



RESTAURAÇÃO

## “Comercialmente, sou uma nódoa”

O mais internacional dos chefes portugueses celebra 50 anos e 31 de carreira. Há projetos a marinar, dos prontos a servir, e alguns aguardam no frigorífico. Por muita sofisticação que tenha a sua cozinha, Vítor Sobral assegura que faz “comida de tacho” / Entrevista Katya Delimbeuf / Fotografias Tiago Miranda

◊ A cozinha da atual casa de Vítor Sobral é muito mais pequena do que era costume. “Todos os dias me queixo”, confessa. Mas a localização, junto ao mar, e a sala espaçosa e soalheira compensam. Na bancada, uma dezena de *tupperwares* e de frascos de conserva guardam os almoços e jantares de Manuel, o filho de oito meses, para os próximos 10 dias. Vítor Sobral parte para S. Paulo no dia seguinte, onde tem três restaurantes – e faz questão de deixar a comida feita para o rebento. “Esta última sopa levou cenoura, cebola, alho, alho-francês, couve-flor, hortelã... e marmelo. E um fio de azeite no fim.” Nos frascos de vidro está uma refeição de frango. Vítor dá as instruções à mulher, Susana. Ambos têm perfeita noção da importância de fazer uma boa alimentação desde o berço. “Dar uma papa Cerelac a um bebé é veneno”, defende o chefe. “Acho fundamental transmitir aos miúdos a importância de comer bem ou mal. Devia ser tão importante ensinar-lhes isso como a lavar os dentes ou a limpar o rabo.”

Na sala, as estantes revelam dezenas de livros de cozinha, obras sobre a história da alimentação, livros de arte. O candeeiro, trabalho de um artesão, é feito de colheres e garfos pendurados. Outros apontamentos decorativos remetem para a alimentação: um bacalhau de louça numa parede, terrinas em forma de tomate, uvas ou ananás. A comida faz parte do universo diário de Vítor So-

### ◊ VÍTOR SOBRAL Cozinheiro

Tirou o curso na antiga Escola de Hotelaria do Estoril e exerce há 31 anos

**Idade** 50 anos

**Negócio** Restauração. Neste momento tem oito restaurantes, em três continentes

**Rentabilidade** A faturação dos espaços e consultorias cifrou-se em 10 milhões de euros em 2016

bral. Mas ele não se cansa. E é frequente chegar a casa, depois de um dia inteiro a cozinhar nos seus restaurantes, e fazer o jantar. O que ele não consegue mesmo é estar muito tempo longe dos tachos. Se lhe acontece estar de férias uma semana e isso não acontecer, fica “irritado, com fome, stressado”. Cozinhar descontrai-o. Assim como os rituais de ir ao mercado e escolher o que quer levar.

Hoje, Vítor Sobral soma oito restaurantes, em três continentes: a Tasca da Esquina, em Lisboa; a Peixaria da Esquina e o Balcão da Esquina, no Mercado da Ribeira; a Tasca da Esquina, a Taberna da Esquina e a Padaria da Esquina, em S. Paulo; a Tasca da Esquina, em João Pessoa, e a Quitanda da Esquina, em Luanda. Contudo, o chefe não esconde que dois

desses espaços podem ser vendidos em breve – o de Luanda, onde “são ladrões”, diz, sem pudor –, e o de João Pessoa, que fica um pouco fora da sua rota.

Todos os outros espaços são um sucesso – a Tasca da Esquina de S. Paulo é há vários anos considerada pela revista *Vêja* como o melhor restaurante português de S. Paulo. E Sobral não faz segredo que tem novos projetos: em Lisboa, pretende abrir a Padaria da Esquina “até ao verão”. Esta vai ter “pão de verdade” – feito com água, farinha e sal, e uma fermentação mínima de 24 horas –, bolos de padeiro (pastel de nata, bolo de arroz, queque, caracol...), ‘bolos da mãe’ – bolo de laranja, bolo de iogurte..., e doces de cozinheiro (pudim Abade de Priscos, musse de chocolate, pudim de azeite, que o público já se habituou a associar à marca Vítor Sobral), e terá ainda uma componente de charcutaria (bons fiambres, paios, etc.).

Na verdade, o cozinheiro quis recuperar todos os conceitos portugueses: “A tasca, a taberna, a peixaria, a cervejaria... Coisas que só nós temos.” Foi assim que surgiu outro dos seus projetos antigos: o de abrir uma casa de fados. Terá que ser “um espaço com bastante carisma e com o melhor de Portugal”, afirma. Entre os pratos obrigatórios na ementa, estarão “as sardinhas e o bacalhau”, que todos conhecemos lá fora, mas também “os queijos, os enchidos, o porco preto ou bisaro e as sobremesas conventuais”. Para ▶

► este projeto Vítor não tem prazo – o negócio esteve muito perto de acontecer e acabou por não se concretizar. E ele já aprendeu, nos negócios, a só acreditar em processos “em que não entra areia na engrenagem”. Por isso mesmo, quando tem projetos no estrangeiro que dependem de ter um sócio que lhe dê carta branca, explica que “não se procura o parceiro certo. Ele é que aparece”. É disso que depende a abertura de novos espaços nos EUA, em França e no Reino Unido.

