

# ET CETERA

12 OUTUBRO 2018

Este caderno faz parte do Jornal Económico e não deve ser vendido separadamente



## CHIEF LJUBOMIR STANISIC

### “Quando cheguei, faltava orgulho”

O 'chef' do 100 Maneiras e do programa televisivo “Pesadelo na Cozinha”, diz que “Portugal voltou a apaixonar-se por si próprio: tanto os cozinheiros como os clientes”. Em entrevista ao Jornal Económico, garante que “não nos falta profissionalismo nem sofisticação”. Ljubo, como é conhecido pelos amigos, defende a gastronomia nacional com unhas e dentes: “estamos a fazer o nosso caminho e o mundo já percebeu que existimos”. Mas nem sempre foi assim. “Em primeiro lugar, quando cheguei, faltava orgulho.

Os portugueses estavam sentados em cima de uma mina de ouro, com produtos e uma tradição gastronómica incrível e não tinham noção disso. O que era português era visto como “pequenino”. Chique era ir ao estrangeiro e comer produtos importados. Isto mudou muito nos últimos anos - e ainda bem. Espero ter tido o meu contributo, com o pequeno livro que fiz com a Mónica, o “Papa Quilómetros”, que deu um programa de televisão emitido por toda a Europa.

Páginas 4 e 5

**CRISTIANO  
RONALDO**

**Quando as marcas  
não perdoam escândalos P2 e 3**

**QUEIJO SÃO JORGE**

**Um produto  
à conquista do mundo P10 e 11**

# #90

ENTREVISTA

# LJUBOMIR STANISIC

## “Quando cheguei, faltava orgulho”

Em Portugal desde 2002, fugido do inferno da guerra balcânica, Ljubomir Stanisic encontrou no nosso país a paz interior e a força para se afirmar como um dos *chefs* de eleição da nova geração. O programa televisivo “Pesadelo na Cozinha” vai na segunda temporada e continua a bater recordes de audiência, mas Ljubomir diz que essa é uma pequena parte de si. Publicou um livro de receitas e prepara a abertura de um segundo restaurante em Lisboa. E garante que não lhe faltam ideias para promover a gastronomia nacional.

NUNO MIGUEL SILVA  
nmsilva@jornaleconomico.pt

**L**jubomir Stanisic não deixa ninguém indiferente. O *chef* do conhecido restaurante 100 Maneiras fez uma *entrée* vigorosa, com o lançamento de um livro de receitas, o arranque da segunda temporada do programa televisivo recordista de audiências “Pesadelo na Cozinha” (aos domingos à noite na TVI) e prepara-se para abrir, em novembro próximo, em Lisboa, o seu segundo restaurante. Em entrevista ao Jornal Económico, Ljubo, como é tratado pelos mais íntimos, considera que a cozinha portuguesa é “uma mina de ouro” e admite que tem múltiplas ideias a ferver na cabeça. Algumas delas serão trazidas à prática pela sua mão, para bem de todos nós. pretextos para falar com um ex-jugoslavo apaixonado pela gastronomia nacional.

**Este vosso livro de receitas (comidas, cocktails), demonstra um trabalho prolongado, aprofundado e sério. Quanto tempo demorou a trazer cá para fora?**  
Podemos dizer que levou oito anos, que são os que o Bistro [100 Maneiras] completou a 22 de setembro de 2018. Isto porque reúne gente, receitas e histórias que nos acompanham desde o início. É um trabalho que é uma súplica desses anos todos, dessa gente toda, dessas histórias todas... Mas, a pôr no papel, levou cerca de dois meses. Segundo a nossa experiente editora, Marta Ramires, da Casa das Letras/Leya, um autêntico recorde para um livro com mais de 300 páginas [“Bistromania - No Bistro como em casa”].

