Conversa apurada

CINCO *CHEFS* REVELAM OS SEUS ESSENCIAIS NA COZINHA E OS PROJECTOS QUE TRAZEM NO AVENTAL.

MAFALDA PINTO LEITE

Lançou o livro, *Dias com Mafalda* e vai inaugurar um espaço no Monte Estoril, o Sabóia 515.

Tanto na cozinha como na vida, segue a máxima "*less is more*". No prato, mantém as características naturais dos ingredientes; à mesa, basta-lhe a companhia daqueles que ama. Para ela, "*gourmet*" é sinónimo de "comida especial", como as lulas guisadas que a avó lhe fazia. Na sua cozinha, não pode faltar música de Billie Holiday e Pepper, fruta, legumes, azeite, manteiga, pão e sal, que, por superstição, atira por detrás do ombro esquerdo sempre que tempera a comida.

Ljubomir Stanisic

Vai abrir, em Agosto, um novo restaurante, o Bistro 100 Maneiras.

Recusa a definição da palavra "*gourmet*", pois "o que interessa é comer bem e isso tanto pode acontecer em restaurantes com estrelas Michelin, como em boas tascas portuguesas". Aliás, relembra, os dois anos que viveu num país em guerra, a ex-Jugoslávia, como os melhores de sempre em termos de criatividade. "Praticamente, só havia batatas. Mas, durante quase dois anos, a minha mãe nunca as cozinhou de uma só maneira." Na sua cozinha, não há regras nem ingredientes proibidos e prova disso é uma secção da carta do seu novo restaurante, "para corajosos", que oferece molejas, passarinhos ou túbaros.

HENRIQUE SÁ PESSOA

Vai estrear um novo programa televisivo, ainda este ano.

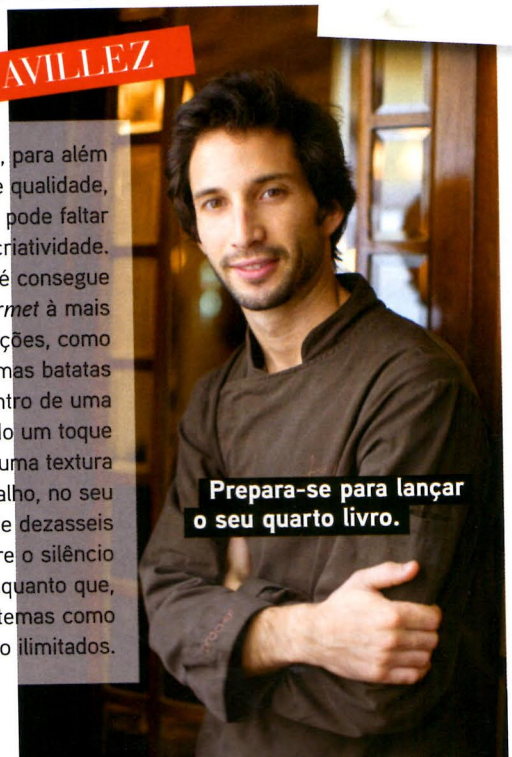
"Uma azeitona pode ser *gourmet* se for de qualidade superior." Para Henrique, a palavra "*gourmet*" está associada única e exclusivamente à qualidade dos ingredientes. A sua cozinha é composta por cinco ingredientes chave: azeite, alho, flor de sal, ervas aromáticas e organização. "O termo francês '*mise en place*' é o meu lema de trabalho." Privilegia os encontros à mesa, pois "é aí que se faz quase tudo na vida, os maiores negócios, as propostas amorosas e a família".

Olivier

Vai abrir um wine bar e uma *pizzeria gourmet* no centro de Lisboa

Sempre procurou ser *gourmet*, cozinhando com alimentos de alta qualidade e introduzindo novos sabores, como vieiras ou trufas. No entanto, a receita da sua melhor memória gastronómica é composta apenas por ingredientes caseiros – a dedicação e o amor, que faziam das salsichas do seu avô "uma iguaria digna de qualquer loja *gourmet*".

JOSÉ AVILLEZ



Prepara-se para lançar o seu quarto livro.

Numa boa cozinha, para além de produtos de qualidade, não pode faltar conhecimento e criatividade. É assim que José consegue dar um toque *gourmet* à mais simples das refeições, como colocando algumas batatas fritas dentro de uma sanduíche, dando um toque de sal e uma textura crocante. No trabalho, no seu "ritual" diário de dezasseis horas, prefere o silêncio absoluto; enquanto que, à mesa, tanto os temas como a companhia são ilimitados.