

# "CADAVEZ ESTOU MAIS ANIMALESCO"

Ljubomir Stanisic não gosta de ser chamado chef, detesta ver-se na televisão e odeia a fama que o 'Pesadelo na Cozinha' lhe trouxe. Mas sabe bem o que quer: viver na natureza, aproveitar o país e criar, criar, criar. Seja para o futuro 100 Maneiras, para o novo restaurante na Comporta ou para os projectos no Douro, contou a Mariana Correia de Barros. Fotografias de Arlindo Camacho.

Há dois meses entrou na televisão dos portugueses como costuma entrar nas cozinhas onde trabalha: a transbordar energia, a debitar lições de cozinha, a falar sem papas na língua. O Pesadelo na Cozinha transformou-se na nova missa de domingo para quem gosta de reality tv, mas para o cozinheiro, que trocou a Jugoslávia por Portugal há 20 anos, o verdadeiro pesadelo tem sido a fama. Afinal, o que o move é a paixão pela natureza, a caça, a pesca, o contacto directo com os produtos. E a criação de novos pratos, claro. Só assim se põem a andar restaurantes em Lisboa, Alentejo e Douro. Apanhado no Bistro 100 Maneiras, entre as gravações de um DOCUMENTÁRIO, o estudo de luzes para o novo 100 Maneiras e desenhos para novas ementas, conversou com a Time Out sobre a sua paixão por Portugal, a capacidade de gerir os vários restaurantes e, como não podia deixar de ser, o programa da TVI. Mas não sem antes garantir: "não me vais falar só sobre o programa, pois não?"

Liubomir Deve

# Vamos lá então arrumar o Pesadelo na Cozinha. Partiste o coração a muita gente quando disseste que não fazias a segunda temporada do programa. Está fora de questão?

Para te ser sincero não estava à espera deste choque tão grande. Que o programa ia ser bom, era garantido, porque era o Manuel Amaro da Costa e a equipa dele a dirigir - e para ter tanto sucesso a razão não sou eu. Não estou a ser ingenuamente humilde ou estúpido. É

sou a trabalhar na minha cozinha. Está a ser um gigante balão no país, um programa que entrou na história, dizem que é o mais visto. Mas não é a minha cena. Quando digo que não vou fazer segunda temporada, é que este ano não vou mesmo. Não sou um homem de televisão, sou um homem da cozinha.

## Quando foste jurado do MasterChef disseste isso mesmo. Podias ter mudado de ideias...

De quatro em quatro anos faço um programa. Continuo a respeitar aquilo que sou. Não é a minha cena. Se fizer, têm de me pagar uma casa com piscina. Já tentaram negociar comigo, várias estações e televisões,

produtores. Este ano, não. Não há

dinheiro que me convença. É uma Isto é Liubomir questão de princípio. Já percebi que as revistas estão todas atrás de ti. Estão a massacrar-te? FODA-SE, SECA DO CARALHO. A mim disse 12 vezes

"foda-se".17

vezes "caralho"

27 yezes"merda

e 6 vezes "puta"

Criancas que nos

êem, saltem para

a página 33.

não estão a massacrar porque eu não leio revistas e o que está a sair nessas revistas não é jornalismo, caracas. Tu és jornalista, não me lixes. Fazer histórias de amor, vão atrás da minha mãe. Massacre sim, nesse sentido. Não estou habituado a isso. Quero estar na cozinha e no meu espaço. Não leio nada, para te ser sincero. Não tenho interesse nenhum nessas revistas. Não

representa uma classe de jornalismo, nem são os meus clientes que as lêem.

Está a acontecer-te aquilo que acontece com os vilões das novelas na rua? As pessoas chateiam-te? Não digo que as pessoas me chateiam. As

uma equipa. Eu simplesmente sou aquilo que

## Entrevista a Liubomir Stanisic

pessoas têm os seus ídolos e gostam dessas coisas. Não tenho é muita paciência. Sou um gajo que gosta de sair, dançar, comer fora, estar no Lux até às oito da manhã. É um pouco incómodo, não dá para ir. Há pessoas que estão com o telemóvel na mão a tirar fotos comigo. Aquilo que tu estás a ser ali és tu na vida real? Sou o gajo que sou. É-me indiferente o que dizem e o que pensam. Se ligasse a opiniões já estava num manicómio. Ligo ao que dizem a minha mulher, os meus amigos, os meus familiares. E eles nunca me dizem nada. percebem que aquilo sou eu. A minha figura, sou assim em toda a minha vida. Sou o Ljubomir Stanisic, por isso é que aquilo tem sucesso, porque é natural.

