



## Inspirado por Portugal

Perguntas Paulo Costa Dias, Fotografias Nuno Correia

**José Avillez é muito atento à gestão do tempo, como só pode ser alguém que tem uma profissão exigente como é a de chefe de cozinha e, ainda, edita livros, faz programas de televisão, gere um negócio e tem uma família – mas era um perfeito amador na forma como olhava os relógios de pulso. Era! Acabado de receber uma estrela Michelin no seu Belcanto, foi convidado pela Torres Distribuição, representante da Jaeger-LeCoultre em Portugal, para uma visita particular à Grand Maison suíça. Como ficámos a perceber, há muito mais em comum entre as duas artes, a gastronómica e a relojoeira, do que um olhar cru poderia supor. Nesta entrevista tentámos perceber o impacto dessa visita mas, também, aquilo que move este jovem e bem sucedido Chef, os seus desafios e as suas paixões. Uma entrevista sobre duas artes ligadas pelo epicurismo de quem as consome e a que os próprios artistas não são alheios.**



*Há ali um trabalho de artista muito perto do artesão que eu comparo muito ao nosso trabalho na alta cozinha. São muitas pessoas a trabalhar numa só direção, onde todos são importantes, onde se pode levar anos de trabalho para desenvolver uma peça microscópica para integrar um relógio com outras 200 ou 300 peças. Achei absolutamente extraordinário.*

José Avillez



ENTREVISTA DE CAPA JOSÉ AVILLEZ

**A convite da Jaeger-LeCoultre, visitou, pela primeira vez, uma manufatura relojoeira. Ninguém, aficionado por relógios ou não, fica indiferente a essa experiência. Conte-nos como foi. O que aprendeu?**

Também não fui a exceção e cumpri essa regra. Já gostava de relógios, embora não fosse obcecado por eles. Mas passei a ser, no sentido em que passei a perceber a precisão, o carinho, a paixão com que tudo se desenvolve. Há ali um trabalho de artista muito perto do artesão, que eu comparo ao nosso trabalho na alta-cozinha. São muitas pessoas a trabalhar numa só direção, onde todos são importantes, onde se pode levar anos de trabalho para desenvolver uma peça microscópica para integrar um relógio com outras 200 ou 300 peças. Achei absolutamente extraordinário.

**Em que medida aquilo que viu pode ajudar no seu trabalho?**

Acho que é extremamente inspirador. Não sei se há uma relação direta entre o que eu aprendi lá e o que eu posso utilizar, mas, essencialmente, é o método, a organização, e perceber como é que se dinamiza uma equipa de 1300 pessoas. O objetivo é fazer algo de excelência com paixão. Se alguém me disser que qualquer relógio de quartzo que custe 10 euros é mais preciso, mas que gosta mais destes porque são o que são, isso hoje faz todo o sentido para mim. Só se compreende verdadeiramente o que é um relógio destes, depois de visitar o local que os produz.

**Vou mencionar três valores caros à indústria relojoeira e vai-me dizer qual a importância que eles têm para si. A regularidade. É um desafio para a indústria relojoeira e um dos cinco pontos considerados para avaliação pelo Guia Michelin.**

[Risos] Sim. Independentemente disso, é um facto que é dos pontos mais importantes no nosso trabalho. Não faz sentido que alguém coma algo e que três ou quatro dias depois o mesmo prato seja diferente. A regularidade é dos pontos mais importantes, dos que mais trabalhamos e nos esforçamos diariamente por alcançar.

**Persistência: incontornável numa indústria centenária como a da alta-relojoaria. E na restauração?**

Também é. Eu acho que há muito em Portugal

a ideia de que as casas abrem-se, têm de ter sucesso ao fim de três meses e estar pagas ao fim de seis meses, e às vezes não é assim. Na cozinha, tem de existir diariamente uma grande dose de persistência. São os pratos que demoram determinada quantidade de tempo a construir, é uma série de contrariedades que temos de enfrentar ao longo do dia... Se não formos persistentes, não conseguimos chegar a lado nenhum.

