





# NA COZINHA DE LJUBOMIR STANISIC

O mediático *Chef* bósnio acaba de abrir um novo restaurante em Lisboa. A CRISTINA entrou na cozinha, desvenda alguns dos segredos e garante: o que vimos (e experimentámos) está muito longe de ser um pesadelo.

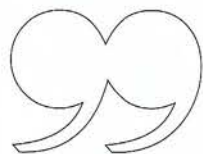
por XAVIER PEREIRA fotografia RUI VALIDO



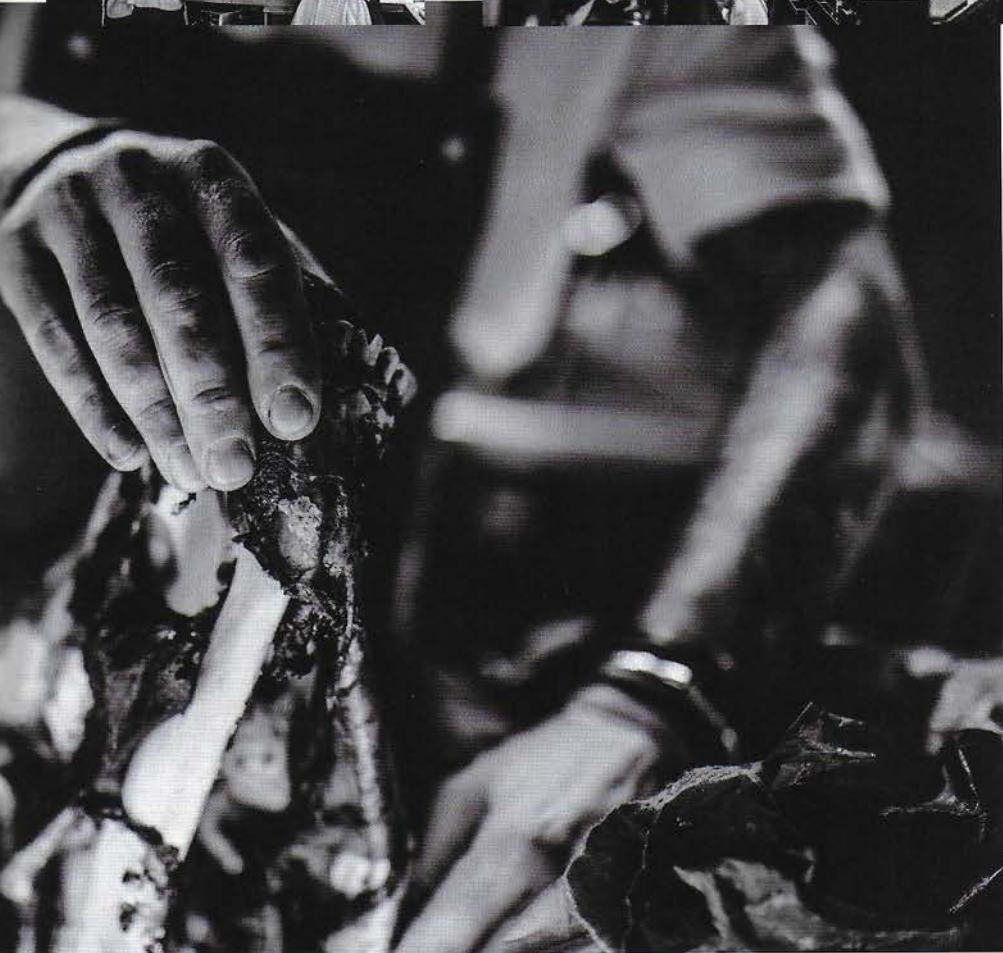
O número 39 da Rua do Teixeira, em pleno Bairro Alto, Lisboa, nunca mais será o mesmo. Desde dia 28 de fevereiro, está de portas abertas o novo 100 Maneiras, de Ljubomir Stanisc. O nome já vem de longe, mas o espaço e o menu são inéditos. **“Sonho com este projeto há quatro anos. Aqui, cozinho mais do que delego e foi para isto que abri o restaurante. Para cozinhar, para estar cá”**. Enquanto conversa com a CRISTINA, o *Chef* calça as luvas e mete as mãos na massa. Ou melhor: nas cabeças de vaca que tem à frente. “Isto aqui é o meu pai”. Ficamos surpreendidos e pedimos-lhe que explique: “Todos os pais deixaram alguma coisa aos filhos. Ou dívidas ou heranças. O meu era um pai que eu não quis aceitar, porque batia na minha mãe e era uma pessoa rude. Aprendi, aos 37 anos de idade, a começar a perdoá-lo. A única receita que ele fazia em casa era isto: cabeça de vaca. Era um dia de festa na nossa casa, quando ele confeccionava este prato”.



