode fazer parte do trabalho de uma equipa de cozinheiros. O seu maior prazer é alimentar os clientes. Logo a seguir, vem a transmissão de conhecimento. «Dou oportunidade e valor aos mais novos, exigindo desde o dia zero o que vão ter de exigir a outros. Gosto de vê-los sair da minha alçada, perceber que lhes passei amor, técnica, savoir-faire. Quero que sejam melhores do que eu.» Em casa, José Avillez tem uns 500 livros de cozinha que pouco param nas estantes. «Tiro uma dúvida todos os dias.»



→ Em 2005, foi considerado Chef do Futuro, pela Academia Internacional de Gastronomia. É chef no Tavares, em Lisboa.

JOSÉ AVILLEZ



FOTOGRAFIA: ROSA DA SILVA



- a ideia de uma profissão com um certo *glamour*.

«São actores», compara David Lopes Ramos, 62, crítico gastronómico do *Público*, *gourmet* e mestre nas horas vagas na sua pequena cozinha lisboeta, onde estufa umas perdizes como poucos. «Não é por acaso que apareceu a expressão *show cooking*. O que se vê na Madrid Fusion, por exemplo? Um grande auditório, uma cozinha montada no palco, *chefs* de frente para o público e milhares de pessoas a assistir a teatro culinário. Às vezes, nem cheiramos a comida. E provar, nunca provamos. Limitamo-nos a ver.»

Nada disso lhes retira valor. «Muitos destes *chefs* têm feito progredir a cozinha porque trouxeram novos produtos e resgataram alguns que estavam con-

→ **Os patrocínios são um negócio claramente em alta. É aí que os *chefs* conseguem ganhar dinheiro a sério**

denados ao desaparecimento», aplaude David Lopes Ramos. «É um trabalho difícil porque em Portugal ainda há muito a mentalidade do prato cheio. As pessoas olham com grande desconfiança para as cozinhas vanguardistas.»

ALPINISMO SOCIAL

Virgílio Nogueiro Gomes, 60 anos, especialista em História da Alimentação, recua até aos anos 80 para falar da visibilidade dos chefes de cozinha, altura em que António Silva e Michel da Costa aparecem na televisão. Com Vítor Sobral, Fausto Airoidi e Miguel Castro e Silva, os *chefs* passam a ser a marca do restaurante. Uma marca muito bem remunerada para quem tem notoriedade e talento.

«A maioria dos *chefs* está bem na vida, com ordenados acima da média», afirma Manuel Gonçalves da Silva, 62 anos, crítico gastronómico da VISÃO. Valores não dizem, mas, nalguns casos, presumem-se altíssimos porque recusaram convites para sair do País. As sucessivas transferências têm como motor propostas aliantes, na ordem de um quadro superior de uma grande empresa.

Dinheiros à parte, ser chefe de cozinha é uma maneira única de se alargar horizontes, sublinha Vítor Sobral. «Era difícil eu conhecer culturalmente o mundo sem ser através da cozinha», garante. «Além ►



SOCIEDADE TENDÊNCIA

O RESISTENTE 'AJUDEI A DESBRAVAR O MATO'

A família torceu o nariz quando o soube candidato a cozinheiro. Hoje, é um dos defensores mais acérrimos da classe

Com este senhor, louros a mais nem no tempero nem na cabeça. Invoca-se o seu papel na pré-história do *fine dining* em Portugal e logo Vitor Sobral atalha com um veemente «Não fui só eu!». E é verdade. Mais ou menos ao mesmo tempo, também Miguel Castro e Silva ou Fausto Airoldi faziam uma revolução na cozinha. «Ajudei a desbravar o mato», concede, «e tive a capacidade de mostrar mais o meu trabalho, até porque me falta jeito para a discrição.» Aos 42 anos, Vitor Sobral ri-se ao lembrar-se dos narizes torcidos da família quando anunciou que ia tirar um curso de cozinha. «Sou da geração dos doutores», lembra, «mas os meus pais foram fantásticos.» Na altura, nem se falava de *chefs*, grafado assim, à francesa. «Foi uma figura que se criou e nem sempre corresponde à verdade», critica. Por isso divide os chefes de cozinha em três categorias: o que foi subindo por antiguidade; o carismático; e o *knorr*. «Este foi criado por vocês [jornalistas]. É juntar água, mexer e sai *chef*. Vestem uma jaleca e pronto!» A ele não falta carisma nem trabalho. É consultor de empresas, de restaurantes e na indústria alimentar, organiza «animações gastronómicas» para lançar produtos, tem um serviço de *catering* e dá aulas de cozinha. Enquanto duram as obras no Terreiro do Paço,

onde fica o restaurante com o mesmo nome, exerce a sua profissão dominante na Tasca da Esquina.



