



ID: 71110467

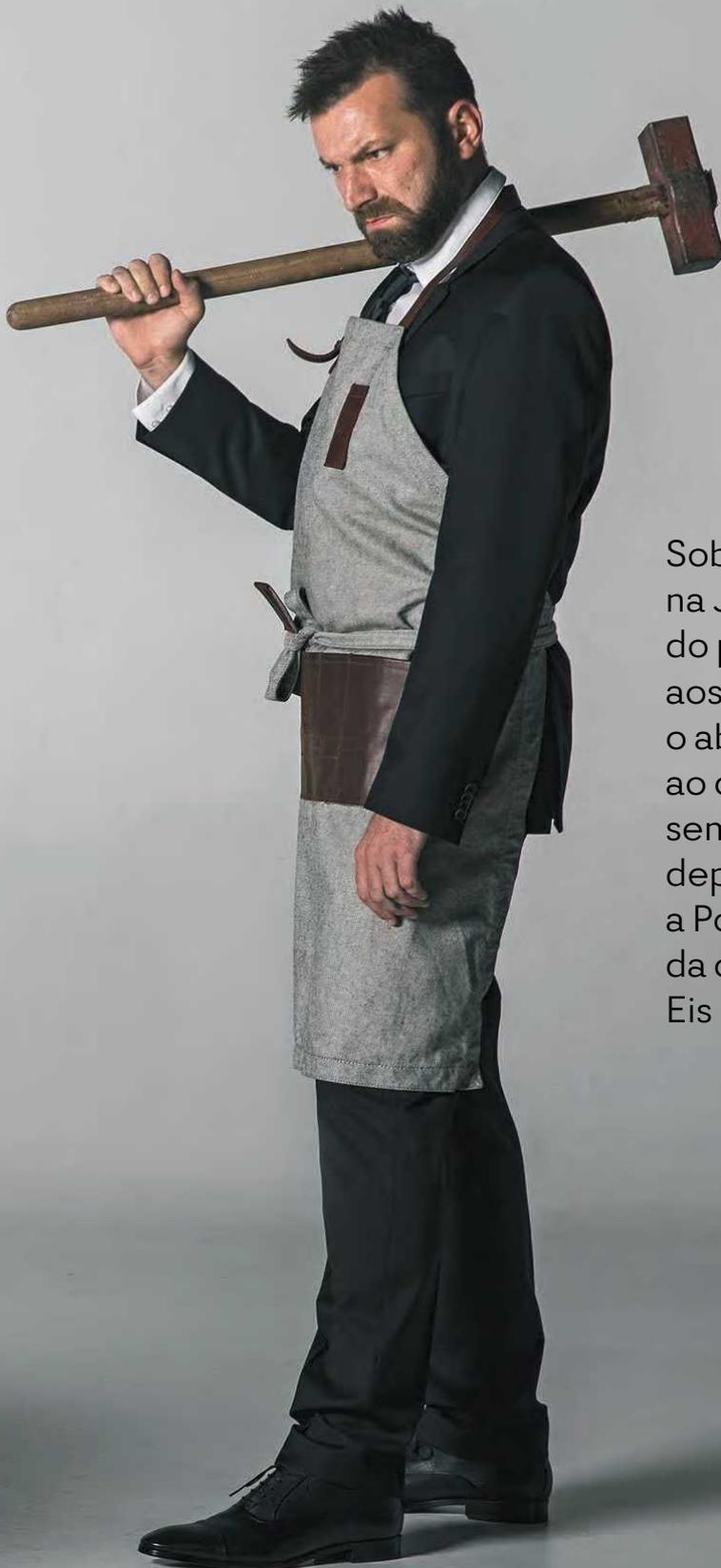
02-09-2017 | Revista E



Entrevista
Ljubomir Stanisic

Sou rijo, mas tenho coração mole”





Sobreviveu à guerra na Jugoslávia, à falência do primeiro restaurante, aos amigos que o abandonaram. Foi ao chão e levantou-se sempre. Vinte anos depois de chegar a Portugal, é estrela da cozinha e da televisão. Eis Ljubo, o guerreiro



POR **NELSON MARQUES** (TEXTO)
E **TIAGO MIRANDA** (FOTOGRAFIAS)



É

escusado tentar colar-lhe rótulos. A estrela do programa de televisão “Pesadelo na Cozinha” é uma coisa e o seu oposto, um homem de muitas faces: é um sérvio que nasceu na Bósnia mas que ainda se sente jugoslavo; é um homem que viveu os horrores da guerra mas que considera isso “um prémio de vida”; foi um mulherengo que andou “toda a vida à procura de amor”; é um apaixonado por Portugal e pela família, que lhe deu a paz que nunca teve. Em breve, vai abrir mais um restaurante 100 Maneiras. Porque o seu lugar “é na cozinha, não na televisão”.

Consegue andar descansado na rua?

Consigo, mas abordam-me diariamente em qualquer situação: na bomba de gasolina, no supermercado, em frente ao restaurante, à porta da mercearia, na escola dos miúdos... Mandam-me piropos constantemente, mas já estou vacinado. Houve uma mulher, de 45, 50 anos, que me viu a entrar no restaurante e se aproximou para tirar uma foto comigo. Ela tentava tirar o telemóvel da mala e estava toda a tremer, não conseguia desbloqueá-lo. Só dizia: “Eu amo-o, eu amo-o!” Esqueceu-se do código, esqueceu-se de tudo.

Estava preparado para o sucesso que o “Pesadelo na Cozinha” teve?

Psicologicamente, preparei-me para fazê-lo bem feito. Estive praticamente quatro meses sem beber álcool. Todos os dias, escrevia no espelho do hotel: “Vou fazer o melhor programa de Portugal.” Já tinha feito o “MasterChef” [na RTP1] e o “Papa-Quilómetros” [no 24 Kitchen], mas não estava preparado para o impacto gigantesco que atingiu: 46% de share, o programa mais visto em Portugal. Ali não há papéis. Limitei-me a ser eu, não olhei para o Gordon Ramsay. Eu sou assim, digo merdas e asneiras a torto e a direito.

