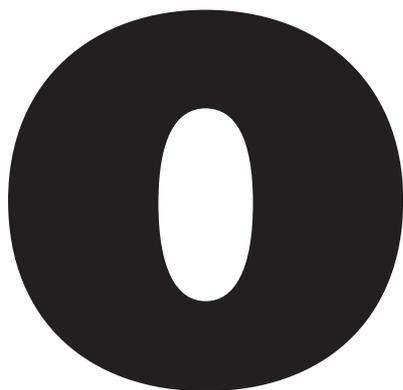




# O Chiado é a cozinha do 'chef' Avillez

José Avillez vive a um ritmo frenético. Entra no Belcanto às 8h30 para preparar o trabalho. A seguir, faz a ronda por todos os negócios. Ao Mini Bar, inaugurado este mês, vai ao final do dia. Recebe centenas de telefonemas, mas tem sempre o telemóvel no silêncio. Por António Sarmento



Chiado é a casa e o “pulmão” dos negócios do ‘chef’ José Avillez. É nesta zona nobre de Lisboa que vive e divide o tempo entre os quatro restaurante e um bar gastronómico. A mudança de Cascais para a capital aconteceu em 2008, quando foi convidado para chefiar a cozinha do Tavares Rico. Mais tarde, aproveitou para dar asas ao espírito empreendedor. E o Chiado seria o local perfeito para criar um mini-império gastronómico.

Avillez passa o dia a correr de restaurante em restaurante. Começa o dia às 8h30 da manhã, no Belcanto, para estar em sossego absoluto. Durante 30 minutos organiza a agenda de trabalho e toma algumas notas. Mais tarde, perto das nove horas, começam a chegar os membros da equipa para a primeira reunião do dia. Na cozinha, inicia-se a preparação para os almoços.

A meio da manhã, o ‘chef’ faz a ronda pelos outros restaurantes: sai do Belcanto e passa pelo Cantinho do Avillez, Café Lisboa e Pizzeria. Ao final da tarde, visita o Mini Bar, o seu novo espaço no Teatro São Luiz, inaugurado este mês. O dia é dedicado à gestão das equipas, à tomada de decisões e também para falar com alguns clientes. No Mini Bar, por exemplo, esteve por dentro de todos os pormenores, desde o chão à escolha dos cortinados.

Licenciado em Comunicação Empresarial, fez uma tese em Gastronomia Portuguesa e aprendeu a fazer magia – não apenas na cozinha, mas também nos negócios. Tal como Fernando Pessoa, diz que “põe tudo o que é no mí-

nimo que faz”. A passagem pelo El Bulli foi um dos momentos mais marcantes. “A formação traz-nos surpresas e, de repente, há uma técnica inovadora que nunca se experimentou e aquilo passa a fazer parte da nossa vida. É engraçado a sensação de se estar sempre a aprender. O El Bulli foi um misto disso”, disse ao Diário Económico.

No final dos três meses de estágio, um dos responsáveis disse-lhe: “Poste um dos melhores estagiários.” Estava aberto o caminho para uma carreira na gastronomia.

Hoje em dia, passa no Belcanto boa parte do tempo. Uma das salas tem escrita uma frase do poeta: “Para ser grande, sê inteiro”. Aos 34 anos, trabalha uma média de 16 horas por dia - e com este ritmo frenético terá de adiar o sonho de parar um ano e viajar pela lista dos melhores 50 restaurantes do mundo.

Além de tudo o que há para gerir nos vários negócios, José Avillez tem ainda outro problema: o telemóvel. O iPhone do ‘chef’ toca mais de uma centena de vezes por dia e, por isso, está sempre no silêncio (opta pelo modo vibração). Além da família, recebe telefonemas de membros da equipa, de outros ‘chefs’ e também muitos convites para viajar.

Distinguido por duas vezes com uma estrela Michelin (no Tavares Rico e no Belcanto), Avillez não é de grandes comemorações. Quando soube que ganhou a segunda estrela, em 2012, ofereceu aos clientes um flûte de champanhe e convidou-os a brindar. A seguir, reuniu as equipas de todos os restaurantes do grupo e beberam mais um copo. Nada de muito elaborado até porque o dia seguinte era de trabalho. O discurso também foi simples: meio a brincar, meio a sério, manifestou o desejo de conquistar a terceira estrela.

“Sabemos que a fasquia levantou e temos de trabalhar mais e melhor para acompanharmos as expectativas”, acrescentou o ‘chef’, lembrando que “um sorriso de um cliente vale mais que todas as estrelas”. Este é, talvez, o seu principal lema de vida. Aliás, se algum cliente quiser conhecê-lo, mesmo que esteja em outro restaurante, ele tenta ir cumprimentá-lo. Esta é outra das vantagens de os estabelecimentos estarem perto uns dos outros. E, quem estiver a comemorar um aniversário, arrisca-se a ter o ‘chef’ a cantar na mesa o “happy birthday”.

