



FOTO: MARCOS BORRÇA



FOTO: JOSÉ CARIA



FOTO: JOSÉ CARIA



FOTO: GONÇALO ROSA DA SILVA



FOTO: JOSÉ CARIA



FOTO: JOSÉ CARIA



FOTO: MIGUEL COELHO



FOTO: JOSÉ CARLOS CARVALHO

Frederico Carvalho

33 ANOS

CHEFFREDERICOCARVALHO.BLOGSPOT.COM

De há uns tempos para cá não é só o *chef* que vai a casa. São os clientes que, se assim o desejarem, também podem ir a casa do *chef*. Frederico Carvalho abre as portas da sua casa no Chiado para quem quiser experimentar. Sim, da sua casa mesmo – o jantar é servido na sala e, na cozinha, o *chef* prepara a refeição. O cardápio pode ser combinado previamente mas, até agora, quase toda a gente prefere ser surpreendida. Pode parecer um tanto ou quanto indiscreto, porém Frederico vê a experiência como um modo de se aproximar das pessoas, num «acto de partilha» que nunca seria possível no espaço tradicional de um restaurante. Arquitecto de formação, Frederico Carvalho é *chef* executivo do Go Natural e, como *freelancer*, também organiza cursos de cozinha. As matérias leccionadas são estabelecidas caso a caso. Porque pode acontecer (como já aconteceu) que os alunos não saibam sequer estrear um ovo. **S.B.L.**

Luís Baena

51 ANOS

RESTAURANTE MANIFESTO

Depois de ter concluído a sua formação na Bélgica, Luís Baena percorreu meio mundo em viagens e experiências profissionais, de Hong Kong ao Brasil e do Japão a França. Mas se alguma influência o marcou foi, sem dúvida, a cozinha oriental e, particularmente, a japonesa. Nesse percurso passou pela chefia de cozinhas de hotéis de cinco estrelas das marcas Hilton, Méridien, Marriott, Westin e Caesar Park, e de cruzeiros das grandes companhias escandinavas. Tinha, pois, uma longa e prestigiada carreira internacional, quando se revelou como o rosto da modernidade da cozinha portuguesa na Quinta de Catralvos. À sua cozinha associam-se conceitos que vão do classicismo à fusão, vanguardismo, contemporaneidade, provocação e divertimento, reflectindo uma personalidade e uma vivência muito ricas. É natural a grande expectativa que rodeia o Manifesto, o seu novo projecto, no Largo de Santos, em Lisboa. **M.G.S.**

Fausto Airoidi

46 ANOS

RESTAURANTE SPOT SÃO LUIZ

De ascendência italiana e romena, por parte do pai, e portuguesa, pelo lado da mãe, nasceu em Moçambique, em 1963, cresceu e estudou na África do Sul, desde os 11 anos, e fixou-se em Portugal, aos 23, onde logo abriu o seu primeiro restaurante. Muito antes, tinha decidido trocar o curso de Física Nuclear pelo de Cozinha, que complementou com experiências profissionais em restaurantes e hotéis, ainda na África do Sul. Entre 1988 e 2006, chefiou cozinhas de restaurantes que fizeram história (Varanda, Gare Marítima, Bohemia, A Commenda, Hotel Quinta do Lago, H2O, Regency e Bica do Sapato), antes de assumir a responsabilidade da restauração do Casino de Lisboa – Pragma, Spotlx e Átrio. O seu projecto mais recente é uma extensão do conceito «spot» com a sua gastronomia variada, no Spot São Luiz, Lisboa. Fausto Airoidi tem uma obra notável à frente da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal e da Federação Mundial de Cozinheiros. **M.G.S.**

Vítor Sobral

42 ANOS

RESTAURANTE TASCADA ESQUINA

Aos 18 anos ingressou na escola de hotelaria do Estoril e aos 22 foi convidado para o restaurante Alcântara-Café, um espaço que se distinguiu tanto pela decoração ousada, quanto pela cozinha inovadora. Vítor Sobral, cuja experiência se resumia a uma passagem pelo restaurante late Ben, da Parede, revelava já um talento raro para, conjugando tradição e modernidade, reinventar a gastronomia portuguesa. Cresceu em Melides, em contacto com os aromas e os sabores alentejanos, que lhe ficaram na memória. Aos 7, 8 anos já cozinhava, imitando a avó e a mãe, e aos 15 sentia-se seguro na cozinha. Descobriu cedo a sua vocação. Gare Tejo, Cais da Avenida, Café-Café, Cervejeira Lusitana, Clube Bela Vista e Terreiro do Paço são outras referências do seu talento. Actualmente, dirige a Tasca da Esquina, onde há uma enorme variedade de petiscos e menus de degustação com gastronomia de outros tempos em versão moderna. **M.G.S.**