Foi difícil ter a vida dissecada nas revistas cor de rosa?

Para isso não estava preparado e não gostei. Respeito muito o jornalismo, vivo e durmo com uma jornalista. Mas estavam sempre à procura de sangue, do que é que aconteceu ao meu pai, o que é que eu fiz há 20 anos, e isso não é jornalismo. Como eu era a pessoa mais visível na televisão, pensaram que, se colocassem a minha tromba na capa e ainda por cima falassem mal de mim, iam vender muito. Mas aprendi a lidar com isso, sabia que as revistas acabariam por me largar. Uma semana depois do programa acabar encontraram outra vítima. Agradeço ao Salvador Sobral para toda a vida.

Foi dito que queria um aumento generoso para fazer a segunda temporada.

Sim, disse a brincar que teriam de me dar uma casa com piscina. Se tenho o programa mais visto do país nos últimos não sei quantos anos, então têm de abrir os cordões à bolsa.

Já o convidaram?

Aí é que está [risos]. A TVI não voltou a abordar-me. A única pessoa que falou comigo foi o José Eduardo Moniz, que é meu amigo. Veio dizer-me que tinha de fazer a segunda [temporada]. Tenho recebido muitas ofertas, de todas as estações, mas neste momento não quero fazer nada de televisão,

estou completamente focado no meu próximo projeto. Vou abrir um restaurante daqui a um mês.

Que projeto é esse?

É um restaurante que sonho fazer há anos. Vou fechar o 100 Maneiras do Bairro Alto, vou abrir ali outra coisa, talvez um bar, e vou mudar para este espaço novo, na mesma rua. Preciso de foco para isto. O meu lugar não é na televisão, é na cozinha. Quero estar ao fogão. Olha para mim, estou todo queimado. Gosto de ver azeite a borbulhar, água a ferver, ver o caldo a reduzir. Isso é a minha vida, não é a televisão. Este ano não faço mais nada, nem que me deem um milhão de euros.

Também teve o seu pesadelo na cozinha.

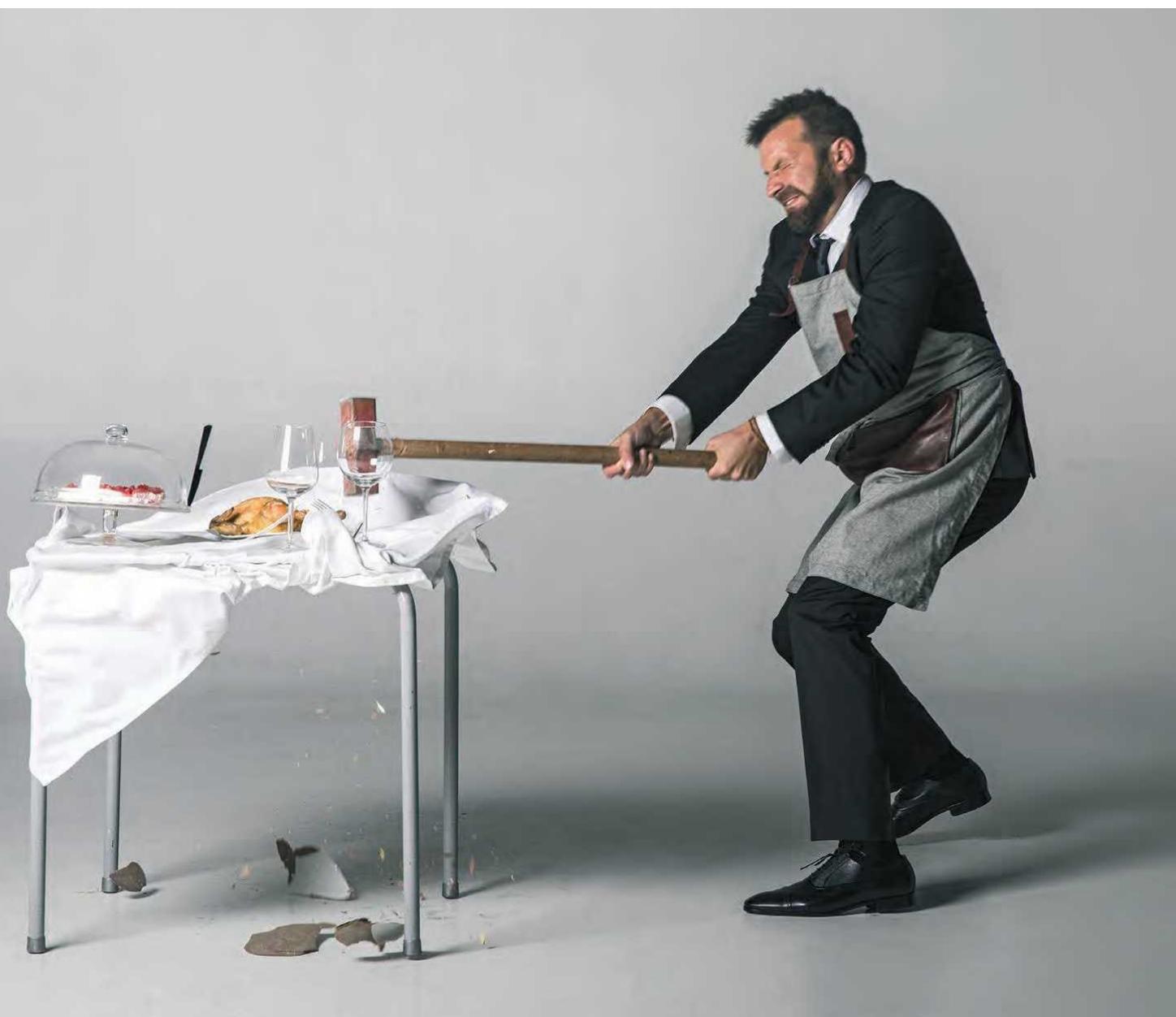
Sim, em Cascais [no primeiro 100 Maneiras] passei por uma falência de merda. Aprendi mais com os erros do que com o sucesso. Aprendi muito mais com a falência, com o fracasso, do que com um prémio da “Monocle” [o Bistrô 100 Maneiras ficou este ano em 1º lugar nos Monocle Restaurant Awards]. Para o tipo de pessoa que sou, é fundamental ir ao chão.

