

Ljubomir Stanisic nasceu em Belgrado e mudou-se para Portugal no final da década de 90

O chef jugoslavo abriu o seu primeiro restaurante no nosso país em Cascais, em 2004, com José Avillez

LJUBOMIR STANISIC

PALADINO DO GOSTO

Farto de guerras, deixou a terra onde nasceu, na antiga Jugoslávia, ainda muito jovem, andou à deriva pela Europa e ancorou em Portugal. Trabalhou desde a adolescência e já era subchefe de padaria, em Belgrado, quando partiu. Ao chegar a Lisboa, encontrou emprego na cozinha do *chef* Vítor Sobral, que lhe marcou o rumo. Alguns anos volvidos, teve outro encontro decisivo com o *chef* José Avillez, com quem abriu o restaurante 100 Maneiras, em Cascais. Seguiu-se o trabalho a solo e a confirmação da sua veia criativa em Lisboa, onde começou por reinstalar o 100 Maneiras e criou, depois, o Bistrot e o Nacional. Ljubomir Stanisic, ou Ljubo, como lhe chamam os amigos, é um ex-jugoslavo cada vez mais português. E um *chef* de cozinha de talento universal

Texto Manuel Gonçalves da Silva Fotografia Filipe Pombo

ST. Nasceu e cresceu na Jugoslávia, num território que a guerra dividiu, andou pela Europa e radicou-se em Portugal. Sente-se jugoslavo, bósnio, sérvio ou português?

LS. Sinto-me jugoslavo, bastante aporuguesado.

ST. O que é que o fez sair da sua terra: o ódio à guerra ou o amor à aventura?

LS. Foi amor à aventura e estar farto de andar aos tiros no meu país.

ST. Começou a trabalhar muito novo, em Belgrado, como assistente de padaria e pastelaria, aos 19 anos era subchefe de padaria e foi então que se mudou para Portugal e se fez cozinheiro. Porquê?

LS. Comecei a trabalhar aos 14 anos. Aos 15 já estava a dar-lhe forte e feio na padaria, aos 16 já estava como subchefe na padaria. Saí aos 17 anos. Ainda não tinha completado 18 anos quando fui viajar para fora, por vários países, como Portugal.



ST. De onde lhe veio a inspiração e onde foi encontrar as bases técnicas?

LS. Bases técnicas vou aprendendo diariamente, através de outros cozinheiros, de leituras, experiências e estágios que faço todos os anos. Vou também desenvolvendo algumas técnicas, mas a maior parte delas vou aprendendo com outros chefes. Quanto a ideias, a criatividade... encontra-se em todo o lado. Quanto mais como, mais ideias tenho.

ST. Que importância teve o encontro com o chef Vítor Sobral, logo no início?

LS. Teve uma grande importância porque me ajudou muito ao aceitar-me na cozinha dele numa altura em que quase ninguém me dava emprego. E foi importante também por me ter posto fora do seu restaurante. Obrigou-me a lutar sozinho, a ir para fora, para França, e voltei cheio de bagagem, cheio de coragem, voltámos a ser amigos. Foi uma coisa boa. Foi como se fosse meu pai, na altura, aqui em Portugal.

ST. Passou por vários restaurantes, alguns de grande categoria, como a Fortaleza do Guincho, e na sequência disso faz vários cursos de cozinha. Por que motivo?

LS. Fui porque quis aperfeiçoar a minha cozinha. Primeiro trabalhei em vários sítios e depois decidi viajar para fora, principalmente para França, tirar cursos, porque queria aprender mais, achava que não sabia o suficiente e acho que nunca sabemos tudo. Continuo a ir todos os anos tirar um estágio num dos bons restaurantes do mundo, tascas, o que for, porque acho que a formação é fundamental para um cozinheiro.

ST. Em 2004, com 26 anos de idade e sete de profissão, teve o seu primeiro restaurante, o 100 Maneiras, em Cascais, que foi um sucesso. Devido a quê?

LS. Foi um sucesso devido ao trabalho, simplesmente. Abri o primeiro restaurante porque surgiu a oportunidade, com o chef José Avillez e o Frederico Simões de Almeida. Na altura já tinha um grande conhecimento de cozinha, e trabalhei 16 a 18 horas por dia. Tinha uma grande equipa, o João Antunes, o Luís Serra, que eram grandes subchefes e estavam comigo diariamente. Trabalhávamos muito, descobríamos novas técnicas, coisas que na altura não se faziam em Portugal, e era muito bom. Trabalho duro, acho que é o motivo.

