

SÃO LUIZ

Director Artístico:
JORGE SALAVISA

Temporada 2009~2010

O QUE
SE LEVA
DESTA VIDA
MUNDO
PERFEITO



SÃO LUIZ

Director Artístico:
JORGE SALAVISA

Temporada 2009~2010

O QUE SE LEVA DESTA VIDA MUNDO PERFEITO

estreia 5 nov 2009

6 A 22 NOV 2009

QUARTA A
SÁBADO ÀS 21H00
DOMINGO ÀS 17H30
SALA PRINCIPAL
M/12

SESSÃO EM
LÍNGUA GESTUAL
PORTUGUESA
15 NOV ÀS 21H00

O MUNDO PERFEITO É UMA
ESTRUTURA FINANCIADA POR



APOIO À DIVULGAÇÃO



APOIOS



Ficha Técnica

TEXTO
GONÇALO WADDINGTON
JOÃO CANIJO
TIAGO RODRIGUES
ENCENAÇÃO E INTERPRETAÇÃO
GONÇALO WADDINGTON
TIAGO RODRIGUES
DRAMATURGIA
JOÃO CANIJO
COLABORAÇÃO ARTÍSTICA
THOMAS WALGRAVE

CONSULTORIA
DIANA CARVALHO
FREDERICO RIBEIRO

FIGURANTES
ARIKSON MARTINS
BRUNO CANAS
CLÁUDIA COSTA
EMERSON LOPES
MARIANA DE SAMPAIO GONÇALVES
TIAGO CARDOSO
VÂNIA BORGES

VÍDEO
BRUNO CANAS
PRODUÇÃO
MAGDA BIZARRO
ASSISTÊNCIA DE PRODUÇÃO
MARIANA DE SAMPAIO GONÇALVES

ENTREVISTAS E
COLABORAÇÃO NA PESQUISA
CARME RUSCALLEDA
(Restaurante Sant Pau)
JUAN MARI ARZAK
(Restaurante Arzak)
MARTÍN BERASATEGUI
(Restaurante Martín Berasategui)
SANTI SANTAMARIA
(Restaurante Can Fabes)
FOTOGRAFIA DO CARTAZ
RITA CARMO
CO-PRODUÇÃO
SLTM ~ MUNDO PERFEITO
RESIDÊNCIA DE CRIAÇÃO
ESPAÇO ALKANTARA

APOIOS
SMEG
VISTA ALEGRE
MIOSÓTIS
ACPP
SILAMPOS
ICEL
PRODUMA
BIMBY
INTER MAGAZINE
BAIRRO ALTO HOTEL

AGRADECIMENTOS
JOSÉ AVILLEZ
INOX 3
RESTAURANTE SUITE
FAUSTO AIROLDI
LAURA NEVES
MIGUEL MOREIRA
VICTOR MARQUES
CRISTINA RODRIGUES
CARLA MACIEL
VÍTOR PINTO
MOIRIKA REKER
RICARDO CARMONA
RUI BORGES DOS SANTOS
JOÃO CONSTÂNCIO
LAVANDARIA CARVI
VASTIVERSUS



© Magda Bizarro

O QUE SE
LEVA DESTA VIDA
MUNDO PERFEITO
NOV 09

O nosso palco volta a abraçar um desafio: transforma-se em cozinha e recebe a complexa coreografia dos seus intervenientes para contar uma história que é de encontros e de desencontros, de escolhas.

A dupla de *chefs* Gonçalo Waddington e Tiago Rodrigues trazem a este Teatro os cheiros e os sabores de um mundo que desconhecemos e levam-nos a olhar a vida e a pensar o que dela se leva.

Bom espectáculo,

Jorge Salavisa

Director Artístico



– MENU –

Miminhos dos chefs

*Vieiras coradas com espuma
de cenoura e gengibre*

Texturas de gaspacho

*Gelatina de gaspacho vermelha,
gaspacho líquido verde e
espuma de gaspacho*

Índico

*Espetadas de camarão de Moçambique
com gelatina de funcho braseada
e ar de marisco*

Escamas Martín

*Escamas de salmonete crocantes
com ar de peixe e legumes verdes*

Outonal

*Risotto de cogumelos com
magret de pato e seu molho*

Mentira de carnes

*Variações sobre a alheira:
areias, crocantes, gelatinas e gelado.*

Silvestre

*Panacotta de pimenta longue
com creme de framboesas silvestres
e gelado de rosas*

– GLOSSÁRIO –

Blumenthal

Várias vezes considerado melhor cozinheiro do mundo, o inglês Heston Blumenthal é um dos pioneiros da cozinha tecno-emocional e dirige o restaurante The Fat Duck

Comensal

Cliente

Gellan

Sintético industrial, é um polissacárido produzido por uma bactéria e utilizado para gelificar líquidos e também como emulsionante e estabilizante

Malto

Descoberta industrial, a maltodextrina é um hidrato de carbono complexo, apresentado comercialmente na forma de pó branco, composto por dextrina e maltose, obtida por hidrólise parcial enzimática do amido de milho.

McGee

Autor do compêndio *Food and Cooking*, considerado por muitos cozinheiros um livro de consulta indispensável em qualquer cozinha

Redzepi

O dinamarquês René Redzepi criou o restaurante Noma, conhecido por apenas utilizar produtos locais na sua cozinha

Silpat

Folha anti-aderente e resistente a altas temperaturas

Xantana

Resultado da fermentação de milho com uma bactéria encontrada na couve, é um sintético industrial utilizado para tornar os líquidos ou molhos mais espessos



Os percursos profissionais de **Gonçalo Waddington e Tiago Rodrigues** cruzam-se ainda em fase de formação, quando ambos estagiam na cozinha do chefe basco Martín Berasategui, assumidamente uma das mais fortes influências no trabalho destes dois *chefs*. É aí que surge a ambição de iniciar um projecto em conjunto, mas a necessidade de aprofundar conhecimentos leva-os a seguir caminhos diversos. Depois de uma passagem pelo restaurante Sant Pau, de Carme Ruscalleda, Gonçalo Waddington ruma à Dinamarca para trabalhar com René Redzepi, no restaurante Noma e faz ainda incursões pela cozinha japonesa. Tiago Rodrigues continuou a sua formação junto de Ferran Adrià, no El Bulli, antes de partir para Inglaterra e integrar a brigada do The Fat Duck, de Heston Blumenthal. Em 2008, Gonçalo Waddington e Tiago Rodrigues encontram-se de novo em Lisboa para colocarem em prática o seu plano de colaboração e abrem o restaurante Cópia, que rapidamente se afirma como um espaço de excelência na cozinha portuguesa.



© Magda Bizarro

O QUE SE
LEVA DESTA VIDA
MUNDO PERFEITO
NOV 09

O QUE SE LEVA DESTE ESPECTÁCULO

Gonçalo Waddington e Tiago Rodrigues

O que se leva desta vida teve origem à mesa, como não podia deixar de ser. No início de 2007, fazíamos parte do elenco da longa metragem *Mal Nascida*, realizada pelo João Canijo, que estava a ser rodada no concelho de Boticas, em Trás-os-Montes. Limitados a uma folga dominical ao longo de toda a rotação, não fazia sentido gastar esse dia numa ida e volta a Lisboa. O que decidimos fazer foi dedicar esse tempo livre e uma boa parte das nossas ajudas de custo a pequenos périplos gastronómicos. Escolhemos a dedo alguns restaurantes do norte de Portugal e também da Galiza, entre os quais se contam o São Gião, de Moreira de Cónegos; o Solar Bragançano, em Bragança; o Rexidora, em Ourense ou o Toñi Vicente, em Santiago de Compostela, entre alguns outros.

À medida que o filme avançava, íamos tendo aquelas conversas típicas de actores: “um dia destes temos que fazer um espectáculo juntos”. Estas conversas costumavam acontecer à mesa, nos intervalos da degustação de uma alheira de caça ou de um fígado de pato grelhado, e quando começámos a procurar uma ideia para esse espectáculo que gostaríamos de fazer juntos, o tema da comida impôs-se com naturalidade. É nessa altura que o João Canijo, mais conhecedor que nós do mundo da gastronomia, se junta ao projecto.

Depois de, numa fase inicial de concepção, termos pensado o tema da perspectiva de quem come, passámos rapidamente para o que mais desconhecíamos e que, talvez por isso mesmo, mais nos fascinava: o ponto de vista de quem cozinha. Interessados pelo trabalho e todo o discurso à volta da alta cozinha de vanguarda, cujo expoente máximo são actualmente os grandes *chefs* espanhóis (leia-se, catalães e bascos!), decidimos contactar os melhores cozinheiros da Península Ibérica, todos eles presentes na lista dos melhores cozinheiros do mundo. Havia uma viagem percorrida várias vezes com o dedo indicador no mapa, que nos levava de San Sebastian à zona

de Barcelona, com paragens em vários restaurantes com três estrelas Michelin. Essa viagem acaba por concretizar-se quando quatro dos cozinheiros que contactámos aceitaram colaborar neste espectáculo, concedendo-nos entrevistas sobre o seu trabalho, colaborando na pesquisa e proporcionando-nos uma série de momentos inesquecíveis ao oferecerem-nos refeições nos seus restaurantes.

Martín Berasategui, Juan Mari Arzak, Carme Ruscalleda e Santi Santamaria, todos eles nomes que já se afirmaram como ‘históricos’ da gastronomia mundial, receberam-nos nas suas cozinhas e conversaram connosco demoradamente sobre a ideia que tínhamos para o espectáculo. Havia já um diálogo filosófico que confrontava duas formas distintas de encarar a cozinha, o Belo, o Prazer. De um lado, uma personagem que defendia o prazer da actividade, do imanente. Do outro, a apologia do transcendente, de um prazer que só se atinge com ideias que ficam para a posteridade. Um cozinheiro criativo, mas arreigado à identidade e cultura dos produtos que utiliza e um outro mais fascinado pela cozinha molecular ou tecno-emocional, que vê o fogão como um laboratório e os produtos como matéria prima que se pode transformar sem limites. Nas entrevistas, percebemos que nem tanto ao mar nem tanto à terra. Embora esta seja uma controvérsia muito discutida no meio gastronómico, todos os grandes chefs encarnam ambas as tendências e fazem-nas dialogar. Berasategui diz-nos que cozinhar um produto é homenageá-lo, mas que não há limites para a criatividade. Ruscalleda segue na mesma linha, dizendo que a tecnologia deve ser explorada, mas que um grande cozinheiro parte sempre do respeito pelo produto e pela Natureza. Das conversas com os quatro cozinheiros, que foram gravadas, surgiu muito do material que hoje faz parte do texto do espectáculo.

A partir do momento em que decidimos transportar para palco uma discussão entre dois chefs com visões opostas sobre a cozinha e a vida, sabíamos que devíamos cozinhar em cena e que seria necessário aprender técnicas e práticas, que a pesquisa teórica que vínhamos fazendo há largos meses não nos podia oferecer. Quando mencionámos isto a dois dos cozinheiros que entrevistámos, a reacção foi surpreendente. Juan Mari Arzak e Martín Berasategui convidaram-nos a estagiar, como aprendizes, nas cozinhas dos seus restaurantes três estrelas Michelin em San Sebastian. Este estágio não foi só uma aprendizagem intensiva de alta cozinha, como também transformou substancialmente o conceito do espectáculo. Integrados numa brigada de dezenas de cozinheiros, pudemos observar como eles trabalham sob uma disciplina férrea, num ambiente de stress apenas comparável a um bloco operatório ou a uma final de um campeonato de futebol que está a cinco minutos do fim e em que a equipa está a perder um a zero. O serviço na cozinha de qualquer destes restaurantes é um espectáculo coreográfico, que mistura o rigor absoluto com o comportamento mais temperamental, em que os cozinheiros tentam sobreviver a um dia de 14 horas, queimando-se, cortando-se, correndo sem pausa para que, paredes meias, os clientes possam fruir do prazer, da delicadeza, da elegância artística que é cada um dos pratos de Juan Mari Arzak ou Martín Berasategui. No restaurante de Martín, chegámos a aprender a fazer um prato – um ovo sobre uma folha de beterraba e coberto por um carpaccio de papada de porco ibérico – que demora três dias a confeccionar, mas que se come em apenas trinta segundos. Este esforço febril e longo para chegar a uma pequena obra que se consome tão rapidamente, este exemplo acabado do efêmero, tem ainda hoje para nós um paralelo muito grande com a criação teatral.

De regresso do nosso estágio, percebemos que o espectáculo teria que oferecer ao público aquela realidade que tínhamos observado. Pensámos que um dos gestos artísticos mais interessantes seria precisamente o de colocar uma cozinha real a funcionar e dá-la a ver a um público, na confiança de que uma cozinha deste nível em plena actividade é, só por si, um acto performático notável. A partir daí, todo o desenvolvimento dramático do espectáculo foi acontecendo em paralelo à montagem de uma cozinha real que iria funcionar no palco do São Luiz. O “nosso restaurante” passou a ter nome: Cópia. A sua morada é a rua António Maria Cardoso, nº38 (a porta da entrada de artista do São Luiz). Em colaboração com os jovens cozinheiros Frederico Ribeiro e Diana Carvalho, criámos um menu para o restaurante Cópia e dois pratos em fase de criação, cujas experiências acontecem ao longo do espectáculo. Com o apoio inestimável de marcas, patrocinadores e do meio gastronómico português, montámos uma cozinha profissional, contratámos jovens cozinheiros para estarem em palco connosco, treinámos essa brigada.

Ao longo de uma residência de duas semanas no espaço Alkantara, o essencial do trabalho de encenação foi, para nós, fazer exactamente o que um cozinheiro tem que fazer para ter a sua cozinha a funcionar. Treinar as receitas, encomendar e escolher produtos, combinar entregas com fornecedores, dirigir a brigada para que tudo pudesse funcionar na perfeição e o restaurante pudesse ser aberto.

Só depois começámos, lentamente, a descobrir o lugar do texto e do teatro dentro desta cozinha. Foi já no palco do São Luiz, aliás, no Restaurante Cópia (o único restaurante em Lisboa com mais dourados que o Tavares Rico) que estes dois mundos, o do teatro e o da cozinha, começaram a misturar-se. O que se leva deste espectáculo, esperamos nós, é um olhar artístico para tudo aquilo que não podemos ver quando vamos a um grande restaurante. No Cópia, o público não come as criações dos cozinheiros, mas assiste a essa batalha que é o quotidiano de uma cozinha, pode ver e cheirar esse mundo. Pode assistir à pesquisa científica e ao processo criativo de dois *chefs* que olham de forma distinta para a vida e a cozinha mas que, no fundo, levam o mesmo desta vida.