**Precisão. A alta-cozinha é confeccionada ao segundo?**

Sim. Na pastelaria, há mais rigor no que respeita à pesagem: ao grama ou ao miligrama. Na cozinha, depois de se afinar uma série de preparações, existe o segundo exato na cozedura, o grau certo. E foi uma das coisas que eu melhor consegui identificar quando estive na Jaeger-LeCoultre, uma grande precisão que tem de existir para se conseguir fazer estas obras de arte.

**O seu percurso não é comum, julgo. Como é que se vem de uma família com um nome nobiliárquico, se gosta de arquitetura, se tira um curso de marketing e em menos de 10 anos se é um reconhecido Chef internacional?**

Se atentarmos ao meu trajeto, de facto, não é comum. Mas em relação à primeira parte da pergunta, nem sei muito bem o que quer dizer. Nunca me senti numa família nobre ou especial. É uma família nobre em valores e nobre em educação, e é nobre, em especial, por ser a minha família. Obviamente que, em determinada fase, em Portugal, seria mais difícil eu dizer que queria ser cozinheiro. Não era bem visto, como é hoje em dia. Ainda por cima, estava a acabar um curso superior, e a minha mãe não terá achado a melhor ideia do mundo o facto de eu ter querido ser cozinheiro... Mas tive a sorte de poder fazer, sempre, aquilo de que gosto. Quando estudei artes, foi porque quis estudar artes; quando fiz comunicação empresarial, era o curso que queria tirar; quando quis ser cozinheiro, foi porque queria ser cozinheiro. Aí é que reside o segredo de ter conseguido fazer tantas coisas.

**Portugal é a sua inspiração?**

Sim, uma das minhas grandes inspirações, como Lisboa. E também uma série de viagens que fiz, a história do nosso país, o meu dia a dia, as



memórias da minha infância e adolescência, o meio onde cresci e vivi.

**Quanto da cozinha é memória?**

Tudo tem algo de memória. Há pratos em que, mesmo que sejam hipercontemporâneos, a memória está sempre presente. Sejam memórias de paladar ou de outros sentidos. Umhas vezes, memórias mais antigas; outras, mais recentes. Diria que 50 por cento é memória.

**A sua cozinha tem raízes portuguesas, é uma cozinha que trabalha com produtos e receitas portuguesas. Reinterpretar a gastronomia portuguesa não é redutor?**

Tenho alguma dificuldade em rotular aquilo que faço, mas diria que faço uma alta-cozinha contemporânea de inspiração portuguesa. (pausa) Mas acho que não, não é redutor. Nem sempre damos valor a isso, mas nós, os portugueses, descobrimos o mundo. A cozinha portuguesa ou de Portugal não é só a cozinha tradicional. Primeiro, podia estar uma vida inteira a investigar sobre cozinha portuguesa e não teria tempo. Aquilo que se faz ainda hoje por esse Portugal fora é um mundo. Mas eu, que tenho oportunidade de ir à Índia, ao Brasil, a Timor, a África, eu que ouço histórias, descobro sabores, técnicas e preparações diria que, ficando só com o tema Portugal e tudo o que o rodeia, seriam precisas centenas de vidas para que o tema viesse a ser, um dia, redutor.

**Portugal tem os produtos, tem a matéria humana. O que falta para darmos passos consistentes no sentido de irmos a fazer parte do circuito internacional de gastrónomos? Costuma dizer-se que não se fazem omeletas sem ovos, mas parece haver ovos...**

Historicamente, as evoluções da alta-cozinha e da alta-restauração só se deram num contexto de país em franco crescimento económico, porque precisamos de clientes para frequentarem os restaurantes. Ora, esse crescimento não existe há umas dezenas de anos, pelo que temos essa contrariedade permanente. Mas estamos cada vez mais no mapa de uma cozinha que se sabe ser boa, de tradição, mas que, preparada por mãos contemporâneas, é considerada alta-cozinha. Acredito que já exista em Portugal o melhor que se faz no mundo.

