

Pontos de encontro

Partidas, chegadas e muitas histórias sem fronteiras

LISBOA TEM IMENSO POTENCIAL,,

Muita gente dava praticamente como certa a primeira estrela Michelin do Belcanto na edição de 2013 do guia. Também tinha essa expectativa?

De facto havia essa expectativa por parte das pessoas e da nossa parte havia, pelo menos, a esperança de conseguir a estrela. No fundo, tratou-se um pouco de «devolver» uma estrela que eu já tinha conseguido antes [no Tavares]; é mais fácil quando já se teve uma estrela e se continua um trabalho...

Mesmo assim foi rápido. O Belcanto consegue-o ainda antes de completar um ano de vida...

Fala-se em dez, onze meses de vida do Belcanto [à data da entrevista], mas na verdade foi só uma experiência de uns sete, pois o guia de 2013 deve ter sido encerrado em julho, o que quer dizer que as visitas dos inspetores decorreram apenas nesse tempo.

E como explica essa “atenção” quase imediata dos inspetores da Michelin?

Em todos os projetos que fiz, desde o primeiro dia no Tavares, eu tive sempre o cuidado de enviar uma carta ao guia a informá-los que existíamos e se há coisa que eu sei que eles estão sempre a querer é que os informem. É um guia e como guia

que é interessa-lhes estar avisados sobre como trabalha o restaurante, em que dias ou meses do ano fecha... A única diferença é que vêm inspetores em alturas que nós não sabemos e que não conhecemos...

Não sabem mesmo quem eles são? Há quem diga que sim...

Sinceramente, não sei mesmo. No Tavares nunca apanhei nenhum e foram lá pelo menos seis inspetores... Mentira, ao fim de uma semana de lá estar houve um que se apresentou e eu até achei estranho. Na altura fiquei na dúvida se não seria aldrabice. Em 2012 houve um inspetor cá [no Belcanto] que no fim do almoço bateu no vidro, chamou-me, apresentou-se e deu-me um cartão. Pediu para eu me sentar com ele para lhe dar todos os dados sobre o restaurante [estação de metro mais próxima, identificar no mapa...]. Depois terão vindo mais um ou dois que nós não demos por eles.

E é uma preocupação, a de poderem ter inspetores na sala?

Na cozinha não pensamos «vamos cozinhar para um inspetor»; cozinhamos para clientes exigentes.

Ter uma estrela em França significa um aumento considerável da receita. E em Portugal? A do Belcanto é recente, mas até pela experiência no Tavares, consegue ter uma ideia?

No Tavares eu avalei esse aumento em cerca de quarenta por cento. Aqui, em apenas uma semana, ao almoço — porque ao jantar já estávamos praticamente sempre cheios e recusamos reservas — houve um aumento de cerca de cinquenta por cento.

O que é bastante relevante.

E aumenta a visibilidade...

Aumenta. Isto é por fases: a notícia é lançada, há uma série de canais de televisão, de rádio, que a divulgam e há um público interno que vem vindo movido pela curiosidade. Depois esse público tem tendência a abrandar um pouco, porque este não é um restaurante para vir todas as semanas, e começa a ser substituído por um público estrangeiro que pega no guia ou vai à internet.

Este ano, Portugal, que somava 14 estrelas na edição de 2012, passou para 13. Ganhou a do Belcanto, mas perdeu duas...

Não é bom para Portugal. Basta ver a proporção de estrelas em Espanha, onde se deram vinte novas e as oito perdidas foram por fecho... Lisboa é neste momento uma espécie de oásis na crise em Portugal porque estamos a viver um momento muito importante de turismo — tenho *feedbacks* extraordinários de estrangeiros que nos visitam e adoram. É uma cidade com imenso potencial.



JOSÉ AVILLENZ

Na edição de 2013 do *Guia Michelin* dedicado a Portugal e Espanha, o Belcanto de José Avillez, em Lisboa, conseguiu, em menos de um ano de atividade, a sua primeira estrela. Um feito esperado, mas nem por isso menos louvável. Sobretudo num momento crítico da restauração e do moral nacional. Será Avillez o embaixador carismático que falta à gastronomia portuguesa?