Quanto é que perdeu?

Muito dinheiro. Uns 350 mil, 400 mil euros. Foram dívidas que tive de



Todos os dias escrevia no espelho do hotel: ‘Vou fazer o melhor programa de Portugal’”



pagar durante seis ou sete anos, mas saldei tudo.

Perdeu também muitos amigos.

Aprendi quem era amigo e quem não era. Ligava às pessoas que pensava que eram amigas e ninguém me atendia o telefone, porque estava fadido. Comentavam que tinha traumas de guerra, que era drogado... Começaram a evitar-me. Foi excelente, porque fiz uma limpeza étnica nas pessoas com quem me dava.

O que é que falhou nessa altura?

Falhei eu. Não sabia nada de gestão e estava sozinho a gerir o restaurante.

O primeiro sócio foi o José Avillez, depois ele saiu, fiquei com o Frederico [Simões de Almeida], um betinho de Cascais que não percebia nada daquilo. Ele tratava das contas e eu nunca as via. Fui para a China não sei quantos meses, trabalhar para o Partido Comunista, porque precisava de dinheiro e eles estavam a pagar bem, e deixei o restaurante aos empregados. Isso afetou muito o negócio.

Teve de fechar a porta.

A direção do [Hotel] Albatroz deu-me 15 dias para abandonar o restaurante, nem tive hipótese de recuperar. Não me permitiu vendê-lo, não me deixou

trespassar o negócio, simplesmente pôs-me na rua. Fiquei com a merda toda nas mãos, quando tinha dois compradores interessados e podia ter pago as dívidas. Fiquei sem nada.

Foi muito duro?

Fui ao charco, parti-me ao meio. Fechei-me num casulo durante um mês, nem casa tinha. Estava a viver em casa de um amigo meu, o Fausto Lopes. Ele dava-me dinheiro, eu ia ao mercado, e comecei a cozinhar todos os dias. Passava por uma crise de autoconfiança tão grande que só queria cozinhar a toda a hora, precisava de acreditar que era bom cozinheiro. Quando

perdes um negócio, começa a duvidar de tudo. Então, fazia montes de pratos, não parava. Ele e a mulher, a Carla, não conseguiam dormir. Acor-dava-os às quatro ou cinco da manhã para virem experimentar. Foi como o renascimento de uma fénix. Fez-me levantar, erguer a minha espada e dizer: sou um guerreiro do caraças! Vivi na guerra, e a minha vida, se for preciso, é sempre guerra. Fui bater na porta do antigo Olivier, no Bairro Alto, e disse-lhe: "Quero ficar com o teu espaço. Não tenho dinheiro, mas vou pagar-te." E ele aceitou. O Fausto Lopes pôs-me 12 mil euros na mão. O Nelson Filipe, que é hoje meu sócio e



meu diretor financeiro, tinha mais uns cinco ou seis mil euros para investir, e abrimos um restaurante onde eu dormia e cozinava. A minha mãe deixou o emprego na embaixada da Sérvia, em Sófia, na Bulgária, meteu-se num avião e veio para cá ajudar-me na cozinha. O restaurante tornou-se logo um sucesso, e rapidamente comecei a pagar as contas.

Nasceu na Jugoslávia.

Nasci e vivi num país que se chamava Jugoslávia. Nasci na Bósnia, em Sarajevo, vivi na Sérvia durante quatro anos e tinha toda a família na Croácia. Não me sinto bósnio, nem sérvio, nem croata. Sinto-me jugoslavo. No passaporte sou sérvio. Não gosto.

Custa-lhe digerir essa separação?

Revolve-me o estômago, ainda tenho dificuldades em aceitar. Aquelas repúblicas deviam viver juntas para sempre. Recentemente, voltei a Sarajevo, e toda a gente me conhecia, porque o "Papa-Quilómetros" passou

lá. Fui recebido que nem um rei, por pessoas que têm um ordenado mínimo baixíssimo. Não me deixaram pagar uma única conta. A Associação de Cozinheiros foi receber-me como se tivesse chegado o Presidente dos Estados Unidos. Não consigo explicar, estou todo arrepiado a contar isto. Foi a melhor experiência da minha vida. Chorei que nem uma criança de 3 anos a bater contra uma parede. Fiz a minha purga, limpei todos os males que tinha dentro de mim. Precisava de fazê-lo. Ali, 20 anos depois, ninguém tinha religião. Nunca a tivemos, aquela guerra não era nossa. Por isso é que me considero jugoslavo. É um prémio de vida o que me aconteceu lá.

Tinha 13 anos quando a guerra rebentou em Sarajevo.

As minhas tatuagens contam a história da minha vida [mostra um símbolo no braço direito]. Isto são as seis montanhas à volta de Sarajevo e isto é o símbolo do que é tóxico. Isto [aponta

para uma data, 5 de abril de 1992] é o dia do início do cerco de Sarajevo e isto é o fim do cerco [29 de fevereiro de 1996]. E eu estive lá. Isso doeu-me durante muito tempo. Não me dói mais porque perdoámo-nos todos quando voltei lá. Não existe nenhum ódio. Fui recebido cheio de amor.

