



100 MANEIRAS:
DO PESADELO DAS OBRAS
AO SONHO NA COZINHA





O FOGÃO do novo 100 Maneiras impõe respeito. Foi pensado e desenhado por Ljubomir Stanic e executado em Itália pela Marrone — empresa responsável por algumas das cozinhas personalizadas mais luxuosas do mundo. Fazendo uma analogia automobilística, combina a robustez de um todo-o-terreno com a rapidez de um desportivo: se, por um lado, só a porta do forno pesa mais de 100 quilos, por outro a placa de indução faz um panelão de água levantar fervura em menos de um minuto.

Quem o vê hoje na cozinha, reluzente e sedutor, à sombra da inscrição “*coquo ergo sum*” [cozinho logo sou], nem desconfia quanto mirabolante foi a sua chegada ao restaurante.

“No dia em que o forno chegou nem dormi”, recorda o *chef*. A escolha de verbo “recordar” justifica-se pela distância temporal — o dito não chegou há um mês nem dois, mas antes há um par de anos, já a obra no restaurante ia avançada. Chegou, viu e venceu todos os cálculos feitos previamente sobre o respetivo encaixe: para conseguir pô-lo no devido lugar foi preciso deitar abaixo uma parede que já estava erguida.

Esta foi uma de muitas peripécias que fizeram atrasar a obra do novo restaurante do *chef* nascido em Sarajevo, antiga Jugoslávia, há 41 anos, residente em Portugal desde 1997. E nem sequer foi a pior. Todas somadas podiam dar um filme do contrâreano Emir Kusturica. Umás mais burocráticas, como a dificuldade em conseguir potência elétrica para alimentar o espaço e a respetiva maquinaria — “Foi preciso fechar o Miradouro de São Pedro de Alcântara durante três meses”, revela



O ex-ibid: cabeça de vaca estufada. “Quando o meu pai a fazia era o único momento em que tinha boa relação com ele”

Em 2014, Ljubomir Stanic tomou conta do número 39 da Rua do Tebeira, em Lisboa, com o intuito de ali abrir o restaurante com que sempre sonhou. O parto aconteceu esta quinta-feira, 28 de Fevereiro. A SÁBADO acompanhou de perto, e em exclusivo, visitas do *chef* a fornecedores, sessões de formação com a equipa e os testes que antecederam a abertura de portas.

Por Tiago Pais (texto e fotos)

Ljubomir. Outras mais dramáticas, como a viagem de regresso do hotel Six Senses, onde faz consultoria nos restaurantes, em que se viu rodeado por um incêndio que lhe fez arder o carro, ou a aparatosa queda que o pôs numa cadeira de rodas a poucos meses da data prevista para a abertura.

Mas tudo está bem quando acaba bem. E, pese as dores nas costas que ainda atormentam o protagonista, este filme está

O restaurante é totalmente novo embora o nome soe familiar: é o do restaurante que o *chef* abriu em 2009, duas portas ao lado, e que por agora fica fechado

prestes a ter um final feliz: o 100 Maneiras abre ao público quinta-feira, 28 de Fevereiro. O restaurante é totalmente novo — se o nome soa familiar é porque é o mesmo daquele que o *chef* abriu em 2009 na mesma rua, duas portas ao lado, e que fica, por agora, encerrado.

Quando abriu esse 100 Maneiras, Ljubomir fê-lo com pouquíssimos recursos: vinha de um projeto falido em Cascais, no Hotel Albatroz, com dívidas acumuladas de milhares de euros que demorou anos a conseguir pagar. Foi na respetiva cozinha, onde cabe apenas pessoa e meia, que se reergueu como *chef* e empresário. Noites houve em que chegou a dormir ali depois do serviço. Tempos duros, que deixaram marcas e recordações. “Deixei de conseguir estar bem naquela cozinha há muito tempo”, dizia-nos em maio do ano passado.

