



DANIEL KRIEGER

“SINTO-ME MAIS COZINHEIRO DO QUE CHEFE”

George Mendes é um chefe português em Nova Iorque. No seu restaurante, o Aldea, com uma estrela Michelin, pode jantar-se com vista para a azáfama da cozinha. Conversámos com o luso-americano que pôs o arroz de pato na ementa da alta gastronomia, na cidade que nunca dorme. ENTREVISTA DE KATYA DELIMBEUF, EM NOVA IORQUE

N

Na cozinha do Aldea, que não terá mais de 20 metros quadrados, movem-se 13 pessoas. Pelo menos, tantas quantas consigo contar. Mas não há ponta de desordem nesta ocupação repartida. Cada um sabe exatamente o que fazer — nem que seja não fazer nada (os estagiários, de toque preto na cabeça, apenas observam, muito atentamente, tudo o que se passa, não tocam em nada). George, esse, parece um polvo: está por cima do ombro de cada membro da equipa, braseia as viei-

ras na chapa, emprata, corrige os temperos, fala pessoalmente com os clientes sentados na barra, em frente à sua cozinha aberta. Na ementa, lá estão as marcas identitárias do chefe: o arroz de pato, as amêijoas, os croquetes de bacalhau, os sonhos servidos com três caldas diferentes. A gastronomia portuguesa reinventada. Quando lhe dizemos que somos portugueses, sorri, muda de língua, revela o forte sotaque. Aos 39 anos, George Mendes é um homem realizado.

Cresceu em Connecticut, nos EUA, mas é filho de portugueses de Tondela, mais precisamente de uma aldeia pequenina chamada Ferreirós do Dão. Mudou-se há já 16 anos para Nova Iorque. Costuma ir a Portugal?

Vou duas a três vezes por ano, quase sempre para Lisboa. Adoro o trabalho de José Avillez, de Henrique Mouro, do ‘Assinatura’, do Henrique Sá Pessoa... Adoro andar em Belém, ir aos pastéis... Adoro as cervejarias em Lisboa — o Ramiro. Nunca lá vou sem ir comer três vezes ao Ramiro, sem falta. A qualidade de peixes e mariscos é formidável. Para mim, é um amigo e uma pessoa fantástica. Cada vez que saio de lá, dou por mim a pensar: “Uau! Não se tem isto em Nova Iorque!”

A gastronomia portuguesa faz parte da sua marca como chefe. Qual a influência que ela teve no seu percurso?

Tudo começou quando eu era criança, e via a minha mãe a cozinhar pratos de arroz — arroz de tomate, arroz de coelho, arroz de feijão —, bacalhau, leitão... Sopas de nabo, caldo verde... Pratos tipicamente

ORIGENS NASCEU NOS EUA, MAS QUANDO VISITA LISBOA É SAGRADO IR PELO MENOS TRÊS VEZES À CERVEJARIA RAMIRO

portugueses. Sempre soube que queria fazer algo com as mãos, em que pudesse gastar energia — não gosto de ficar parado. Quando fui para o Culinary Institute of America, aos 17, 18 anos, percebi que esse era o registro. Cozinhar era algo em que eu podia ser criativo, e isso agradou-me. Depois, treinei muito a cozinha clássica francesa, em Espanha e e França, que é a base de tudo.

E como recuperou as heranças?
A partir de 2005, comecei a achar que devia ter um estilo culinário próprio. Pensei: “De que comida é que eu gosto?” E voltei às memórias dos Natais, com a minha mãe e a minha tia a matarem coelhos, a fazer arroz, aos cabritos, ao bacalhau a demolhar... Concluí: o mais importante num estilo é ter cultura, História, identidade. Aí, as minhas raízes portuguesas vieram ao de cima. Então, comecei a criar pratos com essência portuguesa, como o arroz de pato, que quase não tem a ver com o que comes em Portugal porque é muito refinado, mas tem os sabores rústicos. Reinvento.

Quando percebeu que podia transformar o seu amor pela comida em profissão e ser chefe?
Gosto mais de pensar em mim enquanto cozinheiro do que chefe. Porque o mais importante é o trabalho. A arte é outra coisa. Saber assar, grelhar, escalfar, coser, são coisas muito importantes, que fazemos todos os dias. Adoro meter as mãos em tudo, adoro o stresse da cozinha, treinar os meus cozinheiros, motivá-los, ajudá-los a encontrar o seu caminho. Para mim, chefe é um líder e isso é motivador.

A cozinha aberta é um ponto essencial do Aldea. Foi ideia sua?
Sim. Gosto de ver as pessoas no restaurante, as suas reações, se se estão a divertir... Gosto dessa interação, de poder falar diretamente com os clientes. Às vezes eu próprio levo os pratos à mesa.

Vêm muitos clientes portugueses?
Ocasionalmente... Mas temos uma boa clientela brasileira.

Quem janta na bancada do Al-

dea, de frente para a cozinha aberta, percebe que o George é um perfeccionista. É obsessivo no modo como trabalha?