## 5 negócios do ‘chef’

### RESTAURANTES

José Avillez tem quatro restaurantes em Lisboa e um bar gastronómico: Belcanto, Cantinho do Avillez, Café Lisboa, Pizzeria Lisboa e o Mini Bar. Este último é um novo espaço, no Teatro São Luiz, e o investimento mais recente do ‘chef’ no Chiado.

### ‘CATERING’ E ‘TAKE AWAY’

Em 2007, criou o serviço de ‘catering’ José Avillez e o ‘take-away’ JA. No primeiro oferece menus criativos, mais tradicionais ou contemporâneos. No ‘take-away’ oferece uma variedade de refeições prontas a levar.

### VINHOS

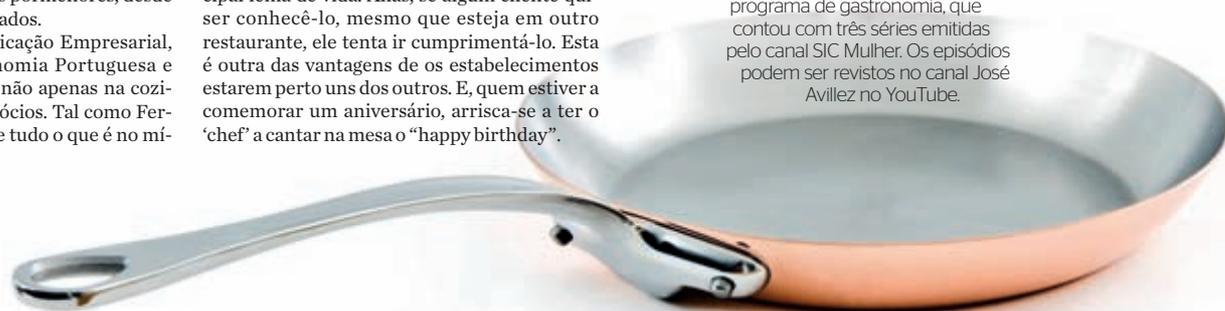
José Avillez juntou-se a José Bento dos Santos, na Quinta do Monte D’Oiro, e juntos desenvolvem e produzem os Vinhos JA: Tinto, Branco e Rosé. O tinto e o rosé são produzidos a partir da casta Syrah. O branco, feito a partir de duas castas: Vioigner e Arinto.

### LIVROS

“Cantinho do Avillez - As Receitas”, “Petiscar Com Estilo” (10 mil exemplares vendidos) ou “Um Chef Em Sua Casa” (15 mil exemplares vendidos) são os livros de receitas escritos pelo ‘chef’. Neles pode encontrar receitas inspiradas na cozinha tradicional, os melhores petiscos e segredos para agradecer à família e aos amigos.

### TELEVISÃO

“JA ao Lume” foi o nome escolhido por Avillez para apresentar um programa de gastronomia, que contou com três séries emitidas pelo canal SIC Mulher. Os episódios podem ser revistos no canal José Avillez no YouTube.





Paulo Alexandre Coelho

## ENTREVISTA Por Tânia Madeira

## “Sou fanático por ter coisas controladas”

**Empreendedor, assume que, por vezes, pode estar a correr depressa demais. Mas os riscos também têm feito parte da sua caminhada.**

**T**em 34 anos, mil ideias e ainda mais projectos. Soma duas estrelas Michelin, publica livros que conquistam tops de vendas e recebe críticas nacionais e internacionais de luxo. Com 10 anos de idade, já era empreendedor – e a ganhar dinheiro. Nunca mais parou.

**Abriu quatro restaurantes em dois anos, todos em plena crise. Não se arrepende?**

Não. As coisas têm corrido muito bem. Ainda há muitos números para afinar, controlos a fazer. Sou fanático por ter as coisas controladas, no sentido em que um cêntimo é um cêntimo, às vezes é a diferença entre perder ou ganhar dinheiro.

**Mas todos dão lucro?**

Uns são mais rentáveis do que outros. Mas todos se pagam, estão no ‘break even’ operacional, e o grupo é rentável. De repente passámos de 13 para 23% de IVA na restauração. Não podemos reflectir isso nos preços, porque o mercado não aceita. No Belcanto noto muito isso. O ‘ticket’ médio de um estrangeiro é 40% mais alto do que o de um português. As pessoas hoje protegem-se mais. Mas não posso prescindir da qualidade dos produtos que uso e não quero prescindir da qualidade das pessoas e da remuneração que acho justa aos que trabalham comigo.

