

# A cru

O modo subtil não lhe faz jus.  
Serve-lhe, antes, o modo cru.  
É dessa forma, despida de suposições,  
que vive a vida e a profissão.  
Prefere a realidade, em pleno e na sua  
essência, em detrimento da ilusão.  
O chef Ljubomir Stanisic,  
na primeira pessoa

Por Leonor Antolin Teixeira

**C**hegou a Portugal em 1997. Desses dias guarda respeito. Era um jovem, “achava que sabia tudo da vida, mas não”, avalia hoje. Ainda no país natal – na então Jugoslávia, país em guerra, de onde fugiu – estudou Química da Alimentação, Padaria e Pastelaria Fina e Cozinha Internacional. Depois de chegar a Portugal, seguiram-se os cursos de Tecnologia do Chocolate, Cozinha Italiana e Cozinha do Mar, Cozinha em Vácuo, Gastronomia Molecular, entre outros. Mas o mundo esperava-o. “Comecei a viajar para fora, a fazer estágios, a dedicar-me mais à cozinha e a querer aprender seriamente sobre ela. Estive no estrangeiro, em Espanha, França, China, África, vários países. Voltei para trabalhar no Hotel Albatroz, durante dois anos, e depois fui trabalhar para a Fortaleza do Guincho, onde também estive dois anos. Depois, abri o 100 Maneiras. O primeiro foi com o José Avillez, em Cascais. Abri-

mos o negócio e estivemos juntos durante oito meses, depois continuei sozinho”, explica.

Os primeiros passos na cozinha, deu-os ao lado de Vítor Sobral. “Fui bater à porta do Vítor Sobral, a pedir emprego e comecei a trabalhar com ele, no meu primeiro ano em Portugal. Nos dias que tinha livres, viajei sempre por Portugal, para conhecer o país. Sou um apaixonado por este país!” E o país, que dele pouco sabia, foi-lhe retribuindo esse amor, aos poucos. Para que isso acontecesse, de muito serviu o primeiro ‘Masterchef Portugal’, transmitido pela RTP1, onde foi jurado. Assim como o seu segundo livro, ‘Papa-Quilómetros – Uma Caminhada pela Gastronomia Portuguesa’, distinguido com dois prémios mundiais, um da Academia Internacional de Gastronomia e outro dos Gourmand World Cookbook Awards.

O primeiro projeto em papel, editou-o em 2005. O livro ‘Cascais 100 Maneiras’ também lhe valeu dois prémios: a Medalha de Mérito Empresarial e Desenvolvimento da Cultura e Turismo 2007, atribuída pela Câmara Municipal de Cascais, e o título de Melhor Restaurante de Cozinha Contemporânea 2007, pela revista Veja.

Entretanto, a falência e a vontade de renascer. De cabeça erguida e alma renascida, mudou-se para Lisboa e aí se mantém, até hoje. Em janeiro de 2009, abriu o restaurante 100 Maneiras, no Bairro Alto. Um ano depois, em setembro de 2010, nasceu o Bistro 100 Maneiras, no Chiado. Em 2012, a paixão por Portugal retratada no segundo livro, passou para o grande ecrã. O programa ‘Papa-Quilómetros’ foi transmitido pela Fox International Channels, primeiro para Portugal e depois para toda a Europa.

Irrequieto por natureza, o chef jugoslavo deixou que a vontade de descoberta lhe tomasse o rumo e partiu, em 2013,



À esquerda, o Melhor Restaurante do Mundo, segundo a revista Monocle, o Bistro 100 Maneiras. Em cima, o novo projeto da Comporta, o Sem Porta



Fabrice Demoulin

com a família a bordo de uma autocaravana, pela Europa. O projeto 'Papa-Quilómetros' foi partilhado *online*, em crónicas semanais no Expresso e, no final desse ano, em livro, 'Papa-Quilómetros: Europa' – o segundo escrito em parceria com a mulher, a jornalista Mónica Franco. Em 2016, assumiu o papel de *chef* consultor gastronómico do primeiro hotel na Europa da prestigiada cadeia Six Senses, o Six Senses Douro Valley, passando a dividir o seu tempo entre Lisboa e o Douro. No mesmo ano, foi convidado a apresentar 'Pesadelo na Cozinha' – versão portuguesa do programa 'Kitchen Nightmares' – o programa da TVI que foi sucesso de audiências.