→ Anda a apurar a mão há mais de 20 anos. Os fãs da sua cozinha podem encontrá-la nos vários livros que publicou e na Tasca da Esquina, em Lisboa.

VÍTOR
SOBRAL



► da realidade do cliente-local, fico a conhecer a vida das pessoas que estão na cozinha e a do dono do restaurante.»

A profissão de *chef* corresponde ainda a uma ascensão social: são convidados para programas de televisão e solicitados por jornalistas para dar receitas, publicam livros de receitas. «A prova de que a sociedade aceita bem», diz Lopes Ramos, «é termos jovens na cozinha com apelidos como Garrett [Bull & Bear, no Porto], Avillez [Tavares, em Lisboa], Sousa Coutinho [Grupo Oceânico, no Algarve].»

Miguel Júdice, 37 anos, presidente do grupo Lágrimas, usa de vez em quando uma frase de Oscar Wilde que pode ser resumida assim: há três formas de fazer parte de uma elite – dar de comer às pessoas, entretê-las ou chocá-las. «O *chef* pode ter alguma ambição de escalada social porque faz uma coisa de que toda a gente

gosta. Um dia, haverá um Espírito Santo numa cozinha. Será o clímax», brinca.

QUEIMADOS VIVOS

Persiste, no entanto, algum preconceito intelectual, sentiu na pele Leonor de Sousa Bastos quando o seu blogue de receitas *Flagrante Delícia* começou a fazer sucesso. «É uma pena, escreves tão bem...», comentaria a mãe. Como quem diz: que desperdício teres trocado o Direito pela pastelaria.

Entre os alunos do curso de especialização dado pelo *chef* Paulo Anastácio, na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, há umas quantas vocações tardias a provar que Leonor não está sozinha. Ema Santos, 23 anos, licenciada em Comunicação Social, vê na cozinha uma hipótese séria de fazer carreira. E o colega

Leonel Vicente, 37, dava aulas de Biologia e Geologia quando decidiu mudar o rumo da sua vida. Sem arrependimentos. «Já tinha a cozinha como *hobby* e agora sinto que estou no meu mundo.»

Difícilmente Ema e Leonel vão sentir reticências por parte dos mais velhos ao

→ **Avillez recebe três ou quatro e-mails por semana de interessados em aprender a cozinhar. Gente que quer mudar de vida e vê nele um exemplo**

vê-los aparecer de curso feito como sentiu Pedro Bettencourt, 48 anos, responsável pela área de cozinha da escola. Há 20 anos, ouviu que não era importante saber ler nem escrever. «O meu primeiro chefe quis saber por que é que eu tinha escolhido um trabalho de sofrimento e dizia: ►