© Magda Bizarro

O QUE SE
LEVA DESTA VIDA
MUNDO PERFEITO
NOV 09

ENTREVISTA A MARTÍN BERASATEGUI

Entrevista realizada por Gonçalo Waddington, João Canijo e Tiago Rodrigues,
com fotografia de Magda Bizarro, em Outubro de 2008, no Restaurante Martín Berasategui.

Já se escreveu muito sobre a sua cozinha e a sua personalidade enquanto cozinheiro. No entanto, é raro ouvi-lo a si próprio a colocar adjetivos no que faz. Como se descreveria enquanto cozinheiro?

Eu sou um cozinheiro que desfruta da profissão que eleger. Sou um fanático da cozinha. Sou louco pela cozinha desde os quinze anos, quando comecei a cozinhar. Eu nasci na parte velha de San Sebastian. Aqui era o mercado (indica dois pontos opostos na longa mesa onde estamos sentados num anexo à cozinha do restaurante) e aqui era o *bodegón* da minha família. Eu não passava os dias em casa como passa hoje a minha filha. Só íamos a casa para dormir. Os dias passavam-se no *bodegón*. Antes de aprender a andar, já passava os meus dias no *bodegón* porque era ali que estavam os meus pais. Portanto, era uma vida um pouco atípica. Hoje, a minha filha convida as suas amigas a irem a sua casa. Eu convidava os meus amigos a irem ao *bodegón*. Resumindo, a tua casa não é o sítio onde dormes. É o sítio onde levas os teus amigos. A minha casa era o *bodegón*.

A cozinha estava-lhe no sangue.

Sim, levo a cozinha no sangue desde que nasci. Aos 15 anos comecei a trabalhar na cozinha, onde estavam a minha mãe e a minha tia. O meu pai era talhante e era um homem muito popular, o que contribuiu para que aquele fosse o *bodegón* mais concorrido da época em San Sebastian. Esta mesa à qual estamos sentados (bate de novo na mesa) era a mesa do *bodegón* da minha família. Estava toda desconjuntada e quando criei este novo restaurante trouxe-a comigo e coloquei-a neste anexo, que é onde recebo os meus amigos e onde cozinho para eles. É aqui que me sento com os meus amigos mais próximos para comer e ver futebol. A mesa onde se sentava o meu pai. Eu perdi o meu pai quando tinha 17 anos. Foi há 31 anos.

Tenta transportar a sua história consigo para onde vá?

Aquele *bodegón* foi a minha universidade. Sentados a esta mesa, tinhas poetas bascos, taxistas, ganadeiros, pescadores. E em cada mesa era assim. Para um miúdo pequeno era fantástico. Se te aborrecias numa mesa, ias para outra. Ia sempre haver uma mesa interessante. Por isso é que digo que foi a minha universidade. Desde que comecei a trabalhar na cozinha com a minha mãe e a minha tia, aos 15 anos, começou o meu sonho de ser cozinheiro. E desde essa altura, eu desfruto do prazer da cozinha. Desfruto da vida e, quando estou na cozinha, desfruto da cozinha. E se estou com vocês, tento desfrutar da entrevistas. E se estou com um camponês que me traz umas maçãs impressionantes ou uns pimentos incríveis, ou um apanhador de cogumelos que te traz uns cogumelos fantásticos, então desfruto desse prazer. Primeiro do prazer de conversar com esse apanhador de cogumelos e depois do prazer de estar na cozinha a fazer um prato com essa maravilha que ele me deixou nas mãos.

Foi, portanto uma educação ética e moral na cozinha, essencialmente prática e de desfrute?

Prática, sim. E de desfrute. É uma filosofia de vida. Eu tanto desfruto de estar a ver futebol como de cozinhar num restaurante de três estrelas Michelin. Tens que desfrutar do prazer que é tocar com as pontas dos dedos no céu da cozinha, daquilo que faz com que venha gente de todos os cantos do mundo ao teu restaurante porque querem provar e conhecer uma parte da tua obra, aquilo que lhes ofereceres nesse dia. Há gente que sofre por ter três estrelas (Michelin). Há gente que sofre com uma estrela.

E você não sofre?

Não. Parece-me absurdo e o menos inteligente possível. Se a vida te dá aplausos e te proporciona viver e desfrutar de uma maneira impressionante, não percebo que sofras em vez de teres prazer.

Então, nada mudou entre o bodegón Alejandro e as três estrelas Michelin?

Mudaram os pratos. Mudou o serviço. Mas não mudou a pessoa.

E que mudou nos pratos?

Tudo. São 34 anos de profissão. Em qualquer profissão, do início até hoje, o que é que muda? Os anos de profissão, os anos de constância, de rigor, de disciplina, de talento, de experiências.

Mas o prazer é o mesmo?

O mesmo. Esse não muda. Sabes, quando tu não sabes cozinhar, qualquer coisa te dá prazer. Agora a exigência é outra. Os pratos são outros. Mas o prazer é o mesmo de quando tinha 15 anos. O prazer não muda. A diferença é que, antes, para mim qualquer coisa era uma surpresa e hoje, para me surpreender, isso implica muitíssimos mais pequenos detalhes. E é a soma de todos esses detalhes que faz com que uma refeição seja tão maravilhosa que sabes que vai ser recordada pelo cliente. Mas hoje continuo a acordar para vir para o restaurante com a mesma vontade e o mesmo entusiasmo com que acordava quando tinha 15 anos.

O objectivo do cozinheiro é proporcionar um momento de prazer ao cliente ou criar uma memória de um prato que ele recorde para sempre?

O meu primeiro objectivo é egoísta: que eu tenha prazer. E que a minha equipa tenha prazer. Isso continua a ser o essencial, mesmo com três estrelas Michelin e com 34 anos de profissão. No fundo, esta profissão que escolhi resume-se a 'partilhar'. Mas claro que, quanto ao cliente, além do prazer que se oferece, tentamos sempre que fique uma recordação. Se hoje eu vos dou de comer, quero que gostem mas também que lhes fique na memória. Não quero que seja só comer e pronto.

No momento de criar um prato, o que o move é o prazer que alguém terá no futuro a comê-lo ou o prazer que tem você nesse momento a cozinhá-lo?

Um cozinheiro deve ter personalidade e sinceridade. A minha profissão é o paladar. O cozinheiro tem um paladar, mas o Martín também tem um paladar. Que é diferente do de Juan Mari [Arzak], do de Santi [Santamaria] ou do de Carmen [Ruscalleda]. E em todos estes cozinheiros, vais comer de forma distinta. São todos profissionais incríveis, mas cada um tem a sua personalidade. Nos meus pratos, se fechares os olhos enquanto comes, percebes que por trás está o paladar do Martín.

Então o que interessa não é pensar no cliente, mas obedecer ao seu próprio paladar?

Vamos lá ver. Estaria a mentir se dissesse que não penso no cliente quando estou a criar um prato, mas a verdade é que não estás a pensar no cliente. Pensas é que tem que ser um prato do caraças (*de la hostia*)! E eu tenho infinitas vezes mais experiência, mais paladar e mais anos de profissão sempre a provar coisas diferentes do que os clientes. Ora, se eu estou contente com um prato, de certeza que os clientes também vão ficar. É impossível que não seja assim.

É uma questão de confiança no seu próprio paladar?

Quando temos dúvidas num prato, essas dúvidas passam para o comensal. Ficam no prato e ele sente-as. Quando achamos que fizemos um prato fenomenal, o comensal vai achar o mesmo e toda a gente vai concordar que fizemos o 'Prato do Ano'. No fim de contas, isto e isto [*aponta para o coração e para a cabeça*] é aquilo que traduzes para a tua cozinha.

Então, antes de um conceito ou ideia, vem o sentimento?

As ideias vêm de sentimentos. Vêm, por exemplo, de um produto que te provoca uma sensação enquanto estás no mercado a fazer compras. Mas cada prato é uma maratona. A criação de cada prato é uma maratona. E há alguns em que já sabes que vais ganhar quando chegas ao quilómetro três, outros ao quilómetro sete e outros em que não sabes o que vai acontecer até chegares à meta. E normalmente, estes últimos, são os triunfadores.

E quando acaba a maratona?

Depois de teres descarregado todo o teu talento nessa ideia, depois de muitíssimo trabalho, depois de muitíssima humildade, depois de muitíssimo respeito. É aí que acaba a maratona e que podes estar orgulhoso da tua criação.

E está-se orgulhoso dum conceito ou dum sentimento que se conseguiu transmitir?

Um prato pode ter conceito e sentimento. Por exemplo, um prato pode ser uma homenagem. Eu posso fazer uma homenagem ao porco ibérico.

Mas aí trata-se de uma homenagem a um sentimento...

Sim, mas trata-se também de um conceito. Se eu fizer uma homenagem, vai sempre ser muito pessoal e por isso tem que ter um conceito. No caso do porco ibérico, todos os pratos que se fazem na cozinha espanhola são pratos pesados. Porque há a ideia de que o porco é pesado. Mas a minha imagem pessoal do porco é de elegância.

Como o Pata Negra, que é uma versão elegante do porco ibérico...

Exacto. Estamos a falar de um porco que dá origem a um produto tão elegante como esse presunto. Isso significa que fazer-lhe uma homenagem é difícil e complexo. Tens que ter muito respeito a um animal de onde vem um produto como o Pata Negra.

Mas a ideia de fazer uma homenagem elegante surge por causa da sensação de elegância do presunto?

Sim. Na nossa cozinha, o porco é sempre pesado. Fazes mãos de porco e juntas feijão e ninguém nega que está ótimo, mas acaba por fazer com que o porco seja obrigatoriamente pesado. Ora, o porco ibérico é um animal tratado e criado de forma meticulosa, que se quer que seja ecológica. Além de que é um símbolo da nossa identidade. Tudo isto tem mais a ver com elegância. Com a elegância que nos transmite o sabor do presunto.

Nesse caso, a sua homenagem ao porco passaria por recriar num prato essa elegância do presunto?

Sim. Usando outros produtos, recriar a elegância do presunto, em busca de um denominador comum que é o porco.

Então, nesta homenagem, não procuraria transformar o porco numa coisa nova, mas celebrar a sensação que já tem em relação ao porco?

Bom, o presunto é já uma transformação. Como o salmão fumado já é uma transformação. Há uma palavra que agora se tornou muito célebre no mundo da gastronomia: molecular. Fala-se da cozinha molecular, mas a cozinha sempre foi molecular "*toda la puta vida*". E agora parece que surgiram uns loucos, como eu, a dizer que inventaram a cozinha molecular. Não inventámos nada. A cozinha molecular sempre se fez. Por isso, qualquer prato que eu faça para homenagear o porco ibérico será sempre uma transformação.

Mas será uma transformação do porco noutra coisa nova?

Qualquer prato que eu faça pretende ser uma coisa nova. Mas o meu laboratório começa no camponês, no pescador, no homem que anda pelos bosques a apanhar cogumelos. É sempre a partir daí que começam as minhas experiências para criar algo novo. É verdade que podia ter uma ideia primeiro e só depois ir buscar os produtos, mas isso parece-me uma falta de respeito terrível. Quem sou eu, ou tu, ou mesmo Deus, para achar que pode desperdiçar o potencial que já tem um porco ibérico? Para achar que vai inventar algo melhor que porco ibérico? Tens é que encontrar novas maneiras de cozinhar o porco.

Então criar um prato é sempre um coisa que nasce do contacto com o produto?

Às vezes podes já ter uma ideia e só depois ir ao mercado. Mas tens sempre que passar por esse diálogo com o produto. Se queres fazer um prato de marisco com lombos de vieira no forno, vais ao mercado procurar o que queres. Mas depois tens que dialogar com o produto. Tens que experimentar com a pata da santola, com o recheio da sapateira, até acertar.

Então o produto manda mais do que a ideia que se possa ter anteriormente?

Tu podes ter uma ideia e experimentá-la com um monte de produtos, mas a Natureza é inteligente. No País Basco, um determinado cogumelo só é bom em Setembro. Portanto, é em Setembro que vais usá-lo. Independentemente das ideias que tenhas. A cozinha de grande qualidade começa com o respeito pelo produto. Depois terás mais ou menos talento, mais ou menos ideias. Se fores mesmo muito bom, consegues cozinhar um cogumelo de uma forma que nunca foi vista antes.

Mas sempre na época certa...

Se estás no País Basco vais cozinhar esse cogumelo em Setembro! E penso que tentar ignorar a inteligência da Natureza é próprio apenas de cozinheiros imbecis. Só um estúpido é que tenta servir um bom cogumelo em Março! Quando vejo um cozinheiro que pensa que pode ser melhor que a inteligência da Natureza, rio-me. Da mesma forma que me rio se vir alguém a querer que um carro ande com as rodas no tejadilho. É como um cozinheiro que me apresenta um prato à base de abóbora em Junho... É falta de humildade. Porque a abóbora é um produto de Inverno. Se o fizeres no Inverno, depois podes preocupar-te com arte e vanguarda. Mas tens que o fazer no Inverno, que é quando a abóbora está ao seu nível máximo.

E é também a altura em que podemos gostar mais de desfrutar esse prato?

Claro, porque é a altura em que o teu paladar está sensível a esse prato e o pode desfrutar ao nível máximo.

Disse que os pratos transmitem a alegria do cozinheiro ao fazê-lo. E quando o cozinheiro tem dúvidas, o prato também transmite essas dúvidas?

O prato transmite sempre o que sente o cozinheiro quando está a fazê-lo. No meu restaurante, se há dúvidas, o prato nunca pode ir para a mesa. Porque eu não te posso pôr na mesa um prato sobre o qual tenho dúvidas. Dúvidas minhas! Poderá o cliente ter dúvidas sobre o prato, mas eu não. O prato de pombo que eu sirvo não pode ser alterado enquanto eu não tiver a certeza que vou apresentar um prato de pombo melhor.

Então é verdade que o sentimento do cozinheiro vai sempre estar presente no prato?

Um cozinheiro triste vai fazer um prato triste?