O que é que os seus pais fizeram quando começou o conflito?

Sou filho de pais divorciados. O meu pai tirou-me de casa da minha mãe, pôs-me em Mrkovici, uma das seis montanhas de Sarajevo. Era um território controlado pelos sérvios, que eram atacados a partir de baixo pelos muçulmanos, que queriam sair da cidade. E eu encontro-me lá, onde rebentam os primeiros tiros e a primeira guerra a sério.

Porque é que o seu pai o levou para lá?

Achava que eu estaria seguro, porque estava numa zona sérvia. Só que encontrei-me com 13 anos,

quase a fazer 14, num sítio rodeado de sérvios, e tive de ajudá-los. Passadas três ou quatro semanas deram-me uma arma. Pediram-me a mim e à mulher de um primo meu para levar 40 velhos, crianças e doentes para Cairi, um ponto superior da montanha de Mrkovici. Éramos os dois únicos armados e foi uma caminhada de um dia e meio pela montanha acima. Alternávamos, eu e ela, na guarda, seis horas de cada vez. Lembro-me perfeitamente de estar sentado, encostado à arma, e de ver Sarajevo toda iluminada. Estava lindo, parecia um fogo de artifício. Eram tiros que vinham das seis montanhas para a minha cidade, onde viviam sérvios, croatas, muçulmanos. Era uma carnificina autêntica, mas aquela imagem foi das coisas mais bonitas que já vi. Foi surreal. Eu era puto, uma criança! O meu filho mais velho, o Mateus, tem quase essa idade e não o imagino com uma arma. Eu tive um curso rápido de dois minutos.



Perdeu alguém na guerra?

Perdi muitas pessoas. Vi um primo ser abatido por um *sniper* mesmo ao meu lado. Estávamos num pasto grande, muito bonito, só ouvíamos uns zumbidos: fu... fu... fu... fu... fu... fu... Não sabíamos que eram balas. Levou um tiro num olho e saiu-lhe pela tampa da cabeça, ficou com o cérebro a dançar no chão. Tinha mais quatro ou cinco anos do que eu. Foi a primeira vez que vi uma pessoa morta. Não é uma história bonita para contar a ninguém.

Fez terapia para lidar com esses traumas?

Não tenho traumas. Mas durante muitos anos sonhava com a guerra, saltava da cama como se tivesse uma espingarda na mão. Já não me acontece há três ou quatro anos.

Não acha que isso é um trauma?

Não, senão tenho de ir ao psiquiatra, e não quero. Sou muito feliz e muito resolvido na vida, não tenho problema nenhum. Para mim, foi bom, aprendi com a guerra. Aprendi a ser uma boa pessoa, a ser trabalhador, a proteger a minha família. Tenho aquilo que nunca tive, uma família riquíssima, damo-nos lindamente. Tive pais divorciados, andavam à porrada, nasci na guerra... Foi a minha escola para fazer diferente.

Mais tarde foi enviado para Belgrado com a sua irmã...

A minha mãe começou a entrar em pânico e obrigou o meu pai a trazer-me para Sarajevo. Era o primeiro dia do cessar-fogo. Fui levado para casa, mas não cheguei a entrar. Ela pegou em mim e na minha irmã e

meteu-nos no último avião que saiu da cidade. O aeroporto é pequenino, e havia milhões de pessoas a querer entrar nesse avião. Só dava para ouvir choros, gritos, desespero. O avião era uma lata, não tinha uma cadeira, não tinha um cinto, não tinha nada para nos agarrarmos. Quando descolou, levei a maior porrada da minha vida. Caímos para trás, esmagados uns contra os outros. Depois chegámos a Belgrado, uma zona de paz, fomos recebidos por amigos de um tio meu. Eu só queria voltar para a guerra, dar tiros, aquela paz revoltava-me. O sangue fervia-me todo, estava cheio de raiva. Eu e a Natasa não nos adaptámos e três ou quatro dias depois fomos para Sremska Raca, uma aldeia pegada à fronteira com a Bósnia onde vivia o meu tio Micha. Eu gostava muito daquilo, era o nosso destino de férias.

Ele ainda é vivo?

Não, morreu no ano passado. Foi mais pai para mim do que qualquer outra pessoa. Era uma pessoa fechada, não falava muito, mas era um ser humano único. Acendia o foguinho dele, fazia uma sopinha de peixe do rio, levava-me à pesca, ensinava-me a matar um porco, servia-me uma boa *rakija*, a aguardente dos Balcãs. Só depois de 20 anos na cozinha é que percebi que ele plantou essa semente em mim.

Ficou quanto tempo sem ver os seus pais?

Demasiado. Dois anos a minha mãe e uns dez o meu pai. Ele foi preso na Croácia, foi prisioneiro de guerra durante cinco anos. Encontrámo-lo através da Cruz Vermelha, por isso é

que consegui sobreviver. Enterrei-o recentemente. Morreu completamente podre por dentro, por causa dos químicos da guerra. E arrumei tudo o que tinha para resolver com ele.

Como é que fez isso?

[Hesita] Deixas-me só ir buscar um copo de vinho?

Claro.

[Regressa dois minutos depois com um garrafa de rosé] Tive de perguntar à Mónica se podia contar a história de como, verdadeiramente, fiz as pazes com o meu pai. Estive sempre em guerra com ele, dizia que tinha um mau pai. Era algo que estava dentro de mim desde os meus 9 anos, quando eles se separaram.

Ele era violento com a sua mãe.

Sim, levávamos todos. Desde essa altura tive sempre muita raiva dele. Acontece que a Mónica decide escrever uma reportagem sobre *ayahuasca* [uma bebida alucinogénica feita com plantas da Amazônia utilizada há séculos pelos indígenas em processos curativos]. E, como boa jornalista, não dava para escrever sem experimentar. Ela, que nunca fumou charros, que nunca tocou em nenhuma droga na vida — somos completamente opostos —, diz-me que vai fazê-lo, e eu fico todo cagado. Disse-lhe que não ia sem mim.