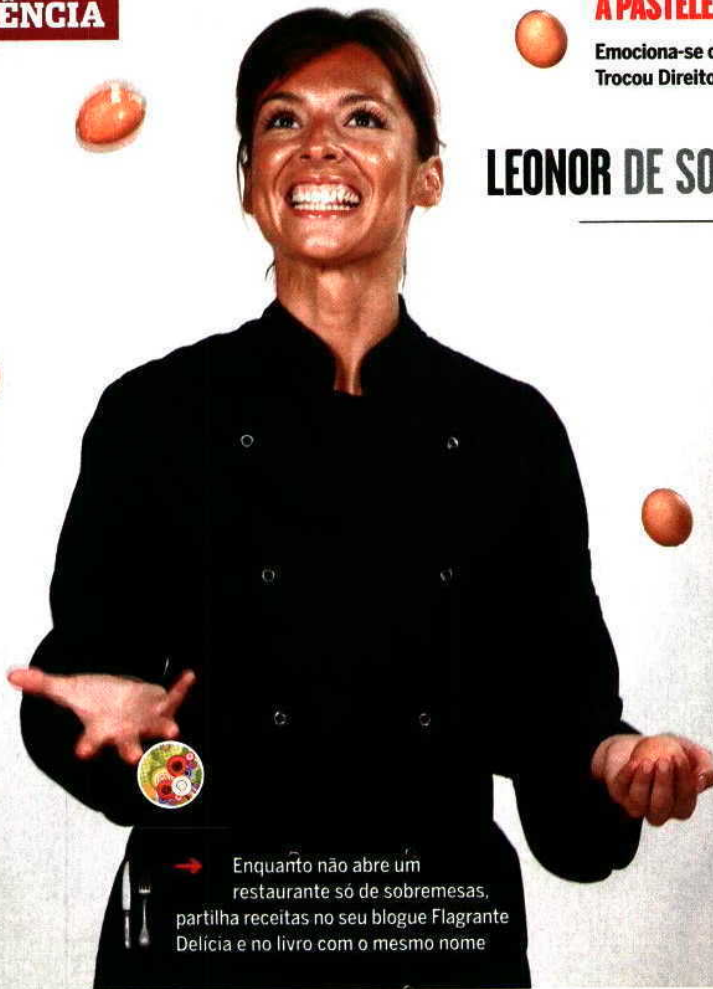


**SOCIEDADE
TENDÊNCIA**

A PASTELEIRA 'A COZINHA É UM MUNDO MACHISTA'

Emociona-se com bolos, com doces e com quase tudo o que leve açúcar. Trocou Direito pela cozinha e não podia estar mais feliz

LEONOR DE SOUSA BASTOS



→ Enquanto não abre um restaurante só de sobremesas, partilha receitas no seu blogue *Flagrante Delícia* e no livro com o mesmo nome

Tudo se precipitou quando as receitas antigas de uma avó lhe foram parar às mãos. Leonor entusiasmou-se a ensaiá-las e, um dia, deu conta de que passava mais tempo na cozinha do que na universidade. O interesse pelos tachos era antigo, mas não se comparava com esta sua nova paixão por bolos e doces. «Nada me emociona tanto como a pastelaria», iria dizer. Tanto que se auto-intitula *pâtissière* (pasteleira, em francês) no blogue de receitas que criou (www.flagrantedelicia.com) depois de ter trocado a licenciatura de Direito por um curso de cozinha, em Palma de Maiorca.

Os pais não acharam graça alguma à reviravolta na sua vida. Nem mesmo agora que, aos 27 anos, acaba de publicar um livro (*Flagrante Delícia*, ed. Objectiva). «Há a ideia de que as pessoas na cozinha não precisam de ser inteligentes...»

No futuro próximo, Leonor gostava de abrir um restaurante de sobremesas. Mas, para já, tem agendado um estágio com o conhecido pasteleiro Paco Torreblanca, em Espanha. O curso em Maiorca não a deixou traumatizada, apesar de ter sido das experiências mais difíceis por que passou. «Se soubesse o que estava à minha espera, não tinha ido! Foi muito duro, até porque a cozinha é um mundo um bocadinho machista.»

FERNANDO VILHADO/NACTOS

O SHOW-MAN 'SOU UM COMUNICADOR'

É seguramente o argentino mais conhecido dos portugueses – se descontarmos o futebolista Di Maria, claro

CHAKALL

Diz que aprendeu com Bono e Mick Jagger não haver razão para uma pessoa se transformar num extraterrestre por mais êxito que tenha. Foi quase numa outra vida que entrevistou os dois músicos – na altura ainda morava em Buenos Aires, era jornalista do diário *El Cronista* e já não ajudava a mãe no seu restaurante.

A lição ficou tão bem aprendida que hoje não se arma em estrela apesar de ser um dos chefs mais desejados das marcas e programas de culinária em Portugal, onde vive há 13 anos. Fornos Küppersbusch, bancadas Silestone, queijos President, cafés Nespresso, roupa Pepe Jeans, carro Peugeot, águas Nestlé... Já perdeu a conta aos patrocínios. Depois das boas audiências de *Sabores Divinos*, em Setembro re-

gressa a SIC Mulher com *Chakall e Pulga*, dedicado à gastronomia portuguesa. «Vou andar pelo País com um cão e uma moto com cozinha atrelada. O cão é o primeiro a provar a comida.»

