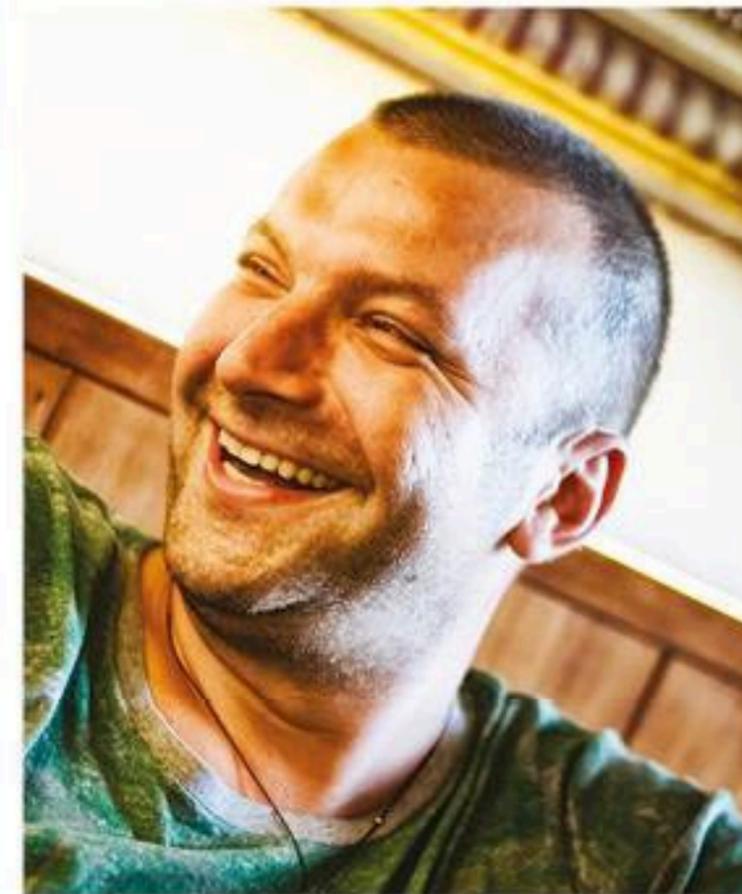




E VAIS JÁ PARA O QUARTO SEM JANTAR!

DURANTE SETE MESES, O CASAL LUBOMIR STANISIC E MÓNICA FRANCO PERCORREU A EUROPA NUMA VIAGEM GASTRONÓMICA. DISCUTIRAM, PENSARAM EM DESISTIR, SAÍRAM DA ESTRADA E DOS PLANOS. "FOI UMA AVENTURA DO CARAÇAS", GARANTEM. CONTAM TUDO NUM LIVRO. A NÓS, CONTARAM-NOS N'O QUARTO DO BISTRO, A NOVA "SALA DE ESPERA" DO RESTAURANTE BISTRO 100 MANEIRAS DO CHIADO, EM LISBOA. COM GIN.

Texto Paula Freitas Ferreira
Fotos Fabrice Demoulin



Quando chegámos ao novo espaço do Bistro 100 Maneiras – O Quarto do Bistro já o chef Ljubomir Stanasic e a jornalista Mónica Franco estavam à nossa espera. Através da janela, pedi um minuto para acabar o cigarro. "Podes entrar, também estamos a fumar", convidou o chef jugoslavo. O espaço foi criado para isso: conversar descontraidamente enquanto "picamos" uma das iguarias de Ljubo ou apreciamos um dos cocktails de Gin de Jorge Camilo, o premiado barman do Bistro 100 Maneiras.

A conversa era um "dois em um": falar d'O Quarto, mas também da viagem de sete meses que Ljubomir e Mónica fizeram a bordo de uma auto-caravana e que deu origem ao livro "Papa Krms Europa" lançado em Outubro pela Leya. Os sofás de pele em verde-garrafa, estilo retro, acompanham o rectângulo desta "sala de espera" que já foi a antiga padaria do Bistro, a Pekaria. "Se a auto-caravana fosse deste tamanho, tínhamos viajado dois anos. Mas não. A falta de espaço era sufocante", começa Ljubomir. Já lá vamos.

"Queres saber d'O Quarto? Um dia cheguei aqui e fechei a padaria. Foi mesmo assim, de um dia para o outro. Eu não tinha prejuízo, mas estava cansado de ver as quantidades de pão que sobravam e iam para o lixo. Passei fome na guerra, para mim a comida não é para deitar ao lixo, eu aproveito as cascas de cebola para a sopa". Ljubomir diz isto de forma seca e directa. Quem o conhece já sabe que é ADN. O Quarto do Bistro é uma sala independente do restaurante – a decoração é diferente, a música também, pode