Uma coisa que tem impressionado muita gente é o estado de higiene das cozinhas, que faz pensar nas tascas onde vamos. Tinhas noção que era assim? Não se podem generalizar as tascas, nem os restaurantes. Há tanta tasca boa, tanta - o Solar do Kadete, o Cova Funda, o Das Flores. Mas claro que tinha noção. Não tinha noção de tanto, como aquele de Sete Rios [O Canela, entretanto fechado pela ASAE]. Não vejo o programa, mas sei onde estão as coisas. Odeio ver aquela merda. Não gosto de me ver a mim próprio. Faz-me confusão. É uma cena tipo "foda-se". Nem vi o Papa Quilómetros, nem o MasterChef. Aquilo é um trabalho. Simplesmente são quatro meses de trabalho.

# Mas da mesma forma que provas um prato que fazes, não devias ver?

É diferente. Um prato dá-me pau feito, tenho um prazer do caraças. Aquilo não. Aquilo não é nada. Sou eu, mas não gosto de me ver.

#### Voltaste a algum dos restaurantes?

Não. Não vou voltar. Só se tiver de voltar em trabalho. Há alguns que tenho pena, gostava de voltar, mas a produtora é que devia ter esse cuidado. Porque investimos uma pipa de massa. Eles não perceberam que o programa ia ser do caralho. Estive quatro meses, todas as manhãs, nos hotéis, a escrever nos espelhos dos hotéis com o pincel dos olhos da Mónica [a mulher de Ljubomir]: "vou fazer o melhor programa de Portugal e vou ser o melhor". Todos os santos dias esta merda. Deixei de beber quatro meses. Duas vezes bebi com o Manuel Amaro umas cervejinhas. Não saí, não estive com família.

# Os teus restaurantes não se ressentem com a ausência?

Tenho a melhor equipa do mundo. Eu amo-os, é a minha família, caralho. O chef executivo, Vítor Adão, foi uma aquisição do caraças, um gajo trabalhador muita parecido comigo. Trabalha comigo há um ano e meio. Abriu comigo o Six Senses [Douro Valley], abriu comigo o SEM PORTAS, na Comporta. Estamos aqui, vamos renovar o 100 Maneiras.

# O novo Sem Portas tem alguma coisa a ver com o 100 Maneiras de Lisboa?

Nada. Tem a ver com o Alentejo.

Time Out Lisboa 3 - 9 Maio 2017

Diz que vive no triângulo Lisboa, Alentejo e Douro. Pegou recentemente na cozinha do Sublime Comporta e deu-lhe um novo restaurante chamado Sem Portas.



#### Estás cada vez mais ligado à natureza?

Sou 100% animal. Cada vez estou mais animalesco. Pesca, caça, natureza, hortas. Planto hortas. Consegui no Douro, com grande apoio da Joana, que é uma bióloga do caraças, agora estou a fazer na Comporta o mesmo. Estou a fazer kimchis, comida fermentada debaixo do chão, a um metro e meio de profundidade. Hortas únicas no mundo, com três mil espécies – está a ser implantado hoje. Hortas biológicas lindas, com a Graça Saraiva, que é da Ervas Finas. Tornámo-nos companheiros de trabalho.

#### Um bocado na linha nórdica?

Sim, mas muito mais do que os nórdicos fazem. Estamos a falar de hortas a sério. Quero agora começar a ter ANIMAIS.

# Normalmente quem tem muitos restaurantes, tem investimentos por trás. Mas tu tens tudo em nome próprio, certo?

Não quero ter mais restaurantes, não quero ter mais consultorias. Aquilo que tenho é aquilo que me faz feliz. E faço-o pelo prazer, não pelo dinheiro.

#### Gostas da parte de gestão?

Odeio dinheiro. Mas recursos humanos, adoro. É fundamental. Tens de conhecer as pessoas, quando é que têm dor de cabeça, quando têm a menstruação, quando é que estão em baixo. Tens de apoiá-las. Quando tens crises financeiras, apoiá-los, ajudá-los. Estar com eles é fundamental. Se não, não tens equipa. E eu sozinho faço cachorros, hambúrgueres e pregos numa rulote, caralho. Sem esta equipa não consigo fazer nada.

#### Sobra-te tempo para criar?

Sim, estou a criar agora. Os sítios em que mais crio são Alentejo e Douro. O Douro é um centro de criação de receitas e ementas porque tenho tudo. Planto, invento, a Joana, o Nick [Nicholas Yarnall, director-geral do hotel, que convidou Ljubomir para o projecto], estão-me todos a ajudar. É uma coisa que floresce todos os dias.