Quinto filho de uma família de origem galega, suíço-alemã, basca francesa, italiana e argentina, em miúdo era solitário como os chacais. Daí o nome de guerra Chakall que, aos 37 anos, destoa com a sua imagem de homem-espectáculo. «Faço cozinha do bom-humor, comigo é sempre *good vibrations*», diz. «E não tenho uma estratégia de *marketing*, sou um comunicador.»



→ Há dois anos ficou responsável pelo menu do restaurante Quinta dos Frades, em Lisboa. E assim calou as más-línguas que o diziam limitado a facilidade do *catering*



© RITA LOPEZ DA SILVA



SOCIEDADE TENDÊNCIA

O PROFESSOR 'TENHO DE VENCER TODOS OS DIAS'

Embora não se reveja no cognome, reconhece que já saíram várias fornadas de bons profissionais da sua cozinha

Há uma frase recorrente sempre que se fala de jovens cozinheiros em Portugal: «Esse é da escola Barroyer». Não admira. Conhecido por recriar como ninguém os produtos portugueses, o chef francês acredita que Portugal tem jovens com grande valor e não hesita em dedicar-lhes boa parte do seu tempo. «Um chefe tem de formar, de cuidar das equipas. Quando um cozinheiro é bom, não queremos guardá-lo. Ele deve sair, crescer lá fora. E, a curto prazo, regressa.»

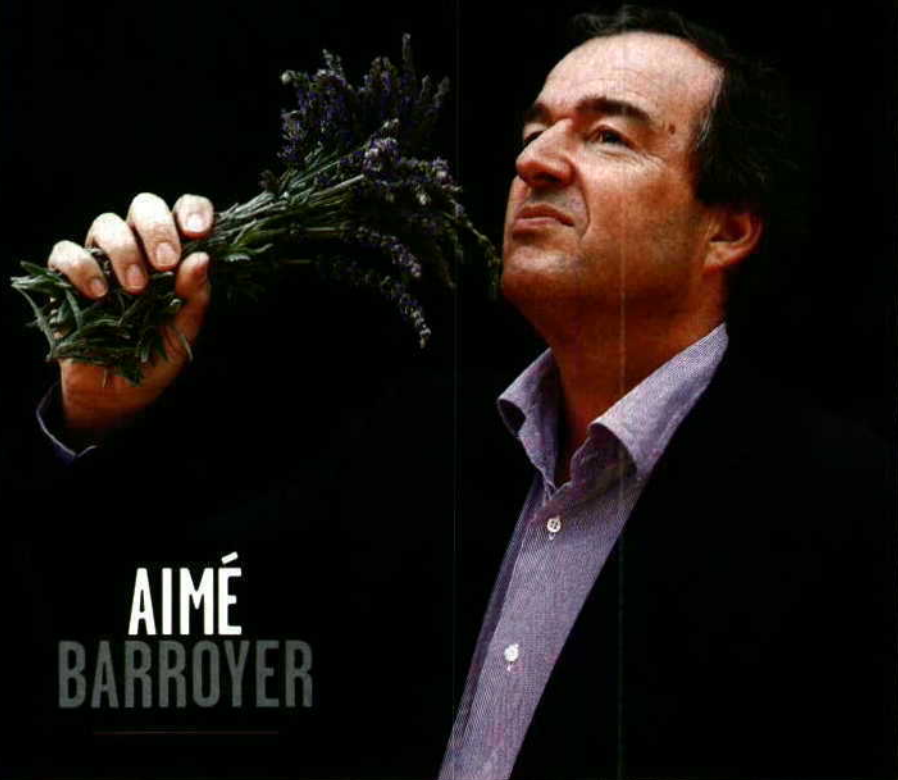
No «currículo português», Aimé Barroyer tem dois anos à frente da cozinha do Hotel da Quinta do Lago, no Algarve, e doze no restaurante Valle Flôr do Pestana Palace, em Lisboa. Aos 50 anos, quando se preparava para chefiar um projecto do grupo em Londres, recebeu um convite da família Champalimaud irrecusável: abrir o Ypsilon, o futuro restaurante do hotel e spa The Oitavos, nos arredores de Cascais (já a caminho do Guincho). «No Pestana sentia-me a repetir, espartilhado no conceito que criara. Tinha de mudar só para ver que estava vivo.»