**Podemos esperar mais trabalhos desta parceria profissional (Ljubomir e Mónica Franco, mulher, coautora do referido livro e sócia em diversos projetos) no futuro?**  
Inevitavelmente! A Mónica é a minha ‘sócia’ para tudo. Estamos constantemente a trocar ideias, a “provocar-nos” com ideias e projetos... Costumamos dizer que somos como o ovo e a galinha – nunca sabemos quem ‘nas-



ceu’ primeiro, quem lançou a primeira ‘pedra’. Há sempre muita lenha nesta fogueira, estamos sempre a atea-la!

**É um livro que não cede ao fácil, como se esperaria de quem conhece minimamente o trabalho do Ljubomir. Consideram que vai chegar a que públicos cá em Portugal?**  
Fizemos um livro que é para todos. Para os clientes fiéis do Bistro e para quem não o conhece – mas que queremos incitar para que conheça! Para quem gosta de cozinhar ou para quem se interessa mais por descobrir as histórias, o meu percurso, o que se passa nos bastidores... Não quisemos criar um livro de receitas puro, quisemos pôr no papel tudo o que nos define: o humor, a paixão, o orgulho pelo que é nacional, o trabalho, a equipa, a história, as artes...

**Existe um trabalho muito dedicado e interessante, complexo mesmo, de blending entre tradições culinárias da Bósnia, da Sarajevo natal de Ljubomir, e de Portugal, entre outras influências arejadas. Mais uma vez, em termos gastronómicos, sem qualquer preconceito, como poderemos classificar esta parceria por vós proposta: um casamento perfeito, de ocasião, de conveniência, uma união de facto ou mesmo uma amizade ‘colorida’?**  
Sem rótulos, sem tabus, sem preconceitos, sem fronteiras, sem limites, 100 Maneiras!

**No seguimento deste enlevo apaixonado, há um lema que perpassa, amor, amor, amor, rigor, rigor, rigor. Também respeito pelos ingredientes e dedicação pelos clientes. No setor em**

**que se movem, já viram que não é sempre assim?**

Quando é bom, é assim. Não há outra hipótese. As pessoas sentem isso: o amor que pomos no prato, o cuidado com que escolhemos os ingredientes, os produtores, a atenção com que cozinhamos cada elemento... E tem de haver o mesmo amor para além da cozinha, no serviço. Uma grande experiência passa, necessariamente, por todas essas partes: a comida, a bebida, o serviço, a decoração do espaço, a música, o ambiente... Queremos que as pessoas se divirtam. Como dizemos no livro, é um trabalho sério – mas que pretende fazer sorrir.

**Ljubomir, é na cozinha do restaurante, da casa, dos amigos, que mais se concretiza? Ou é um misto disto tudo, consoante as ocasiões?**

A cozinha está em todas as partes. É cultura, é história, é relações, ralações... O maior prazer vem de estares a cozinhar um bom produto ou para alguém que amas. Já cozinhei nas melhores cozinhas do mundo (como a do Noma, em Copenhaga), já andei de autocaravana, pela Europa, a cozinhar em parques de campismo, à beira da estrada... e em todos momentos fui igualmente feliz. É a mistura deles todos que me concretiza enquanto cozinheiro e enquanto homem.

**E a sua vida de personagem pública, a partir do sucesso da televisão? Dá-lhe dinheiro e fama, mas isso aborrece-o e tira-lhe tempo para o que considera realmente importante para o futuro da sua vida ou deixa-o mais feliz e liberto para continuar a ‘inventar’ numa ‘never ending story’ de novas receitas e projetos gastronómicos?**

Não é segredo que não sou o maior fã da



Fabrice Demoulin, 100 Maneiras

**Tem a noção que muitos que experimentam as suas propostas gastronómicas, nunca mais se calam e tornam-se muito incomodativos para os amigos que têm (ou deixam de ter por causa disso)? Os portugueses são uns fala-barato?**

Não tinha. Mas acho ótimo: falem, comam, divirtam-se! É isso que me move: dar prazer aos outros (e a mim próprio).