Recentemente, iniciou mais um projeto. Desta feita, na Comporta: é o novo *chef* consultor do Hotel Sublime Comporta. O restaurante Celeiro mudou o nome para Sem Porta e a carta é preparada pelo *chef* jugoslavo. Num percurso que se fez de "suor, muito, e de um grande esforço", como refere, vê agora o mérito ser-lhe reconhecido com a distinção de Melhor Restaurante do Mundo, atribuída pela revista Monocle, referência incontornável no mundo da gastronomia e da restauração.

A família – a mulher e os seus dois filhos – é a base de suporte de tudo isto. "Se não fossem eles e, em especial a minha mulher, nada disto era possível... A minha família é tudo, para mim!"

**Foi difícil chegar até aqui?**

O mundo da cozinha é um mundo de cão, é um mundo duro onde não há espaço para brincadeiras. Na cozinha, trabalham-se dez, 15 ou 16 horas por dia, dependendo dos dias. Isso é uma coisa, o esforço físico... Outra, é a mentalidade. Quando se quer alcançar algo, tem de se ser firme, duro, forte e gostar daquilo que se faz. É uma escolha que se faz para o resto da vida, não há volta a dar. Quando nos entra no sangue, já está!

**Está na moda, a cozinha?**

Sim, agora toda a gente quer ser *chef* de cozinha, quer ter um restaurante...

**Há espaço para todos?**

Acho que há espaço para todos, sim. Agora, acho que aqueles que estão iludidos, vão espalhar-se ao comprido. Não se iludam, isto não é fácil. Mas enquanto houver mais restaurantes, mais oferta, mais espaços com bom gosto, boa música, boa comida, bom serviço, boa receção, vai sempre haver espaço. Acho que é preciso, não só em Lisboa como em Portugal inteiro. Sou completamente a favor da concorrência, porque nos obriga a todos a trabalhar melhor e a tentarmos melhorar as nossas coisas. A concorrência é a coisa mais saudável que existe.

**O que é preciso para se ter um restaurante de sucesso?** É preciso suar durante muitos anos. É preciso aprender tudo sobre restauração, é preciso ter um espírito livre, saber gerir um negócio, saber gerir relações humanas, saber gerir as pessoas, é preciso ter um bom lado financeiro... Acima de tudo, é preciso ter muita experiência dentro de um res-

taurante. Caso contrário, não há hipótese do negócio dar certo, não há hipótese alguma! Não vale a pena termos teorias... Quando abri, pela primeira vez, um restaurante, também achava que sabia tudo! Faliu cinco anos depois! Há pessoas que dizem que é preciso ler... Sim, é preciso ler, viajar, conhecer a arquitetura, o *design*, a música, ter cultura geral, tudo isso é importante, também.

**Tudo pode ser uma mais-valia?**

Sim. Se não tivermos cultura, abertura e conhecimento, não vai funcionar. Se estiver aqui dentro, fechado a toda a hora, não tenho um cliente, embora tenha ótima comida e um espaço fantástico. É necessário ter uma cultura geral muito abrangente, ser viajado, visitar cidades diferentes, estudar tudo o que está à nossa volta, ouvir... Tudo isso faz parte de um bom restaurante, não é só comer e beber.

**É preciso 'meter as mãos na massa', na cozinha e na vida?**

Acho que 'meter as mãos na massa' é fundamental, primeiro, porque não sou *chef*, sou cozinheiro e vou morrer como tal. É assim que vem na minha declaração de IRS, não é *chef*. E, como cozinheiro, tenho de provar, porque sem provar tudo aquilo que vai para o cliente, seja eu ou a minha equipa, vai dar asneira! Tem de se saber provar para saber o que é preciso mudar, isso é fundamental, isso chama-se cozinha.

**Como integra a cozinha portuguesa com a sua?**

Fiz o 'Papa-Quilómetros', onde percorri imensos quilómetros por Portugal, conheci imensa gente, imensos recantos e ainda falta tanta coisa para descobrir... Respeito muito a cozinha portuguesa, acho que é uma das gastronomias mais ricas de todo o mundo! A

forma como é servida hoje em dia mudou, está mais limpa, está mais clara e mais aberta,

mesmo no tradicional puro e duro, que adoro! Sou um grande fã! Acho que a região onde se come melhor em Portugal é no Alentejo, sem dúvida, porque é seco, pobre, com nada... E as pessoas, de engenho, conseguiram fazer uma cozinha que nos vira a barriga a todos! Consigo chorar a comer uma sopa de cação! Mas respeito-as todas, acho que todas as cozinhas são muito boas em Portugal, em todas as regiões. Adoro e uso muito o produto português, porque acho que é o mínimo que tenho de fazer: contribuir, em primeiro lugar, para a cultura nacional, em segundo, para o PIB e, em terceiro, para as pessoas, por respeito a elas, que falam a mesma língua que eu e que trabalham no mesmo país.