Tu nunca vais ver um cozinheiro triste! Podes é ver um triste vestido de cozinheiro, mas não é, certamente, um cozinheiro. O cozinheiro é uma profissão de partilha. A refeição é um momento de festa. E na cozinha, temos que fazer parte dessa festa. Na minha opinião, ser parte da festa quando se está na cozinha significa ser um tipo alegre, carismático, com carácter. Eu não conheço nenhum bom cozinheiro em todo o mundo que seja uma pessoa triste. Pelo contrário. Loucos, excêntricos, alegres.

Isso porque um cozinheiro triste faria um prato triste?

Claro. Ninguém quer comer pratos tristes.

Isso significa que a sua vida de cozinheiro de sucesso é aquilo a que se pode chamar ‘uma vida feliz’?

A minha vida, até agora, é muito simples. Resume-se a isto: sou um louco pela cozinha que cresceu numa cozinha e aos 24 anos era cozinheiro no *bodegón* da sua família e recebe uma estrela Michelin. E isto da estrela Michelin é importante porque foi algo que me carregou as pilhas e me deu a convicção de que tinha algo a dizer como cozinheiro. À medida que fui evoluindo e comecei a ter planos, apercebi-me de que aquele pequeno *bodegón* começava a ter limitações. E foi então que surgiu o conceito deste restaurante em que estamos agora, onde tens 350 metros quadrados de cozinha para dar de comer a 40 pessoas, onde tens duas chaminés a ser utilizadas no Inverno, onde tens um terraço onde podes comer no Verão e ver animais no bosque em vez de teres que ver animais como eu! E é claro que só tendo saltado para um espaço como este posso explicar que aos 35 anos tenha sido considerado o cozinheiro do mundo com maior projecção e antes dos 40 anos já tenha recebido a terceira estrela Michelin. Ora isto só é possível porque quando recordo o tempo todo que passei na cozinha durante estes anos, estou a recordar tempos felizes da minha vida. Claro que a família, os amigos e equipa que te acompanha é que tornam isto possível, mas é preciso ser feliz na cozinha. Posto isto, como vêm, a minha vida é muito simples, mas muito bonita.

Disse que quando recebeu a primeira estrela Michelin, teve essa convicção de que tinha “algo a dizer” como cozinheiro. O que é que isso significa?

“Algo a dizer” é o que foi filtrado, o que resta no final do caminho. Serão ideias, receitas, pratos, coisas que disse. Pelo contrário, na cozinha tradicional isso não acontece. Se pensares no teu prato preferido da cozinha tradicional portuguesa, certamente não sabes quem o inventou, porque não te deixaram fotos, nem receitas, nem dosagens. Deixaram-te um prato incrível, mas sem assinatura. Nós, os cozinheiros de hoje, deixaremos tudo com assinatura, com dosagens, com fotos, indicando em que ano se criou o prato, etc. E todas essas coisas serão, quando chegar o fim do caminho, aquilo que eu tinha a dizer.

E o que tem a dizer como cozinheiro foi mudando ao longo do tempo?

Se eu me fizesse essa pergunta em 92 - “o que é que eu tenho para dizer?” - eu saberia que tinha qualquer coisa a dizer. Mas o que queria, sabia e podia dizer, nessa época, era necessariamente diferente daquilo que tenho para dizer hoje. É a evolução. E, por outro lado, nessa época eu estava ainda no *bodegón Alejandro*, onde há coisas que eu queria dizer e fazer, mas que eram irrealizáveis. Embora tivesse feito muito, dentro dos limites daquele espaço.

Mas continua dirigir o bodegón Alejandro, ainda hoje, apesar de ter passado para este restaurante.

Eu creio que “bem nascido é ser agradecido”. Quando passei para aqui, deixei uma equipa formada por mim e continuei a dirigir o *bodegón*. É claro que agora começo a ficar mais cansado porque me fui envolvendo noutros projectos e tenho que ir delegando. Mas o *bodegón* também é importante porque há quem só possa vir aqui a este restaurante uma vez, mas pode ir quatro vezes ao *bodegón*. Há gente que nem sequer pode vir aqui, mas que pode ir ao *bodegón* de vez em quando. E também há outro tipo de clientes que ia regularmente ao *bodegón* quando eu estava lá e agora vem regularmente aqui porque a vida lhes sorriu e hoje têm posses para isso.

Entre deixar uma memória do seu trabalho quando, como disse, “chegar ao final do caminho” ou o prazer de desfrutar da cozinha no presente, o que é mais importante para si?

O resultado, o que se deixa “no final do caminho”, é o resultado do desfrute de todos os dias. Eu nunca penso na memória que vou deixar. A memória são outros que a vão desfrutar por isso que sejam eles a pensar nisso.

Mas é humano pensar naquilo que se vai deixar, no legado para as gerações futuras.

Eu dou-me conta que vou deixar muita coisa. Livros de receitas, livros de dieta, um livro chamado *Cérebro Saudável* sobre como a alimentação pode ajudar no processo de envelhecer. Todos esse trabalho, os livros, são coisas que vão ficar. Mas não escrevo os livros a pensar que são o meu legado. Escrevo-os porque tenho prazer com isso hoje. Tenho, por exemplo, muito prazer em poder ajudar gente mais velha, gente sem a qual não estaríamos hoje onde estamos.

Mas o contrário também seria legítimo, não?

Sim, mas o problema é que estou farto de ver cozinheiros que sonham muito e trabalham pouco. As proporções estão erradas. É preciso trabalhar muito e sonhar pouco. Eu nunca sonhei um dia ter três estrelas Michelin. O trabalho é que consegui isso. Não podes sonhar com uma obra. Tens que trabalhar para ter uma obra e depois tens direito a sonhar qualquer coisa.

Nesta conversa já se referiu várias vezes às suas origens, à sua família, à importância dos mais velhos. Acontece-lhe criar um prato à procura de um sabor antigo, de uma memória de uma sabor?

Os meus pratos são o meu paladar. E o teu paladar é uma viagem que percorres ao longo de uma vida. Além disso, o meu paladar é super exigente comigo e julgo que é essa uma das razões do meu trabalho ter impacto. Se eu fosse menos exigente e essa viagem de que falo fosse menos constante e menos disciplinada, os meus pratos não teriam a qualidade que têm.

Mas o paladar também são memórias.

Sem dúvida. O meu paladar é a memória dos 48 anos que tenho. Quando eu quero comer uma gelatina de bacalhau, a exigência do meu paladar manda quem em cima dessa gelatina se ponham três berbigões e umas raspas de limão. Isso resulta da cultura do meu paladar.

E a memória tem algum lugar na criação de um prato?

Às vezes tem e outras vezes não. Porque às vezes queres fazer algo que não tem comparação na tua memória. Se queres criar um prato que não tem referências, uma gelatina de bacalhau para a qual não tens termo de comparação porque não sabes ainda o que é, a tua memória não serve. Às vezes tens que conseguir ter uma memória em branco e ainda assim usar o paladar. Às vezes tem que ser tão simples como “gosto ou não gosto”.

Mas nesse caso, sem memória e sem termo de comparação, como é possível definir um objectivo para o prato e saber o que quer?

Há coisa que partem da cabeça e há coisas que partem do paladar. Se eu juntar cenoura e laranja, eu sei que são produtos que se unem perfeitamente. Mas se eu quero brincar com as proporções e dizer que quero uma determinada dose da doçura da cenoura a contrastar com outro tanto da acidez da laranja, até provar não saberei se faz sentido. É verdade que às vezes partes de recordações, de gostos, de coisas que já conheces, para poder experimentar. Mas outras vezes, não partes de lado nenhum, começas a partir do nada.

E como é trabalhar a partir do nada?

Quando começas a trabalhar num prato sem qualquer referência, o que acontece é que, quando trabalhas assim, nunca tens a certeza até ter provado e há muita coisa que faz sentido racionalmente mas depois não sabe bem. Por exemplo, na semana passada, estávamos a trabalhar numa sobremesa de chocolate e apercebi-me que, com uma determinada temperatura, dezassete graus abaixo de zero, combina bem com um gelado de alecrim, realçando o lado vegetal e elegante da erva. No entanto, a outra temperatura, era insuportável, era gordura com gordura e mais nada!

Então a criação é sempre uma luta entre a ideia e o paladar?

Muitas vezes é uma questão de encontrar um equilíbrio entre as duas coisas. Em muitos pratos, não é a combinação de ingredientes que é difícil. São as proporções. As gramagens dos ingredientes. Podes ter um ingrediente ácido que, em excesso, mata todo um prato. Mas, na sua justa medida, esse ácido pode acrescentar, por exemplo, a um *rape* aquele ‘pormenor’ que lhe faz falta.

E esse ‘pormenor’ é acrescentado para chegar onde?

Para chegar àquilo que me exige o meu paladar.

Para chegar ao novo?

Aquilo que não foi feito ainda ou que ninguém espera que se faça. Por exemplo, quando falo do bolo chocolate com gelado de alecrim, à partida pensa-se que ‘gordura com gordura’ não é uma boa combinação. Ou talvez seja. E por que motivo vai tão bem a pele do rodvalho com o azeite? É ‘gordura com gordura’, mas o meu paladar diz-me que é uma combinação incrível. Na cozinha, um mais um não são dois. Nem para Deus! Em cozinha, um mais um é o que quiseses.

Então há combinações e pratos que nascem de pura intuição?

Sim, pura intuição. Mas a pura intuição também nos obriga a passar muitas vezes por coisas que são um completo desastre gastronómico. Às vezes a intuição diz-te uma coisa, que até consegues confirmar teoricamente que pode funcionar e vais para a cozinha. Começas a experimentar. Aquilo até está com bom aspecto. Depois entra o teste do paladar e o que o teu paladar te diz é: “que bela merda!”.

Lida muito com esse processo de tentativa erro?

O filme que nós mostramos aos jornalistas e ao público é o bonito, como não podia deixar de ser. Mas dizer que é tudo bonito, é mentira. As criações a que chegamos são uma ínfima parte do que fazemos. A maior parte do que fazemos vai directamente para o lixo. A maior parte das vezes, tentamos um prato e depois, quando o provamos, chegamos à conclusão que não vale nada. Olhamos uns para os outros na cozinha, rimos muito e deitamos tudo para o lixo porque aquilo nunca poderá ser servido a ninguém.

O normal do quotidiano da criação de pratos é o falhanço?

Essa é que é verdade na cozinha. Aquilo que eu estou a fazer hoje no banco de provas, muito provavelmente vai sair uma merda. O normal é que isso aconteça. Anormal é quando sai qualquer coisa de impressionante.

E o primeiro juiz disso é o próprio criador, porque prova o que faz.

O problema é o cozinheiro que faz uma merda e não tem um paladar suficientemente treinado para conseguir fazer auto-crítica e acaba a servir esses pratos. Depois diz que também faz cozinha molecular, mas o que ele faz é má cozinha.

Então o que define se um prato existe ou não, é o paladar do cozinheiro?

Na minha cozinha, é o meu paladar que tem a última palavra. Até todos os cozinheiros da minha equipa podem gostar, mas se eu não gostar, então não é servido e nem sequer existe.

Isso já aconteceu?

Um prato agradar a todos os cozinheiros do meu restaurante, mas a mim não? Sim, já aconteceu várias vezes. Porque há sempre coisas que também são muito pessoais no teu paladar. Posso ter um cozinheiro que gosta de um tipo de cozinha que a mim não me convence, mas que toda a minha equipa aprecia. Se eu for ao banco de provas, onde passam todos os pratos antes de serem finalizados e passarem a fazer parte da ementa, provar esse prato e não me agradar, quero lá saber se todos gostam e acham que deve ser servido!

Eles que abram o seu próprio restaurante?

Eu ia dizer isso, mas tive medo que me achassem demasiado autoritário!

E como se treina o paladar?

Eu só posso falar da minha experiência. Aos 15 anos, a única coisa que eu sabia de cozinha era ‘comer’. É importante para um cozinheiro saber comer. Ora, eu, com 15 anos tinha o paladar de uma criança de 15 anos, apesar de ter crescido no seio de uma família que geria um *bodegón*. O verdadeiro treino do meu paladar começou no dia em que fui trabalhar para a cozinha com a minha mãe e a minha tia. Isto porque, com essa idade, eu andava sempre com a conversa de que não queria continuar a estudar e que o que queria era ser cozinheiro. A minha mãe e a minha tia ouviram-me tantas vezes dizer isso que, um certo dia, disseram: “então se queres ser cozinheiro vais começar a trabalhar connosco”. No dia seguinte estava na cozinha às oito da manhã para começar a trabalhar e foi assim, aos 15 anos, que comecei a treinar o meu paladar.

E quando é que sentiu que era realmente cozinheiro?

Aos 20 anos, cinco anos depois de ter começado a trabalhar com eles, eu sentei a minha mãe e a minha tia precisamente a esta mesa onde estamos hoje a conversar. O meu pai tinha morrido entretanto e, nesse dia, eu disse à minha mãe e tia: “Não quero que continuem a trabalhar. Vocês já trabalharam como burras a vida inteira e se não tenho tomates para gerir isto sozinho, então não mereço estar ao vosso lado na cozinha”. Desde então, fiquei à frente do negócio. E quem hoje está mais contente com tudo o que aconteceu, são elas, as primeiras professoras que tive na cozinha.

Depois disso, não durou muito até merecer reconhecimento internacional.

Quatro anos mais tarde, recebemos a primeira estrela Michelin e foi a primeira vez na Europa que um *bodegón* ou qualquer estabelecimento deste tipo recebeu uma estrela Michelin. Mas devo dizer que a minha meta, quando comecei a trabalhar na cozinha, nunca foi receber prémios nem distinções. A primeira meta que eu tinha era poder tomar o testemunho e garantir que a minha mãe e a minha tia não tinham de continuar a trabalhar como burras, da maneira que tinham feito durante toda a vida. A necessidade e prazer de inventar os meus próprios pratos surgiu como uma coisa importante, mas não tão importante como tomar o testemunho da minha mãe e da minha tia.

E como é que lhe surgem as ideias para criar receitas originais?

Repara, eu saio ao jardim e vejo um pimento verde. Agora estamos na época dos pimentos verdes e do feijão vermelho. Ou então vejo um atum ou umas anchovas, que também estão na sua altura. E ter o privilégio de ver essas matérias primas maravilhosas, de ter nascido num lugar onde elas existem, é a síntese da minha profissão. E poder contar com a amizade dessa gente anónima para o público, mas que para mim fazem parte da minha equipa, como o pescador, também faz parte dessa síntese. Porque o pescador e os outros pescadores que vão com ele no barco, que levam com eles vinho e pão para comerem enquanto pescam, não são anónimos para mim. Eles são parte da minha equipa. É a faina deles que me permite dar amanhã esse robalo ou esse linguado aos meus clientes. Ou esses berbigões, ou esses percebes, ou essas amêijoas.

