

## O chef francês que quer criar em Portugal

*Durante 10 anos, Vincent Farges foi o chef que assinou as cartas do restaurante da Fortaleza do Guincho. Sai agora, mas com a certeza de voltar. Até porque não esconde o desejo de vir a erguer um projecto seu*

M.º João Vieira Pinto  
Paulo Alexandrino



Há amores de criança que ficam para a vida. No caso de Vincent Farges, a sua história pode bem começar por ser escrita por aqui... Aquele que durante 10 anos se entregou de corpo e alma aos sabores e saberes que fizeram a diferença nos pratos que se foram servindo no Fortaleza do Guincho decidiu sair para... um dia voltar! Porque a cozinha é o seu meio ambiente natural mas Portugal, e em particular Lisboa, o espaço onde se soube aconchegar, depois de várias experiências pelo mundo. Daí que não negue que o seu sonho é voltar para abrir o “seu” espaço – um desejo que já vem a maturar há algum tempo, mas para o qual lhe falta ainda encontrar um parceiro certo, em particular financeiro!

Vincent apaixonou-se por temperos e cozeduras ainda em criança, ao redor das saias da mãe. E sempre soube que seria por aqui que haveria de fazer o seu caminho. Por isso ninguém estranhou a sua opção profissional no liceu de Yssingaux. Com a devida formação a garantir-lhe outra confiança, parte para a “escola” prática. Trabalhou em alguns dos melhores restaurantes franceses, de duas e três estrelas Michelin. «Fui aprender como se deve fazer.» Passou pelo Hotel Grand Paris, em Digne les Bains, em 1992, pelo Juana e pelo Belle Otéro, na Côte d’Azur. Em 1997 integra a equipa do Restaurante Buerehiesel, em Estrasburgo, um três estrelas.

Conhece Cascais um ano mais tarde, quando Antoine Westermann lhe entrega a subchefia do Hotel Fortaleza do Guincho. Mas esta haveria de ser uma estadia curta, não mais do que um ano. «Não correu muito bem...», conta.

Faz de novo as malas, em direcção a Marrocos, por onde se deixa estar ao longo de três anos e meio e onde tem a possibilidade de abrir não um, mas quatro restaurantes: «Saí da rota da alta gastronomia mas aprendi o outro lado, fiquei a saber como se gere um restaurante, como se faz contas.»

Chega 2003 e é hora de mudar os dados no GPS. Grécia será o destino que se segue, com Vincent Farges a abrir em Atenas o restaurante Le Grande Bretagne. Ficaria apenas até Antoine Westermann o ter voltado a chamar para Cascais, em 2005. Nem hesitou.

Entrega-se ao desenho de novos pratos, ao cruzamento de aromas e à fusão de ingredientes. Cria e varia em torno, principalmente, de produtos portugueses, cada vez com maior destaque na carta do restaurante. Em particular tudo o que lhe chega do mar, com o peixe como rei, e que sublinha ser único no

mundo. Mas sorri a um enchido, às azeitonas, ao pão... e que nunca deixou de lado no seu cabaz.

Diz sem hesitar que esta foi a sua grande experiência de vida, mas reconhece não ter chegado a cumprir o objectivo a que se tinha entregue. O de voltar a conquistar nova estrela para o Fortaleza. De qualquer forma, garante que não foi razão para sair. Apenas a necessidade de mudar, depois de uma década. «Estou à procura de uma nova energia na minha carreira», confessa.

Agora parte em direcção aos Barbados, para um resort onde se entregará a novos sabores. Parte «com saudade», mas com a certeza de que a cozinha portuguesa vai voltar a ter a sua assinatura: «Para já tenho um contrato por dois anos. Mas o objectivo é mostrar a investidores a minha disponibilidade para regressar a Portugal. Tenho 100 mil ideias e gostava de encontrar um lugar onde pudesse fazer a minha cozinha.»

Leva como pontos positivos a evolução da qualidade dos produtos: «Hoje temos aqui tudo o que precisamos para fazer coisas fantásticas.» Só não deixa de apontar o dedo à inconstância: «Os produtos não mantêm a mesma qualidade, todos os dias.»

Na hora do check-out, Vincent Farges lembra que sempre houve bons chefs e boa cozinha em Portugal, e que o que mudou foi apenas o seu reconhecimento! «Há 20 anos não se falava tanto mas, a pouco e pouco, a visibilidade foi crescendo. Hoje, cozinhar merece um maior foco. Pode ser uma moda, mas para ser cozinheiro é preciso ser apaixonado por aquilo que se faz», remata o chef, que parte com a ideia de realizar um festival de bistronomia... já para o ano, em Portugal. ■

## Curriculum

### Idade

42 anos



### Música

All the best... Tina Turner!



### Livro

“Le Mystère de la Chambre Jaune”, de Gaston Leroux...



é antigo mais é bom para ler na praia!

### Filme

“Pursuit of Happyness”



### Marca

Billabong