**Do 'Papa-Quilómetros', que memórias guarda?**

As melhores recordações são sempre os seres humanos que conheci no caminho, sem dúvida! Depois, as paisagens, lindas! Porque este país, em tão pouco espaço, tem tanta riqueza, tanta complexidade. É uma coisa tão concentrada num espaço tão pequeno, tão rico, que é preciso também cuidá-lo.

**Acha que cuidamos bem dos nossos produtos?**



Fotografias: Constantino Leite



Acho que se cuida cada vez melhor. Se não tivéssemos esse cuidado, não tínhamos este *boom* de turistas que temos atualmente. Este país só devia viver do turismo. Não há minas, pedreiras são poucas... Acho que é importantíssimo cuidá-lo e acho que Portugal está a cuidar dos seus produtos lindamente. Mas é preciso manter este turismo que agora temos.

**A gastronomia portuguesa pode funcionar como porta de entrada?**

As pessoas, atualmente, quando viajam querem saber onde se come bem. Hoje em dia, viajar não é só levarmos máquina fotográfica, como antigamente fazíamos, e tirarmos umas fotografias. Precisamos de procurar o bem-estar e o bem-estar chega-nos através de museus, jardins, música, comida, bebida... A gastronomia portuguesa é fundamental para cumprir isso! É uma gastronomia riquíssima e ainda há muita coisa para se conhecer.

**É fundamental acompanharmos as tendências?**

Sim. Hoje, já estamos a acompanhar tudo, temos centenas de restaurantes que já são conhecidos lá fora, já não são dois ou três... E isso ajuda muito a semear uma coisa que se chama futuro, é um fruto que vai nascer. Mas, lá está, estivemos muito tempo sem o fazer.

**Acontece isso hoje porque há agora menos medo de arriscar?**

Sim e porque há mais conhecimento. Porque o importante é mesmo ter mais conhecimento. Acho que é culturalmente diferente, há um maior movimento nesse sentido, capaz de desenvolver isto tudo, as nossas culturas, as nossas cabeças... Conseguimos tão rapidamente desenvolver-nos

que temos esta taxa enorme de turismo a chegar todos os dias. É porque temos uma boa capacidade de resposta.

**Há que formar os jovens, para garantir um melhor futuro. Há boas escolas de hotelaria em Portugal?**

Penso que a formação em hotelaria em Portugal ainda é muito fraca. Vejo poucos miúdos das escolas a serem formados para desempenharem bem esta função. Os engenheiros, por exemplo, saem de uma escola e sabem montar um quadro de eletricidade. Um cozinheiro sai de uma escola de hotelaria e não sabe fazer algo mais complexo. Aí é que se vê a pouca formação. Considero, acima de tudo, que faltam escolas privadas de cozinha. Há uma grande procura a esse nível, mas a oferta é zero! Dou um exemplo, a escola Hofmann, em Barcelona. Estamos a falar de uma escola que poucas pessoas conhecem, mas que é uma das melhores escolas de cozinha na Europa. Ou, outro exemplo, a Le Cordon Bleu, em França, outra escola exemplar. As melhores formações vêm de escolas privadas, não das públicas. As nossas escolas, uma grande parte delas, são instituições privadas que usam dinheiro do Estado para formarem escolas de hotelaria. Acho que é preciso renovar um pouco a classe formadora e o interesse sobre a formação, principalmente nas escolas de turismo. E não falo só da cozinha em si, falo da receção, da formação de sala... Não temos formações sérias sobre funcionários de sala e de bar. A formação adequada é importantíssima e nós precisamos dela num futuro próximo, porque este país vai viver do turismo, este país precisa do turismo.

**É preciso mais pessoal qualificado?**

Exatamente! Temos de nos formar para preparar o futuro.

