

GO FIGHT  YOURSELF

# HENRIQUE SÁ PESSOA

## O que significa pertencer ao Ego Collective?

Identifico-me com a simplicidade da marca e com o facto de ser portuguesa mas, ao mesmo tempo, o facto de ter um espírito aventureiro em termos de conceito e mercado. É uma marca para a qual olhamos e, à partida, não diríamos que é portuguesa porque associamos logo, se calhar em termos de modernidade, a uma marca internacional e depois, quando percebemos que é uma marca portuguesa, também percebemos o seu espírito. Portanto, como eu também, em certa parte, sou um pouco assim, identifico-me acima de tudo com isso. Depois vem, claro, a qualidade, o design e o produto final. Obviamente que, quando falamos de relógios, também temos ter em atenção a parte material. A estética também tem tudo a ver comigo como pessoa e, logo aí, foi fácil associar-me à marca.



## Quando percebeu que queria ser chef?

Eu percebi que queria ser chef tarde. Ou seja, a partir dos 15-17 anos de idade comecei a ganhar um gosto pela cozinha mas um bocadinho em tom de hobbie. Desde novo que sabia que era ambicioso e bastava-me que essa ambição encontrasse uma paixão, porque a ambição é algo que se tem ou não se tem. Um jovem com esta idade ao descobrir uma paixão e sendo ambicioso, a partir daí tem todos os ingredientes para iniciar uma carreira. Mas aquela paixão da cozinha só surgiu a partir do momento em que entrei no mundo da cozinha profissional, não era a mesma daquela criança apaixonada pela cozinha e pelas receitas da avó.

## Lembra-se da primeira vez que se meteu na cozinha, ou o seu primeiro prato?

O primeiro prato que aprendi foi-me ensinado pela minha tia, um esparguete à bolonhesa. A sensibilidade para a cozinha ou se tem ou não se tem, não se consegue ensinar. Consegue-se ensinar a técnica, a metodologia, consegue-se ensinar muita coisa, mas a sensibilidade... Não gosto de comparar, mas é sempre equiparável com um músico ou um pintor. Nós podemos ter aulas de canto, de pintura, de música, mas o talento inato a pessoa tem ou não. E na cozinha é um bocadinho assim. Há pessoas que naturalmente têm sensibilidade para o tempero e outras que não.



### **Como é passar um dia na cozinha?**

Uma das coisas que eu gosto mais na minha vida profissional é que todos os dias são diferentes. Ou seja, todos os dias são um desafio. Ou porque alguém falta, ou porque um fornecedor não entregou o produto na altura certa, ou porque temos um pedido especial no restaurante. Uma coisa de que me orgulho de dizer é que os meus dias nunca são rotineiros e com três restaurantes para gerir ainda se torna mais desafiante. Mas também é essa adrenalina que me mantém ambicioso e ocupado e que me diverte, apesar da parte stressante, é interessante.

### **Quem é o seu chef de eleição?**

Tenho vários. Talvez um dos grandes, um dos chefs que me inspirou mais é o Marco Pierre White, que é um chef inglês dos anos 80-90. O Gordon Ramsay e depois, cá em Portugal, Vítor Sobral, que é um chef por quem tenho bastante respeito e admiração e o Luís Baena. Em Espanha, os irmãos Roca.

*Identifico-me com a simplicidade da marca e com o facto de ser portuguesa e de ter um espírito aventureiro em termos de conceito e mercado.*

Eu absorvo e tento sempre seguir as tendências. Mas o Marco Pierre White talvez tenha sido dos chefs que mais me marcou em termos de irreverência e daquela loucura e obsessão pelo perfeccionismo. Foi uma grande inspiração para mim.

