



SUPREME FLAVOURS

LJUBOMIR STANISIC

Viagens Servidas à Mesa
Dishing up Journeys

TEXTO TEXT SÓNIA GOMES COSTA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1, 2 © CONSTANTINO LEITE / PAPA QUILOMETROS; 3, 4, 5, 6 © FABRICE DEMOULIN / 100 MANEIRAS





Sem regras e um sem número de maneiras de criar alimentos que se servem à mesa. É sob esta égide que o *chef* Ljubomir Stanisic cozinha no 100 Maneiras, conceito que concebeu para provocar, estimular os sentidos e a imaginação de quem prova as obras de arte que cria. E porque onde há criação não há normativas, este chefe de três cozinhas na capital portuguesa serve a criatividade à mesa, de todas as maneiras possíveis e imaginárias.

Reflexo da personalidade de Ljubo – assim é conhecido entre amigos –, o conceito dos três restaurantes 100 Maneiras (no Bairro Alto), Bistro (na Trindade) e Nacional (em São Bento) é uma fusão do tradicional com o inovador, do conhecimento com a imaginação. Porque este *chef* gosta de comer, viajar, rir, conversar, ver filmes (sobretudo os do Tarantino) e amar... E adora misturar com mestria esses ingredientes pessoais, com os dos alimentos. E Ljubo põe nas suas criações toda a sofisticação e tempera-a com a descontração que lhe é característica. O *chef* 100 Maneiras gosta mesmo é de ter a liberdade de

No rules and a countless array of ways of creating and dishing up food. It is to this mindset that *chef* Ljubomir Stanisic cooks at 100 Maneiras, the concept he has developed to provoke, stimulate the senses and the imagination of anyone sampling the works of art he creates. And because where there is creation there are no regulations, this *chef* with three kitchens in the Portuguese capital dishes up creativity, in every way possible and imaginable.

Reflecting the personality of Ljubo – as he is known among friends –, the concept of the three restaurants, 100 Maneiras (in Bairro Alto), Bistro (in Trindade) and Nacional (in São Bento) is a fusion of traditional with innovative, of knowhow with imagination. Because this *chef* likes to eat, travel, laugh, chat, watch films (especially films by Tarantino) and to love... And he loves to masterfully blend these personal ingredients, with culinary ones. And Ljubo places in his creations no end of sophistication, seasoning them with the informality that characterises him. The 100 Maneiras *chef* really likes to have the freedom to choose one of Lisbon's most iconic images, such

Onde há criação não há normativas.
E Ljubomir Stanisic serve a
criatividade à mesa. \\Where there
is creation there are no regulations.
And Ljubomir Stanisic dishes up
creativity.



DIETER KOSCHINA

Chef de Cuisine no Hotel Vila Joya
Chef de Cuisine at Hotel Vila Joya

A Verdadeira Arte da Gastronomia

Uma das principais noções que tenho vindo a adquirir na minha carreira de *chef* é de que a verdadeira arte da gastronomia reside na combinação e na associação de comida e vinho. Esta combinação é a criação de um equilíbrio, de uma experiência, maior do que a soma das partes. É uma sinergia.

Talvez o paladar seja o mais subjetivo dos nossos sentidos. A percepção também influencia muito a forma como saboreamos. Ou seja: duas pessoas nunca saboreiam a mesma coisa, nunca percebem os mesmos sabores e paladares. Os vinhos certos conseguem sublimar os sabores de uma refeição, revelando paladares e *nuances*, um bom casamento evidencia o caráter tanto da comida como do vinho. A sensação é uma resposta imediata do organismo a um estímulo, e o vinho e a comida estão repletos de estímulos sensoriais. Por vezes, quando o vinho e a comida se aliam, nascem novos paladares. Frequentemente, esses paladares são admiráveis e reforçam a harmonia e a sinergia dessa associação. Também sucede esses novos paladares revelarem-se muito desagradáveis.

O produto fala por si, tal como a qualidade. A tendência vai no sentido da simplicidade. E o meu melhor exemplo aqui, em Portugal, é o peixe, o peixe selvagem. É de uma qualidade admirável, uma maravilha!

No que toca aos vinhos, os jovens produtores vinícolas portugueses deixam que o vinho fale por si, e daí resultam vinhos cada vez mais fantásticos. À mesa, tudo está nas mãos do *chef* e do *sommelier*. São eles quem têm de estudar as associações e de criar as combinações. Não é fácil, mas é uma tarefa apaixonante e desafiante. O ideal é quando se consegue uma combinação de comida excelente, vinho excelente, na companhia de amigos num lugar fantástico. Após 23 anos no Vila Joya, há duas coisas que me fazem sentir feliz como uma criança: almoçar ou jantar com amigos no deslumbrante terraço do Vila Joya e visitar o mercado do peixe em Sagres. É simplesmente incrível, uma verdadeira inspiração!