Quando olha para as mais recentes fornadas dos cursos de cozinha, o chef lamenta a falta de entrega de algumas pessoas. «Não sou o professor, sou uma pessoa que dá e também recebe», diz. «Mas é duro trabalhar comigo porque dou o exemplo, tenho de vencer todos os dias.»



→ Vai ser preciso esperar pelo final do Verão para voltar a provar as suas criações, no restaurante Ypsilon do hotel The Oitavos, a minutos de Cascais.

AIMÉ
BARROYER



► 'É a única profissão em que um homem se queima vivo!'.»

Afinal, o que leva tanta gente a querer ser *chef*? Em muitos casos são razões erradas, diz José Avillez. «Não sabem que é uma vida de trabalho, 15 horas por dia, às vezes sete dias por semana. Só no dicionário é que a sorte vem antes do trabalho.»

Avillez recebe três ou quatro e-mails por semana de interessados em aprender a cozinhar. Pessoas de 40 anos que decidem mudar de vida e olham para ele como um exemplo a seguir, e jovens, muito jovens. Quando lhe aparecem com 14, 15 anos, diz-lhes que não quer ninguém antes do 12.º ano. «É importante estudar», insiste.

CHEFS-PROVETA

O *chef* do Tavares não é o único a ser procurado como mestre. Quem também recebe muitos e-mails a pedir estágios é Rui Paula, talvez porque sabem que investe nas suas equipas – só para o DOP, no Porto, gastou 220 mil euros em formação. Foi

preciso um trabalho apurado. «Os miúdos andam ao engano. Vêem aquelas fotografias com as espumas... Só que a comida não tem nada a ver com isso, está bonita mas não sabe a nada. Os miúdos precisam de estrutura gustativa. Se não comeram, como é que podem fazer? Quando aqui chegam nem temperar sabem.»

Quanto mais mediáticos, mais currículos recebem. Chakall coleciona listas de candidatos a estagiários a que não dá vazão; sobram os *workshops* organizados por quem o patrocina. Os patrocínios são um negócio claramente em alta. «É aí que os *chefs* ganham dinheiro a sério», diz Miguel Júdice.

«Como as marcas precisam de aumentar a quota, viraram-se para a restauração», justifica Paulo Amado, 36 anos, director das Edições do Gosto, que organiza o concurso do Chefe Cozinheiro do Ano (a próxima final é em Novembro) e faz de mediador entre os *chefs* e as empresas.

Resta saber se a tendência dos chefes-estrela tem futuro. Aimé Barroyer, que saiu do Valle Flôr, em Lisboa, para abrir o Ypsilon, em Cascais, vê mais perigos do que vantagens. «Como o País é pequeno, os cozinheiros são colocados rapidamente à frente de restaurantes, não há tempo de crescimento. Eles primeiro têm de ser cozinheiros e só depois chefes.»

→ **O trabalho destes chefs é difícil porque em Portugal há a mentalidade do prato cheio. Olha-se com desconfiança para as cozinhas vanguardistas**

Barroyé lembra que o caminho é longo e que, para o encontrar, um cozinheiro deve trabalhar, estudar, fazer asneiras. «Temos de pensar no cliente, que não pode ir à procura de uma emoção e receber uma frustração», defende. E deixa uma pergunta: porquê toda esta visibilidade se os *chefs* não têm nada para dar? ▣



110 Os novos 'chefs' pop

A profissão de chefe cozinheiro ganhou *glamour* em Portugal. Hoje, já não caem os parentes na lama a quem decide ficar à frente de uma cozinha e mexer nos tachos. O *chef* tornou-se uma marca que ajuda a vender restaurantes, serviços, produtos



AS NOVAS ESTRELAS POP

SER 'CHEF' ESTÁ NA MODA
E É GARANTIA DE NEGÓCIO