**Que significado tem o facto de sermos, provavelmente, o único país do mundo cujo principal ingrediente do prato nacional não é um produto autóctone?**

Essencialmente, revela o que nós somos. Viajámos, procurámos e encontramos uma maneira de conservar o peixe, trazê-lo para Portugal e alimentar as pessoas quando havia escassez de alimentos, e a um preço bom. Acho que revela exatamente o que nós somos, a capacidade para, em momentos de crise, arregaçarmos as mangas. Acho que não é vergonha, é um traço de identidade de que nos devemos orgulhar.

**Teve uma ascensão rápida. Para si estes 10 anos demoraram a passar ou passaram num ápice?**

Passaram muito rápido. O único período da minha vida que demorou muito tempo a passar foi da primeira à quarta classe [risos]. Aí é que parece que foi uma vida, tudo o resto passou a correr. Acho que, à medida que vamos envelhecendo, o tempo passa mais rápido e, às tantas, não sei se tenho este restaurante há seis anos, se há seis meses. Tenho-o há um ano, mas, como nos consome tanto e é tão duro, parece que o tempo demora muito a passar. Ao mesmo tempo, tem um lado tão divertido, tão bom, que tudo acaba por passar num instante. Temos sempre esta balança que nos vai equilibrando, mas acho que passou rápido, tão rápido ao ponto de eu ter apagado da memória alguns dos anos. Há pessoas que eu conheci em alturas em que estava mais cansado, pessoas com quem me cruzo e não me lembro de quem são.

**Alguma vez pensou viver as coisas que já viveu, ter as experiências que a vida que escolheu lhe proporcionou?**

Desde pequeno, sempre tive muita vontade de descobrir, de fazer coisas, de 'ir atrás'. Lembro-me de há 12 anos ter pensado que queria ser cozinheiro e ficar com um restaurante com 20 lugares, num bairro ao lado de minha casa, em Cascais, onde queria fazer uns cogumelos recheados e um queijo de cabra gratinado. Costumo dizer que consegui 100 vezes mais do que alguma vez sonhei. Trabalhei com grandes Chefs, provei, informalmente, enquanto comia um ovo estrelado na cozinha do José Bento dos



**[Nesta página]**

**Jaeger-LeCoultre**  
**Reverso Grande Taille**  
**Referência:** Q2708410

**Movimento:** Mecânico de corda manual JLC 822 com 134 peças no total.

**Funções:** Horas, minutos e pequenos segundos.

**Caixa:** Aço, estanque até 30 metros.

**Dimensões:** 26x42,2x9,4mm

**Bracelete:** Pele de jacaré com fecho de báscula em aço.

**[Página seguinte]**

**Jaeger-LeCoultre**  
**Duomètre à Chronographe**  
**Referência:** Q6012420

**Movimento:** Cronógrafo mecânico de corda manual JLC 380.

**Funções:** Relógio (ponteiros rosa): horas, minutos, segundos, reserva decorda; Cronógrafo (ponteiros azuis em aço): horas, minutos e unidade dosminutos, segundos, segundos 'foudroyante' e reserva de corda.

**Caixa:** Ouro rosa 18k, vidro e fundo em safira, estanque até 50 metros.

**Dimensões:** Ø 42mm

**Bracelete:** Pele de jacaré com fecho de báscula em ouro rosa 18k.



*O único período da minha vida que demorou muito tempo a passar foi da 1.ª à 4.ª classe. (risos) Aí é que parece que foi uma vida, tudo o resto passou a correr.*

José Avillez



ENTREVISTA DE CAPA JOSÉ AVILLEZ

Santos, trufa branca com um vinho de 2000 euros; já viajei muito, e provei coisas de que não estava à espera provar. Hoje em dia, o meu *chip* mudou um bocadinho e já não acho que esteja a passar assim muitas fasquias. Mas 'the sky is the limit'. Continuo a ver até onde é que isto tudo vai e fico sempre contente quando provo alguma coisa de que goste muito – não por ser caro, isso é indiferente.

