

# LJUBOMIR STANISIC CHEGOU A ODIAR COMIDA ATÉ QUE SE APAIXONOU PELOS CHEIROS.



*Ljubomir Stanisic*

## 100 MANEIRAS

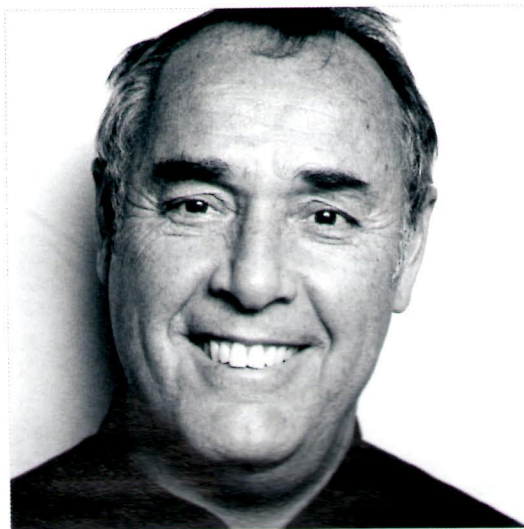
Chegou a Portugal por acaso mas apaixonou-se imediatamente pela gente e pela luz do país. Ficou. Já lá vão mais de 13 anos. Hoje tem um restaurante no Bairro Alto e outro em pleno coração do Chiado, o 100 Maneiras, que é "onde se sente bem". Mas a história podia ter sido outra. Foi o mesmo acaso que o trouxe a Portugal que o levou à alta cozinha. Chegou a odiar comida. Na altura, com 15 anos, estudava e trabalhava à noite numa padaria para sustentar a família. O seu país, a Jugoslávia, estava em guerra e a necessidade assim o obrigava. Depois, gostou. Aprendeu a seguir regras, fez uns cursos e tentou de novo. Desta vez, num restaurante. "Comecei a sentir os cheiros e percebi que tinha algum jeito. Só estava bem com uma faca na mão", conta o 'chef'. Fugiu à guerra e correu mundo. Em Portugal chegaram a oferecer-lhe trabalho na construção civil, depois numa "espécie de restaurante". Mas a experiência correu mal. "Ia matando o cozinheiro, queimei a cozinheira... Foi muito mau". Foi o 'chef' Vítor Sobral quem lhe deu a mão. Hoje, descreve a sua cozinha como uma cozinha de expressão e emoção. Inspira-se no frigorífico e cria pratos com o que tem à mão. Do Natal espera apenas uma boa mesa e uns dias de sossego. "Odeio confusão. Vou fugir para Vila Nova de Mil Fontes onde espero pescar, ver filmes e fazer amor". Fica a sugestão.

100 MANEIRAS - LARGO DA TRINDADE, Nº 9, EM LISBOA.  
RESERVAS EM [INFO@RESTAURANTE100MANEIRAS.COM](mailto:INFO@RESTAURANTE100MANEIRAS.COM)  
OU 210 990 475 E 910 307 575.

## MANIFESTO

Quando entra na cozinha, Luís Baena fica fascinado com os sons, mas também com a criatividade e a transformação das coisas. É como se, de repente, tudo ganhasse vida e vontade própria. É o sítio onde se sente bem. É no Manifesto, em Santos, que faz o que diz ser "uma cozinha interventiva e irrequieta", ao mesmo tempo que mantém a consultoria nos hotéis Tivoli, Sonae e Pénhas Douradas. Com tudo isto, anda a mil à hora e ainda arranja tempo para representar Portugal sempre que o convidam. Até porque "Portugal tem produtos excelentes" que é preciso divulgar, diz. Antes disso, ainda se inscreveu num curso de Direito mas a confusão que o país vivia com o 25 de Abril não permitiu que se deixasse levar pelas leis. Foi então que decidiu trocar a toga pela jaleca e os tribunais por um restaurante em Bruxelas. Já lá vão quase três décadas de uma carreira de sucesso. Brasil, Japão, México, China, Angola, Nigéria ou França foi o que se seguiu, até regressar à base. Hoje, mantém-se na vanguarda da alta cozinha e aproveita os livros, as viagens ou os museus para dar novo alento à inspiração. Do Natal só quer boa companhia e uma mesa cheia de doces.

MANIFESTO - LARGO DE SANTOS Nº 9 C, EM LISBOA.  
RESERVAS EM 213 963 419.



*Luís Baena*



*Vítor Sobral*

## TASCA DA ESQUINA

Em casa de Vítor Sobral nunca foi um grande chef. Desde os avós, ao pai, todos gostavam de brilhar na cozinha. Mas a rotina que me aguçou o apetite era a do português. De tal maneira que, quando decidi ser cozinheiro, aos sete anos já queria ser cozinheiro, aos quinze também. Hoje, é uma referência no mundo da gastronomia. Autor de vários livros, consultor, é na Tasca da Esquina, em Lisboa, que o encontramos. O pai, Vítor, tem muita dedicação, mas também uma paixão que lidera há mais de 16 anos. Não se lança em outros voos e satisfaz o gosto antigo. Vai mudar-se para São Paulo e preparar um novo restaurante. "Sou um chef por natureza", explica. Antes de voltar ao Natal para matar saudades e servir-lhes um bom bacalhau, a Tasca não dispensa o fogão, a não ser que entregue aos cuidados da mãe. A cozinha surge. "Numa viagem, num sítio, no banho, numa essência de risco". O que nunca pode faltar é o risco. "É como os cantores, quanto houver público, h

TASCA DA ESQUINA - RUA DOMINGOS  
CAMPO DE OURIQUE, EM LISBOA.  
[INFO@TASCADAESQUINA.COM](mailto:INFO@TASCADAESQUINA.COM)  
T. 210 993 939.