Sente que o Belcanto, embora praticando um tipo de gastronomia por regra menos acessível, tem um papel importante nessa vocação lisboeta?

Hoje em dia nós temos cerca de 65 por cento de clientes portugueses, sendo que ao almoço essa percentagem passa para cerca de 95 por cento. Aos poucos vai haver uma substituição de alguns portugueses por estrangeiros, mas é normal. Acontece o mesmo noutros países — no Alain Ducasse do Plaza Athénée Paris, se calhar, 95 por cento da clientela são estrangeiros. Faz parte da ideia de viajar e de experimentar. Mas o nosso público é muito diversificado.

E há uma evolução no público português?

Noto muito. Há pessoas que chegam muito desconfiadas e que saem rendidas. Na cozinha, por vezes, temos noção de que há certas mesas que estão um pouco «a medo» e é muito curioso ver como as pessoas, à medida que vão comendo, vão relaxando e saem felizes.

Mas há ou não, tratando-se de uma cozinha mais elaborada, uma preocupação em ser inclusivo em vez de exclusivo?

Temos a grande preocupação de cozinhar para o cliente. Ao contrário de outros restaurantes com estrelas, que são demasiado concetuais, nós prezamos muito os produtos e os sabores bem definidos individualmente.

Isso leva-nos a outra questão. Neste momento, em Portugal, já consegue fazer a cozinha que quer?

Faço grande parte do que quero; diria que uns oitenta por cento. A única coisa que eu não consigo é usar alguns produtos impossíveis de vender aqui.

Como por exemplo?

Gostaria sobretudo de ter mais marisco, como lagostins ou bruxas, mas, não tendo um viveiro aqui e não podendo desperdiçar em termos de custos, isso tornar-se-ia incomportável se não os vendesse rapidamente. Mas o que importa referir é que, hoje em dia, o que fazemos aqui [no Belcanto] deveria custar ao cliente mais 35 a 40 por cento — basta comparar com um restaurante do mesmo nível em Espanha, onde ainda por cima o IVA é cerca de metade.

A alta gastronomia portuguesa ainda é barata quando comparada ao estrangeiro?

Tenho clientes americanos que chegam ao pé de mim e dizem que o que comeram



aqui seria coisa para custar em Nova Iorque 300 a 400 dólares.

Isso deixa-o tentado a sair de Portugal?

Quero ficar em Lisboa e fazer que o destino seja cá. Tenho noção de que, no espaço de um ano, não posso conseguir tudo. Não quero chegar a preços astronómicos, porque acho que não faz sentido — e para mim o elBulli de Ferran Adrià foi sempre um exemplo, porque ele teria clientela para cobrar cinco vezes mais e nunca o fez —, embora ache que Lisboa tem mais potencial do que Alicante ou Valência. É pena é só termos duas estrelas em Lisboa [Belcanto e Feitoria], porque isso não traz massa crítica suficiente.

Faltam opções de peso para Lisboa se tornar um destino gourmet “à séria”?

Eu tenho sempre uma listinha de restaurantes para recomendar quando me perguntam e vou direcionando, mas não é como noutras cidades onde dá para ir, numa só visita, a vários restaurantes de grande nível. E mesmo cozinha tradicional há pouco. Do mesmo modo que Lisboa não poderia ser um destino cultural com um só teatro, também lhe falta mais massa crítica em termos de boa restauração. Há quem diga que, neste momento, Portugal poderia ter mais estrelas, eu acho que poderia ter mais duas ou três, não mais do que isso.

«NO BELCANTO, EM APENAS UMA SEMANA (APÓS A ATRIBUIÇÃO DA ESTRELA), AO ALMOÇO – PORQUE AO JANTAR JÁ ESTÁVAMOS PRATICAMENTE SEMPRE CHEIOS – HOVE UM AUMENTO DE CERCA DE 50% NA FATURAÇÃO.»

