



52

CHEFE

PORTUGAL MORDE A GRANDE MAÇÃ

No mês em que lança o primeiro livro de receitas, o chefe luso-descendente George Mendes, dono do estrelado Aldea, falou-nos dos seus planos para o segundo espaço que vai abrir em Nova Iorque dedicado à cozinha tradicional portuguesa

TEXTO DE **KATYA DELIMBEUF** FOTOGRAFIAS DE **JOSÉ VENTURA**



BOWLING
NO MERCADO DA
RIBEIRA, EM LISBOA,
NA PARTE 'ANTIGA',
DAS FRUTAS E
LEGUMES, O CHEFE
BRINCA COM UMA
COUVE CORAÇÃO

A

Aos 41 anos, George Mendes, chefe do Aldea, em Nova Iorque, detentor de uma estrela Michelin, lançou “My Portugal”, um livro de receitas que é muito mais do que isso. Tem histórias de infância, recordações de Portugal, e sabores ligados ao seu percurso. A partir de 7 de outubro, as livrarias dos Estados Unidos passaram a exibir Portugal gastronómico nos escaparates. Mendes torna-se assim — ainda mais — um “embaixador” do nosso país em Nova Iorque. Tanto mais que se prepara para abrir, no inverno de 2015, um restaurante

exclusivamente dedicado à culinária portuguesa. Nova Iorque tem mercado para isso, considera. Antes de mergulhar num inverno de muito trabalho (e contentamento), veio a Portugal festejar o seu aniversário e passear no Douro.

Avinda do chefe luso-descendente a Portugal coincidiu com o anúncio das estrelas dos Guias Michelin. Estamos em finais de setembro, altura em que o telefone toca — ou não. Desde 2011 que o restaurante que abriu em Manhattan, o Aldea, conquista uma estrela. Três anos mais tarde, será que o

chefe que pôs Nova Iorque a comer arroz de pato ainda sente aquele friozinho na barriga? “Fico sempre nervoso, todos os anos”, confessa. “Este ano o anúncio calha a 30 de setembro, um dia depois dos meus anos. Estarei no Douro, nessa altura”, confidenciava. Entretanto, saíram os resultados e o Aldea renovou a sua estrela por mais um ano. “Para quem, como eu, trabalhou em restaurantes com estrelas Michelin 12 a 14 horas por dia, ser reconhecido com uma estrela é muito importante”, admite. “O objetivo de conquistar a segun-

da existe, mas sei que para isso, o Aldea tem de crescer e ser um restaurante diferente, no serviço e na estrutura da comida.”

Há quase 20 anos que George enveredou pela cozinha, embora só em 2009 tenha aberto um restaurante em nome próprio, o Aldea. Esta ‘aldeia do mundo’ tem por base as raízes portuguesas, reinventadas pela técnica e as influências que o chefe foi adquirindo na profissão. A cozinha do Aldea mantém a filosofia, mas evolui cada vez mais para ser “a minha pequena história”, admite. “Sempre pensei nos portugueses como exploradores do mundo, e é como se na cozinha trabalhássemos no mesmo sentido. Também gosto muito de pesquisar coisas do nosso passado.” Para os nova-iorquinos, esta terá sido a primeira aproximação à gastronomia lusitana, mas agora, terão oportunidade de a aprofundar. George vai lançar-se em voos mais altos, e abrir um segundo restaurante na cidade que nunca dorme, totalmente dedicado à gastronomia portuguesa. “Vamos abrir no próximo inverno, em janeiro ou fevereiro... Ainda não tem nome, mas é inspirado nas cervejarias de Lisboa. Vai ser um restaurante com muitas cervejas artesanais, terá marisco, peixe, e cozinha portuguesa tradicional”, revela.

Na verdade, George percebeu que havia um nicho por preencher no mercado nova-iorquino, sempre ávido de novidade. Há restaurantes de todos os países na Grande Maçã — mas não havia um português que fosse realmente icónico, diz.

“Graças ao Aldea, conquistei um nome em Nova Iorque”, explica Mendes. “E agora, tenho a oportunidade de apresentar às pessoas a verdadeira comida portuguesa, que não conhecem com exatidão. Os nova-iorquinos estão cada vez mais foodies, são abertos à experimentação. Toda a gente tem um blogue, tira fotografias, escreve, quer experimentar a última novidade...”



LIVRO “MY PORTUGAL”

BACALHAU COM TODOS PARA AMERICANO VER: À GOMES DE SÁ; PASTÉIS DE BACALHAU; E OVO CASEIRO COM BACALHAU, AZEITONAS PRETAS E BATATAS CROCANTES

O novo restaurante dar-nos-á uma voz mais forte para oferecer ao público uma experiência diferente. A ideia é oferecer pratos tradicionais portugueses sem alterações — bacalhau à Brás, espiritual, arroz de marisco, de coelho, de cabidela, receitas antigas, que mais ninguém tem. Ou açorda — não há sítio nenhum em Nova Iorque onde se possa comer uma açorda...”