Ao homem das múltiplas “esquinas”, o conceito chegou-lhe durante um almoço. “Não tínhamos ideia nenhuma do nome que iríamos pôr à nossa tasca. Um dia, estávamos a almoçar e a minha companheira da altura disse para a amiga: ‘Achas que isto é a tasca da esquina, ou quê?’.” Para Vítor, foi um cair de ficha. Mesmo com uma conotação aparentemente negativa, acreditou que o nome pegaria. E que a experiência dos comensais contrariaria o nome, provocatório. Assim ficou. O ano era 2009.

### O homem das esquinas

Quando lhe perguntamos se, na vida privada, é um “homem com esquinas” – leia-se, um homem de feitio difícil –, afirma que não. Que, na verdade, é uma pessoa “muito fácil. Não engano. Tudo o que tenho a dizer, digo. Tenho a fama de ter um feitio difícil. Em jovem, quando me faltavam ao respeito na cozinha, levavam. Entre homens é assim. Hoje, já não tenho necessidade de fazer isso”.

A vida ensinou-lhe duras lições. O seu primeiro restaurante em nome próprio “correu muito mal. O meu sócio ‘esquecia-se’ de deixar o dinheiro na caixa e levava-o para casa. Perdi anos da minha vida a pagar dívidas. Quis matá-lo, mas o meu advogado disse que era melhor não...” A profissão tomou sempre a dianteira na sua vida. “Marcou a minha vida privada e limitou muito a minha vida pessoal”, admite. Teve três companheiras mais sérias, das quais resultou um filho de cada. É pai de Rodrigo, de 26 anos, de outro rapaz, de 12, e agora de um bebé de oito meses. “Hoje, ser pai é diferente.” Apesar de não ter mais tempo do que antes, está “mais atento, disponível. Todos os dias de manhã estou um bom bocado com o Manuel. Mas também penso muito no tempo que irei ter para ver os meus filhos



**Casa** Mesmo que tenha cozinhado o dia inteiro, é normalmente ele quem faz o jantar. Aqui, usa um avental “oferecido” pelo filho mais novo, Manuel, a quem confeciona toda a comida. Vítor Sobral é pai de três rapazes, de 26 e 12 anos e oito meses

crescer”. “Perdi um pouco a infância do meu primeiro filho”, partilha, mas “sempre fui um pai presente, mesmo estando fisicamente ausente. Sou muito assertivo, muito disciplinado”, e imprimiu essas características nos filhos, afiança. Hoje, o seu descendente mais velho é chefe de sala de um restaurante em S. Paulo com uma estrela Michelin.

Receber a Comenda da Ordem do Infante D. Henrique das mãos do Presidente

Jorge Sampaio, em 2006, foi o reconhecimento de que alguém estava a prestar atenção ao seu esforço de divulgar o melhor da nossa gastronomia. Com os antigos primeiros-ministros António Guterres e José Sócrates viajou em dezenas de participações oficiais, cozinhando e apresentando os melhores produtos nacionais. O facto de ser o único chefe com uma comenda em Portugal enche-o de orgulho. Recorda que a gastronomia portuguesa é ainda largamente desconhecida no mundo. “Portugal tem o mesmo defeito que eu: comercialmente, é uma nódoa”, diz Vítor Sobral. “Somos muito maus desse ponto de vista. Não procuramos aquilo que dá dinheiro.” ►



**À esquina** O chefe Vítor Sobral em frente da sua “primeira esquina”, aberta em 2009, em Campo de Ourique (Lisboa), bairro onde concentra outros dos seus restaurantes. Já contava 23 anos de carreira. Na cozinha, à volta dos tachos. Desde 2009 conta com dois sócios: Hugo Nascimento e Luís Espadana, que assumem as rédeas do restaurante de S. Paulo. Em cima: polvo grelhado com toucinho e pinhões e sopa de abóbora, amêndoas torradas e mel

► Houve outros momentos marcantes, como a refeição que serviu ao Papa Bento XVI. “Mexeu bastante comigo. Fiquei muito bem impressionado com o que ele sabia sobre Portugal. É uma pessoa muito culta, pacífica. Servi-lhe queijos e enchidos portugueses, vitela mirandesa, robalo dos Açores, aguardente da Lourinhã DOP. Disse-me que tinha a certeza de ter provado ali um dos melhores peixes da vida dele.”