Sim. Sou obsessivo, compulsivo, perfeccionista, até neurótico às vezes... Sabes, é uma questão de consistência, de ter tudo no sítio que é suposto. Gosto de ter tudo limpo. Gosto de organização — acho importante para executar boa comida. Cozinhar é muito repetitivo, monótono, militar de certa forma — repetimos os mesmos procedimentos todos os dias, durante duas horas ao almoço, seis horas ao jantar. Tem que se afiar as facas a toda a hora, limpar alcachofras da mesma maneira, cortar vegetais. É preciso respeitar a arte.

Como reagiram os seus pais quando lhes disse que ia fazer da cozinha a sua profissão?

“És maluco?!” [risos] Avisaram-me logo: “Vais trabalhar muitas horas por dia, vais fazer muitos sacrifícios, não vais ter muitos amigos, vais perder a tua namorada [risos]. Mas se gostas...”

Tinha noção que a vida de chefe era assim tão sacrificada?

Tive muitos avisos, mas nunca pensei que fosse tão verdade. Só quando cheguei a Nova Iorque, em 1994/1995, percebi o quanto estava a deixar para trás: a minha família, os meus amigos, a minha namorada foi-se embora... [risos] Foi difícil. Havia semanas em que tinha muitas saudades.

Mas tinha mesmo que estar em Nova Iorque para ser chefe?

Acho que sim. Esta cidade tem uma coisa que adoro: é supervibrante. Tem uma energia, um stresse, é divertida... Adoro a diversidade, as pessoas, andar nas ruas. Quanto mais dou, mais tenho para dar. E em termos de gastronomia, é das melhores cidades do mundo. Pode comer-se comida de qualquer país aqui... Um dia, quero ter mulher, filhos, um carro para sair daqui, mas adoro estar aqui.

Em maio de 2009, conseguiu finalmente realizar um sonho e abrir o seu restaurante, o Aldea.

Quem é George Mendes

Idade: 39 anos
Filho de pais portugueses
Restaurante: Aldea, em Nova Iorque — 1 estrela Michelin. Aberto em 2009
Percorso: Trabalhou nos restaurantes Bouley (chefe David Bouley); Arpege, em Paris (chefe Alain Passard); Lespinasse (3 estrelas Michelin, em Washington (chefe Sandro Gamba); Le Moulin de Mougins (chefe Roger Vergé); La Bastide de Moustiers (chefe Alain Ducasse); Restaurant (chefe Martin Berasategui, 3 estrelas Michelin), em San Sebastian, Espanha; e El Bulli (chefe Ferran Adriá, 3 estrelas Michelin)
Prato-ícone: Arroz de pato “with a twist”
Outras atividades: Foi jurado na temporada 2 do concurso de cozinha “Top Chef”, o que lhe deu muita visibilidade nos EUA



Como é um dia seu ‘normal’?

Quando vou ao mercado dos vegetais, o meu dia começa às 9h da manhã. Chego à cozinha por volta das 11h, e decido o que vai ser a carta do dia. Abrimos para almoço às 11h30. Na cozinha, somos sete. Depois de almoço, fechamos e começamos a planear o jantar. Às vezes, à tarde, consigo fugir para o ginásio meia hora ou vou a casa ver as notícias, para limpar a cabeça. Regresso, abrimos para jantar às 17h30 e fechamos às 23h ou meia-noite. Às vezes, ainda tenho energia para ir jantar com amigos, beber uma cerveja, ouvir música ao vivo. A minha vida social existe entre as 23h e as 4h da manhã [risos].

Com que regularidade troca os pratos na ementa?

Em regra, mudamos um ou dois pratos todos os dias, às vezes cada dois dias. Ou quando descubro novos ingredientes.

Em que se inspira para criar novos pratos?

Pode ser num livro, pode ser num acaso, uma ida ao mercado, um sonho, filmes, algo fruto de um encontro de amigos que cozinham...

Tem muitos amigos chefes em Nova Iorque?

Tenho uma dúzia deles.

Em casa, cozinha para si?

Não tenho espaço. Tenho um frigorífico e uma máquina de café.

Em outubro de 2010, um ano depois de abrir o Aldea, ganhou uma estrela Michelin. Sentiu muito o acréscimo de responsabilidade?

Comecei a ouvir rumores uns tempos antes. Nessa manhã, às 9h15, recebi o telefonema do diretor a dizer que o Aldea tinha recebido uma estrela. Vim para o restaurante, dei os parabéns à minha equipa, abrimos uma garrafa de champagne, fomos a uma festa à noite, e



no dia seguinte estávamos cá de manhã, como de costume. O famoso chefe Thomas Keller diz uma coisa muito sábia: “Os prémios são para ontem”, não para amanhã. É preciso querer trabalhar com consistência. Agora, a responsabilidade para manter essa consistência é maior. Recebemos comensais do mundo inteiro, que vêm com o Guia debaixo do braço, e que esperam esse nível e essa qualidade. Tenho de estar à altura.

Isso não lhe retira prazer no ato de cozinhar?