Já tinha experimentado muita coisa.

Experimentei muitas drogas. Mas em relação ao *ayahuasca* nunca tive vontade de o fazer, tinha até um certo receio. Fomos para uma quinta isolada, em Azeitão. Cada um tem

a sua viagem, é uma cura. Tive as melhores imagens da minha vida, resolvi três ou quatro coisas que tinha dentro de mim. Uma delas foi o meu pai. Apareceu à minha frente, muito nítido. Chorava baba e ranho e agarrava-me a pedir-me desculpa. É surreal contar isto. Disse que não podia estar mais feliz por me ter como filho e que se me tivesse dado outra educação eu não seria tão forte como sou. E à medida que ele começou a afastar-se já só via o esqueleto. Consegui perdô-lo. Hoje orgulho-me do pai que tive. Peço-lhe desculpa por tudo o que possa ter pensado de mal sobre ele.

Foi ele que o fez rijo ou foi a guerra?

Foi ele, foi a minha mãe e foi a guerra. Sou rijo, mas tenho coração mole. Andei toda a vida à procura de amor. Sou um bruto, mas o único desejo que tinha na vida era ter família, cuidar dela, ter uma mulher com quem pudesse viver toda a vida.

Tem fama de mulherengo.

Era um grande mulherengo, pinei metade de Lisboa. O sexo era um escape na minha vida. Quando estive solteiro diverti-me muito, muito, muito, muito... Acordava de manhã e nem sabia quem estava na cama. Depois apaixonei-me. Tenho uma relação há oito anos. É o amor mais puro do mundo.

É verdade que há muita droga nas cozinhas?

Há muita droga em todo o lado. Já provei tudo, mas hoje tenho dois filhos, não tenho tempo nem paciência para isso. Já tive muitos cozinheiros que se drogavam e foram todos expulsos. Há três ou quatro anos fiz uma adenda ao contrato: têm de mijar no copo todos os meses. Tinha alguns empregados que consumiam muito. Essa gente foi toda limpa. Posso ter passado por essas experiências, mas não as permito no restaurante.

Nunca usou drogas no trabalho?

Nunca! Tenho colegas que fumam um charro e vão para a cozinha. Eu, se fumasse um charro, só conseguia deitar-me no chão a rir-me. Comigo, quando é para partir a loiça toda, bora partir a loiça toda. Mas quando trabalhas alterado não estás a trabalhar, estás a pôr o teu emprego em risco e a pôr as pessoas em risco. Agora pratico boxe, é a minha adrenalina, não preciso de



**Vi um primo ser abatido.
O tiro entrou-lhe por um olho
e saiu pela tampa da cabeça”**



drogas. Fumo só um charro de vez em quando, tenho aqui um pouco de erva plantada por mim no Alentejo. Produzo vinho do melhor que há, amo estas merdas, porque hei de meter-me noutras?

Começou a trabalhar cedo.

Aos 15 anos, em Belgrado. A minha mãe não conseguiu arranjar emprego, então fui trabalhar à noite numa padaria. Ao início odiava, mas tornei-me logo um exemplo no trabalho. Encontrei ali um escape e quis ser um líder. De manhã, dormia em pé no autocarro, às vezes caía de joelhos, mas tinha orgulho porque estava a sustentar a minha família. Odiava estudar, mas tinha ótimas notas.

Na escola era conhecido como o bós-nio maluco.

Era avariado dos cornos! Era tratado como um emigrante, como um refugiado, e não aguentava. Pegava numa cadeira e espetava-lhes na cabeça.

Decidiu partir em 1997. Porquê?

Estava rodeado de gente estúpida e, se continuasse assim, ia morrer estúpido. Com 16 anos pus-me a ler livros a sério, foi através deles que comecei a conhecer o mundo e ganhei coragem para viajar. Comecei a ler Charles Bukowski, foi ele que me ensinou muito sobre álcool, sobre drogas, sobre putas, sobre dinheiro, sobre tudo! Aquilo bateu-me a sério, decidi partir.

Sem destino?

Sim, mas sabia que tinha uma irmã em Portugal. Era um rebelde que queria mostrar que era grande, mas quando fiquei sem um tusto fui ter com a maninha. Meti-me com uns freaks, só fiz asneiras. Foi quando comecei a experimentar drogas. Quando fiquei sem nada, em Espanha, pedi à minha irmã para me mandar dinheiro para ir ter com ela. Na Jugoslávia nem nos dávamos bem, a vida nem sequer nos proporcionou vivermos juntos. Hoje temos um amor único. É uma guerreira como eu, uma Ljubomir com mamas [risos].

Mal chegou, roubou-lhe o livro de cheques e comprou um carro para viajar pelo país.

Comprei um Fiat Tipo todo podre, viajei por Portugal inteiro. Ainda tinha dentro de mim aquele sangue

rebelde, preguei-lhe muitas partidas, coitada. Ela não aguentou, foi para o Canadá. E eu fiquei sozinho em Lisboa, tive de fazer-me à vida.

Que Portugal é que descobriu nessa época?

Fui a todo o lado. Lembro-me perfeitamente da zona do Gerês, sou um filho da montanha. Senti-me logo em casa. Conheci pessoas do interior que não sabiam falar a minha língua e tratavam-me tão bem, parecia que era português. E eu, que era emigrante, vinha da guerra, tinha sido tão mal tratado, de repente entro num país onde sou tratado como um ser humano. Não me imagino a viver noutro país. Amo os portugueses, são o melhor povo do mundo.

Não falou da comida.