E é no contacto com os produtores e com o produto que surgem as ideias?

Uma ideia pode surgir de uma conversa, como esta que estamos a ter, ou de uma viagem em que estamos a rir ou dos passeios que dou todas as manhãs pela montanha. E depois vem o trabalho. Eu tenho uma cozinha onde há entradas, carne, peixe, pasteleria e banco de provas. O banco de provas está constantemente a experimentar coisas novas, a dar forma às ideias e pontos de partida que eu lanço.

Chamaria arte ao que faz?

Eu sou uma pessoa um pouco tímida. Isso de arte ou não, prefiro que sejam os outros a discutir. Mas uma vez que estamos entre amigos, posso dizer que me considero um artesão e parte da cultura de uma região.

Mas, por vezes, fala de vanguarda?

Se pegar num pincel e pintar um quadro é ser artista, eu considero-me artista.

Uma definição de arte é “criar no belo”.

“Criar no belo”? Ah, então sem dúvida nenhuma que sou artista. Criar rodeado dos produtos que uso para cozinhar é o mais próximo possível dessa ideia de “criar no belo”. Também há beleza para o paladar.

A beleza do porco ibérico, por exemplo.

Esse é muito belo! Sim, nesse caso sou artista. Mas digo-vos isto com toda a timidez, porque também me parece que a forma como a palavra ‘arte’ se usa hoje em dia no mundo da cozinha é fruto também de egos desmedidos. Isso não me agrada nada, porque me parece que a cozinha sempre foi uma profissão de gente simples e trabalhadora. O grande objectivo do cozinheiro deve ser que a festa seja mais bonita porque fez bem o seu trabalho.

Muitos artistas sentem-se inseguros em relação às suas criações. Também sente isso?

Eu sinto-me sempre seguro do que faço. Não tenho inseguranças em relação aos pratos que crio. Sei é que tudo o que faço pode ser melhorado. Mas isso não quer dizer que não esteja contente com o que faço, porque sei que dou sempre o máximo do que posso dar. Mas isso não quer dizer que amanhã não possa melhorar. Eu sou insatisfeito por natureza, mas isso não tem a ver com a segurança em relação à qualidade do que faço, mas antes com a certeza de que tudo pode ser melhorado.

Também se considera que a arte tem que provocar emoções.

Eu não tenho dúvidas que uma grande parte do trabalho que fazemos aqui na cozinha é provocar as emoções que os nossos clientes vão sentir quando vêm a este restaurante. Se isso chegasse para me considerar artista, então sim, sou artista. Senão sou apenas cozinheiro, um cozinheiro que experimenta e que inova mas que também faz parte de uma terra e de um país. Eu tenho um orgulho muito grande de ter nascido em San Sebastian e considero-me um privilegiado se puder dar aqui o meu último suspiro.

A experimentação e inovação de que falou é essencial? Um prato assinado por Martín Berasategui tem que ser algo novo?

Sim e sobretudo a fase em que estou agora da minha carreira, é um momento em que estou a inovar muito. O futuro de uma parte da cozinha é a inovação e compete aos que temos talento para isso, inovar para deixar um legado às próximas gerações de cozinheiros em todo o mundo. Os conceitos novos que eu formular passam a ser património dos que vierem a seguir para poderem também eles próprios utilizar, experimentar e, por sua vez, inovar. Na minha opinião, compete a alguns cozinheiros com mais apetência para inovar, oferecer aos cozinheiros do futuro um leque de possibilidades maior do que aquele que nós já recebemos dos que inovaram antes de nós.

Então vê a inovação como uma forma de criar tradição? É por isso que ensina tanto e que já tem diversos discípulos?

Sim, já há um monte de discípulos! Quando eu tinha 22 anos eu já tinha sido considerado melhor pasteleiro do ano e foi nessa altura, em 82, que comecei a ensinar. São vinte e muitos anos a ensinar, portanto já tive muitos alunos. À medida que comecei a tornar-me uma referência na cozinha a nível mundial, os alunos também começaram a mudar. Passei a ter alunos japoneses, alemães, portugueses, um pouco de todo o lado. Triste seria que tivesse ensinado estes anos todos e não tivesse discípulos e alunos que influenciei profundamente. Muitos deles seguem o seu próprio caminho e tornam-se eles próprios referências da cozinha. Alguns têm agora duas estrelas Michelin, outros uma, vários deles com todos os prémios que um cozinheiro ou pasteleiro jovem pode ganhar e claro que é um grande orgulho.

E que qualidades têm os alunos que possuir para trilhar esse caminho até se tornarem uma referência?

São três palavras que vou repetir durante esta conversa um montão de vezes: respeito, humildade e trabalho. Cada qual é o que é, dependendo do talento que tem e da forma como trabalha. Eu não conheço nenhum bom cozinheiro em todo o mundo que não tenha respeito pelo produto e pelos produtores. Outra coisa será a imagem pública deste ou daquele cozinheiro, o 'filme' que vende, mas todos têm respeito pelo produto. Tu pegas no Ferran [Adriá], no Santi [Santamaria] ou no Juan Mari [Arzak] e qualquer um de nós vende o 'filme' que quiser vender... Mas no fundo da humildade de todo o cozinheiro, a única coisa que ele deseja é ter o melhor marisco, o melhor legume, o melhor pescador e o melhor agricultor. E depois a questão do trabalho tem também a ver com saberes o esforço que tens que fazer para não desperdiçar a qualidade desses produtos e dessa gente que te trouxe os produtos. Além disso, tens que ter muito respeito pela tua equipa também. Na minha cozinha, eu quero ter muitos 'Martín Berasateguis' e isso só se consegue respeitando as pessoas com quem trabalho. O que não quer dizer que não haja rigor, porque às dez para as duas não há clientes mas às duas e dez está o restaurante cheio e, para que tudo funcione, é preciso muito rigor e exactidão.

Mencionou já vários outros cozinheiros, que considera como iguais. É importante para si comer o que eles cozinham?

Sim, mas não só dos grandes cozinheiros. Por exemplo, se me convidares a Portugal e me fizeres um pastel de bacalhau eu vou adorar.

Tenho dúvidas!

Eu não tenho dúvidas porque sei que vais fazer o melhor pastel de bacalhau que sabes fazer. E a partir do momento que me acolhes em tua casa e me dás a comer o teu pastel de bacalhau, mesmo que seja o pior que já comi em toda a minha vida, vou gostar imenso. Mas isso tem a ver com o modo de ser de cada um. Eu sou exigente comigo mesmo. Mas não contigo. Porque sei que da mesma forma, se tu me viesses a mim a representar e que dava tudo o que tenho para dar para conseguir representar e para que tu gostes, provavelmente vais achar que sou o pior actor do mundo, mas vais desfrutar. Vais dizer: que se lixe! Só pelo carinho e esforço que fez, já vale mais que ver muitos actores que são bons e profissionais mas que não me dão este prazer.

E o contrário? Um prato muito bom feito sem amor?

Um cozinheiro profissional que seja um convencido, um arrogante e um desastre pode fazer um prato cem vezes melhor que o teu, mas eu vou sempre desfrutar mais com o teu mau pastel de bacalhau do que com o prato requintado que ele me apresente. Porque não aguento um cozinheiro que não tenha a humildade de pura e simplesmente dedicar-se a fazer o melhor que pode aquilo que me dá de comer.

Como acontecia no bodegón Alejandro da sua infância?

Isso mesmo. É que eu cresci no *bodegón* mais humilde de San Sebastian e vi muita coisa. Entretanto corri toda a maratona e estou onde estou. E sei o que vi no quilómetro um da maratona, no quilómetro três, no sete. Sei o que vi ao longo de todo o percurso. Muitas vezes, quando estás num restaurante humilde tens que aguentar coisa super-injustas. Num sítio desses, se não te dão melhor de comer é porque não sabem fazer melhor e o cliente pode sempre não voltar a esse restaurante, mas não podes humilhar as pessoas que lá trabalham. Naquela cozinha não havia menos imaginação e sonho do que na minha hoje. Cozinhava-se de forma diferente, mas de forma tão respeitável como hoje se cozinha no meu restaurante.

Observar essas injustiças moldou a sua forma de reagir às críticas?

Há muitos jornalistas, críticos e outros tipos armados em parvos, que acham que só se podem fazer respeitar se derem porrada nos outros. Aqui no País Basco todos os pastores sabem que as ovelhas darão bom leite para se fazerem boas coalhadas e bons queijos, se forem bem tratadas. Se forem tratadas à porrada, não vão dar bom leite. É claro que eu sou penso e falo assim, porque venho de onde venho. É verdade que às vezes leio críticas a restaurantes com os quais não tenho nada a ver, que me revoltam por serem tão violentas. Também porque me irrita que se possa criticar com tanta violência sem nunca ter cozinhado, sem nunca ter pegado numa batata.

E agora que é uma referência, o sonho e o prazer de ser cozinheiro continua a ser o mais importante ou as prioridades mudaram?

O facto de ser uma referência é só o resultado de ter sempre mantido o sonho e o prazer de ser cozinheiro.

Mas continua a viver para esse sonho?

Eu não vivo para nada. Eu vivo e desfruto de cada momento. O sonho de ser cozinheiro é muito importante na minha vida, mas não vivo para isso. Não páro para pensar se vivo em função desse sonho ou de ser uma referência ou de outra coisa qualquer. Eu vivo e pronto.

Hoje, com tantas solicitações e uma equipa tão grande, cozinha menos do que antes?

Eu sou mais louco do que uma cabra! Eu cozinho em todos os dias do ano! Não passo um dia da minha vida sem cozinhar. E se algo me lixa no facto de ter três estrelas [Michelin], é que uma parte de ter essas três estrelas é dar 200 entrevistas por ano. E isso rouba-me tempo para cozinhar, sobretudo no meu próprio restaurante.

Num dia de folga, também cozinha?

Ontem foi o meu dia de folga e tive dez amigos em minha casa. É uma casa pequena, com 105 metros quadrados. Mas fiz uma almoçarada para dez pessoas. E à noite eu e a minha mulher recebemos um casal, os nossos melhores amigos, e também fui eu quem cozinhou o jantar.

E o que é que cozinhou?

Ao jantar fiz *cocoças de merluza* [bochechas de pescada], que é o prato preferido desses meus amigos, e fiz um carré de porco ibérico assado a baixa temperatura. Ao almoço fiz um robalo assado e como entrada fiz a minha salada preferida, com pedaços de presunto cozido, lavagante, pimentos, creme de queijo e uma maionese que eu faço em casa com mostarda. Também servi barriga de bonito cozido em água e depois regado com azeite e fatiado. E o atum servi-o com a salada, antes do robalo que acompanhou com puré de batata e legumes. Foi isso que servi aos meus convidados ontem. Em minha casa, não se comem sobremesas.

Sobremesas não, porquê?

As sobremesas são lixadas porque fazem engordar! Nos dias de folga gosto de cozinhar e comer, mas não quero ficar pior do que antes da folga!

Por este exemplo, o que cozinha nas folgas acaba por ser uma mistura de cozinha tradicional e doméstica com a sua cozinha de vanguarda, não é?

A cozinha tradicional e a cozinha de vanguarda devem comunicar. Isso é muito importante. Os gostos das pessoas foram formados pela cozinha tradicional e por isso é importante compreender como comunicar com esses gostos dos clientes. Mas a cozinha de vanguarda também só existe em relação com a tradição, porque é diferente da tradição, porque é contra ou porque se inspira nela.

O gosto dos clientes tem muita importância para si?

É muito importante o que nos dizem as pessoas que estão a servir na sala de jantar, que transmitem à cozinha o que diz o cliente. Posso dizer que cinquenta por cento do meu sucesso se deve à minha mulher, que é a chefe de sala e está sempre junto dos clientes. Ela começou com 17 anos comigo no *bodegón*. Eu sou um ano mais velho que ela. E começou como cozinheira, ao meu lado, mas quando tínhamos eu 23 anos e ela 22, pensámos que a sala de jantar é tão importante como a cozinha. E como ela é mil vezes mais simpática do que eu, a escolha foi óbvia e deu muito bom resultado. É ela que me diz como correm as coisas depois das criações saírem da cozinha.

E que influência é que essas reacções da sala de jantar têm na cozinha?

Em primeiro lugar, servem para saberes a quem estás a dar o que estás a cozinhar. Tu só podes dar cozinha original e sem referências a uma pessoa que está a aberta a isso. Não podes dar um prato desse tipo a um tipo que seja mais clássico que o vinho tinto! Por isso, é importante saberes que tipo de mente vais encontrar no final da linha de montagem do teu prato. Uma coisa é dar de comer a um padre de aldeia, outra coisa é dar de comer à minha mãe e outra ainda é dar de comer ao Ferran (Adriá). Ao Ferran posso pôr-lhe à frente todas as loucuras que me ocorrerem na cozinha, que sei que ele estará disposto a experimentá-las.

Mas isso influencia a sua forma de cozinhar os pratos?

Não. Influencia a forma de oferecer os pratos, mas não de os cozinhar.

Como?

Se, por exemplo, organizares um jantar com um grupo aqui, aquilo que te vou propor vai depender muito do tipo de convidados que vais trazer. Por exemplo, os futebolistas são tipos que têm muito dinheiro mas gostam de comer de uma forma muito tradicional. Por cada futebolista que tem curiosidade em provar um prato de vanguarda, há outros cem que a única coisa que querem é um bife ou carne assada com batatas. Um desses casos raros era o Laudrup, que era uma pessoa aberta a provar tudo o que faças de vanguarda na cozinha. Mas é preciso saber que existe essa sensibilidade.

Falou de dar de comer à sua mãe. O que é que ela pensa dos seus pratos?

À minha mãe, não posso servir nenhum prato de vanguarda muito original. Pura e simplesmente, não gosta. Ela tem os gostos dela e também chegou a uma idade em que diz: “Desculpa, mas não há meio de eu gostar de cenoura com laranja!”. Embora haja alguns pratos de vanguarda de que gosta, porque lhe dizem algo. Por exemplo, as caras de bacalhau com berbigões ao *txicoli*, é algo de que ela gosta muito. Mas porquê? Porque nesse prato ela reconhece o sabor do piri-piri, do iodo que solta a gordura do berbigão, o vegetal do cebolinho. Também porque essa mistura produz uma sensação que ela reconhece e de que gosta. Cada pessoa tem sabores que prefere e que a fazem gostar ou não de um prato.