**Alentejo no Seixal**

Desde que se lembra que Vítor Sobral quis fazer da cozinha modo de vida. “Muito cedo, numa redação da escola, escrevi que queria ser marinheiro para cozinhar e ver o mundo.” A família foi fundamental nesse processo. Natural de Melides, no Alentejo, Vítor veio nascer ao Seixal, mas viveu imerso na cultura daquela região. “Os meus pais trouxeram o Alentejo para dentro de casa”, explica. “O pão que eu comi durante anos, os legumes, os ovos... eram produzidos numa quinta nossa.” A comida foi sempre importante. A mãe gostava muito de cozinhar, nos Santos Populares, na Páscoa, no Natal, nos aniversários. Vítor

**APONTAMENTOS**

**Três curiosidades**

**Último ingrediente que descobriu**

“Bacuri, uma fruta do Amazonas, que eu trago e congelo. Tem um travo doce e ácido”

**O que nunca falta no seu frigorífico**

“Ervas aromáticas, legumes, tomate e bacalhau, congelado e por demolhar”

**Viagem que mais o marcou**

“A Belém do Pará, pela herança portuguesa e pela matriz gastronómica. A meia hora da selva amazónica, tem um rio com uma diversidade incrível. Ali comi coisas que nunca tinha provado em lado nenhum. Filhote, pirarucu (peixes), jambu (uma folha que se masca e nos deixa a boca dormente), michuan (tartaruga), que é delicioso. Que me perdoem os ecologistas, mas as últimas tartarugas que tenho comido são de viveiro”

participava. “A ceifa e a matança do porco eram rituais constantes em minha casa. A minha avó foi fundamental, porque nunca me castrou, e o meu pai também, porque nunca foi machista e mandou o filho sair da cozinha.”

Aos três anos, Vítor untava formas e fazia bolos ou “as queijadas da Vaqueiro”. Aos seis, “tinha a mania de querer uma faca para desmanchar um bocado do porco”. O pai alimentava-lhe as vontades. “Gostava de coisas diferentes e o meu pai ia comigo ao mercado comprar carapau de toucinho ou carapau de manteiga, típico do Sado. Adorava xaputo, ovas, borrego – coisas que era invulgar um miúdo da minha idade gostar. Na adolescência percebi que toda a gente fazia algo bem – e eu o que fazia bem era cozinhar. Estava sempre mortinho por os meus pais irem ao Alentejo para eu poder cozinhar para os meus amigos. Tinha 11, 12 anos. E tinha a mania do petisco – moelas, túbaros...”

“Em adolescente, era malandro. Bebia muito. Trabalhava nos estaleiros do Seixal com os meus amigos, para termos dinheiro para viajar, comer e beber.” A primeira

viagem que o marca é a Paris. Londres é a que se segue. Aos 18 anos entra para a antiga Escola de Hotelaria, no Estoril. “Não consegui entrar na de Lisboa, porque não tinha cunha”, avança. Do seu curso, diz com orgulho que “os dois únicos chefes que hoje exercem são os que não tinham padrinho”.

Saído da escola, o primeiro restaurante em que trabalha é o Iate Ben, em Cascais. Ali esteve um ano e pouco. “Aprendi que se enganava muito o cliente, e que não era aquilo que queria fazer”, conta. Seguiu-se o Alcântara Café, onde esteve quatro anos. “Foi uma experiência muito importante para mim.” Pela capacidade de liderança, passou a chefe de cozinha. Depois, percebeu que tinha de aparecer para se fazer notar. E arriscou a primeira experiência a solo na Gartejo. Uma lição de vida e de gestão que lhe deixou duras sequelas. “Paguei para aprender a ser empresário da pior maneira.”

Voltou ao trabalho por conta de outrem. Esteve quatro anos no Sofitel, depois no Rock City, depois no Café Café e na Cervejaria Lusitana. A seguir veio o Golfo da Belavista e finalmente o Terreiro

**NÚMEROS**

**2**

toneladas de bacalhau por mês é o que vendem os seus dois restaurantes em S. Paulo. Na Taberna da Esquina tem cinco pratos diferentes de bacalhau. Na Tasca da Esquina tem oito

**10**

milhões de euros foi a sua faturação em 2016, resultantes dos seus oito restaurantes e das consultorias

**95.000**

refeições por ano são servidas nos seus três restaurantes em Portugal. No Brasil, serve 16.500 refeições por mês

do Paço. Só em 2009 chegaria a altura de regressar aos espaços em nome próprio. É esse o ano em que abre a Tasca da Esquina. Hoje, já é PME Líder, regista com orgulho, e a sua faturação do ano passado ronda os 10 milhões de euros, entre restaurantes e consultorias. “Houve anos em que tive cinco inspeções das finanças. Nos meus restaurantes, não é preciso pedir fatura – ela vem sempre”, garante. “Eu não percebo é como é que ainda há espaços de restauração que fazem as contas no iPad ou na toalha de mesa e perguntam se o cliente quer fatura”, aponta.

Mesmo que tenha servido 100 refeições num dia, Vítor Sobral mantém o prazer de cozinhar. Em junho sairá novo livro, com 82 receitas que o chefe cozinha em casa. Aí revela pequenos truques, como a cereja ou o morango que acrescenta ao arroz de tomate, “para retirar a acidez”, ou a pera cozida que costuma juntar ao cozido à portuguesa. Vítor Sobral tem cerca de seis mil receitas criadas por ele. “Na cozinha, é extremamente difícil haver qualquer coisa que eu ache que não sei fazer. Tenho uma grande autoestima, uma grande autoconfiança. Nasci assim.”