**No entender do Ljubomir, o que falta para a gastronomia portuguesa ser uma das mais conceituadas e prestigiadas do mundo? Falta profissionalismo? Promoção? Mais sofisticação? O quê? Ou será impossível e vamos continuar com este tesouro escondido para alguns milhares de turistas privilegiados que vêm aos locais gastronómicos certos do nosso país e podem provar o melhor que cá se faz?**

Em primeiro lugar, quando cheguei, faltava orgulho. Os portugueses estavam sentados em cima de uma mina de ouro, com produtos e uma tradição gastronómica incrível, e não tinham noção disso. O que era português era visto como “pequeno”. Chique era ir ao estrangeiro e comer produtos importados. Isto mudou muito nos últimos anos – e ainda bem. Espero ter tido o meu pequeno contributo, com o primeiro livro que fiz com a Mónica, o “Papa Quilómetros”, que deu um programa de televisão emitido por toda a Europa. Portugal voltou a apaixonar-se por si pró-

prio: tanto os cozinheiros como os clientes. Basta ver o número de tascas e tabernas contemporâneas de inspiração tradicional que de repente começaram a surgir por todo o lado. Não nos falta profissionalismo nem sofisticação. Estamos a fazer o nosso caminho e o mundo já percebeu que existimos. Portugal – Lisboa, sobretudo, mas também começa a haver espaço para outras regiões, felizmente – está nas bocas do mundo. A nossa gastronomia, as nossas paisagens, as nossas tradições... Na cozinha, especificamente, também há cada vez mais eventos e iniciativas que dinamizam, promovem e valorizam o nosso trabalho, dando-nos a conhecer ao mundo. Temos de continuar este caminho, apoiando-nos uns aos outros, crescendo juntos e respeitando o que é a cozinha e os produtos portugueses sem termos medo de arriscar ou “sair da caixa”.

**Sem receitas com o seu toque pessoal (imagino o quanto possa ser difícil) qual será a ementa ideal de gastronomia portuguesa tradicional/moderna que o Ljubomir recomendaria, tendo em conta o já vasto e profundo conhecimento que tem das várias regiões, tradições, costumes e ingredientes do país?**

É impossível responder a isso. Há demasiados produtos e tradições, não os posso reduzir a uma ementa. Mas simplicidade e honestidade normalmente são os ingredientes certos para o sucesso. ●

PUB

“

**A cozinha está em todas as partes. É cultura, é história, é relações, é rações. O maior prazer vem de estares a cozinhar um bom produto ou para alguém que amas**

fama. O início foi complicado, mas fui aprendendo a lidar com isso: a ser parado na rua, a ter a minha cara nas revistas... É uma consequência natural e só acontece, acredito, porque estamos a fazer um bom trabalho, que é mais uma experiência e me dá a oportunidade de trabalhar com grandes profissionais, como o Manuel Amaro da Costa, o realizador do “Pesadelo na Cozinha”. Mas a televisão é uma parte pequenina de mim. O meu verdadeiro *habitat* é a cozinha e vai ser sempre aí que vou focar os meus projetos – que são muitos!

**Já percebi que é um amante de vinhos, incluindo ou, sobremaneira, os portugueses...**

Página 165, um capítulo inteiro dedicado a isso. Impossível não ter! Além de ser um entusiasta e de gostar de cozinhar para determinados vinhos, faço eu próprio os meus *blends* há uma década e tenho vários vinhos em nome próprio.

**Tem o feedback que muitos espetadores dos seus programas televisivos choram em alguns dos seus programas televisivos? Os portugueses são uns lamechas?**

Os espetadores enviam-me muitas mensagens. Tento ler todas e responder a todas, embora nem sempre seja possível, mas sim, através delas consigo perceber que é um programa que mexe com elas, que as emociona, que faz chorar – mas espero que, no final, também as faça rir. Não acho que sejam lamechas, acho que sentem que o que estamos ali a fazer é genuíno, que estamos mesmo a tentar ajudar as pessoas – e muitos emocionam-se porque gostariam de, em algum momento da vida deles, ter a oportunidade de receber essa ajuda também. Por isso não, não diria que são lamechas – diria que são humanos.