E quais são os seus? Que pratos é que prefere?

Já comi muitos pratos dos quais não me vou esquecer. Sobretudo dos pratos que me surpreenderam. A verdade é que os grandes cozinheiros têm a capacidade de nos surpreender todos os anos. Todos os anos como coisas inesquecíveis cozinhadas pelo Juan Mari [Arzak], pelo [Pedro] Subijana, pelo Santi [Santamaria], pelo Ferran [Adriá]. São alguns dos melhores cozinheiros do mundo e surpreendem-me todos os anos.

Já tinha dito que comer o que fazem esses cozinheiros é importante para si, mas porquê?

Uma coisa muito importante que começou a acontecer entre estes e outros cozinheiros, é que todos os anos fazemos um congresso em que mostramos aos demais uma parte da nossa criação nesse momento. Isso é algo que nos enriquece como cozinheiros e que enriquece muito a profissão. Graças a isto, cada um pode aproveitar o que os outros fazem e inovar a partir daí, o que faz com que a cozinha avance muito mais rapidamente que antes.

O secretismo à volta das descobertas que cada cozinheiro faz é prejudicial para a inovação?

Um dos problemas antes era o egoísmo. O facto de ninguém querer ensinar aquilo que descobria. Às vezes nem aos seus próprios alunos. Eu sempre acreditei que o facto de muitos restaurantes serem irregulares na sua qualidade tem a ver com essa questão do egoísmo e da falta de generosidade. Se tu fores generoso e ensinares tudo o que sabes, vais poder servir tão bem uma sala cheia como uma sala quase vazia. É um facto simples da vida: se não ensinas, quando estiveres mais ocupado, a tua equipa não vai conseguir fazer o trabalho tão bem como tu o farias. E não se trata só de ensinar conhecimento técnico, mas igualmente de ensinar a tua filosofia. Para que cada membro da tua equipa possa, por sua vez, transmitir essa filosofia a toda a gente que contacta com o teu trabalho. A minha cozinha é transparente.

Mas muito do interesse que há hoje pela alta cozinha não tem a ver com os segredos de cozinheiro?

Há uma coisa que é importante que eu vos explique. Eu detesto o chorrilho de disparates que é a maior parte do discurso que se ouve hoje sobre os cozinheiros e a cozinha. Há um monte de disparates que se dizem e fazem que não correspondem à realidade. Há cozinheiros que podem ser artistas ou cozinheiros de vanguarda, mas a cozinha não poderá nunca esquivar-se à importância de uma batata, dum pimento verde, dum morango ou duma ervilha. Além disso, há anos que se diz que o cozinheiro sou 'eu', mas hoje temos que dizer que o cozinheiro somos 'nós'. O cozinheiro é uma equipa, da qual fazem parte a posta de bacalhau, a pescada, a menta, o cacau... E sem essa equipa não há cozinha.

Mas é natural que o público queira ver certos cozinheiros como a razão do sucesso desta ou daquela gastronomia.

Sim, mas também acontece muito a comunicação social transmitir de uma forma errada aquilo que os cozinheiros querem dizer. Há anos que se passa a ideia de que a cozinha de vanguarda é arte e não sei quê, mas fala-se muito pouco da importância do trabalho do pescador que nos arranja a melhor posta de bacalhau. O mesmo se passa com a utilização da tecnologia. A tecnologia é utilizada a favor do produto, mas quando lemos alguns artigos parece que o 'spray' ou a 'espuma' são mais importantes do que o produto a partir do qual o 'spray' e a 'espuma' são feitos.

Há uma frase de Santi Santamaria que é brutal mas paradigmática disso que nos diz: "A boa comida é para cagar".

Sim, sim. Eu acho que ele tem razão. Mas isso também é dito num contexto muito especial, não é? Tem a ver com a rivalidade entre ele e o Ferran [Adrià]. A verdade é que são ambos cozinheiros fantásticos e ambos super-simpáticos. Além de que são verdadeiros artistas. Mas não é justo o que está a acontecer entre eles. Uma coisa é que eles se sentem a uma mesa a debater qualquer coisa e depois não lhes apeteça irem jantar juntos. Isso é respeitável. Mas o que se está a passar no mundo da cozinha é que, injustamente, se trata um como um fenómeno e o outro como se não existisse. Mas a verdade é os dois são fenómenos. No entanto, está-se a rotular o Santi como um cozinheiro mais tradicional do que ele realmente é. Por outro lado, rotula-se o Ferran como um cozinheiro unicamente vanguardista e sem ligação à tradição, o que também é mentira.

A rivalidade entre os dois está a fazer com que Santamaria seja isolado?

Acontece muitas vezes que vês fotos num jornal e dás-te conta de que o único cozinheiro três estrelas Michelin que falta na foto é o Santi. E porque é que não o chamaram? Porque não se falam, ele e o Ferrán? Eu fico alucinado com isto! Estamos num país livre. Cada pode opinar o que quiser. O facto de o Santi dizer isto ou aquilo do Ferrán pode implicar na relação entre os dois, mas não dá o direito à comunicação social de tomar partido ou fingir que o Santi não é o fenómeno que é.

E entre cozinheiros desta estatura é muito importante o que dizem uns dos outros?

Eu quero lá saber o que diz o Juan Mari [Arzak], a Carmen [Ruscalleda], o Santi, o Ferran ou qualquer outro da comida que eu faço! Eu tenho uma admiração estúpida por todos eles. Ponho-me de joelhos face ao trabalho que fazem, mas tenho personalidade de sobra para ouvir os elogios ou as críticas mas continuar a saber muito bem o que quero fazer e o que quero experimentar. Até a minha mãe, que é a pessoa que mais respeito no mundo, não me interessa nada o que ela tem para dizer da minha cozinha. E se insistir e mandar bocas, passa a interessar-me o dobro: nada de nada!

Mas já que falamos da rivalidade entre Adriá e Santamaria, queria saber se os acha assim tão diferentes ou se, no fundo, não são parecidos.

Na base, são muito parecidos. Depois, cada um vende o 'filme' que lhe interessa e são 'filmes' muito diferentes. Além disso, têm-se um ódio que nem se podem ver. 'Têm-se', não é um apenas. Ambos se odeiam um ao outro. O resto é um problemas de rótulos que lhes põem e que eles põem a si mesmos e um ao outro.

Acha que os rótulos são um problema da 'alta cozinha' (usando desde já um rótulo para um tipo de cozinha)?

A maior parte do tempo, os rótulos que se põem num cozinheiro ou numa cozinha, são mentiras ou equívocos. Tradicional, vanguardista. Repara, se eu gosto de um pimento verde, que raio de ideia será a de me chamar tradicional por isso? Um pimento verde não é tradicional. É um pimento verde. E é um privilégio poder ter um bom pimento verde na mão. A partir de um pimento verde podes fazer vanguarda, cozinha tradicional ou tradicional actualizada, cozinha original... o que queiras. A única coisa comum a todas estas maneiras de lidar com a matéria-prima é que todos os pimentos verdes vêm da horta, das mãos de um agricultor, cheias de calos e sujas da terra. Qualquer cozinha, qualquer estilo, começa por aí e só pode ser interessante se, acontece o que acontecer, não tentar esconder que começa por aí.

E se compararmos os pratos de Adriá e Santamaria, também são semelhantes?

No caso dos pratos que fazem, são completamente opostos. Mas a verdade é que o Feran é um tipo que também gosta de comer na rua e de comer um lagostim na grelha e mais nada, assim simples! E a pergunta que me faço é: até que ponto é que alguns cozinheiros não se afastam dos seus verdadeiros gostos para terem criações mais originais? Porque os gostos definem-se assim: chegas a um cozinheiro e perguntas o que ele come no dia de Natal ou no seu dia de aniversário. É assim que descobres os gostos, as afinidades, a base de cada cozinheiro. E, na base, há muitos cozinheiros que são muito parecidos mas que se esforçam imensamente para serem diferentes.

E o Martín Berasategui come o quê no dia de Natal?

No Natal gosto de receber um amigo que me traz sempre caça. Gosto de arregaçar as mangas, despir-me de todos os disparates que existem na alta cozinha, sentar aqui 25 amigos a esta mesa e pôr três brasas a funcionar. Asso pombas na brasa, preparo umas ostras e também faço umas guarnições super-modernas, com todos os requintes. Mas apenas pela diversão e pelo prazer. No fundo, eu não quero viver dentro de uma caixa. Nem na caixa dos vanguardistas, nem na caixa dos tradicionais. E gosto de usar todos os géneros, quando me dá prazer. O problema é que se dizes isto, parece uma contradição com toda a imagem que hoje tem a alta cozinha. E se perguntares ao Ferrán o que é que ele come no dia de Natal, de certeza que te diz que tão depressa come uns grandes lagostins como caviar, percebes? Achas que se lhe perguntares se só gosta das mariquices modernas que nós fazemos, ele vai dizer que sim? Nem pensar. Qualquer um de nós se delicia com uma cebola e três pimentos na brasa!

Falou da sua maratona como cozinheiro, mas não falou da meta. Qual é a meta de um cozinheiro?

A cozinha não tem uma meta. Se crias uma meta, um fim, um objectivo, estás morto como cozinheiro. Mais vale pegares nas chaves, trancares a porta e ires para casa. Se houvesse uma meta, seria o prazer. Mas essa é a meta diária, porque é o combustível. É o que mantém vivas as cozinhas e as criações. De resto não há meta. Só há a corrida, a maratona.



© Magda Bizarro

O QUE SE
LEVA DESTA VIDA
MUNDO PERFEITO
NOV 09

ENTREVISTA A CARME RUSCALLEDA

Entrevista realizada por Gonçalo Waddington e Tiago Rodrigues, com fotografia de Magda Bizarro, em Outubro de 2008, no Restaurante Sant Pau.

Começamos pelo fim da refeição. Reparámos que passa imenso tempo na sala onde estão os clientes, a falar com eles, a visitar as mesas. É importante saber como correu a refeição, colher reacções?

Cozinhar e não saber o que aconteceu depois, é como compor um tema musical ou fazer um espectáculo de teatro e nunca o apresentar a um público. Está incompleto. Tu crias uma obra, aperfeiçoas essa obra, mas depois tens que a apresentar porque necessitas da resposta dum público.

Fala dum público como se a refeição fosse um espectáculo.

Também por isso creio que a cozinha é uma arte. Porque há essa insegurança, esse medo de desagradar, o risco que corres para poder fazer as coisas como tu queres. Acima de tudo, acho que é uma arte porque tem uma vida posterior, uma continuação que existe se o público desfrutar como deve.

Quando cria um prato, é mais para 'eles' do que para si?

Talvez a obra mais sublime fosse uma obra para ti. Mas claro, a arte e a cozinha enquanto arte também depende de ser uma expressão do que és, de querer contar algo a outros.

Entre o cozinheiro que tem prazer na actividade ou o cozinheiro artista conceptual, onde se coloca?

Eu coloco-me perto da paixão da cozinha pela cozinha, de uma cozinha que fala do território e da origem, mas que depois tem um rasgo de liberdade. É como um voo de liberdade que, como sempre, é o mais caro. A liberdade é sempre a coisa que se paga a um preço mais alto na vida. Porque fazer as coisas à tua maneira merece o esforço de criar um espaço à tua maneira e correr o risco de que nada daquilo

interesse a ninguém. Mas claro que é por essa razão que quero arriscar, que quero sofrer – porque soffro! – mas também é por isso que tenho a necessidade de saber o que se passa na ‘plateia’.

Tudo isso pode ser aplicado a qualquer processo de construção de uma obra de arte. Um quadro...

Sim. No caso do quadro, muitas vezes o artista sente aquilo que quer retratar, sofre porque não encontra com facilidade a forma certa de o fazer. Finalmente consegue fazê-lo, mas estou segura de que, tal como no caso de qualquer bom cozinheiro, nunca olhará para a sua obra com a certeza de que está terminada. Tudo pode ser melhorado. Tudo. E aí, a cozinha tem uma grande vantagem, porque é algo vivo e em contínua evolução. Isso significa que eu posso melhorar as minhas obras a cada dia. No entanto, também lidamos continuamente com esse sofrimento do momento de dizer “já pode sair” ou “já pode estrear”. É o sofrimento de estar continuamente na corda bamba, esperando a reacção do público.

Mas a reacção do público serve para indicar um caminho?

Não para que te indique um caminho, não. Tu é que decides se escolhes ou não esse caminho. O público reage mas a escolha só pode e deve ser tua. Esse é, creio eu, o alto preço da liberdade.

E quanto tempo demora esse processo que vai de uma ideia até à ‘estreia’?

Não há uma medida fixa. Há coisas que saem no momento ou até que saem de rompante, de forma quase involuntária, sem que estejamos a pensar em cozinha. Às vezes, trata-se de uma sensação. Sentes qualquer coisa que dá origem a um prato.

Essa ‘sensação’ é o seu ponto de partida para a criação de um prato?

Pode ser. Outras vezes, também parte da vontade de trabalhar um determinado produto. Se apenas trabalhas com produtos da temporada, por vezes há produtos que só estarão disponíveis durante três ou quatro semanas. O próprio produto pode ser a motivação para criar um prato. Eleges um produto e perguntas-te: como vou trabalhá-lo desta vez? Acima de tudo, não queres repetir-te e portanto vais procurar formas de tratar o produto desta estação de forma diferente do que fizeste com o mesmo produto na mesma estação no ano anterior.

Uma das suas motivações para criar pratos é, a cada ano, trabalhar os mesmos produtos de forma diferente?

Sim. Todos os anos, nós somos os mesmos e o produto é o mesmo, mas temos vontade de cantar uma canção diferente. As mesmas notas e as mesmas vozes, mas outra composição. É importante sabermos reinventar-nos.

E acontece-lhe também partir de um conceito que formula de forma teórica e só depois passar à prática e à procura dos produtos que correspondem a essa ideia?

Sim. Até porque a criação de um prato começa sempre com os pensamentos do cozinheiro. Um cozinheiro tem muitos sabores na memória e pode prová-los na imaginação, perguntar-se se combinam ou não. Por outro lado, tens uma auto-confiança muito grande em relação a saber o que combina bem. Depois há uma vontade de misturar, a que se pode chamar, de certa forma, a inspiração do cozinheiro. O passo seguinte é traduzir para o papel aquilo que se quer fazer. Mas tudo isto é um processo que, finalmente, precisa de ser realizado fisicamente para se comprovar se funciona ou não.