E como é que o chefe se vai organizar entre os dois restaurantes, se no Aldea já trabalha cerca de 14 horas por dia? “No início vou desdobrar-me entre os dois, embora nos primeiros três meses tenha que estar mais no novo restaurante, claro — é a fase mais complicada, em que todos os críticos vêm, e o sistema tem de ser todo montado. Além disso, os restaurantes são perto um do outro: este será na rua 29 com a 6ª Avenida, numa esquina.”

RECEITAS COM CHEIRO A INFÂNCIA

Foi preciso chegar aos 41 anos, depois de duas décadas atrás do fogão, para o chefe escrever um livro de receitas — 125, para ser exato. Porquê agora? Apenas porque a editora o desafiou, justifica. “É uma combinação de receitas do Aldea; de dicas básicas, como fazer um molho piripiri; receitas de família — canja, açorda de tomate, caldo verde à moda da minha mãe... E cozinha tradicional portuguesa. Pelo meio, estão as minhas histórias ao crescer; a primeira vez que vi a minha mãe matar um coelho... Nunca mais me esqueci desse dia. Tinha uns 7 anos. Lembro-me das fases todas: do coelho morto até ao coelho aos bocadinhos no frigorífico, temperado com vinho verde, azeite e cebola. E no dia seguinte era um arroz. Lembro-me das fases todas e acho que isso teve muito impacto em mim como chefe. Por isso é que esta história está no livro.”

Filho de emigrantes portugueses naturais de Ferreirós do Dão, uma aldeia perto de Tondela, no norte de Portugal, George Men-

SAUDADES EM LISBOA, ONDE VOLTA SEMPRE, RELIGIOSAMENTE, À CERVEJARIA RAMIRO E AOS RESTAURANTES DO AMIGO JOSÉ AVILLEZ



des nasceu nos EUA mas cresceu com a cozinha caseira da mãe, que ganhavam especial importância nas férias do Natal e da Páscoa: “O arroz de coelho, de tomate, as cabidelas, o cabrito, o bacalhau...” Essas memórias antigas foram decisivas para que George optasse mais tarde por ser cozinheiro profissional.

Fez a sua formação em restaurantes conceituadíssimos na Europa: Bouley (chef David Bouley), Arpège, em Paris (chef Alain Passard), La Bastide de Moustiers (chef Alain Ducasse), Restaurant, 3 estrelas Michelin (chef Martin Berasategui), El Bullí, 3 estrelas Michelin (chef Ferran Adrià); e nos EUA: Lespinasse, em Washington, 3 estrelas Michelin (chef Sandro Gamba).

Em novembro, George iniciará uma digressão pelos Estados Unidos para promover o livro “My Portugal”. Mas no ano passado,

**"TINHA 7 ANOS
A PRIMEIRA VEZ QUE
VI A MINHA MÃE MATAR
UM COELHO.
LEMBRO-ME DAS FASES
TODAS – DO COELHO
AOS BOCADINHOS
NO FRIGORÍFICO
AO ARROZ DE COELHO,
NO DIA SEGUINTE.
ISSO MARCOU-ME
COMO CHEFE"**

houve outra road-trip, desta vez em território nacional. “Vim cerca de dez dias com a Genevieve, que me ajudou a escrever o livro, para fotografar os pratos e captar melhor as histórias. Alugámos um carro e conduzi como um louco por Portugal fora... Adorei. Foi uma experiência muito boa atravessar as várias regiões. Foi a primeira vez que estive no Alentejo, no Algarve, no Porto... Regressar com uma perspectiva culinária foi impactante. Foi a primeira vez que provei sopa de poejo, migas, açordas... No Aldea, passámos a fazer açorda como acompanhamento do peru no Dia de Ação de Graças, em novembro, uma açorda de coentros com linguiça. As pessoas adoraram.”

Em Portugal, há sítios aos quais volta sempre. A Cervejaria Ramiro é um deles. “Para mim é um local obrigatório. Adoro a

descontração do ambiente, a qualidade do peixe. Gosto de comer um simples prato de presunto, as amêijoas, os lagostins...” Mas também é admirador e amigo de José Avillez. Tinham jantado juntos, na véspera, no MiniBar. “Fico sempre inspirado com o trabalho dele, ele é muito talentoso e vanguardista, e tem um ótimo sentido de negócio. O império dele é fantástico. Acho que merecia uma segunda estrela Michelin para o Belcanto.”

E Nova Iorque, continua a ser a cidade de eleição de George para viver? Ele acredita que sim. “Acho que vou viver sempre lá, porque tenho dois negócios, embora gostasse de ter uma casa no campo, para relaxar, fugir da confusão e pescar trutas. Também tenho o sonho de vir a ter um apartamento em Lisboa. Talvez daqui a cinco anos...” ●

revista@expresso.impresa.pt