ST. Apesar do sucesso, o 100 Maneiras de Cascais fechou, reabrindo mais tarde em Lisboa, em 2009, com outro

conceito. Quais as razões dessas mudanças?

LS. O restaurante fechou porque eu estava a praticar preços elevadíssimos, Cascais é um sítio deserto e eu não queria mudar o conceito da cozinha que praticava. Depois da crise, da caída das torres dos EUA, caí eu também. 2008, 2009, foram dois anos de forte crise. Prefiri fechar as portas, já estava a perder muito dinheiro. Mudei-me para Lisboa, mas não de imediato. Estive em depressão, um pouco destruído com a falência, mas, como qualquer guerreiro está habituado a levantar-se, depois de ter caído ergui a espada e segui em frente. Abri um novo restaurante, com outro conceito, mais rentável, sem desperdício na cozinha. Tinha um menu único de degustação e era tudo controlado: comprava o que necessitava, nas quantidades necessárias, e portanto as compras eram controladas e o desperdício também. Tornou-se um sucesso e provou ser uma fórmula muito boa.

ST. Seguiram-se mais dois restaurantes em Lisboa: Bistro 100 Maneiras, em 2010, e Nacional 100 Maneiras, em 2011. A quem se destinam os diferentes espaços?

LS. O Bistro é um pouco a minha alma: aquilo que cozinho em casa, que como em casa com a família, que tem a ver com os meus estágios, terras, produtos, aldeias... É um pouco a forma como olho para o mundo. Essa é a cozinha do Bistro, que se tornou um grande sucesso, associado a boa comida, boa "cocktailaria" e excelentes ambientes. O Nacional tem esse nome porque é um espaço para grupos, eventos, etc., que não está aberto diariamente. E surge com o conceito de usar apenas produtos nacionais nessa cozinha.

ST. O que há de comum e de diverso nos três 100 Maneiras, do ambiente à gastronomia?

LS. Há uma grande diferença. Desde as entradas, os empregados, tudo. O que há em comum chama-se Ljubomir Stanisic. De resto, acho que é tudo diferente em cada um deles.

ST. A verdadeira cozinha do chef Ljubomir Stanisic onde é que está?

LS. Está nos meus restaurantes.

ST. Quais as suas influências dominantes?

LS. França e Ásia.

ST. Os petiscos jugoslavos, como *burek* e *srpski cevapi*, convivem facilmente com os portugueses, como pastéis ou amêijoas à Bulhão Pato?



LS. Convivem lindamente e ainda por cima são *top* de vendas do restaurante. O *burek* é o prato mais vendido do Bistro.

ST. Quais são as preferências do chef Ljubomir?

LS. Comer bem.

ST. Duas longas viagens, *Papa Quilómetros - Uma Caminhada pela Gastronomia Portuguesa e Papa Quilómetros Europa*, deram origem a livros e a uma *app* para iPhone e iPad. Porquê estas viagens e quais os resultados?

LS. Comecei o *Papa Quilómetros* porque queria fazer um livro e andar por Portugal, conhecer melhor o país e os portugueses. Deu um livro, e o livro vendeu-se para dar um programa de televisão. A volta à Europa foi só para mim e para a família. Foi também para estabelecer um pouco a minha vida familiar, porque estava a passar muito tempo no restaurante, e quando decidimos fazer esta viagem a minha mulher ainda estava grávida. Quando nasceu o nosso filho, esperámos alguns meses e arrancámos. Ficámos bastante felizes com a viagem, acho que foi o mestrado da minha vida. Uma aprendizagem para todos nós. Comi, estagiei, trabalhei e vi coisas do melhor que existe na Europa, conheci muito melhor o povo europeu

e cada país individualmente e percebi que nos sítios onde se come mal temos um humor de sarjeta e onde se come bem a gente tem um humor de rei. Depois desta viagem, defendo cada vez mais que somos aquilo que comemos. Nesta viagem pela Europa, só se deu o livro porque fomos só nós e os filhos - não está agendado nenhum programa de televisão, nem quero pensar nisso!

ST. Além de longas, as viagens foram demoradas. Como foi possível realizá-las sem comprometer o trabalho, que se espera sempre criativo, no 100 Maneiras?