A comida é genial. Há um encanto na cozinha portuguesa que é a pobreza. Há muitos pratos que nascem com dois ou três ingredientes. O bacalhau à lagareiro é azeitinho, alho e bacalhauzinho. Se tiver a batata, ótimo, toda esmagadinha, ali perfeita; as migas nascem porque alguém não tinha nada para comer, pega no pão que sobrou do dia anterior, em poejo e hortelã, um bocadinho de um caldinho, tomatinho esmagado, e saem umas belas migas! É muita engenhoca na cozinha. A gastronomia portuguesa é das mais ricas da Europa. Vais a uma aldeia do Alentejo, entras num café e tens o pãozinho de lenha ainda quente, umas amêijoas do caraças, um coelho frito incrível, uma cabidela de chorar por mais. Vais a uma aldeia de Espanha, sentas-te num café e levas um pão seco e comes aquela maionese que está no balcão há seis horas!

Tem nacionalidade portuguesa?

Não, mas amava ter. Não tenho é paciência para estar sete horas à espera no SEF.

Começou num restaurante de picanha, mas ficou lá pouco tempo.

Sim, na Rua das Janelas Verdes [em Lisboa]. Trabalhei lá uma semana. Chateei-me com o cozinheiro, expliquei-lhe que primeiro tinha de grelhar a gordura. O gajo diz-me: “Tu não sabes nada, volta para o teu país!” E eu espetei-lhe um garfo na mão. Nunca mais se vai esquecer que a picanha é sempre grelhada primeiro do lado da gordura [risos].

Para onde é que foi a seguir?

Fui trabalhar para as obras em Estremoz, numa casa gigantesca do patrão do restaurante. Só aguntei duas semanas, tinha cérebro, queria aplicá-lo. Voltei a Lisboa e fui trabalhar para o restaurante Doca de Santo. Não me quiseram na cozinha, fui trabalhar no bar. Costumávamos fumar na copa, e o administrador, o senhor Zé Luís, mandava-nos todos embora. Eu não falava bem português, e os meus colegas ensinaram-me a pedir desculpa. Um dia, o senhor Zé Luís entra aos gritos, e eu digo-lhe o que me ensinaram: “Calma, senhor Zé, chucha-me a tola que isso passa.” Pá, atiraram-se todos para o chão a rir-se. Depois é que me disseram que tinha mandado o gajo fazer-me um broche. Não fui despedido porque lhe explicaram que me tinham enganado. Nesse dia senti-me tão mal que decidi que ia aprender português e falar melhor do que qualquer um deles ali. Depois disso quis ir trabalhar com o melhor cozinheiro. Disseram-me

que era o Vítor Sobral, e fui ter com ele. Deixou-me quatro horas à espera para a entrevista. Foi com ele que comecei a aprender a cozinha a sério.

É por isso que lhe chama pai?

Por respeito. Deu-me uma oportunidade para trabalhar, subiu-me para um lugar alto na cozinha dele. Depois, abandonou-me num restaurante chamado Açoreana, levou toda a equipa. E eu jurei que ia ser melhor do que ele. Esta vingança fez-me amá-lo.

Parece quase a repetição do que aconteceu com o seu pai.

É exatamente o mesmo. Agradeço-lhe muito por ter-me abandonado naquele restaurante. Foi fundamental para mim.

Dão-se bem?

Damo-nos lindamente!

E com o José Avillez, o que é que se passou no 100 Maneiras, em Cascais?

É uma história longa. Ele era estagiário no Fortaleza do Guincho quando lá estive, e começámos a dar-nos bem. Quando eu quis sair, ele ia abrir um restaurante, e decidimos fazê-lo juntos, como sócios. As pessoas falam que andámos às turras, mas tivemos momentos mesmo muito bonitos! Saíamos juntos, ele ama a minha mãe, tem um respeito enorme por ela. Só que eram dois chefes de cozinha, dois galos num poleiro. Ele queria crescer, queria ser bom cozinheiro, eu achava que cozinhar era melhor do que ele, e houvesse ali uma certa faísca. Tivemos a nossa fase de quarentena, ficámos uns oito anos sem nos falarmos.



Era um grande mulherengo, pinei metade de Lisboa. O sexo era um escape na minha vida”



Faz-me feliz matar um javali, dar-lhe festinhas enquanto o sangue lhe cai pelo pescoço”

Como é que resolveram isso?

Ele foi muito humilde. Há um ano telefonou-me e disse: “Bora lá tomar um copo.” Não existe ódio nenhum entre nós. É meu amigo e respeitamo-mo-nos muito. Tornou-se um grande chefe, uma referência europeia.

Ele vai ser o primeiro chefe em Portugal a conseguir três estrelas Michelin?

Não, vai ser o Hans Neuner [do restaurante Ocean, no Algarve], que é o melhor chefe neste país. É o mais humilde, um trabalhador do caracás, um enorme cozinheiro, um gajo que viajou pelo mundo inteiro à pala da cozinha e um chanfrado dos cornos como eu. Amo esse tipo de pessoas.

A cozinha não é lugar para fracos.

É para gente dura. É um ambiente quase de tropa.

Trabalha-se muitas horas.

Trabalho que nem um cão. As pessoas não sabem o que é preciso para fazer o prato que têm à frente. Mas esta é a vida de um cozinheiro. Se não não és cozinheiro, és um gestor.

Vai para a cozinha todos os dias?

Tento ir. Basta olhar para os calos nas minhas mãos. Gosto é de estar com a frigideira na mão, de sentir o fogo.

Onde é que vai buscar inspiração?

Inspiro-me em tudo. Comecei a fazer filetes de peixe-aranha limados depois de ter sido picado por um peixe-aranha quando mergulhava no mar. E sirvo um prato chamado Brejo Largo, que é o nome da praia na costa vicentina onde me apaixonei pela Mónica. Estávamos ali a acampar, e eu não tinha nada, a não ser um Campingaz e um tachinho. Comprei uma garrafa de vinho por 1,10 euros, apanhei uns camarões pequeninos e fiz uma caldeirada com tomilho e alho selvagem que apanhei no mato. Foi uma das melhores refeições da minha vida.