Não nos faltará também para começar, e a exemplo do que se vê em países com cozinhas emergentes, como Brasil ou Peru, uma maior união entre chefs no sentido de trabalharem para uma causa comum?

Começa a haver mais, mas temos um longo caminho a percorrer nesse sentido. Há grandes exceções em Portugal, e faço questão de dizer que há pessoas que sempre me apoiaram em diferentes fases e com quem desenvolvi amizades, mas devo também dizer que durante muito tempo senti por parte de Espanha e dos chefs espanhóis mais apoio que dos colegas portugueses.

Por falar nisso, o Andoni Luis Aduriz, do estrelado Mugaritz (e eleito o terceiro

melhor do mundo pela revista *Restaurant*), fez-lhe, na edição de 2012 do Peixe em Lisboa, um elogio e tanto, ao dizer que os portugueses deveriam acarinhar a sua cozinha...

É verdade. O próprio Quique Dacosta, que conseguiu a sua terceira estrela agora, ligou-me a dar os parabéns pela estrela. O Andoni vê em mim uma pessoa que pode ajudar a promover o seu trabalho. Isto parece quase ridículo de se dizer. Adrià, ao olhar para os seus discípulos, vê também pessoas que vão continuar a marcar para lá do tempo dele.

Os chefs portugueses continuam muito circunscritos a Portugal, viajam pouco, não vão a festivais... É por comodismo, poucos recursos e/ou falta de convites?

Acho que é sobretudo por falta de convites. Ainda há pouco vim do México, de um festival, e era o único português... Na verdade, os festivais que realmente interessam são muito restritos e, se reparamos bem, são sempre os mesmos que vão — sobretudo os que estão na lista *The World's 50 Best Restaurants*.

Por outro lado, também não convém estar sempre fora, não?

É importante que todas estas viagens não nos distraiam do principal objetivo. Por outro lado, eu não posso aumentar as expectativas, virar uma *superstar* e depois não ter um restaurante bem afinado para isso. Mas temos o exemplo do Gastón Acurio, no Peru, ou do próprio Alex Atala, no Brasil, que têm desempenhado um papel importantíssimo para darem a conhecer a gastronomia e o turismo dos seus países mundo afora. O Adrià é outro exemplo. Durante os seis meses em que o elBulli estava aberto, ele não saía de lá, e é um génio. Ele revolucionou a cozinha, mesmo.

E é notória a sua influência nesta nova geração de chefs que dá cartas...

Cerca de oitenta por cento são influenciados por ele, sendo que alguns deles passaram apenas dois dias a estagiar na sua cozinha. Mas ele provocou uma rutura, a maior desde a *nouvelle cuisine*. E fê-lo praticamente sozinho.

Voltando ao Guia Michelin. Concorda com as críticas que lhe são feitas?

Pode-se criticar muita coisa no guia, mas uma coisa que ele privilegia é a consistência. Uma das coisas que eles me perguntaram logo foi de quantos anos era o arrendamento do espaço do Belcanto. Se tivesse dito

dois, teriam ficado desconfiados, mas são dez e isso agradou-lhes em termos de continuidade.

No entanto, os prémios The World's 50 Best Restaurants dão hoje maior mediatismo. Seria importante para si entrar também nesse «clube»?

Não é à toa que os *chefs* mais requisitados hoje a nível internacional estejam todos no top 10 dessa lista. Era importante entrar, para nós e para Portugal, mas ao mesmo tempo é um bocadinho perigoso porque vemos restaurantes que entram num ano e no seguinte já lá não estão... É muito difícil para quem está em Portugal entrar, porque estamos no mesmo grupo da Espanha, que nos faz uma concorrência desleal.

Falta-nos também um maior trabalho de promoção, tal como foi feito em Espanha?