ERVAS, ESTÁTUAS E FACAS

Por essa altura, o *chef* previa abrir o restaurante daí a dois meses. Andava numa roda-viva a visitar fornecedores. Estávamos nos arredores de Vila Real, a caminho da Ervas Finas, o quartel-general de Graça Saraiwa, a sua mulher de confiança para tudo quanto são ervas aromáticas, flores comestíveis e derivados. Graça começou por plantar na quinta da avó, por brincadeira e necessidade mas há 13 anos o *hobby* tornou-se empresa: hoje tem mais de 300 variedades e espécies vegetais numa antiga mata de pinheiros transformada em jardim. Mais do que cliente, o *chef* é fã. “A Graça sabe tudo sobre plantas.”

Aviado de ervas, o *chef* frumaria, de seguida, a Oliveira de Azeméis, à antiga casa senhorial que é hoje o ateliê de Eurico Rebelo e Célia Barroso. Antes de um almoço substancial, com direito a carne maturada vinda das redondezas, os artistas mostravam-lhe diversas esculturas prateadas, criadas para servir de suporte a alguns dos pratos e *cocktails* da ementa. Ljubomir, que já usava as peças deles no Bistrot 100 Maneiras, desafiara-os a criar, por exemplo, uma pequena vaca que o permitisse servir uma reprodução de uma receita do seu pai: cabeça de vaca estufada. “Todos os pais nos deixam alguma coisa, ou herança ou dívidas. O meu deixou-me esta receita”, contava.

Mas se há coisa que Ljubomir preza mais que receitas são facas. O homem que trata das suas, António Santiago, seria a paragem seguinte. O “Toni das Facas”, como lhe chama, tem



Uma oficina artesanal em Ovar, nas traseiras de sua casa. A relação dos dois começou de forma curiosa, contaria mais tarde o couteiro: "Mandei-lhe uma mensagem depois de um episódio de *Pesadelo na Cozinha*. Identifiquei-me com o *chef*, tenho o mesmo feitiço." Não esperava obter resposta, mas a verdade é que Ljubomir não só respondeu como se tornou cliente. E confia-lhe todas as suas facas, mesmo as mais especiais. "Uma vez, trouxe um cutelo que comprei num leilão em França e só ele foi capaz de o identificar: era uma arma de origem judaica, usada para decepar cabras."

A EXPERIÊNCIA CÉNICA

Demoraria quase um ano até que o restaurante ficasse pronto. Durante esse período Ljubomir aproveitou para viajar: levou boa parte da equipa a Sarajevo para beberem (e comerem) das mesmas influências que marcaram a sua infância, vistu alguns dos melhores restaurantes do mundo, aprofundou conhecimentos, maturou ideias. O resultado está à vista no número 39 da Rua do Teixeira, onde durante décadas existiu um clássico lisboeta, a Adega do Teixeira. Desse tempos sobra apenas a porta de ferro e o muro, que o *chef* quis preservar. Lá dentro, é um mundo novo.

À entrada, uma sala com uma estufa envidraçada e 10 lugares



O restaurante "tem muito da Bósnia", diz o chef. Em baixo, uma das sobremesas: bombom de alho fermentado e azeitona

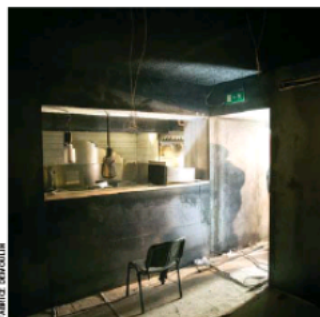
com vista para um bar bem mais silencioso que o habitual. "Não usamos *shakers*, não queremos barulho." Por outras razões – estas ecológicas – também não há pailhinhas. Nem sacos de pastelheiro ou película aderente. "E temos uma máquina de compostagem a chegar da China. O objetivo é que o grupo seja zero waste", revela.

Na sala seguinte, em frente à cozinha, foi posta uma mesa comunitária com capacidade para 12 pessoas que não precisam de se conhecer nem de chegar todas ao mesmo tempo. A parede

As luzes da sala mudam ao longo da refeição e o serviço foi pensado teatralmente - houve formação com o grupo de comédia Os Improváveis

atrás está em bruto. "Este 100 Maneiras tem muito da Bósnia", vai justificando Ljubomir. E tem, de facto: na farda dos empregados destaca-se uma faixa tradicional da antiga Jugoslávia e há, pelo restaurante, objetos que remetem para o país.