# O Douro tem essa capacidade?

Chego lá e desligo-me do mundo inteiro. Só estou ligado à comida. Acordo às sete da manhã, vou treinar o meu BOXE, partir sacos.

#### O Sublime também nasceu de um convite?

Está há dois meses em andamento, nunca publiquei ainda nada. É um projecto recente que está a andar. Apaixonante também. E duvido que haja melhor que isto. São sítios em que os directores e proprietários me entendem. Privilegiam uma coisa que é: quero ir à caça, quero plantar, quero pôr mãos na massa, quero estar na terra, quero ver o produto a crescer, quero criar a minha erva, quero desidratá-la, quero secá-la, quero fazer fogo, quero fazer fumeiro. Quando vieste pela primeira vez da tua viagem de caravana pela Europa vinhas maluco com o fumeiro e os fumos. É isso que estás a fazer agora? Foi uma coisa que me influenciou muito e finalmente consegui pô-la

em prática. Demorou alguns anos, nada é imediato. Ninguém é super-homem, nem eu sou. Foda-se. Tenho muitas falhas, humanas. Temos falhas, tantos erros cometidos na vida. Hoje sou um gajo de sucesso, mas já fali meio milhão de euros, caralho. Em Cascais. Já me fodi todo.

## Como é que vieste parar a Portugal?

Foi um acaso. Tive de sair da Jugoslávia. estava farto, não estava a correr bem. E tinha cá uma irmã, a Natacha, Ela foi-se embora e eu figuei. Já estou cá há 20 anos. Fascinei--me com Portugal. Saí muitas vezes daqui. Chateei-me. Fui viver para a China, África, Espanha, França. Várias vezes. Ia trabalhar fora, mas voltava sempre porque amava isto. Amo isto, isto é lindo. Portugal para mim é o sítio mais pequeno do mundo, que tem toda a diversidade do mundo. Tem das mais belas cidades, tem pessoas no interior que são o povo mais puro do mundo, caraças, tem uma pesca linda, uma natureza linda, tem neve, tem serra, tem produtos únicos, microclima lindo. Acho que a minha grande paixão veio pelas pessoas. Porque nunca me senti emigrante aqui.

## Tiveste alguma barreira com o português?

Não, aprendi rapidamente na cama com as mulheres. Não fui à escola, aprendi com namoradas que tinha. Tinha que me safar, falava mal inglês na altura.

# E cozinha? Tu começaste numa padaria, não foi? Era puto, comecei com 14 anos. Estava a

necessitar de sustentar a família. E comecei a trabalhar à noite na padaria e de dia ia para a escola. Dormia no autocarro, nas aulas. Não havia hipótese, não havia nada para comer, era fodido. Era uma vida complicada. Emigração dentro da guerra, és um refugiado.

# Foi o primeiro contacto com a cozinha?

Não nasci para ser cozinheiro. Essas tretas que os cozinheiros contam todos, "andei a cozinhar com a minha avó e a minha tia e desde aí sinto a cena"; "vendi empadas na praia". Isso são histórias para encher o cu de alguém. Uma pessoa sabe o que quer fazer da vida lá para os 18 anos. A cozinha bateu-me seriamente aos 18, 19 anos.

# Tu não sendo português tens uma coisa muito típica dos portugueses que é o desenrascanço. Vocês são um povo desenrascado e por isso é

que me identifiquei tanto. Se não fosse desenrascado estava lixado. Não estava onde estou. Continuava a ser um emigrante a trabalhar nas obras.

## Estudaste cozinha cá?

Nunca estudei cozinha, sou autodidacta, fui estagiar para os melhores sítios do mundo. Cozinhar com grandes cozinheiros, aprender com eles. Decidi dar o corpo às chibatadas. Tive um ano sem receber, a trabalhar de borla para aprender a cozinhar.

"Não quero ter

mais restaurantes.

não quero ter mais

consultorias. Aquilo

que tenho é aquilo

que me faz feliz.

Efaço-o pelo prazer,

não pelo dinheiro."

Tirei alguns cursos importantes, entretanto. que hoje me ajudam, cursos de base. O major curso que tirei? O curso da vida. Depois li muita coisa, acompanhei muitas formações da cozinha.

Tens aquela ambição das estrelas Michelin?

