

# A guerra das **ESTRELAS**

Há quem não lhe dê grande crédito e há quem tudo faça para fazer parte da lista. Com menos de um ano, o mais recente restaurante de José Avillez foi a única nova entrada portuguesa do Guia Michelin para 2013

Texto de **Raquel Carrilho**



**Ter ou não ter** uma estrela, eis a questão. Todos os anos se repete o rebuliço. Quais os restaurantes que farão parte do Guia Michelin? Quem nunca teve, sonha com a distinção. Quem já integra a lista vive obcecado para dali não sair – diz-se que perder uma estrela Michelin é pior do que nunca a ter recebido.

Portugal está longe de ser um país muito estrelado. E no Guia Michelin Espanha e Portugal 2013 o saldo foi ainda menos positivo: um restaurante recebeu uma nova estrela – o Belcanto, em Lisboa –, mas dois perderam a que tinham – o Tavares, em Lisboa, e o Arcadas da Capela, em Coimbra. O Presidente da Academia Internacional de Gastronomia, Bento dos Santos, diz não ver razão para esta decisão, mas prefere falar da notícia positiva. **«É um feito extraordinário um restaurante tão recente receber uma estrela. Sou amigo do Zé [José Avillez], mas além disso aprecio muito o seu trabalho como chef».** Aliás, o gastrónomo vai mais longe: **«Ainda que não seja normal, já houve casos e acho que deveria ter recebido logo duas estrelas».**

Quando confrontado com esta opinião, José Avillez sorri. **«Apesar de achar que**

**«No meu íntimo tinha esperança que o Belcanto fosse escolhido. Acho que merecíamos, mas o guia podia ter decidido esperar mais um ano»**, diz José Avillez

o Belcanto está ao nível de outros restaurantes que têm duas estrelas, não gostaria de as ter recebido já. Acho que deve acontecer degrau a degrau e já foi um grande voto de confiança escolherem um restaurante que abriu apenas no início do ano», diz.

O chef de 32 anos não é, porém, um estreante nestas lides das estrelas Michelin. Era ele o chef do Tavares quando o restaurante recebeu uma estrela, em 2010. A substituí-lo ficou Aimé Barroyer, chef que tinha liderado a cozinha

do muito elogiado Valle Flor, mas o mais usual é um restaurante perder a estrela quando há uma mudança de *chef*.

José Avillez estava na cozinha, a preparar os jantares do dia, quando o telefone tocou com a boa notícia. «**Tinha tentado não pensar muito, mas no meu íntimo tinha esperança que o Belcanto fosse escolhido. Acho que merecíamos, mas o guia podia ter decidido esperar mais um ano**». Antes, porém, já tinha avisado a equipa: «**Disse-lhes que só havia duas hipóteses: ganharmos e ficarmos contentes – e no dia a seguir estar-**

**«Quando os japoneses começaram a comprar pneus, passaram a ter mais estrelas do que a própria França», denuncia Bento dos Santos**

**mos a trabalhar bem cedo; ou perdermos e ficarmos tristes – e no dia a seguir estarmos a trabalhar bem cedo.**

No dia seguinte, às 9h já se trabalhava no Belcanto, mas a véspera foi celebrada por toda a equipa e regada a champanhe, *tequila* e cachaça. Apesar dos festejos, o dia seguinte foi de muito trabalho. «**A repercussão foi imediata**». O telefone recebeu cerca de 20% mais de chamadas com reservas. E, desde então, almoços e jantares têm estado sempre cheios. «**É muito bom no momento que o país atravessa – apesar de não me poder queixar – e quando temos o problema que temos com o IVA**», confessa Avillez.

Apesar da influência positiva de uma estrela, o centenário guia Michelin está longe de ser incontestado. Na edição belga já houve um restaurante incluído que ainda nem sequer tinha aberto portas. Em França houve *chefs* que recusaram as estrelas por considerarem que conseguiam servir melhor comida e mais barata se não fossem reféns dos critérios Michelin. Há *chefs* deprimidos com a mera ideia de perderem estrelas. Há quem o acuse de falta de rigor, de favoritismo, de chauvinismo



A SALA do Belcanto, a única entrada portuguesa no Guia Michelin 2013

FOTOGRAFIAS DR

francês. «Os inspectores tentam ser isentos, mas claro que há interesses e pressões. E nós, portugueses, somos pouco conhecidos e não temos voz. Não consumimos pneus Michelin ao nível de outros países. Quando os japoneses começaram a comprar pneus, subitamente passaram a ter mais estrelas do que a própria França», denuncia Bento dos Santos que prefere salientar que, polémicas à parte, quanto mais estrelas existirem em Portugal, melhor. Mas o caminho ainda é longo se pensarmos que, no guia para 2013, Portugal tem 13 estrelas. No país vizinho são 139. •

raquel.carrilho@sol.pt

## AS ESTRELAS PORTUGUESAS

### DUAS ESTRELAS:

Vila Joya - Albufeira - Chef Dieter Koschina

Ocean - Armação de Pêra - Chef Hans Neuner

### UMA ESTRELA:

Willie's - Vilamoura - Chef Willie Wurger

Henrique Leis - Almancil - Chef Henrique Leis

São Gabriel - Almancil - Chef Torsten Schulz

Fortaleza do Guincho - Cascais - Chef Vincent Farges

Feitoria - Lisboa - Chef José Cordeiro

Belcanto - Lisboa - Chef José Avillez

Yeatman - Vila Nova de Gaia - Chef Ricardo Costa

Largo do Paço - Amarante - Chef Vítor Matos

Il Gallo d'Oro - Funchal - Chef Benoît Sillion