Não. Até porque aprendi a não levar as coisas demasiado a sério. Gosto de me divertir na cozinha. Uma boa equipa funciona quando temos o mesmo objetivo e nos respeitamos.

Uma das coisas que vêm associadas a uma estrela Michelin é o medo de a perder. Sente isso?

Sinto, mas isso desafia-me. Esse

**AS PALAVRAS
MAIS FAMOSAS
DA MINHA MÃE
SÃO: "DEVIAS
FAZER ISSO
COMO EU FAÇO
EM CASA!"**

medo que me diz que eles [os inspetores do Guia Michelin] vão voltar. Acho que todos os chefes se preocupam em evoluir, em ganhar mais estrelas...

Imagina-se a fazer isto o resto da sua vida?

Enquanto conseguir pegar numa faca, usar sal e pimenta, estar de pé... Sim.

O que faz no seu tempo livre?

Descomprimo bastante no ginásio. Mas também gosto de andar, cheirar o ar, estar na natureza, olhar para as árvores, o céu... A beleza das paisagens, das flores, dos ingredientes no seu estado natural inspiram-me. Adoro o Madison Square Park, é o meu preferido em NY. Também gosto de ir a Brooklyn, há ótimos restaurantes lá...

Qual o seu prato preferido? A

que sítios vai quando janta fora?

Gosto de bons bifes, boas pastas, boas pizzas, e de vez em quando,

de ir a um restaurante de 4 estrelas Michelin. Mas no meu dia de folga, como em sítios muito simples. O meu prato português preferido é carne de porco à alentejana, com amêijoas. No verão, adoro um bom vinho verde. No inverno, adoro vinhos do Alentejo e do Douro.

Os seus pais já cá vieram jantar?

Sim, claro. Desde o início, a minha mãe e o meu pai têm sido os meus mais sinceros críticos. Dão-me conselhos. As palavras mais famosas da minha mãe são: “Devias fazer como eu faço em casa!” [risos]. Imita: “Assim não se faz o cabrito, assim não se faz o leitão...” Mas ela adora os sabores portugueses, como o do meu bacalhau à Brás “refinado”. Em fevereiro deste ano, o Presidente Cavaco Silva veio cá. Nesse dia, o meu pai meteu-se num avião na Florida e voou até aqui. ●

revista@expresso.imprensa.pt

O COMPUTADOR ALIADO AO ESTUDO

Mais de 200.000 alunos recorrem à Escola Virtual para apoio ao estudo

A Escola Virtual possibilita ao seu filho aprender de forma mais eficaz e motivante. Durante um ano letivo, o aluno tem acesso a um sistema de autoaprendizagem, onde, aliado à diversão, o estudo decorre quase sem dar por isso...

Numa época em que vivemos rodeados de tecnologia, desde a Internet aos tablets e aos telemóveis de quarta geração, é descabido pensar que a atividade principal dos jovens – estudo – pode ficar à margem destes progressos. Escola Virtual, projeto do Grupo Porto Editora, reúne os currículos das principais disciplinas do 1.º ao 12.º anos e integra-os numa plataforma de ensino personalizado, disponível na Internet e ao alcance de qualquer um.

Acessível em www.escolavirtual.pt, o serviço conta já com sete anos de existência e com mais de 200.000 alunos inscritos.



QUAIS AS RAZÕES DESTE SUCESSO?

Com a Escola Virtual é mais fácil aprender! Todo o programa curricular é explicado sob a forma de Aulas Interativas, ou seja, conteúdos digitais multimédia, tais como animações, vídeos e interatividades, que tornam o estudo mais motivador e adaptado ao ritmo de cada aluno. A possibilidade de realizar, ao longo das aulas, exercícios associados e obter *feedback* imediato incentiva ainda o aluno à autoavaliação.

E para o ajudar nos momentos cruciais do ano letivo, a Escola Virtual contempla uma área de Testes e Exercícios que reúne milhares de

questões sobre todos os temas da matéria, com apresentação imediata, no final do teste, dos resultados obtidos.

A pensar nos pais e encarregados de educação são disponibilizadas também ferramentas de monitorização que registam o tempo de utilização da plataforma e o progresso do educando.

E, no final, o reflexo nos resultados escolares é bem evidente. Neste Regresso às Aulas ainda está a tempo de revolucionar também a forma de estudar do seu filho. Subscreva a Escola Virtual e beneficie das condições especiais de adesão que o Expresso lhe reserva. ●



É MAIS FÁCIL E EFICAZ ABORDAR O ESTUDO COM RECURSO A UM CONJUNTO DE VÍDEOS E ANIMAÇÕES 3D DO QUE FAZÊ-LO SOMENTE NUM SUPORTE IMPRESSO

“A Escola Virtual ajudou-a bastante, principalmente quando ela tinha testes. Fazia os exercícios e depois ia ver onde é que tinha errado.”

Isabel Fernandes (mãe de Patrícia, 6.º ano)

“Não era meu hábito chegar a casa e estudar, mas agora, com a Escola Virtual, é estimulante.”

Ricardo Andrade, 10.º ano