**Não tem medo de correr depressa demais?**

Às vezes tenho. Mas penso pouco nisso. Isto é como um jogo de futebol: se tentamos manter o 0-0 ou 1-0, normalmente empatamos ou perdemos. Não tento manter só o que tenho, tento ser melhor todos os dias. Às vezes penso ‘será que não estou a ir depressa demais?’ Posso depois prejudicar pessoas à minha volta. Mas fiz um compromisso: não trabalho aos domingos para estar com os meus filhos. Tenho também evitado viajar.

**O que é mais difícil em cada dia?**

Acordo pelas 7h da manhã, deito-me por volta da 1h30 ou 2h. O mais difícil é estarmos todos sintomizados. Foi complicado este crescimento tão rápido. Há dois anos éramos 15, hoje somos 85, talvez até ao fim do ano sejamos 110. Há possibilidade de novos projectos. Entrevistamos cinco a dez pessoas por semana. E isso agrada-me: estamos a dar oportunidades numa fase de desemprego.

**O que privilegia?**

Vontade, alma, paixão. Não me preocupam tanto a técnica ou a experiência. Quero alguém que se entregue e com disponibilidade. Somos muito rígidos e exigentes, mas queremos que as pessoas estejam bem. A comida de um cozinheiro assustado não sabe bem.

**Como é que, aos 28 anos, é chamado a ser ‘chef’ de um dos restaurantes mais tradicionais de Lisboa, como o Tavares Rico?**

De alguma maneira, pelo meu percurso. Foi também uma fase em que o Tavares estava a precisar de dar uma volta grande e, talvez, de ir buscar sangue novo. Arrisquei, pedi opinião, como sempre faço, às pessoas que estão à minha volta.

**Falou com quem?**

Na altura, com a minha namorada, hoje minha mulher e mãe dos meus filhos, a Maria de Lourdes Modesto, o Bento dos Santos e outras pessoas da área. Só eles disseram ‘vai’. Todos os outros disseram ‘não vás’. E confiei nas pessoas de que gosto muito. Fui e correu muito bem. Estive o tempo que tinha de estar e saí. Acho que foi uma aposta de quem me contratou. Da minha parte também foi uma aposta. Sei que corri muitos riscos, mas sei também que trabalhei muito.

**Porque correu muitos riscos?**

O restaurante tinha fama de ser um “tritador” de ‘chefs’... O que quer dizer que dava cabo da carreira de alguns ‘chefs’. Depois do Tavares, uns saíram do país. Eu estava na fase em que ou me afirmo ou não. E um sítio tão marcante, se corresse mal, podia pôr em causa o meu futuro.

**Sonhou que ia ser ‘chef’ do Tavares Rico...**

Sim, um mês antes tinha passado à porta do restaurante e, nessa noite, sonhei que ia ser ‘chef’ do Tavares. Na minha vida, talvez por estar atento a esse tipo de coisas, identifico coincidências, sonhos. Se calhar acontece com toda a gente...

**O que fez para receber uma estrela Michelin?**

Tanto eu como a equipa, principalmente o David, o meu braço direito e esquerdo [hoje seu sócio], vivemos cada minuto no Tavares como fosse a nossa casa. Apaixonados pelo projecto, a acreditar que podíamos fazer a diferença, não só no restaurante, mas na cidade e no País.

**O que vale mais: uma estrela Michelin ou o sorriso dos clientes?**

Sem dúvida, o sorriso dos clientes. Podemos ter três estrelas Michelin mas, se os clientes não estiverem contentes, é porque alguma coisa está a correr mal. O que me faz sair da cama todas as manhãs, depois de dormir cinco ou seis horas, e de saber que tenho 16 horas de trabalho ou mais pela frente, é pensar que vou aprender alguma coisa nova nesse dia. E depois porque vou dar prazer a alguém que se sente à minha mesa e ter um sorriso, porque também é essa a nossa paga.

**“Corri muitos riscos no Tavares Rico”**



Foto cedida por Paulo Barata / José Avil



**'Le Chef' inspira menu de Avillez**

José Avillez criou um "bricoche de sapateira, com creme de abacate" para promover o filme 'Le Chef', que estreou ontem, 29 de Maio, prato que irá servir no Mini Bar enquanto estiver em exibição. De Jon Favreau, o filme conta a história do 'chef' Carl Jasper que troca um conceituado restaurante de Los Angeles para se lançar à estrada com uma 'roulotte' de comida.

**Diz que não teve muito tempo para ser criança.**

O meu pai morreu quando eu era pequeno e, de repente, aos 12 anos, eu era o homem da casa. Mas tive uma família que me deu sempre muito apoio, tenho uma grande proximidade com a minha irmã, a minha mãe foi pai e mãe e merece todos os elogios. Não tive muito tempo, cresci rápido demais e ganhei muita pressa para viver. Por um lado é bom, porque tenho feito muitas coisas, por outro é mau porque descanso menos e não vivo na plenitude os momentos bons.