Continua apaixonado como nesse dia?

Estou apaixonado até às orelhas, cada dia existe mais amor. Ela é a mulher da minha vida. Ela não admite isso, mas sem ela não seria metade do que sou hoje. Traz-me muita paz, vem de uma família cheia de amor, tudo aquilo que eu não tive. É a primeira vez na vida que estou a amar uma mulher.

Mas já se tinha casado antes.

Por papéis. Estava ilegal há três ou quatro anos e ela era advogada. Um dia entrei no escritório dela, ela sorriu, e eu disse: “Antes de tratar dos papéis, queres ir almoçar?” Fomos almoçar, demos uma queca num Ibis. Pouco tempo depois, estava casado. Ao quarto mês, ela disse-me que estava grávida. Eu não estava à espera de nada daquilo, mas o meu filho é a pessoa que mais amo no mundo. Separámo-nos pouco depois de ele nascer.

Qual foi a coisa mais estranha que já comeu?

Na China comi ratos, no Príncipe comi carne de macaco e carne de tartaruga. Apoio financeiramente a defesa das tartarugas, mas, se ela já está morta e ma servem, vou dizer que não? Também já provei carne de golfinho, que é ótima. A Greenpeace saltou-me em cima porque pesquei um atum com quase 200 quilos há uns anos. Recebi uma carrada de e-mails a chamarem-me assassino de animais.

Já viu o “Cowspiracy”?

[risos] Tentei. Vi meia hora, mas depois devo ter adormecido. Tenho muitos amigos, como o Diogo Amaral e o João Manzarra, que deixaram de comer carne e peixe depois de verem o documentário. Eu respeito-os, mas nunca vou fazê-lo. Agora, apresentem-me alguém que defenda mais a natureza do que eu. Compro carne biológica, apoio os produtores. Adoro vegetais, tenho hortas em todos os sítios onde trabalho, planto as minhas coisas, sou o único chefe deste país que tem um restaurante vegetariano. Respeito muito os vegetarianos. Atualmente, a minha alimentação e a da minha família é 60% vegetariana. Mudei muito e comecei a sentir-me bastante melhor. Pesava 112 quilos, hoje peso 89.

Porque é que decidiu mudar?

Há dois anos apanhei uma doença em

São Tomé, perdi 18 quilos, os médicos achavam que era cancro. Já estava a escrever o testamento, a família estava toda em pânico. Então, um amigo meu, que trabalha no [Hospital de] Santa Maria, obrigou-me a fazer as análises todas de novo e descobriu que, ao beber água do rio, tinha ingerido uma bactéria que é uma das principais causas de morte em África. Com dois antibióticos fiquei bem. Como nessa altura não conseguia comer carne, comecei a ingerir muito mais vegetais e a ler sobre alimentação saudável. Nós somos aquilo que comemos. Existem só três segredos para viver mais tempo na vida: comer bem, fazer desporto e dormir muito. Li tanto sobre isto que decidi transformar a minha alimentação. Antes era um idiota. Os clientes pediam-me pratos vegetarianos e eu expulsava-os. Hoje, o Bistrô tem 30% de opções vegetarianas. E acabo de abrir um vegetariano no meio do Douro [no Hotel Six Senses Douro Valley], chama-se Terroir. Abriu há três meses e está a ser um sucesso.

E o que é que está a fazer na Comporta?

Estou a tentar implementar esses mesmos princípios de saúde no restaurante Sem Porta, do Hotel Sublime. Agora fiz lá um *food club* inspirado no boxe. É uma cozinha no meio de uma horta redonda que parece um ringue de boxe.

Nunca teve ambição de ter uma estrela Michelin?

Já tive, em Cascais. Foi uma das razões por que falei. Gastava dinheiro nos melhores produtos, queria ter o melhor serviço. A partir daí, afastei-me dessa ideia. Sou tão feliz a fazer o que faço que uma estrela Michelin não faz qualquer diferença.

O que é o melhor dessa vida de chefe?

É ter a oportunidade de comer bem na vida. De dar uma morte digna aos animais. De ter um pombo e abri-lo

todo, tirar-lhe o peito, o coração, o fígado e os pulmões, tirar-lhe o sangue com um paninho, tomar conta dele... Isto é o melhor de ser chefe.

O que é que gostava de fazer a seguir?

Tanta coisa. O que mais desejo é, nos próximos anos, afastar-me da cidade, com a minha família e com o meu *staff*, e ajudar uma aldeia a viver à volta de um restaurante e a ser autossustentável. Ter o senhor que tem vacas e cabras e nós produzirmos o queijo, ter a senhora que tem uma horta, o pescador que apanha o peixe, e conseguirmos fazer uma comunidade à volta desse projeto. É um dos meus maiores sonhos profissionais.

Ainda anda de moto?

Claro, sou *motard*. Adoro andar de moto, sinto-me livre quando estou só eu e o bicho. Tenho uma moto personalizada, com 230 cavalos, aquilo voa. As pessoas mais próximas dizem-me que vou morrer de pé, com uma frigideira na mão, ou a andar de moto. A Mónica odeia que eu o faça. E adoro pescar, é um grande escape na minha vida. Faço pesca submarina e pesca de cana.

Que outras coisas o fazem feliz?