Claro que é fácil estar aqui sentado e dizer: ‘Nós não temos!’ Mas vamos lá fazer, então. Vamos trabalhar nisso e unir-nos, porque daqui a dez anos vai ser ainda mais necessário. Quando, em 1997, cheguei ao país havia 800 mil turistas, nem um milhão de turistas vinha a Lisboa. Hoje, são uns 30 milhões, é uma diferença abismal! Por isso, a formação é obrigatória! Mas também digo uma coisa muito simples: bastava às câmaras de Lisboa, do Porto ou de Coimbra, por exemplo, cederem edifícios que estão ao abandono a uns dez *chefs* e nós fazíamos uma escola. Isso aconteceu no País Basco. O Estado cedeu um edifício com uma arquitetura brutal, resultado de um trabalho com os melhores arquitetos do mundo e hoje é – só! – o Centro Culinário Basco, referência incontornável na gastronomia em termos internacionais, onde, a título de exemplo, Ferran Adrià [*chef* espanhol, considerado um dos melhores do mundo] dá aulas! É isto que faz falta cá.

**Há medo de apostar nos jovens?**

Claro! Ninguém aposta! O meu diretor-executivo, de todo o grupo, tem 24 anos. Há algum problema em pagar-lhe bem? Não, ele merece-o!

**O novo projeto da Comporta está a correr bem?**

Está a correr lindamente. Estes são projetos de que gosto. Olhei para o espaço e disse: “Ok, isto tem muito espaço vazio, dá para fazer hortas gigantescas, tem um lago ao lado, tem uma cozinha porreira e o hotel está em baixo...” Isso a mim dá-me pica!

**O que pensa, quando olha para esses projetos?**

Penso em tudo, nos pormenores todos. Mas também é preciso ter liberdade. O mais importante para alcançar o sucesso é que nos aceitem e não pensem que somos malucos! No Douro, com o Nicolas Yarnell [diretor do Hotel Six Senses Douro Valley] tive tudo... E agora, com o Gonçalo Pessoa [diretor do Hotel da Comporta], também... Escrevi o que queria num papel e disse, ‘quero isto tudo’, e eles deram-me! Temos é de justificar as nossas escolhas, não fazer as coisas em vão. E justificou-se. Tivemos sorte, também, mas a sorte dá um trabalho do caraças! [risos]

**Nunca há sorte sem trabalho?**

Não. A sorte dá muito trabalho! Então, foi um projeto de sucesso, que cresceu rapidamente. Mas ainda há muita coisa a fazer ali. Vai ser um projeto de longa duração.

**Nunca está satisfeito com os projetos que faz?**

Não, nunca estou satisfeito. Em três anos, entrámos uma vez, com o Bistro, na Categoria dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo da Monocle...

**E agora ganhou o prémio de Melhor Restaurante?**

Sim! Quando me ligaram, não queria acreditar! Disseram-me que acompanhavam o meu trabalho há oito anos, que souberam da falência, mas que, mesmo assim, a qualidade da cozinha manteve-se. Sabem que perdi noites aqui no restaurante, que tirei do meu dinheiro de férias a falar... Sabem o cuidado que tenho com a decoração, que convido artistas e mudo a decoração todos os anos... É um prémio que me deixa muito feliz. Mas, para mim, não chega. Quero sempre continuar a fazer mais e melhor!

**Este prémio é o resultado de uma entrega diária?**



“[A Mónica] é tanto ou mais maluca do que eu! [risos] Não parece, é uma pessoa tão serena, mas é mais maluca do que eu!”

Sim. E, acima de tudo, acho que é importante termos objetivos definidos e não nos iludirmos. Não posso, só porque ganhei o prémio, fazer o que me apetece e pendurar vacas na parede! [risos]

**E é fruto de uma paixão que tem de ser grande?**

Claro, tem de ser uma entrega a 100 por cento, porque, senão, não faz sentido. Como, aliás, ter de viver a própria vida. Acho que viver a vida é fundamental!

**O que faz para viver a vida e para extravasar?**

Faço muita coisa, tenho de ter escapes, sempre. Quando vou para a Comporta, por exemplo, levo a caçadeira comigo e vou umas duas horas à caça, mesmo que seja ilegal, vou caçar pombos, que se lixe! Faço um arroz de pombos do caraças! [risos]. Ou ando de moto... Faz-me bem, faz-me limpar a cabeça.

**É um mundo à parte, andar de mota?**

É outra cultura, outro estilo de vida. Não gosto de andar na autoestrada, gosto de seguir por caminhos secundários... Depois, vou muito à pesca. Um dia destes, atirei-me para dentro de um bando de atuns selvagens de 400 kg! Podia morrer só com um toque de barbatana... Mas esta adrenalina dá-me pica!