### Qual foi o melhor restaurante onde já comeu?

Quanto mais anos passam, mais pensas que o que faz uma refeição inesquecível são diversos factores: a companhia, o momento da tua vida e, claro, a refeição em si. Tive uma grande refeição em San Sebastián, no Martín Berasategui. Era uma mesa de 8 chefs portugueses, portanto essa refeição teve um gosto especial por estarmos eu, o Vítor Sobral, o José Aviliez e o Luís Baena, por exemplo. É raro estarem tantos chefs de topo portugueses sentados à mesa num restaurante de três estrelas Michelin em San Sebastián. Essa foi, sem dúvida, uma das minhas grandes refeições. Uma outra foi no Fat Duck e, recentemente, uma no Ticket, em Barcelona. Como nunca fui a El Bulli, esta foi a primeira experiência mais próxima, com pratos parecidos, também com boa companhia. Mas já comi bem em muitos sítios. Em Portugal, um bom peixe grelhado numa esplanada já me deixa com um sorriso na cara.

### Qual foi o melhor prato que já cozinhou?

É difícil dizer. Se calhar o prato mais conhecido pelo público foi o leitão. Ainda hoje é o prato que as pessoas mais me associam mas, para nós chefs, todos os pratos são certamente os nosso bebés. Esta semana é um, para semana é outro. Nós nunca temos uma paixão por um único prato. Mas o leitão é o prato que me tem acompanhado mais nos últimos seis ou sete anos e é o prato que as pessoas identificam como sendo meu.

### E o melhor prato que alguém já lhe cozinhou?

Neste caso também tem que ser alguém de quem tu gostes. Eu penso que a minha filha já me fez uma torrada com queijo. Só o facto de ela ter dito “Pai, hoje quem faz o pequeno almoço sou eu!”, com sete anos e eu ficar sentadinho, acho que em termos de carinho é aquela refeição que nunca vou esquecer e que mais me emocionou.

### Já realizou todos os seus sonhos?

Nem pensar. Acho que nunca vou realizar todos os meus sonhos porque, por natureza, estou sempre à procura de mais. Quando digo mais nem é no sentido material, é no sentido aspiracional. Ainda há muitas coisas que gostaria de conferir, abrir mais restaurantes, fazer mais programas de tv, sendo que nem é tanto pela quantidade, mas pelos conceitos e pelos projetos em que vou trabalhando.

Tento não ter uma visão muito a longo prazo porque acho que temos de viver o agora e às vezes estamos



Tento não ter  
uma visão muito  
a longo prazo  
porque acho que  
temos de viver o  
agora e às vezes  
estamos tão  
obcecados com o  
amanhã que não  
aproveitamos  
o momento na  
hora.

*Nós nunca temos uma paixão por um único prato. Mas o leitão é o prato que me tem acompanhado mais nos últimos seis ou sete anos e é o prato que as pessoas identificam como sendo meu.*



tão obcecados com o amanhã que não aproveitamos o momento na hora. Há também que saber desfrutar desses momentos mas, por outro lado, sei que estes próximos três ou quatro anos vão ser muito desafiantes e com grandes projectos. Mas já estou também a pensar que daqui a quatro anos vou querer fazer muitas outras coisas.

Talvez um dos projetos que gostaria de ter a médio/ longo prazo seria um restaurante fora de Portugal. É algo que não é assim tão fácil, que não sei se irei ter, mas que é uma ambição minha, sem dúvida. Se pudesse escolher, seria numa das minhas cidades favoritas: ou Londres, Nova Iorque, Sidney, ou na Ásia: Singapura, Macau.

### **A fama atrapalha o seu trabalho ou encoraja-o a fazer mais e melhor?**

Eu vejo a fama como um reconhecimento ao meu trabalho, portanto a fama vem como acréscimo. Acho que quem procura a fama tem tendência a ter maus resultados. Agora é claro que eu posso valer-me desse reconhecimento para considerar projetos. Tento utilizar a imagem que construí, tento cuidar dessa imagem, tento manter sempre os pés assentes na terra e ser uma pessoa próxima, mas acho que a fama, se tivermos uma educação apropriada e soubermos ser humildes e trabalhadores, acho que dificilmente seremos interrompidos nesse caminho. Porque a fama vem e vai e se eu amanhã não for famoso, não vou deixar de ser feliz desde que faça aquilo que faço. Haverá sempre um próximo Henrique Sá Pessoa, um José Avillez, um próximo Vítor Sobral e acho que desde que tenhas consciência de que aquilo que te levou à fama foi uma paixão pela cozinha e essa paixão dura para sempre, a meu ver posso ser sempre famoso. Nem que seja na minha cozinha.