Não te digo que tenho ou não tenho. Acho que é uma cenoura para os burros. Nada a favor, nada contra. Adoro ir a restaurantes com estrela Michelin. Mas no meu negócio, como sou eu o dono, como sou eu que o pago, faz-me confusão. Já trabalhei em Cascais para ganhar uma estrela Michelin, dediquei-me a isso cinco anos e fui à falência. E a partir daí decidi criar negócios que dão felicidade às pessoas. Ponto final. Não penso nisso, sinceramente. Tu não trabalhas para a estrela, trabalhas para o teu cliente, para lhe dar prazer. Quem paga contas é o cliente, caralho. Se a estrela vier ou não vier é uma coisa que tem de acontecer sozinha. Estou-me a arrepiar a dizer-te esta merda. Se for natural, é óptimo. Se é o objectivo da vida, fuck off. A minha cena é ir ao mato, sacar a caçadeira, dar tiros nos animais, dar-lhes uma morte digna, depená-los, os pombos, etc. Cuidá-los, dar-lhes beijinhos, desossá-los. Cuidar da anatomia deles. Ir à pesca, sacar o meu peixinho, sentir a vida, acolhê-la. Aquela adrenalina que está na cana. Foda-se, é tão boa. Adoro a Ilha do Farol por causa disso. Estou ali a ter uma luta com o animal, a cuidar dele. Isto vale mais do que dez estrelas Michelin.

Se tivesses de escolher a melhor coisa que este país te deu, o que escolherias?

A paz.

Vieste de uma zona de guerra.

Foda-se, vim cheio de traumas. Deu-me paz, amor, natureza, calma, lado humano. Recebeu-me bem. Portugal é riquíssimo. Até aos 12 anos tive um cenário de vida normal. Dos 12 aos 18 não

de bicicleta, jogavam futebol, brincavam ao hula hoop.... a minha vida não foi essa. Foi dura. Foi mais saberes como esconder-te, como dar tiros, como aprender a desmontar armas. Uma infância de merda. Mas também não interessa muito, hoje estou bué da feliz. Ensinou-me tudo aquilo que sei hoje e como sou: estar à vontade a dizer "pró caralho" a quem eu quero.

# Aqui em Lisboa tens um restaurante mais sério, o 100 Maneiras... [Liubomir interrompel

Sim, menu de degustação, um restaurante muito sério.... Descontraído, foda-se.

# Quando eu digo sério, não é sério de chato. É sério do preço e da degustação.

Isso sim. Mas estou cansado desse restaurante. vou mudá-lo. Estamos a fazer obras. Está velho, as cadeiras já são desconfortáveis. Vais a qualquer restaurante, do Henrique [Sá

"Irà pesca, sacar o

meu peixinho, sentir

a vida, acolhê-la.

Aquela adrenalina

que está na cana.

(...)Adoro a Ilha

Pelo caminho teve uma padaria ao lado do Bistro, mas fechou-a, porque o desperdício à meia-noite e eu fechava às comida fazia-me

Pessoal, Loco, seia de quem for, cadeiras óptimas, custam 300€. Tenho lá cadeiras de 15€. Foi quando estava em crise. Abri aquele restaurante com esse conceito. Deu um SUCESSO do caralho, sorte a minha. Mas não é o restaurante que me representa actualmente. Estava há três anos à espera de licença para conseguir abri-lo.

Ouando abre? Vai ter o mesmo nome? Dentro de dois meses, Sim. 100 Maneiras na mesma. Não muda nada. Sou eu, é a mesma coisa. mas com mais maturidade. Mais... mais dinheiro. Melhores cadeiras. Já consigo ter luzes - está aqui o senhor das luzes.

Vai deixar de ter menus de degustação?

Vai ter degustações, vai ter também pratos à carta, vai ter degustações para vegetarianos, que é uma cozinha que a mim me fascina.

# Voltando à pergunta. Tens o Bistro, com muita onda. Como consegues?

Já se tornou um clássico. É vires comer bem, passares bem, beberes bué da bem, curtires música alta, boa gente. É um restaurante confortável, sem pretensiosismo nenhum. Ponho na ementa mioleiras, fígados, colhões de boi. Estou à vontade. Está sempre cheio, todos os dias. As pessoas dizem que o programa trouxe mais gente. Não, a gente não conseguia sentá-los há três anos ou quatro, quanto mais agora.

# E depois tens o Douro, que é?

Saúde, saúde. Por isso é que me excita tanto. Adoro cozinha vegetariana. Adoro. Vou abrir mais dois restaurantes este mês, um deles vai ser um barbecue