Ljubomir Stanisic

31 ANOS

RESTAURANTE 100 MANEIRAS

É um dos mais criativos *chefs* de cozinha que trabalham em Portugal. Natural de Belgrado, na antiga Jugoslávia, Ljubomir Stanisic especializou-se em Química da Alimentação e fez cursos de Padaria e Pastelaria Fina e de Cozinha Internacional. Depois, ao fugir da guerra, passou por França, Espanha e Portugal, onde acabou por encontrar a paz. Trabalhou com Vítor Sobral e com ele se tornou *chef* de cozinha. A passagem pela Fortaleza do Guincho foi outro marco na sua carreira profissional. Entretanto, fez novos cursos, em Portugal e no estrangeiro, e publicou o livro *Cascais 100 Maneiras*, no qual se dá a conhecer. Foi *chef* de cozinha e proprietário do 100 Maneiras, e consultor e sócio-gerente do Foral da Vila, ambos em Cascais. Ganhou o título de Cozinheiro do Ano, em 2005, além de outras distinções. Em finais de 2008 fechou o 100 Maneiras, de Cascais. No ano seguinte, abriu o novo 100 Maneiras, no Bairro Alto, em Lisboa. Com o merecido êxito. **M.G.S.**

Pedro Campas

24 ANOS

HOTEL PESTANA PALACE

Qual é o sabor da satisfação de um pasteleiro? Pedro Campas, que integra a equipa do *chef* Aimé Barroyer, no Pestana Palace, não tem grandes dúvidas na resposta: «Quando o cliente reconhece o trabalho.» Di-lo, ao mesmo tempo que se espanta, ao olhar para as suas sobremesas, horas (muitas) de confecção, minutos (poucos) de degustação. «Por vezes nem acreditamos que sejam para comer. Dá vontade que sejam apenas para admirar», diz. É verdade, as suas sobremesas têm os traços da Arquitectura que, em pequenino, Pedro Campas desejava seguir. Acabou por tirar um curso de Pastelaria, esteve quatro anos no Califa onde, entre pastéis de nata e mil-folhas, reconhece que ganhou «ritmo de trabalho». No Pestana, está há quase cinco anos. Foi, conta, a sua verdadeira «escola». Aqui é que tem tempo para «criar». E só aqui é que lhe poderiam chamar (como já aconteceu com um cliente, que teve a amabilidade de telefonar para a cozinha) «o Cristiano Ronaldo das sobremesas». **S.B.L.**

Leonor Sousa Bastos

26 ANOS

WWW.FLAGRANTEDELICIA.COM

As receitas de Leonor de Sousa Bastos são escritas como poemas. Cada frase respira na sua linha. A semelhança não é coincidência: Leonor adora poesia, e no seu blogue, www.flagrantedelicia.com, costuma misturar poesia e cozinha. À primeira luz de Outono, Leonor saboreia um poema de Ary dos Santos, que lhe sugere uma receita de bolos de castanha com xarope de baunilha. E nós deliciamo-nos. O blogue é um 'must' para quem gosta de preparar sobremesas. Leonor trocou o curso de Direito no Porto, onde nasceu, pela Escola de Hotelaria das Ilhas Baleares, Espanha. «A mudança foi um acto de loucura», diz, acrescentando que nunca pensara dedicar-se à cozinha. «Sabia que queria trabalhar em alguma coisa por que fosse apaixonada... apenas.» O seu primeiro livro de receitas será publicado em 2010, pela editora Objectiva. Um caso sério de talento e inspiração. **C.L.**

Cláudia Salú

43 ANOS

RESTAURANTE MISS SAGON

Dizer que Cláudia Salú cozinha com o coração não é um exagero poético. Porque o afecto é o principal ingrediente das refeições confeccionadas por esta pernambucana, a viver em Lisboa há 12 anos. Autodidacta, olha para Portugal como «uma porta aberta para as ervas aromáticas». À Índia, por exemplo, vai buscar o cardamom e o caril. À Suécia, o endro fresco. E a Itália, o alecrim e o basilico. Depois, trabalha à base dos princípios da alimentação vegetariana (que não tem de ser insípida, nota) e, como se nada fosse, dá a volta ao mundo. Na ementa do Miss Sagon, o restaurante que, em Dezembro do ano passado, inaugurou no Parque das Nações, diz que só não fez pratos do Alasca. Quem lá for, verá todo o interior da cozinha. E nela estará Cláudia, porventura separando algumas folhas de coentro branco. O mesmo com que, na sua infância, via a avó disfarçar a ausência da carne no feijão. **S.B.L.**