**Ainda vai descobrindo novos sabores, coisas que o surpreendem?**

Sim, sim; sempre. Ainda vou sendo surpreendido algumas vezes. E vou aprendendo todos os dias. Costumo dizer que, quando saio da cama e a ela regresso sem aprender nada, é porque esse dia não aconteceu ou porque estou a ficar mais estúpido.

**Consegue dizer, numa frase ou duas, o que aprendeu com Alain Ducasse, Ferran Adrià ou Claude Troigros?**

Principalmente com o Adrià, aprendi a ver mais além do que está à nossa frente, aprendi a pensar 'fora da caixa' e cultivei muito a paixão pela cozinha.

**O Belcanto é um restaurante com uma longa vida, cheia de pormenores pitorescos. Era o que procurava? Um restaurante com história?**

Sim, sim. Sinto-me aqui lindamente. Sinto-me agarrado a algumas memórias do passado, a este ambiente maravilhoso com tantas histórias, às coristas do S. Carlos, ao facto de ser uma espécie de clube de homens. As pessoas divertiram-se muito neste restaurante, é um restaurante vivido, para o melhor e para o pior, digo eu, mas divertiram-se muito, e nós estamos num negócio ligado ao prazer. É o espaço que inconscientemente procurei durante muito tempo e mais tarde, de forma mais consciente, procurei e encontrei.

**Aqui no Belcanto tem um menu do Desasossego, e na estante de livros consegue ler-se uma frase do poeta: «Para ser grande, sê inteiro». Tem alguma ligação especial a Fernando Pessoa ou aproveita a circunstância de ele ter nascido aqui ao lado?**  
Tenho, tenho. Desde pequeno, tenho um ligação muito forte a Fernando Pessoa, por gostar muito

do seu trabalho e por me inspirar imenso. Muito antes de começar a cozinhar já era fã incondicional dos seus poemas e dos vários heterónimos. Mas também faz todo o sentido esta ligação, porque, de facto, estamos bem próximo de onde ele nasceu. Sempre que ouço tocar o sino, lembro-me do «Ó sino da minha aldeia», que é esta Lisboa. No outro dia, encontrei escrito numa parede, e até fotografei, «não evoques Pessoa em vão», e espero não estar a fazê-lo, mas é mesmo uma inspiração.

**Como é que arranja tempo entre a cozinha, a gestão, os livros, a tv, os novos projetos, a família...**

A família sofre sempre mais.

**Pois, eu calculei e por isso é que eu a referi no fim...**

[Risos] As horas de sono também. Durmo pouco, estou pouco tempo com a família, mas, sobretudo, é preciso ter uma grande equipa e uma equipa muito boa. Não há nenhum segredo, nada que não possa ser revelado ou que pudesse ser revelador. Faz-se tudo, com paixão, com muito trabalho e com muitos sacrifícios.

**Cumpriu a promessa de fazer a primeira sopa para os seus filhos?**

[Risos] Sim, e o primeiro prato mais gastronómico.

**E que tal a reação?**

Foi boa, foi boa. A primeira sopa é sempre um bocado rejeitada [risos], mas a intenção foi cumprida.

**Recebeu uma estrela Michelin que é, mais ou menos, como receber um Óscar. A quem agradeceria, se fosse o caso?**

A quem já agradei muitas vezes. O apoio incondicional da minha equipa – são pessoas que vivem o meu sonho tendo o deles –, os sacrifícios feitos pela minha família, pelos meus filhos que, sobretudo o mais velho, já vai sentindo a minha falta, mas que também me inspiram a continuar. Agradecia às pessoas que fazem parte da minha formação, às que ainda cá estão e às que já não estão; às pessoas que fizeram sentido no meu percurso. Mas, como nunca vou ganhar um Óscar, também estou à vontade, porque não tenho de preparar o discurso [risos].