A minha mulher e os meus filhos são o que me faz mais feliz. Faz-me feliz cozinhar, sorrir, ter pessoas interessantes à minha volta, ouvir música, comer, praticar boxe, fazer sexo... Faz-me feliz tirar as espinhas a uma sardinha, dar um tiro num pombo ou num faisão, matar um javali e ir lá com a faca sangrá-lo, tirar-lhe o sangue todo, fazer-lhe festinhas enquanto o sangue lhe cai pelo pescoço. Deixa-me triste, mas ao mesmo tempo faz-me feliz. Cozinhar é o meu dom. Sou um grande cozinheiro, não há dúvida disso. E seria muito infeliz se não tivesse a oportunidade de fazer outros felizes com o meu dom. ●



E

A Revista do Expresso

EDIÇÃO 2340
2/SETEMBRO/2017

A louca história de Ljubomir Stanisic

O sérvio, campeão de audiências na TV, é cada vez mais respeitado entre os chefes portugueses. Tão popular quanto politicamente incorreto, parte a louça toda em entrevista a Nelson Marques

Nélio Lucas
O misterioso facilitador da Doyen

Miguel Rovisco
O brilhante, e injustamente esquecido, dramaturgo





0 2 3 4 0

5 6 0 2 8 4 6 0 0 0 2 8 4

HOJE GRÁTIS

O LIVRO DAS 1001 NOITES

VOLUME 7
PREFÁCIO DE MIA COUTO
CAPA DE HUGO MAKAROV

2 de setembro de 2017
2340 • €3,50

Director: Pedro Santos Guerreiro
Director Executivo: Marlim Silva
Directores Adjuntos: Nicolau Santos, João Vieira Pereira e Miguel Cadete
Director de Arte: Marco Grieco

www.expresso.pt

Fundador: Francisco Pinto Balsemão

Expresso

24h

Não perca o Expresso Diário

E | Expresso DIÁRIO

Use o código que está na capa da Revista E para ler o Expresso Diário de segunda a sábado no seu smartphone, tablet ou computador, sem pagar mais por isso.

Mais famílias vão ficar isentas de pagar IRS

➔ **Decisão está fechada** no Governo: maior número de rendimentos deixa de pagar qualquer valor

➔ **11% das famílias suportam 70% do imposto**

➔ Fisco diz que reforma de Passos de 2015 devolveu €437 milhões. **Costa promete €200 milhões** P8e10

Patrões querem descida de IRC de 21% para 19%

Menos impostos para as empresas é uma das 14 medidas que António Saraiva quer ver inscrita no Orçamento do Estado

O presidente da CIP vai apresentar ao Governo as suas reivindicações para o próximo ano. A descida do IRC é uma delas, mas o líder dos patrões quer também a regularização urgente, completa e imediata da dívida do Estado às empresas que "aumentou significativamente". Dívida essa que diz, em entrevista ao Expresso, estar já nos mil milhões de euros. E20

Protesto de enfermeiros ameaça fechar blocos de parto

Enfermeiros-parteiros vão entregar cédula e deixar de dar assistência a grávidas e bebés. Médicos desresponsabilizam-se

As grávidas que a partir de segunda-feira recorram a centros de saúde e hospitais públicos deixam de ter assegurado o acompanhamento da gestação, do parto ou do próprio recém-nascido por enfermeiros de saúde materna e obstetria. Ordem dos Enfermeiros apoia o protesto e quer agir contra o Estado. Médicos assinam declaração para não assumir responsabilidades. P24

Rating melhora

A agência de notação Moody's, a primeira a classificar a dívida portuguesa no patamar de "lixo" em 2011, melhorou a perspectiva para as emissões da República de "estável" para "positiva". Esta é uma decisão que normalmente antecipa a subida do rating. A Moody's volta a pronunciar-se dentro de quatro meses.

Costa em Bruges

O primeiro-ministro português é o convidado de honra na sessão solene de abertura do ano letivo do Colégio da Europa, que tem lugar no dia 15 de setembro, em Bruges.

Casais vão poder corrigir AIMI

A Autoridade Tributária e Aduaneira vai permitir que, a partir da próxima semana, os casais corrijam a informação conjunta patrimonial e assim possam rever o valor do Adicional ao Imposto Municipal sobre Imóveis (AIMI) que terão de pagar.

As viagens dos altos quadros do Estado

A secretária-geral do Ministério da Economia foi aos Estados Unidos numa viagem paga pela Oracle, empresa com quem assinou contratos em nome do Estado. Dirigentes dos ministérios da Saúde e da Administração Interna também aceitaram o convite. Só o representante da Justiça pagou as despesas. P3

Integram esta edição semanal, além deste corpo principal, os seguintes cadernos: ECONOMIA, REVISTA E

Nesta edição

saúde

Camané
«Nunca fico satisfeito»

ACUSAÇÃO A JOSÉ SÓCRATES JÁ ESTÁ 80% ESCRITA

Como uma história que começou com um "homem da mala" atingiu banqueiros e gestores. **Guia para compreender uma investigação** que está quase pronta — 1506 dias depois P18

Tudo como dantes em Tancos

Ap fim de dois meses, paióis de Tancos assaltados ainda não foram desativados e segurança mantém-se quase na mesma P16

Máfia italiana lava dinheiro na Guarda

P23

Guterres cita expulsão dos judeus de Portugal

P33

Centennials: o que quer a geração pós-1997

E32

LISBOA
STANISLAV

“A cozinha é para gente dura. É um ambiente quase de tropa”

Entrevista ao chefe que se tornou campeão de audiências. Apesar da popularidade, o guerreiro não tem papas na língua R52

FOTO TIAGO MIRANDA

PSD espera que Cavaco não se cale

Marco António Costa, vice de Passos, diz que Cavaco foi "certo" e que "os remoques da esquerda não o silenciarão" P10

ASSUNÇÃO CRISTAS:
"COSTA ACHA QUE AINDA É PRESIDENTE DA CÂMARA DE LISBOA" P14

NELSON ÉVORA QUER O OURO EM 2020: "SOU O MAIS VELHO, MAS NÃO O MAIS GASTO" P38