LS. A primeira viagem, de volta a Portugal, nunca comprometeu nada, porque eu ia e vinha. Mas na volta à Europa comprometi os meus restaurantes e pu-los em risco. Embora isso nunca acontecesse, sabia o risco que estava a correr. A minha equipa, na altura o Jorge Simões e, se não me engano, o Manuel Bóia, tinha-se comprometido comigo a ficar no restaurante, e não ficou. Abandonaram o trabalho na minha ausência e depois de sete meses de viagem deixaram o restaurante ao abandono, praticamente. O que é que fiz? Voltei, fechei o restaurante um dia, reuni os que ficaram, olhei melhor para eles, e cozinhei, e fiquei dois meses a dormir no restaurante.



Corri o risco, sim. Mas valeu a experiência. Voltava a fazer. Comprometemos o restaurante mas não comprometemos uma vida, porque aprendemos muito com isso.

ST. Que outros prazeres, além de cozinhar e de viajar, preenchem a sua vida?

LS. Fazer amor com a minha mulher, passear com os meus filhos, caça, pesca submarina, fazer esculturas...

ST. Sai com a família para ir comer fora? Onde? O quê?

LS. Saio muito com eles. Levo os meus filhos e a minha mulher. Já estiveram em restaurantes com estrelas Michelin e nas tascas onde se come praticamente com as mãos. Vivemos para comer bem, portanto estamos muitas vezes fora, no mínimo comemos todos fora, juntos, uma ou duas vezes por semana.

ST. O que é que lhe diz a cozinha tradicional portuguesa?

LS. Diz-me muito. Sou um grande respeitador da cozinha tradicional portuguesa. Aliás, sou a pessoa que diz que a cozinha tradicional portuguesa é uma das mais ricas da Europa, pela pobreza por que passou e pela história, principalmente o Alentejo. Eu sou fanático pela cozinha do Sul, é aquela que mais me agrada pela sua frescura, pelos coentros, pelo alho, etc., e adoro este tipo de sabores - não desprezando a cozinha do Norte, que também me agrada, sou doido pelos maranhos e buchos. Mas não é só isso a cozinha de cada região. Considero-a, sem dúvida, uma das melhores da Europa - enquanto cozinha tradicional. Olhando para a cozinha tradicional de Espanha ou Alemanha: não são assim tão ricas nem minimamente tradicionais. Cozinhas modernas, sim, estão todas à frente de Portugal atualmente. Mas a nível de tradição e com história há poucos como Portugal.

ST. E a cozinha portuguesa mais contemporânea e criativa?

LS. Acho que ainda se está a tornar contemporânea e criativa. Temos alguns cozinheiros, mas acho que a cozinha contemporânea atual portuguesa está ainda um pouco em modo *copy-paste*, que é: o que fazem os outros vamos tentar fazer semelhante. Não estou a criticar ninguém, nem a mim próprio, acho que está no bom caminho! Mas acho que devia ter um pouco mais de identidade própria.

ST. Acha que a gastronomia portuguesa é suficientemente apelativa para se tornar um atrativo turístico?

LS. Claro que é! Sempre o foi, desde sempre!

ST. O que lhe falta para ser internacionalmente (re)conhecida?

LS. Ela é internacionalmente reconhecida e acho que não lhe falta nada. Já está a ganhar praticamente tudo aquilo de que necessitava: tem estabilidade, tem restaurantes com estrelas Michelin, tem restaurantes de qualidade e já é uma referência. Basta ir ao Ramiro ou ao Solar dos Presuntos e perceber isso: 50, 70 ou 80 por cento dos clientes são estrangeiros que vão de propósito comer lá - é uma referência no país deles. E espero que haja muitos mais como esses.

ST. Quais são os produtos que mais aprecia?

LS. Peixe e marisco. Deliro em Portugal com esses produtos. E adoro queijo... há queijos pelos quais sou mesmo fanático!

ST. São devidamente valorizados na generalidade das cozinhas?

LS. Sim, acho que são bastante valorizados, até pela dificuldade que há em encontrá-los e pelos preços que são praticados. Um camarão da costa portuguesa custa o dobro do preço de um camarão de Marrocos ou que vem importado de fora... E não é fácil encontrá-los também, porque estão a começar a ser escassos. Anda toda a gente à procura de coisas boas...

ST. Anuncia-se um quarto restaurante 100 Maneiras. Como vai ser?

LS. Não sei, nunca ouvi falar nisso. E você?



RESTAURANTE 100 MANEIRAS

R. do Teixeira, 35, Bairro Alto, Lisboa

Tel.: 910 307 575

Site restaurante100maneiras.com

Horários Aberto das 19h30 às 2 horas

Cartões Aceita todos