Falta. No dia em que recebemos a estrela tive a oportunidade de falar com o presidente da câmara de Lisboa [António Costa], bem como com representantes do turismo, e senti que da parte deles há vontade em aproveitar a estrela para uma maior promoção. Em Espanha isso foi fundamental. Tinham as pessoas certas no momento certo. Eu tenho feito todos os possíveis para divulgar Lisboa.

Falta-nos, porventura, um embaixador.

Espanha teve o Adrià, o Brasil tem o Atala, o Peru, o Gastón...

Sim; como em Portugal se formam menos turmas entre os *chefs*, é difícil imaginar quem levará esse estandarte.

Consegue ver-se nesse papel?

Se mo entregarem, abraço-o com responsabilidade e prazer, mas vejo-me mais agora a fazer o meu trabalho e a continuar o meu caminho.

Que passa por conseguir mais estrelas?

Não se pode trabalhar para as estrelas. Isso é um erro crasso. Proporcionar um bom serviço e dar prazer com uma boa comida deve ser o objetivo. Não trabalhamos para o sucesso, as distinções ou os prémios. Não vou ser hipócrita e dizer que a estrela não tem importância, muito pelo contrário — até em termos de repercussão e de negócio como já referi —, mas um sorriso de um cliente satisfeito ou alguém vir-nos dizer «foi a melhor refeição da minha vida» são mais importantes.

José Avillez foi entrevistado por João Miguel Simões



VIAGENS COM CORES, SABORES E TEXTURAS

Cicerone de Anthony Bourdain em Lisboa

«Fui dos que estive mais tempo com ele. Entendo as críticas ao programa [*No Reservations*, dedicado a Lisboa], mas acho que é difícil a quem está dentro enxergar-se assim, mas temos de ter noção de que o fado não é o samba, nem sequer as sevilhanas. Nós temos um espírito mais melancólico e, para mais, ele tinha acabado de gravar um programa em Madrid quando eles foram campeões do mundo. Nós não temos essa dinâmica. Concorde-se mais ou menos, eu até acho que ele não dá uma visão negativa. O programa ficou muito bem feito, a música muito bem escolhida e a imagem é excelente. E a repercussão tem sido gigantesca, sobretudo no Cantinho. Ao contrário do que os portugueses pensam, muitos americanos apaixonaram-se pelo país ao verem o programa. Ele apanhou bem a nossa identidade.»

Uma experiência que o marcou pela negativa

«Há uns anos estive em Montenegro e vi um tipo morrer ao meu lado na praia. Aquilo marcou-me imenso. Foi muito intenso, no sentido em que não esquecerei, mas não é um sítio aonde me apeteça voltar.»

Em viagem

«Muito raramente consigo desviar-me do meu foco de aprender e ver coisas. Para



um cozinheiro é fundamental perceber paladares, experimentar sabores. Há épocas em que não consigo mesmo sair, mas nos últimos dois anos, por exemplo, do top 10 dos The World's 50 Best eu fui a todos menos aos dos Estados Unidos — faltam-me esses! Cheguei a fazer uma viagem de vinte horas só para ir a Modena ao restaurante do Massimo Bottura (ver reportagem de Modena). Outra vez fiz mais de 1500 quilómetros de carro, sozinho, para ir comer a vários restaurantes estrelados de Espanha. Quando viajo a prazer, e porque tenho dois filhos muito pequenos, é neles que foco essas viagens mais familiares. Outra coisa que já fiz, durante um fecho do restaurante, foi agarrar na equipa toda e levá-los a San Sebastián. É fundamental para abrir horizontes.»

Brasil em Portugal e Portugal no Brasil

Até junho de 2013, Portugal e Brasil vão celebrar-se mutuamente através de uma programação cheia, de um lado e de outro do Atlântico. A gastronomia, é óbvio, não poderia ter ficado de fora. «Acabei por me ver na condição de anfitrião dos *chefs* brasileiros em Portugal e de embaixador da cozinha portuguesa no Brasil. É uma partilha muito importante, porque aprendemos sempre alguma coisa.» Em Lisboa, os duetos entre Avillez e *chefs* brasileiros acontecem sempre no Belcanto.