### **Qual foi a coisa mais difícil que fez cozinha?**

Para qualquer cozinheiro das coisas que mais custam quando não temos ainda experiência é limpar um peixe ou desossar uma carne. É aquele pânico de termos um peixe e perguntarmos “o que é que eu vou fazer ao peixe?”. Eu lembro-me da primeira vez que deixaram



Receita de **Henrique Sá Pessoa**

## Pêssegos Caramelizados com Requeijão, Amêndoas e Cereais

### Ingredientes [para 2 pessoas]

2 c. sopa de cereais  
40gr de amêndoas  
2 pêssegos  
2 c. chá de mel  
1/3 de requeijão  
1 vagem de baunilha  
1 folha de manjeriço  
Azeite q.b.  
Sal q.b.

### Preparação

Corte os pêssegos em quartos, sem os descascar.

Retire as sementes da vagem de baunilha.

Dica do Chef

Aproveite a vagem que sobra para perfumar açúcar, por exemplo.

Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e frite os pêssegos. Adicione uma c. de chá de mel, as sementes de baunilha e uma pitada de sal.

Dica do Chef

Não mexa com uma colher para evitar que o pêssego esfarele. Deixe a fruta corar um pouco, agite a frigideira para não pegar no fundo e está pronto.

Coloque os pêssegos caramelizados num prato, adicione uma folha de manjeriço cortada e junte 1/3 de requeijão aos pedaços.

Com uma faca, pique ligeiramente 2 c. de sopa de cereais com as amêndoas. Disponha sobre os pêssegos e termine com outra c. de chá de mel por cima.



um peixe em cima da mesa e me disseram “prepara-o agora”. Mas ao cozinhar não há nada assustador e nessa parte sinto-me sempre mais seguro. Claro que quando estamos a cozinhar para 400 pessoas o desafio e a adrenalina aumentam.

### **Sempre quis ser cozinheiro?**

Quando era teenager queria ser jogador da NBA. O meu ídolo de infância era o Michael Jordan, mas tinha consciência de que isso dificilmente iria acontecer. Depois foi contabilidade e administração. Também sabia que essa não seria definitivamente a minha profissão.

### **Na altura em que sentiu que queria ser chefe, teve alguma decisão importante que teve de tomar?**

Tive 20 ou 30. É preciso ter sorte mas a sorte também se procura. Eu tive sorte porque também criei oportunidades e condições para que essa sorte acontecesse. Mas, ao mesmo tempo, penso que a primeira grande visão que tive foi sair de Portugal. A minha família sempre viajou e eu, desde os meus 10 anos, via os meus tios a chegarem de Boston, Holanda. E consegui isso com 17 anos. Fui estudar para os Estados Unidos e, a partir daí, a minha vida mudou completamente.

### **Tempo e cozinha, um vive sem o outro?**

Não. No meu caso, tempo e cozinha são quase como gémeos, porque tudo na cozinha funciona por tempo. Eu acho que a única coisa onde não há tempo é no estar à mesa. Agora, a arte de cozinhar está associada ao tempo e esse tempo tem que ser muito rigoroso. A perfeição na cozinha só é alcançada através de muito rigor, do tempo em que fazemos a receita, em que gerimos uma equipa, em que conseguimos pôr um menu à frente do cliente.

### **Quais são os ingredientes para o sucesso?**

O principal ingrediente é paixão. Esse é o ingrediente que a pessoa tem ou não tem. Partindo da paixão, os restantes ingredientes são trabalho, ambição, motivação e nunca aceitar o “não” como resposta.



Quando digo aceitar o “não”, refiro-me ao facto de se alguém nos tentar travar do nosso objetivo, devemos lutar contra esses obstáculos. Porque na carreira vão haver sempre barreiras. Mas quanto maior a capacidade de ultrapassar esses obstáculos, mais longe vamos chegar.