100 MANEIRAS
R. Teixeira, 39, Bairro Alto,
Lisboa **210 919 191** 19h-2h
(A cozinha encerra às 22h30).
• Menu de degustação:
€110/pessoa (sem bebidas)



Ljubomir numa das visitas do campo ao ateliê de Eurico e Célia, que lhe desenharam os pratos

Na sala do fundo caberiam mais do que as quatro mesas dispostas mas acolher um maior número de clientes tornaria impossível a experiência cénica que querem reproduzir. "As luzes mudam conforme a hora. Quando acaba a refeição não consegues ver a mesa do lado", garante. O serviço também foi pensado teatralmente: daí que tenha havido sessões de formação com o grupo de comédia Os Improváveis.

COMIDA SENTIMENTAL

Na véspera de um dos jantares de teste, servidos a colegas, familiares e amigos, Ljubomir decidiu mudar boa parte das receitas. A dinâmica criativa com Manuel Maldonado, *chef*-executivo do grupo, é constante. Mas há pratos que têm lugar marcado. É o caso do Bem-vindo a Bósnia, uma espécie de *couvert* sentimental, com pão de flor – receita da sua mãe, Rosa – broa de milho, e diversas pastas para barrar: do *ajvar*, a base de pimentos – outra receita da mãe – a *paste* de fígado que lhe faz lembrar um paté que recebia no Campo da Cruz Vermelha durante a guerra e que adorava a ponto de "trocar as latas de feijão por mais paté".

Igualmente sentimental é outro dos *ex-libris* da ementa: cabeça de vaca estufada. "Quando o meu pai fazia esta receita era o único momento em que tinha boa relação com ele. Faço-lhe esta homenagem depois de morto", conta o *chef*. As cabeças de bovino chegam de Idanha-a-Nova. A ideia é, pelo menos na mesa comunitária, o



prato possa ser apresentado na própria cabeça da vaca, acompanhado de tutano e rabano.

Na ementa destacam-se ainda dois casamentos felizes mar-terra: o do lingüetirão com toucinho e o do salmonete com um caldo de ossos de presunto Joselito. “Fiz um acordo com o Pedro [Cardoso] e vou buscar ossos ao Solar dos Presuntos — em troca tenho de almoçar lá uma vez por semana.” Já a sobremesa principal foi inspirada pelo incêndio que lhe levou o carro. “Faço uma infusão de feno porque nesse dia vi também arderem umas cavalariças em Armamar”, diz.

E para beber? Só é preciso sede. Há *cocktails* de assinatura criados pela equipa de Jorge Camilo, o *barman*-chefe do grupo, à vasta garrafeira dividida por duas cartas (a primeira, com cerca de 100 referências selecionadas, é para quem não tem grande paciência para folhear a segunda, com mais de 600). E não é tudo: a cerveja artesanal Bicho do Mato, feita em parceria com a cervejeira Letra, é bom cartão de visita à chegada, tal como a *rakija*, a aguardente tradicional dos Balcãs destilada, neste caso, na serra da Estrela. É provável, aliás, que muitas das refeições terminem com *rakija* na mesa e o brinde típico da ex-Jugoslávia: *Živjeli!*

Já aqueles que, durante ou depois da refeição, visitarem as casas de banho vão ouvir vozes: o fenómeno não estará, porém, relacionado com o teor alcoólico das bebidas mas antes com as gravações que ali são emitidas, que vão do pregão de um cauteleiro a um discurso de Tito, o líder comunista da antiga Jugoslávia. Não se adivinha o tema, mas bem que podia ser sobre resiliência. Porque este restaurante esteve quase para não acontecer. ■



Ujubomir e Manuel Maldonado (chef-executivo do grupo) testam a carta de *cocktails* de Jorge Camilo, o *barman*-chefe do grupo