Ou seja, um cozinheiro pode idealizar o que quiser mas só vai saber se é bom depois de provar?

É que tu confias em ti, mas não confias cegamente. Além disso, há outra coisa essencial. É preciso descobrir se, além de saber bem, aquilo que inventaste é mecanicamente possível. Saber se a tua equipa de cozinha pode executar o que inventaste. Porque, a partir de certa altura, aquela criação tem que sair bem, mas não apenas para um. Tem que sair bem para trinta e um clientes, por exemplo, que é o máximo da nossa lotação.

Um cozinheiro tem que inventar para os meios que tem?

É essencial que o que inventas possa ser servido e que possa correr bem dentro da mecânica da tua cozinha. Aqui, nós começamos muito cedo de manhã. Recebemos os produtos e trabalhamos de forma intensa para que, quando sobe a cortina e entra o

cliente, tudo esteja absolutamente pronto para servir as criações com o máximo de qualidade. Uma parte de inventar um prato é, se ele funciona e estás feliz com ele, adaptá-lo de forma a que encaixe nesta mecânica e possa ser servido aos clientes.

O trabalho de criação, se lhe podemos chamar assim...

Eu acho que sim. É criação.

[Carme Ruscalleda interrompe a entrevista para se despedir de um cliente]

O trabalho de criação e esse trabalho mais mecânico de execução dos pratos e de servir diariamente, estão completamente separados ou misturam-se?

Misturam-se muito.

A criação não é solitária?

Não necessariamente. Eu trabalho com 18 cozinheiros e, entre esses, há três que fazem parte de um núcleo superior.

[Interrupção durante a qual Carme Ruscalleda dá instruções a um cozinheiro, ao chefe de sala e marca um encontro para a mesma tarde]

E então, um e meio desses três cozinheiros estão sempre a trabalhar comigo para o futuro, a pensar nas novidades. Digo um meio não porque tenha o hábito de cortar os meus cozinheiros ao meio, mas porque há um dos cozinheiros desse núcleo superior que faz a ponte com a cozinha, juntamente com o terceiro cozinheiro deste núcleo. São eles que zelam pela qualidade com que a restante equipa executa e apresenta os pratos mais recentes. Assim, esses três cozinheiros mais próximos de mim formam uma equipa que mistura a criação e a execução.

E onde se coloca nessa organização? Apenas na parte da criação?

Em todo o lado. Também eu estou nos dois lados, no da criação e no da execução. Claro que delego muito, mas gosto de estar sempre presente na coordenação das operações. E na criação, ouço muitas sugestões mas gosto de liderar e de estar o mais presente que me é possível em todos os momentos da vida de um prato.

[Nova interrupção para se despedir de clientes]

Como funciona esse processo de colaboração com os cozinheiros que criam liderados por si?

Muitas vezes passa por lançar uma ideia abstracta e esperar para ver como reagem os meus cozinheiros, para depois trabalhar sobre essas reacções. Por exemplo, neste momento estamos a trabalhar nos aperitivos de Dezembro. E o que resolvemos fazer foi criar quatro aperitivos inspirados em quatro canções de Natal. Então, eu comecei por procurar canções de Natal que mencionem comida na letra e a partir daí começamos a formular ideias e a fazer experiências. Mas tudo pode partir de uma coisa tão abstracta como: este Natal, queremos comer canções de Natal!

Julga que, nesse processo de criação, os pratos transportam a sua personalidade?

Penso que a boa cozinha traduz sempre a personalidade do cozinheiro.

E que personalidade quer que os seus pratos traduzam?

Julgo que a minha cozinha é uma cozinha é muito polida, muito austera, sem artifícios. É muito transparente. Está tudo à vista. Mas, nesta simplicidade, é uma cozinha que procura contraste, jogo e harmonias. Ou seja, é uma cozinha que tem muito respeito pelo produto, mas que aposta muito no divertimento.

E isso relaciona-se com a sua forma de ver a vida?

Seguramente. Há uma ideia que é constante na minha vida, que é o respeito. Eu tento ser muito respeitosa perante o mundo e perante os outros, as suas escolhas e preferências. Tento que haja harmonia como resultado desse respeito. O mesmo se passa com os produtos. Uso frutas, legumes, carne, peixe e tento sempre respeitar a personalidade de cada produto. Quero misturá-los, mas mantendo as suas características. Mais do que misturar, tento irmanar os produtos. E quero que todos se expressem na boca e que disso resulte harmonia.

A harmonia é o que faz com que não seja apenas comida?

Seria terrível para mim se, depois de uma refeição, um comensal dissesse: “era só comida”. Eu quero que seja mais que comida. Quero que seja expressão de cozinha, expressão dos produtos. Não quero que saiba a cebola, que quero que seja uma expressão da cebola.

É a mais prestigiada e premiada, mas também uma das poucas mulheres na lista dos melhores cozinheiros do mundo. A sua cozinha é feminina?

Isso é algo que os clientes me dizem. Eu sou incapaz de vê-lo, mas o cliente tem essa opinião com muita frequência. Reparem só. Ainda esta manhã estiveram aqui uns senhores de uma marca de azeite com que trabalho desde sempre e que tenho promovido muito no meu trabalho. E então, diziam-me esses senhores que o litoral mediterrânico, onde é produzido este azeite, é uma região que dá sempre um azeite mais feminino. Menos agressivo e mais versátil para cozinhar. Já a região do interior produz azeite mais duro, mais agreste, com um sabor mais impositivo. O mesmo se diz dos vinhos. Que uns são masculinos e outros femininos. Pode que aconteça o mesmo com a cozinha.

Mas essa feminilidade não é algo que persiga quando cria um prato?

Nunca houve nenhuma vontade de fazer uma cozinha feminina. É claro que, pessoalmente, defendo os valores femininos. Mas, na cozinha, julgo que uma mulher deve colocar-se da mesma forma que um homem. Acho que não há diferença. No entanto, é possível que, se tens uma personalidade feminina, a tua cozinha também traduza essa característica.

É mais uma prova de que os pratos transportam a personalidade do cozinheiro? Mesmo independentemente da sua vontade?

Eu julgo que isso acontece quando um cozinheiro está a procurar uma expressão livre. Aquilo que chamei de ‘fazer à sua maneira’. No meu caso, eu tinha vontade de ser artista. Quando acabei a minha educação na escola comercial, disse em casa que queria ser artista. Eu sou filha de um agricultor e cresci numa família humilde. Quando lhes disse que queria ser artista, disseram “Meu Deus! Artista!”. E depois também havia a escola religiosa que eu frequentava que dizia que uma filha artista se ia misturar com gente boémia e que acabaria por se perder. Uma vez que a escola aconselhava que não, os meus pais decidiram que não. Então tentaram resolver a coisa, seduzindo-me para ficar à frente da pequena loja rústica onde os meus pais vendiam os produtos das terras que cultivavam. Nessa loja vendia-se o leite a granel das vacas que tínhamos, o vinho que se produzia nas nossas vinhas. O sonho dos meus pais era transformar aquela loja num formato de supermercado, que era uma ideia americana.

E os pais conseguiram convencê-la?

Eu fiquei em casa. Um pouco triste, confesso. Dediquei-me àquele trabalho unicamente porque tinha que fazer qualquer coisa. E sabem que me converti numa pessoa feliz? É que, na nossa casa, também criávamos porcos e eu aprendi o ofício de talhante. Aprendi a desmanchar as peças, a fazer as misturas para os enchidos e tudo isso. E então apercebo-me que estava feliz. É que estar naquela posição, à frente da loja, permitia-me vender ao público aquilo que eles esperavam, os produtos tradicionais, mas também as minhas primeiras invenções. Comecei a vender *butifarras* (espécie de chouriço catalão) com misturas novas, com frutos secos, com queijo.

Conseguiu encontrar satisfação para a sua necessidade de criar?

A satisfação e o sofrimento, porque começo também a sofrer com a expectativa de saber como vão as pessoas reagir ao que estou a inventar. Seja como for, consegui abrir uma porta à criatividade. A partir daí, deixei de medir as horas e passei a viver uma vida dedicada à comida. E sempre trabalhei muito, muitas horas. Hoje então, trabalho mais horas que nunca porque trabalho com uma equipa muito grande.

Contando com os 18 cozinheiros, quantas pessoas tem a totalidade da sua equipa no restaurante Sant Pau?

Tenho uma equipa composta, na totalidade, por 32 pessoas. O restaurante tem lotação para 31 pessoas, mas muito raramente enchemos. Hoje tivemos 22 pessoas. Portanto há sempre mais pessoas na equipa do que na sala. Claro que conto a secretária, a senhora da limpeza, o cozinheiro que investiga. Todos são importantes na casa.

E a equipa divide-se entre ‘artistas’ e ‘técnicos’?

Tens que motivar toda a equipa para uma espécie de poesia visual. Eu não posso trabalhar com pessoas que só acrescentam técnica. Claro que cada um tem que dominar a técnica que lhe compete, mas há algo mais.

O que é esse ‘algo mais’?

Há a entrega e o rigor de quem sabe que a técnica, porque é algo físico e irrepetível, pode falhar. Por exemplo, cronometrar três minutos a 190 graus de temperatura, seja pelo meio circundante ou pela natureza do produto, não é sempre o mesmo. Se fosse possível robotizar o que nós fazemos, a McDonalds teria uma linha de produtos como os nossos. Não a tem porque não pode.

E não pode porquê?

Porque lhe falta o lado humano. A cozinha só emociona quando por trás dela há humanos. Se só há uma máquina por trás da cozinha, será comestível e até poderá ser tecnicamente perfeito, mas não te vai emocionar.

[Som de prazer de degustação por parte dos entrevistadores e da fotógrafa, que provam as sobremesas. Risos.]

Peço desculpa, mas é que acabei de me emocionar com esta sobremesa. Muito obrigada.

Há um estado de alma apropriado para cozinhar?

Sim. Deves ter a sorte de possuir e poder evocar um estado de alma que se manteve infantil. Deves também cultivar essa atitude muito infantil de sentir continuamente curiosidade pelo que te rodeia. Por outro lado, deves ser capaz também de ficar irritado e devastado ao final da noite quando alguma coisa não correu bem. Tens que te perguntar: “porque é que não pensei nisto antes?” ou “como é que pude cometer um erro tão estúpido?”. E durante a noite tens que ser capaz de dormir, sonhar sobre o assunto e encontrar a solução para aquele problema que te chateou tanto no dia anterior.

Esse processo de tentativa erro exige muita persistência?

Tens que ser capaz de estar sempre de tal forma enamorado pelo que fazes, que não tens opção senão continuar a encontrar soluções para os obstáculos que surgem todos os dias e que te frustram.

E acontece-lhe muito viver esses momentos de frustração?

Continuamente. Ou um prato não saiu como se esperava, ou alguém que trabalha na equipa não está a render aquilo que devia render, ou o produto que temos estado à espera chega num estado de maturação ou com uma textura que já não serve os nossos planos. São tantas as coisas que podem correr mal. Não se trata apenas de conseguir realizar um determinado prato afinado. É depois ser capaz de servir as duas refeições, almoço e jantar, de forma absolutamente perfeita. Além disso, trabalhamos com produtos naturais, que são irrepetíveis. Olhando para tudo isto, não tenho dúvidas que esta é uma das profissões mais complexas que existem.

E pode falar-se da existência também de uma ética da cozinha?

Eu penso que há uma ética em tudo. Na cozinha também. Há uma ética de comportamento e de respeito, claro. São valores que devem existir na cozinha, mas que cada pessoa carrega consigo e são a sua forma de estar na vida. É necessário muito respeito quer pelo comensal, quer pelos colegas de equipa, quer pelo produto que utilizas.

‘Respeito’ é uma palavra que usa muito.

Há uma história muito interessante a propósito do respeito. Há uns anos, estava em Madrid a dar uma conferência e, como em todas as conferências, chegou o momento em que o público pode intervir ou colocar perguntas. Houve um senhor que se levantou e disse que um peixe é pescado por um pescador. O pescador vive de pescar o peixe e se for um bom pescador quer pescar o melhor peixe. Depois, esse pescador leva um peixe magnífico para a loja, disse o senhor. Da loja, esse peixe absolutamente fantástico é reconhecido como um produto de qualidade e é levado para um restaurante suficientemente bom para ter dinheiro para pagar aquele peixe. Depois o peixe chega à cozinha, é escamado e limpo com cuidado, porque é um produto excelente, continuava o senhor a dizer. Finalmente, o peixe chega às mãos do

cozinheiro, mas o cozinheiro está distraído e estraga aquele peixe, deixa que se queime, inutiliza-o. Então, dizia o senhor que estava a intervir na conferência, o cozinheiro devia ser obrigado a acender uma vela por esse peixe. Porque esse peixe estava ali para ser renovado noutra vida e se isso não aconteceu, a vida do peixe foi desperdiçada. A única coisa decente que o cozinheiro pode fazer é acender uma vela pela vida daquele peixe.

Essa ética de respeito impõe um limite ao que um cozinheiro pode fazer tecnicamente com os seus produtos?

Penso que não. Muito pelo contrário. Acho que aí, é caso para dizer ‘proibido proibir’. A criatividade deve ser sempre bem-vinda. Isto é uma arte, mas é uma arte para comer. Se tudo o que conseguimos fazer é uma pirueta bela que afinal é indigesta ou não se pode sequer comer, já não é cozinha. A cozinha deve ser digerível, nutritiva e dar a força que a comida deve dar-te sempre. No entanto, se além disso, também é inovadora, bela e se te faz feliz e te dá novas ideias, então é arte.

Os únicos limites são os de continuar a saber bem, então?

Reparem, hoje em dia há quem te apresente um prato de ‘papel de polvo’. Parece um jornal, parece papel, mas quando o comes sabe a polvo. Primeiro é importante que saiba a bom polvo. Se esse é o caso, então é um deslumbre que tenha aquela apresentação. Em toda a arte contemporânea, não deve haver limites nem fronteiras. Deves poder utilizar todas as ferramentas e o essencial é o diálogo que quem consome pode ter com a obra. É importante que a obra dialogue, que entre dentro de ti.

E como é que esse diálogo acontece?