The True Art of Gastronomy

One of the greatest insights that I have had in my career as a *chef* is that the very true art of gastronomy lies in the combination and pairing of food and wine. This combination is about creating a balance; it is about creating an experience that is greater than the sum of its parts. It is about synergy.

And taste is perhaps the most subjective of our senses. Perception, too, plays a large part in how we taste. In a nutshell, no two people will taste the same thing and sense the same exact flavours and tastes. The right wines can accentuate the good flavours of a meal, bringing out certain flavours and nuances. A good match enhances the characteristics of both the food and the wine.

Sensation is an organism's immediate response to stimulus. Wine and food are loaded with sensory stimuli. Sometimes when wine and food come together, new flavours are born. And sometimes these flavours are amazing and strengthen the balance and synergy of the match. At other times, these new flavours can also prove to be very unpleasant.

The product speaks for itself, just as the quality does. The trend is towards simplicity. And my best example here, in Portugal, is the fish, the wild fish. Fish of amazing quality. A pure joy!

When it comes to wine, young Portuguese winemakers let the wine speak for itself and more and more amazing wines are the result. At the table it is all up to the *chef*, and the *sommelier*. They need to pair and to match. Not an easy task, but a beautiful and challenging one. But the best pairing is excellent food, excellent wine and the good company of friends in an amazing place. After 23 years at Vila Joya, there are two things that make me feel happy, happy as a child: lunch or dinner with friends on Vila Joya's breathtaking terrace, and visiting the fish market in Sagres. Simply incredible, what an inspiration!

escolher uma das imagens mais emblemáticas de Lisboa, como um estendal, e um dos ingredientes nacionais mais famosos, como o bacalhau, e transformá-los num prato delicioso e surpreendente. Desfrutar dos prazeres da vida e celebrá-los com excelente comida e em boa companhia são as máximas que Ljubo faz questão de passar, confeccionando pratos em mais de 100 maneiras diferentes.

O *chef* de origem jugoslava abriu, em 2004, o primeiro restaurante 100 Maneiras na baía de Cascais e cinco anos depois mudou-se para o Bairro Alto, revolucionando a alta gastronomia em Portugal com um menu único de degustação, de baixo preço. Em 2010, viu outra luz depois de participar no *Festival Lumière*, no Canadá, e trouxe de lá ideias e o desejo de abrir o Bistrot 100 Maneiras. Em 2011, passou para dentro do pequeno ecrã, como um dos jurados do *Masterchef Portugal*, dedicado à gastronomia. No mesmo ano, abriu o terceiro restaurante:

Nacional 100 Maneiras e ainda editou o livro *Papa Quilómetros*, uma caminhada pela gastronomia portuguesa que, em 2012, passou a programa de televisão. Em 2013, viajou com a família numa autocaravana para descobrir a gastronomia de diversos países europeus e publicou em crónicas semanais no *Expresso* e no *website papakms*. A última aventura de Ljubo foi lançar uma aplicação para *iPhone* e *iPad*, que, à distância de um toque, permite viajar pelas regiões e receitas do «Papa-Quilómetros».

as the washing line, and one the most famous national ingredients, such as salted codfish, and to transform them into a delicious and surprising dish. Enjoying the pleasures in life and celebrating them with excellent food and good company are the maxims that Ljubo insists on passing on, preparing dishes in more than one hundred different ways.

The *chef* with a Yugoslavian background opened the first 100 Maneiras restaurant in the bay of Cascais in 2004 and five years later he moved to Bairro Alto, revolutionising *haute cuisine* in Portugal with a unique, low cost tasting menu. In 2010 he saw another light after taking part in the *Festival Lumière* in Canada, bringing back ideas and the desire to open the Bistrot 100 Maneiras. In 2011 he moved onto the small screen when he became one of the jury members of *Masterchef Portugal*, dedicated to cooking. In the same year he opened his third restaurant: Nacional 100 Maneiras and he also published the book

Papa Quilómetros, a tour through Portuguese *cuisine*, which, in 2012, became a television programme too. In 2013, he went travelling with his family in a campervan to discover the food of several European countries, publishing their adventures in weekly chronicles in the *Expresso* newspaper and on the *papakms* website. Ljubo's latest adventure was to launch an iPhone / iPad app, which, with a simple tap, allows you to travel through the regions and recipes of «Papa-Quilómetros».

O 100 Maneiras é uma fusão do tradicional com o inovador, do conhecimento com a imaginação. \ \ 100 Maneiras is a fusion of traditional with innovative, of knowhow with imagination.