**A pizzaria é uma homenagem ao seu pai?**

De certa forma é. É também um projecto que fazia sentido nesta fase da minha vida. A pizza é um prato que me intriga: viajou pelo mundo inteiro e ganhou formas diferentes em vários países. Ao mesmo tempo, faz-me recordar uma das primeiras pizzarias que houve em Portugal e que o meu pai abriu há cerca de 30 anos. Lembro-me muito bem de ir lá festejar os meus anos e os anos da minha irmã. O meu pai morreu pouco tempo depois.

**Já alguma vez serviu o primeiro-ministro?**

Já servi em 'caterings'.

**Nunca foi a um restaurante seu?**

Não que eu tenha conhecimento. Já vieram outros ministros, mas não vou revelar.

**Olha para este governo como o mau da fita?**

Não olho. Também não consigo dizer que tenham feito tudo acertado, como eu também não fiz, como há muita gente que não faz tudo acertado. Olho pouco para cores políticas, olho mais para pessoas, ideias, projectos.

**E este governo tem um projecto, ideias?**

Acho que apresentou um projecto. As coisas de alguma maneira, se calhar à força, demasiado à força, estão a melhorar.

**Se não tivesse estrangeiros no seu restaurante, o que acontecia?**

Não os tinha. Não considero isso um problema, no sentido em que, no mundo inteiro, os 'chefs' de cozinha, que vivem no nível da alta restauração, vivem mais de 50% dos estrangeiros.

**Vai continuar a investir em Portugal, essencialmente na sua cidade, em Lisboa?**

Sim. Tive muitos projectos e convites para ir para fora do país, fiz já várias viagens para ver espaços. Mas eu diria que os próximos anos vão passar por Portugal, pela minha cidade, mas não só pela minha cidade.

# “No El Bulli aprendi a pensar fora da caixa”

**Trabalhou com alguns dos maiores 'chefs' do mundo e recebeu lições de cozinha e de vida. A Pizzaria Lisboa, outro dos projectos, é também uma homenagem ao seu pai.**

**Diz o ditado que devemos sempre desconfiar de um 'chef' que é magro...**

Tenho essa placa na cozinha do Belcanto em inglês, um bocadinho para brincar. Peso 62 quilos. Os clientes olham para a placa, depois para mim e estico os braços a fingir que sou muito gordo. Mas acho que se pode confiar em mim.

**É verdade que já houve pessoas que se emocionaram depois de provar pratos seus?**

Eu próprio já me emocionei a comer em outros sítios. Às vezes há pessoas a comerem sozinhas, que choram ao lembrarem-se de pratos que comeram na infância. Isto não acontece só com portugueses, acontece no mundo inteiro.

**Teve mentores como José Bento dos Santos e Maria de Lourdes Modesto. Estudou na cozinha de Eric Frechon e de Claude Troigros...**

Foram momentos diferentes na minha vida. Continuo a formar-me com o José Bento dos Santos e com a minha querida amiga Maria de Lourdes Modesto. Inspiram-me muito. Trato a Maria de Lourdes por avó, ela trata-me por neto. Tenho uma relação quase familiar com o Bento dos Santos. Acho que estão orgulhosos, mas puxam-me as orelhas quanto têm de puxar.

**Em 2007, integrou a equipa do 'El Bulli', de Ferran Adriá. O que aprendeu com ele?**

Aprendi, principalmente, a pensar fora da caixa. Aprendi que uma pera não é só uma pera. Sabia que no seu estado de maturação ideal, posso des-

cascar e comê-la, cozê-la em vinho tinto com especiarias, fazer uma série de preparações. O que aprendi foi que, tendo a pereira, tenho as sementes da pera, e por aí fora.

**Como aprendeu tanto em tão pouco tempo?**

Dirigia-se pouco aos estagiários. Fez-me três ou quatro perguntas ao longo do estágio. Todas as semanas tínhamos aulas com o Ferran Adriá. Tem uma cabeça muito iluminada.

**Mas também teve de lavar loiça, casas-de-banho... Por que é que isso é importante?**

São testes, lições de humildade para toda a vida. Acredito que vou espremer o sumo da melhor fruta e, por isso, tenho também de roer alguns caroços. Foi uma vitória para mim aguentar o estágio até ao fim. Há pessoas que não aguentam.

**REDES SOCIAIS**

**85 mil** utilizadores de Facebook seguem a página de José Avillez. As redes sociais e o YouTube são alguns dos canais que também usa para promover as suas actividades.

Paulo Alexandre Coelho





# As receitas de negócio do 'chef' Avillez

Restaurantes, 'catering',  
vinhos e livros. Saiba como  
José Avillez controla o seu  
império de gastronomia  
a partir do Chiado.