Começa sempre por alguém que vai contra o senso comum, que rompe, que surpreende. E depois a sociedade é inteligente e tem antenas para aquilo que realmente tem uma repercussão e pode gerar ideias novas. São as mesmas antenas que fizeram com que os humanos se agrupassem à volta do fogo, da descoberta da utilização do fogo. A cultura nasceu a partir do fogo. O bom gosto, em qualquer humano, já vem incorporado da fábrica. Só é preciso ter a sensibilidade para aprender a usar esse bom gosto a cada dia que passa. Que o aprenda a fazer, pode sentar-se a uma mesa sem preconceitos e estar aberto a esse diálogo com a cozinha que lhe colocam à frente.

E esse diálogo pode acontecer com a cozinha que não é artística?

É necessário exigir qualidade a toda a comida. Desde uma sanduíche a uma paella ou a um prato artístico. Já todos fomos a palácios onde a comida era duvidosa ou a uma casa rústica onde te dão um prato de lentilhas que te dá vontade de te levatares e fazeres a “onda”. Toda a cozinha deve ter uma alta fasquia de qualidade. Se for muito boa, seja que tipo de cozinha for, faz-nos sentir coisas e permite esse diálogo.

A memória de pratos que comeu, o inventário de sabores da sua experiência de comensal, é importante na criação de pratos?

Sim, por uma razão muito simples: em minha casa, à mesa, só se falava de comida. Falava-se de comida por uma razão muito óbvia. Falávamos de comida porque estávamos a comer os produtos que depois vendíamos. Estávamos a verificar permanentemente a qualidade dos produtos. “As couves são muito nervosas, os feijões têm mais pele, este vinho é mais ácido”... Falava-se constantemente de comida e sem que me desse conta, estava a aprender. Além disso, desde muito pequena, eu ajudei a vender, a semear, a colher, a cultivar. Não era exploração infantil! Era uma família que funcionava dessa forma e que funcionava bem.

Continua a ter essa base familiar na sua actividade?

De algum modo, eu perpetuei e fiz evoluir essa forma de funcionar da minha família. Quando fui mãe, continuei a trabalhar na loja e tinha o bebé ao meu lado no carrinho. Aliás, sempre levei os meus filhos para todo o lado. E hoje estou a trabalhar com os meus filhos. O meu filho trabalha comigo na cozinha e a minha filha trabalha comigo na sala.

Portanto, o início das suas experiências e memórias enquanto cozinheira acontecem no seio familiar?

Tudo começa porque era preciso ajudar. Então, muito cedo, eu começo a ajudar a cozinhar em minha casa. E a ter que inventar a aprender apenas com o que havia. Porque ainda não havia supermercados. Hoje, se quiseres usar esparguete de cor azul,

não são difíceis de encontrar. Vivemos num mundo globalizado. Naquele tempo havia apenas o que a terra dava a cada momento. Hoje transformou-se quase em poesia falar dos produtos da estação, mas eram os únicos que havia naquela época. E isso marcou-me e criou uma memória que é muito importante na minha cozinha.

Mas também lhe interessa importar conceitos, beneficiando desse mundo global. Por exemplo, as entradas de inspiração japonesa que provámos hoje no seu menu de degustação.

Isso tem a ver com facto de ter aberto um restaurante em Tóquio. No mês passado, as entradas que servíamos aqui eram dedicadas a quatro ruas de Sant Pol del Mar e estão agora a ser servidas no restaurante de Tóquio. Este mês são dedicadas a quatro ruas de Tóquio e essas entradas serão servidas no Japão no mês que vem. Aqui no Sant Pau, estamos sempre um mês adiantados em relação ao meu restaurante de Tóquio. A vocês, estas entradas inspiradas nas ruas de Tóquio, parecer-vos-ão influenciadas pela cozinha nipónica. Mas no Japão, eles vão sentir o azeite e outros sabores e dirão que são entradas japonesas com influência mediterrânica.

Encara essa globalização dos produtos de todas as origens e sempre disponíveis, os tais esparguetes azuis, como uma ameaça?

Não. Só se torna uma ameaça, se por causa disso perderes as tuas origens. É óptimo que toda a gente possa viajar e que hoje possamos contactar e conhecer com facilidade todas as culturas. No entanto, para que essa descoberta do que é diferente e novo faça sentido, é essencial manter as origens.

Nesse tempo em que só lidava com os produtos locais e da temporada, como é que começou a descobrir o ‘diferente’ e o ‘novo’?

O meu pai, em toda a sua vida, nunca me levou a um restaurante. Um camponês não ia a um restaurante. Aos restaurantes só iam os industriais, o médico da vila e o farmacêutico. No entanto, esta realidade começou a transformar-se e a democratizar-se. Eu arranjei um namorado, quatro portas abaixo da minha, aqui na mesma rua, que hoje é o meu marido. Com ele, ainda muito jovens, começámos a ir a restaurantes de Barcelona. Eram restaurantes para os burgueses onde nos olhavam de lado, quando entrávamos. Éramos observados durante toda a refeição e muitas vezes deviam ter grandes dúvidas se teríamos dinheiro para pagar. Pelo contrário, nós vivíamos aquilo como o prazer tremendo de estar a provar coisas que desconhecíamos completamente.

O que é que comiam?

Naquele tempo, a grande descoberta era a cozinha francesa. O meu namorado era de uma família de pescadores e por isso só comia peixe em sua casa. Eu era de uma família de camponeses, por isso comia carne. Ir àqueles restaurantes era tão especial como viajar. E essa descoberta só era possível por causa da democratização da sociedade e tornou-se cada vez mais possível. Da mesma forma que os meus pais só andaram de avião aos 60 anos e os meus filhos o fizeram-no quando eram bebês, hoje é muito mais normal ver um casal jovem num restaurante de alta cozinha do que naquele tempo. E o que esse casal vai fazer ao restaurante é o mesmo que fará se for viajar. Vai procurar de sensações novas, que os surpreendam, que os emocionem.

É isso que tenta fazer com a sua cozinha? Provocar surpresa e emoção aos comensais que vêm ao seu restaurante?

Regra geral, o comensal que entra no meu restaurante vem informado em relação ao que vai comer. Já ouviu falar, já leu, já criou expectativas em relação à experiência que está prestes a viver. A minha vontade é que a experiência corresponda às expectativas. E o magnífico é quando perguntas ao cliente se encontrou o que esperava e ele te responde que encontrou mais.

E como é que reage a esses elogios?

O elogio renova o compromisso que sinto em relação à qualidade de cada refeição que sirvo.

Mas não é difícil continuar a surpreender na cozinha quando parece que já todos os extremos foram alcançados?

A grandeza da cozinha é que tudo está feito, mas tudo se pode refazer e reinventar. Como na literatura ou no teatro. Já tudo foi feito, mas está ainda tudo por fazer. O caminho é interminável. Podes abrir portas continuamente. É por isso que esta profissão me seduz. Dá-me prazer e é um desafio constante.

E diria que a grande cozinha é feito de excessos ou de saber encontrar o meio termo?

Eu quero que a minha cozinha seja sempre equilibrada. Quero que te dê prazer visual logo à partida. O primeiro sentido que funciona na comida é a visão. Dá-te uma informação cromática e escultural, devido às cores e à forma do alimento, que se deseja que seja bela. Aí pode haver exuberância, mas sempre como parte de um equilíbrio. Por outro lado, tens que ter o cuidado que a cocção não tenha feito perder o aroma, porque o olfacto tem de entrar em acção. Um dos perigos desta cozinha tão estilizada e polida, é que não tenha sabor nem cheiro.

A beleza é um perigo?

A beleza que se persegue na confecção do prato não pode fazer com que ele perca alma. É necessário que tenha cheiro e sabor. O aroma é importante porque é ele que te diz que aquilo que tens à frente te vai saber bem. Ainda não o provaste, mas queres prová-lo porque o aroma te pede isso. Tem que haver uma ligação sensual entre o prato e a pessoa que está prestes a comê-lo.

E o sabor?

O sabor é o motivo pelo qual eu vou ficar na tua memória. E pelo cheiro também, mas sobretudo pelo sabor. Talvez daqui a uns anos comas qualquer coisa que activa essa memória e, por causa de um sabor, está a recordar-nos. Da mesma forma que uma música tem a capacidade de te transportar no tempo. São sensações íntimas, pessoais e sensuais que é o que eu desejo que aconteça a quem se senta à minha mesa. E por causa de um simples sabor vais recordar-te de uma experiência que é mais complexa do que esse sabor.

Complexa como?

O próprio prato tem que ter um percurso. Como uma música. Pode ter um crescendo forte e depois uma descida lenta e suave. Um prato tem um princípio e um fim. Isso é precisamente o que não podes medir na cozinha. A forma como cada pessoa vive o teu prato e se deixa guiar pelas harmonias que lhe propuseste.

Essas memórias dos comensais é tudo o que fica da arte efêmera da cozinha?

Não só. Ao contrário do que acontecia no passado, hoje podemos registar a cozinha. Graças às novas tecnologias, podemos não só escrevê-la, como fotografá-la e filmá-la. É certo que é uma arte efêmera, mas hoje pode deixar algo físico que ficará ao alcance de todos os públicos. Claro que a experiência pessoal de comer aqueles pretos é puramente individual e impossível de registar senão através da memória.

Essa ideia de posteridade é algo que a preocupe?

Sim, claro. Estou até muito interessada em registar todas as descobertas que vamos fazendo: como conservar melhor um produto, como transformá-lo de uma forma melhor ou nova. Interessa-me muito registar todos esses processos de forma muito rigorosa. Sempre que o tempo me permite, intervenho em congressos gastronómicos e desenvolvo registo da criação dos pratos de forma milimétrica. Registo a compra do produto, a recepção do produto no restaurante, o armazenamento, a limpeza, a primeira manipulação. Tudo isso é importante e temo-lo documentado.

Também tem dedicado muito tempo a traduzir receitas suas para versões que podem ser realizadas em cozinhas domésticas.

Sim, isso também é muito importante para mim. A cozinha doméstica foi abandonada por motivos sociais. Quando eu era pequena, todas as cozinhas de todas as casas tinham uma mãe ou uma avó, uma mulher que tornava aquela cozinha um espaço habitado, que aproveitava tudo o que havia na cozinha e que recebia os outros na cozinha. Hoje, as cozinhas são lugares vazios. Talvez estejam muito melhor equipadas do que antigamente, algumas lindíssimas. Têm fornos e fogões com um *design* fantástico, mas ainda por estrear. A cozinha tornou-se um lugar vazio, não habitado.

Sente o dever de combater esse fenómeno de abandono da cozinha doméstica?

Se tu conseguires traduzir uma receita tua para uma receita fácil, seduzir alguém a ir ao mercado comprar produtos e tratá-los como tu aconselhas, estás a contribuir para o amor numa família. Porque quem faça isso vai criar uma “boa onda” entre aqueles que ama. A cozinha doméstica é um acto de amor. Não é um trabalho. Quem se dê ao trabalho de fazer esta descoberta, dá-se conta que a cozinha doméstica não rouba tempo, mas antes transforma tempo em saúde, em nutrição, em “boa onda”, em comunicação e em educação das crianças que estejam presentes nessa família.

E os livros têm produzido esse efeito?

Sim, porque há muitas famílias que abandonaram a cozinha. Não é que a tenham realmente abandonado, mas esqueceram-na. E podes seduzi-los com um livro simples, bem organizado, que os conduza a um triunfo na cozinha. Depois de um triunfo, não vão abandonar a cozinha. A cozinha doméstica não vai acabar nunca. Pode transformar-se, ser mais técnica, mas não morre. É um monumento que contém valores humanos muito importantes. Quem descobre isso, não abandona a cozinha.

Há pouco disse que havia o risco da técnica matar a alma do produto. Que alma é essa?

A alma é aquilo que está presente no produto e que devemos ter a atenção de não estragar nem desperdiçar. Um cozinheiro com menos respeito por essa alma pode comprar um grande produto, mas se o guardar de qualquer maneira ou se o limpar mal. Continua a ser uma folha de acelga e pode até ser anunciada como “folha de acelga perfumada por azeite de primeira pressão”, mas perdeu a sua alma. No entanto, essa mesma acelga, guardada à temperatura certa, tendo-lhe sido tiradas apenas as peles finas, cozinhada no ponto certo, pode emocionar-te. Essa é a diferença.

A alma é o que o produto mantém se o cozinheiro souber respeitá-lo?

Não se trata apenas de respeitar o produto. Estes cuidados, esta atenção em manter a alma do produto, também uma questão de respeito pelo cliente. Há alguém que está à espera. Alguém que se deslocou até um restaurante, que vai pagar e que se dá ao trabalho de esperar. Eu digo muitas vezes aos meus cozinheiros: “imagina que quem está à espera deste prato é o teu namorado ou a tua namorada”.

É preciso ter afecto pelo cliente?

Sim. Como cozinheiro tens que gostar dos teus clientes. E não os conheces. São todos filhos de um pai e de uma mãe diferentes, mas o tens que criar um vínculo com eles, que tem a ver com o facto de comerem algo que só podem comer hoje e aqui. Isso é que tem grandeza. Por isso é que a cozinha tem que ser afectiva e humana.

A reacção dos clientes é muito importante para si. E a reacção dos críticos?

Costuma dizer-se que os críticos são um mal necessário. A verdade é que os críticos te ajudam a não adormecer à sombra dos louros. No entanto, é preciso saber ler nas entrelinhas e seguramente que aprendes mais com uma crítica negativa do que com uma crítica positiva. Aceitar apenas as críticas boas, converte-te num idiota.

Já lhe aconteceu ter uma crítica negativa?

Sim, algumas vezes. Poucas vezes, mas já aconteceu. Tive um crítico que veio visitar o restaurante por diversas vezes e escrevia sempre que a comida era magnífica, que tudo o resto estava muito bem, mas que a casa de banho não era adequada a esta casa. A casa de banho era nova, mas ele continuava a escrever aquilo de cada vez que cá vinha. Até que cheguei à conclusão que ele tinha razão. Talvez a casa de banho fosse nova, mas não era adequada. Deitei abaixo a casa de banho e fiz outra por completo.

Mas a casa de banho é magnífica.

Foram precisas três críticas!

O facto de ter que gerir este restaurante não perturba o seu trabalho mais artístico de criação de pratos?

Claro que sim. Seria fantástico que tivesse um mecenas milionário por trás disto tudo que me perguntasse “quantas facturas tens hoje?” e que tratasse ele de as pagar. Eu não teria nenhuma preocupação. Era só comprar.