Cozinhamos sete cabeças [de vaca] e agora estou a desfiá-las. Tiro a carninha toda a separo-a dos ossos e cartilagens







O 100 Maneiras está aberto entre as sete da tarde e as duas da manhã. Tem um menu de degustação que conta o percurso de Ljubomir e se chama História. **“São 24 coisas que vão para a mesa, 17 pratos”**. Todos eles com histórias dentro. A finalizar, as tais cabeças de vaca, que começam a ser preparadas logo de manhã e cozinham durante sete a oito horas, dentro de sacas do pão, tal como Ljubomir via o pai fazer. “Cozinhámos sete cabeças e agora estou a desfiá-las. Tiro a carniinha toda a separo-a dos ossos e cartilagens. A carne fica de lado; o resto vai para a panela, para fazer um caldo”. Enquanto faz a seleção, dá-nos a provar um pouco da carne que retira do interior da dita cabeça. Ficamos rendidos e ultrapassamos o espanto, pelo cenário que temos à nossa frente.

Entre as dez e as onze horas da manhã, o *staff* da cozinha do 100 Maneiras chega ao restaurante. As tarefas estão atribuídas e são desde logo desempenhadas. Há quem corte, quem cozinhe e quem prepare tudo para, dali a algumas horas, cada um dos 32 lugares estar ocupado com um cliente satisfeito. Esse esforço começa antes. **“Trabalhamos sobretudo com reservas, porque isso nos permite conhecer melhor**

**o cliente e ter mais cuidado com cada um”**, explica o *Chef*. Alergias, intolerâncias e preferências alimentares são um dos pontos que fazem parte do cuidado. Mais tarde, chega a equipa de sala, a quem compete verificar tudo o que diz respeito ao espaço. “Há uma *checklist* que inclui verificar as luzes lá fora ou a distância entre os talheres e o fim da mesa”. Nada – mesmo nada! – é deixado ao acaso.

BASTIDORES  
COZINHA



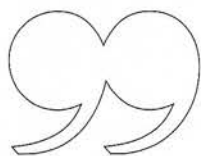


Ao todo, na cozinha, podem estar doze pessoas. No dia em que a visitámos, eram oito. O responsável é Manuel Maldonado, *Chef Executivo* dos espaços de Ljubomir. Entrevistou dezenas de pessoas para cada vaga, até chegar à atual composição. Ao todo, há sete nacionalidades presentes, apenas na cozinha: norte-americana, brasileira, nepalesa, bósnia, iraniana, mexicana e portuguesa. Ljubo conhece-os a todos. Trata-os pelo nome e não é estranho que lhes elogie os dotes, como quando referiu os tacos ou o frango picante “feito pelo Luís, o mexicano”. **No tempo que antecedeu a abertura do espaço, a equipa foi toda, por duas vezes, a Sarajevo, na Bósnia, para ter um contacto mais próximo com a história e os sabores que ajudam a definir Ljubomir Stanisic.**

A sala é acolhedora. Os tons verdes e castanhos predominam e, caso o cliente tenha de esperar, é encaminhado para uma zona de bar, chamada “kafana bósnia”, uma pequena divisão com loiça daquele país, e um imponente prato de metal pendurado na parede. A carta de *cocktails* foi pensada de raiz para este espaço, por Daniel Smith que, há 10 anos, trabalha com Ljubomir. A compor toda a decoração, vemos apontamentos que servem para completar a experiência de comer no 100 Maneiras. **Também as fardas foram pensadas ao pormenor. Para esta tarefa o cozinheiro, que já protagonizou duas temporadas de *Pesadelo na Cozinha* (TVI), contou com a ajuda de um amigo: Mário Matos Ribeiro, fundador da *Moda Lisboa* e professor de Moda.**



Há uma *checklist* que inclui verificar as luzes lá fora, ou a distância entre os talheres e o fim da mesa



Na quinta-feira, dia 28 de fevereiro, quando as portas do número 39 se abriram, tudo estava já bastante oleado. “Dois dias antes, convidei uns quantos amigos, entre eles alguns *Chefs*, para virem experimentar e testar tudo”. Chegado o dia de receber os clientes curiosos, não houve percalços. **“Parecia que já estávamos abertos há muitos dias. Tivemos muito tempo para analisar tudo, escrever tudo e estudar”.** Não é de estranhar. As obras para este restaurante atrasaram perto de um ano e meio. Enquanto isso, Ljubo ia pensando em cada detalhe que lhe permitisse voltar ao sítio onde gosta de estar: a cozinha. “É o que quero fazer e me agrada. Foi para isto que estudei e trabalhei. Tenho dedicado a minha vida a isto”. A julgar pelo sucesso das primeiras semanas deste novo projeto, a dedicação tem compensado. ☺