**Não consegue viver sem adrenalina?**

Não. Sinto muita falta de adrenalina. Acho que são estes momentos que me permitem continuar e que me dão força. Porém, tenho de dizer que consigo isto, porque tenho uma mulher que é única no mundo! Digo-o com muito amor. Tenho um pilar forte atrás! A Mónica é aquela pessoa que me ajuda a organizar a vida e que percebe quando estou a quebrar completamente. Porque nós não temos noção, às vezes, quando estamos a ficar *workaholics*. Estou aqui, a dar esta entrevista, com uma infeção respiratória e pulmonar, porque durante cinco dias não quis sair da água, se não tivesse a mergulhar. Ela é a pessoa que me diz: “Agora vais ao médico!” E não dá hipótese, é já!

**Era diferente o seu percurso profissional, se não tivesse a Mónica do seu lado?**

Sim, sem dúvida. Não estaria, garantidamente, com este sucesso todo, nem com os filhos maravilhosos que tenho. Nunca teria o sucesso profissional e a paz que tenho, se não tivesse uma companheira assim. Provavelmente, se tivesse outra companheira, estava a fazer televisão todos os dias, porque aquilo dá dinheiro! Sem um bom companheiro, nada conseguimos na vida. Tornamo-nos independentes,

irónicos, idiotas, seja o que for... E com esse companheirismo temos uma vida feliz, preenchamos o nosso coração... Pelo menos, para mim, que vim de um país horrível, de um mundo de guerras... Descobrir este lado do mundo foi tão maravilhoso que só quero é viver, até quando não sei. “Quero é viver”, como diz o António Variações. Viver por amor é uma coisa muito boa, porque preenche o mundo à nossa volta e conseguimos transmitir isso para fora. A família é a maior base disto tudo, senão, nada disto existia.

**São esses valores que tenta passar aos seus filhos?**

Tenho uma grande relação com os miúdos. Tento que sejam como eu, cada um à sua maneira, respeitando a maneira como cada um deles é... Mas passando-lhes liberdade, acima de tudo. Com as preocupações e obrigações que fazem parte da vida, claro. Tento passar-lhes a importância de terem regras, para não adormecerem na vida. Por exemplo, o meu filho mais velho já é o segundo ano que vem trabalhar comigo, nem que seja um mês. O mais pequenino também já se iniciou. Estava com ciúmes do irmão, então, pu-lo a trabalhar na padaria. Já fez os seus próprios pães e adorou! Com cinco anos... Muita gente diz: “Ah, ele ainda é pequenino!” Não é! Isto é passar-lhes liberdade, tentar ensinar--lhes a viver, ensinar-lhes a ter contacto com as coisas, a não ter medos. A cabeça deles é um disco externo que nós nem conseguimos imaginar! Aquilo absorve tudo! Por isso, quanto mais informação pusermos ali, mais felizes eles próprios são. Têm mais abertura a nível de educação, de tudo! Por exemplo, um dia destes fui chamado à escola do meu filho, porque era o único que não tinha telemóvel. Tirei-o do privado nesse instante! Foi logo para o público, para que possa viver a vida como ela é. Foi para a escola pública e disse-lhe: “Pá, vai curtir a vida, vai sentir aquilo que toda a gente sente! Todos passaram por ela!”

**Nunca pensou em desistir da cozinha?**

Tive um período mais difícil, alguns períodos, aliás, mais difíceis. Mas nunca pensei desistir. Tive grandes crises, de ter de parar, de ter de fazer gestões, etc. Mas nunca parar totalmente. Quando se quer algo, tem de se seguir em frente e sem medos.

**Acha que os seus filhos são assim?**

Acho que sim. O mais velho tinha sete anos quando fomos viajar de autocaravana e o mais novo era muito pequenino. Tive apoio da pediatra que me disse: “Você é doido, mas acho que o que está a fazer vai ficar na memória dos vossos filhos!” O mais novo tinha acabado de nascer e eu queria mesmo ir, e a pediatra disse: “Não se preocupe, que no primeiro ano, só o facto de estar convosco e viajar pelo mundo, já o vai expor a todas as bactérias.” Isto é felicidade, é algo que considero muito importante! Espero que sim... Eles são o meu motivo de vida.

**A Mónica tem um tanto de loucura, também?**

Sim... Ela é tanto ou mais maluca do que eu! [risos] Não parece, é uma pessoa tão serena, mas é mais maluca do que eu! [risos] Quando o puto nasceu e lhe disse: vamos comprar uma autocaravana e vamos dar a volta pela Europa. Disse que sim! Grávida e com uma pança enorme, também veio. Tem uma pancada grande também, o que é ótimo, senão é uma seca de vida! ●