[breve interrupção para tirar uma fotografia no jardim do restaurante para uma revista de gastronomia]

Eu e o meu marido, para gerirmos este restaurante, renunciámos durante anos a fazer férias, a fazer uma viagem que nos apetecia, a comprar um casaco que tínhamos visto, a mudar de carro porque o que tínhamos estava velho. Isto porque não podíamos ou então porque o negócio se podia ressentir. A prioridade era mudar de cadeiras ou de talheres, substituir uma máquina na cozinha que se tinha avariado.

E como lida com a dúvida ou a insegurança na criação?

Para começar, nunca servirei nada de que não esteja segura. Normalmente, sei o que quero fazer. Pode é ser difícil trilhar o caminho até conseguir fazê-lo. Depois, há que estar completamente segura que aquilo que fiz é exactamente o que queria fazer.

O que acontece se um prato não sai exactamente como imaginava?

Dou-vos um exemplo. No mês passado, estávamos a trabalhar num projecto de *roast duck*. A ideia seria tratar o pato como rosbife, mas conseguir que, no processo, o pato ficasse com aquela pele magnífica e cristalina do pato lacado à chinesa. Tentámos vários processos e acabámos por conseguir que o pato ficasse com aquela textura a aspecto desejados. Era belíssimo. Mas quando o provámos, transmitia uma sensação “celulosa”, de algo que empastava na boca. Faltava-lhe o tempo em que toda a peça fica a marinar, mas por muito que tentássemos, não conseguíamos resolver o problema do sabor.

A estética tinha sido atingida, mas o paladar não.

Exacto. Não podes servir uma coisa lindíssima que, depois de provar, o cliente não tem vontade de repetir. Não chega servir uma coisa bela. Então contactámos uma fundação que existe agora na Catalunha, que se chama Alicia, onde existem químicos e outros cientistas que podes consultar quando te deparas com um caminho sem saída relativamente a um prato. Então enviámos para os cientistas da fundação um dossiê com toda a documentação que tínhamos, desde fotografias a descrições detalhadas dos processos de cocção. No entanto, mesmo com a colaboração deles, não conseguimos encontrar a solução total para o problema do sabor do pato. Já era aceitável, mas não era óptimo. Embora muita gente envolvida neste processo me tenha dito que podia servir aquele prato, a verdade é que não era aquilo que tinha imaginado e depois de muito esforço para o desenvolver, pura e simplesmente tive que desistir e nunca foi servido.

Então há sempre uma ideia muito fixa do que deve ser o prato que se vai criar?

Quando começo a trabalhar um prato, há sempre um protagonista. Um elemento desse prato ou um produto que sei que quero apresentar de uma certa maneira. Depois experimentas muito na busca de outros elementos que acompanhem esse protagonista, que joguem com ele, que o equilibrem. Se é algo gordo, procuras que não fique tão gordo. Se é algo seco, tentas que seja menos amorfo. Todos os elementos do prato são divertimentos e pontos de fuga que servem para que a ‘estrela do prato’ brilhe o mais possível.

E quais são as suas ‘estrelas do prato’? Quais são os produtos que prefere trabalhar?

Se me perguntassem qual é o meu produto de eleição, eu diria que é o azeite. Podemos fazer o que quisermos com o azeite: doce, salgado, um pequeno almoço, um almoço, um lanche, um jantar. O azeite é aquilo de que não posso prescindir. Outro produto que elegeria é o pão. Com azeite e pão podemos fazer imensas coisas. Tendo azeite e pão, podemos ir às compras e acrescentar algumas coisas, mas basta termos azeite e pão para ser já impossível aborrecer-mo-nos.

Ainda cozinha em casa?

Em casa cozinho apenas quando há reuniões familiares. De resto, tomo o pequeno almoço e talvez o lanche. Como sempre aqui (no restaurante Sant Pau). Tanto o almoço como o jantar. Nos dias de festa, também tenho o hábito de fazer um arroz e ir comê-lo na praia ou no campo. Nos dias de folga do restaurante é raro cozinhar em casa. Prefiro comer tapas ou ir a um restaurante. É que é muito suspeito um cozinheiro que não goste de comer fora!

Porque é que é importante um cozinheiro ter o hábito de comer fora?

Porque é preciso provar tudo. Acima de tudo, é importante comer coisas diferentes e saber comê-las. Seja o prato mais humilde ou a comida mais exótica. Aqui no restaurante, todos os dias cozinhamos para a equipa. Hoje almoçámos verduras com *butifarra* e ontem comemos massa com peixe, à moda dos pescadores daqui. Se um cozinheiro não souber comer verdura ou não desfrutar de um bom prato popular, há algo de errado com ele. Um cozinheiro desses não trabalharia comigo.

E o que come no Natal?

Desde que me casei com o meu marido, há 33 anos, que somos sempre nós os anfitriões. Antes fazíamos isso em nossa casa e depois passámos a fazê-lo aqui no restaurante, juntando sempre à volta de trinta pessoas. Há dois pratos que, se faltassem no Dia de Natal, a minha família organizaria um motim. Há um prato muito próprio da cultura catalã que é a *escudella*. É um cozido, que fazemos sempre de forma muito natalícia, com enfeites e tudo isso. É um prato muito laborioso. O outro prato é perú ou galinha recheados com pinhões, salsichas e cebolas doces. Já chegámos a fazer perús de 12 quilos. É uma grande festa! Nós somos uma família muito artística e então, desde que passámos a celebrar o Natal aqui no restaurante, montamos também um pequeno palco e todos têm que actuar. O meu marido toca trompete e cada pessoa faz o seu número. Os vizinhos também aparecem para tomar café e a única condição é que actuem também. Depois há uma banda popular que corre a vila a tocar e que termina o percurso aqui, entram, tocam, bebem. O jantar de consoada termina tardíssimo.

Há pratos que só se fazem para uma festa dessa dimensão.

Sim. Temos o hábito de fazer uma compota, que é uma compota de tradição francesa e que é feita nas regiões de onde vem o Armagnac ou o Calvados. A técnica é pegar numa vasilha muito grande e enchê-la até um terço com uma bebida com muita graduação alcoólica. Depois trata-se de estar atento e utilizar todas as frutas de cada temporada. A primeira fruta são os morangos. Pegas em meio quilo de morangos, lavados e cortados, e colocas dentro da vasilha com meio quilo de açúcar. A próxima fruta é a cereja. Coloca-se mais meio quilo, mas sem caroço para não fermentar, acompanhado de meio quilo de açúcar. E faz-se isso com todas as frutas do ano: com o melão, com as ameixas, com os figos, com todas as frutas da época. Enche-se até cima e deixa-se repousar. Quando se abre, no dia de Natal, o suco é um licor *tutti frutti* fantástico e a fruta está firme mas alcoólica que eu sei lá. Quando eu abro a vasilha de compota, até os vizinhos mais discretos já aceitam actuar, cantar e dançar.

Esse prazer que tem de forma óbvia na cozinha, é maior nalgum momento específico?

Sim, há um momento em que há um ponto particular de excitação e de prazer para mim. É o momento em que está cada cozinheiro no seu ponto na cozinha, todos preparados, não falha nenhum produto, ainda não chegou nenhum cliente, a ementa está preparada e as portas do restaurante vão abrir. Nesse momento, há uma sensação de cócegas e de excitação que sinto quase todos os dias. É o momento em que dizes “vamos começar”. E depois comesas e a excitação vai sendo substituída pelo trabalho, mas esse momento inicial é o máximo de excitação, medo e de prazer para mim.

E sempre foi assim ou teve momentos preferidos em diferentes fases da sua carreira?

Sempre foi esse momento em que dizemos: “Venham. Estamos preparados”.

MUNDO PERFEITO

O Mundo Perfeito nasceu em 2003 e tem sede na cozinha de um T2 na Amadora. O seu nome traduz a ironia dum olhar crítico sobre o presente e o idealismo dum olhar optimista face ao futuro. É também um nome que faz as pessoas sorrir, seja por que razão for.

Organizado em volta do trabalho artístico de Tiago Rodrigues, que partilha a direcção com Magda Bizarro, o Mundo Perfeito é reconhecido pela qualidade do seu trabalho, por uma actividade intensa e pela permanente tentativa de inovar e de se reinventar. Esta pequena estrutura destaca-se também pelo trabalho com autores e no campo da nova dramaturgia, tal como pelo espírito de colaboração com artistas nacionais e internacionais.

O Mundo Perfeito já apresentou os seus trabalhos em teatros e festivais em vários países como Portugal, França, Reino Unido, Noruega, Suécia, Espanha, Eslovénia, Suíça, Líbano, Brasil, Itália, Bélgica e Holanda.

Criações Mundo Perfeito: *Estúdios* (2009), *Cartões de Visita - Inserido no Projecto Estúdios* (2009), *Outro Dia (Esboço 1)* (2009), *Boa Noite, Veja Tv Connosco!* (2009), *A Festa* (2008), *Yesterday's Man* (2007), *A Partir de Amanhã* (2007), *Urgências 2007* (2007), *Duas Metades* (2007), *Urgências 2006* (2006), *Azul a Cores* (2006), *Berenice* (2005), *Urgências* (2004), *Vagabundos de Nós* (2004), *Stand-Up Tragedy* (2003)

GONÇALO WADDINGTON

encenação e interpretação

Já interpretou peças de Oscar Wilde, Luiz Francisco Rebello, David Mamet, Joe Orton, Samuel Beckett, entre outros. Foi dirigido pelos encenadores Carlos Avilez, no Teatro Experimental de Cascais; Fernando Heitor, no Teatro São Luiz; Maria Emília Correia, no Teatro Villaret e no Teatro Nacional D. Maria II; João Lagarto e Almeno Gonçalves, no Teatrosfera; Bruno Bravo, no projecto Primeiros Sintomas; Miguel Seabra, no Teatro Meridional; Jorge Silva Melo, nos Artistas Unidos. No cinema trabalhou com os realizadores Tiago Guedes e Frederico Serra em *Coisa Ruim*, participando depois em *Alice*, de Marco Martins e *Mal Nascida*, de João Canijo. É presença regular na televisão, destacando a sua interpretação na série *Até Amanhã Camaradas*, de Joaquim Leitão, no telefilme *Anjo Caldo*, de Jorge Costa e na série de humor *Os Contemporâneos*.

TIAGO RODRIGUES

encenação e interpretação

Actor, dramaturgo e encenador. Desde 1998, trabalha regularmente com a companhia belga tg STAN. É director artístico do Mundo Perfeito, estrutura criada em 2003, na qual produziu mais de quinze espectáculos que foram apresentados em cerca de dez países. Dirige os ESTÚDIOS, encontro anual de criação entre artistas portugueses e estrangeiros em Lisboa, no Teatro Maria Matos. Desde 2004, é professor convidado na escola de dança contemporânea PARTS, em Bruxelas, tendo também ensinado em várias escolas de artes portuguesas. Trabalhou como argumentista e actor em cinema e televisão e foi cronista de diversos jornais portugueses.

JOÃO CANIJO

dramaturgia

É considerado um dos maiores valores do cinema português contemporâneo e um dos principais cronistas cinematográficos da realidade portuguesa. Da sua filmografia, destacam-se *Ganhar a vida*, presente na secção *Un Certain Regard* do Festival de Cannes, *Noite Escura*, que estreou na edição de 2004 do Festival de Cannes e o mais recente *Mal Nascida*, estreado na edição de 2007 do Festival de Veneza. Fez várias incursões no teatro com encenações de textos de David Mammet ou Eugene O'Neill, entre outros.

MAGDA BIZARRO

produção executiva

É licenciada em Química pela Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa e pós-graduada em Bioquímica Aplicada pela mesma Faculdade. Desde 2003, é a directora de produção, responsável pela gestão administrativa e financeira e responsável pelo design de comunicação do Mundo Perfeito, na qual produziu mais de quinze espectáculos que foram apresentados em cerca de dez países. Foi produtora executiva dos espectáculos, *Zapatistas AM/PM*, *Volver*, *A gente vê-se lá fora* e *True West* da SubUrbe, estrutura de que foi co-fundadora. Foi uma das vencedoras do concurso da 8ª Maratona Fotográfica de Lisboa. Tem sido responsável pelas fotografias de cena e a concepção da imagem de divulgação dos espectáculos produzidos pelo Mundo Perfeito e pela SubUrbe.

SÃO LUIZ

TEATRO MUNICIPAL

director artístico
JORGE SALAVISA

gestor
RUI CATARINO

assistente de direcção artística
AIDA TAVARES

adjunta de gestão
MARGARIDA PACHECO

secretariado de direcção
OLGA SANTOS

direcção de produção
TIZA GONÇALVES (*directora*)
SUSANA DUARTE (*adjunta*)
MAFALDA SEBASTIÃO

direcção técnica
HERNÂNI SAÚDE (*director*)
iluminação

CARLOS TIAGO
RICARDO CAMPOS
RICARDO JOAQUIM
SÉRGIO JOAQUIM

maquinistas
ANTÓNIO PALMA
JOÃO NUNES
PAULO MIRA
VASCO FERREIRA

som
NUNO SAIAS
RICARDO FERNANDES
RUI LOPES

encarregado geral
MANUEL CASTIÇO
secretariado técnico
SÓNIA ROSA

direcção de cena
AIDA TAVARES (*coordenadora*)
JOSÉ CALIXTO
MARIA TÁVORA
MARTA PEDROSO
ANA CRISTINA LUCAS (*assistente*)

direcção de comunicação
MARIA VLACHOU (*directora*)
CECÍLIA FOLGADO (*adjunta*)

frente de casa
NUNO SANTOS
bilheteira

CIDALINA RAMOS
HUGO HENRIQUES
SORAIA AMARELINHO

assistentes de sala
CARLOS RAMOS
DELFIN PEREIRA
DOMINGOS TEIXEIRA
FERNANDO TEIXEIRA
HERNÂNI BAPTISTA
JOANA BATEL
JOÃO CUNHA
LEONOR MARTINS
MÁRCIA NOBRE
PAULO REBELO
SEVERINO SOARES

segurança
SECURITAS

limpeza
VIVALISA



© Magda Bizarro

O QUE SE
LEVA DESTA VIDA
MUNDO PERFEITO
NOV 09

*fotos, vídeos e outros
recursos de referência em
www.teatrosaoluz.pt*

SÃO LUIZ TEATRO MUNICIPAL
RUA ANTÓNIO MARIA CARDOSO, 38; 1200-027 LISBOA
GERAL@TEATROSAOLUIZ.PT; TEL: 213 257 640

 Câmara Municipal
Lisboa **EGEAC**
