

numa cidade maior. Isso influi sobre a forma como olhamos para as coisas, como pensamos as coisas, como produzimos." O projecto para a Fundação Ricardo Espírito Santo, que o tem ocupado nos últimos tempos, é "sintomático do que é Lisboa, no sentido em que a cidade tem vários estratos, de modernidade, de tradição". Para a Fundação, Alarcão desenhou cinco peças de mobiliário que trazem todos os processos oficiais e tradicionais para uma linguagem mais contemporânea. Algumas peças foram já mostradas no Grand Palais, em Paris, e serão produzidas, em breve, em série limitada.

"A proximidade do rio é uma das coisas mais fortes. É uma ideia de espaço. Lisboa não é claustrofóbica. Não é uma cidade que se impõe, que oprime. E isso é bom. Um amigo meu italiano dizia que Lisboa o punha irrequieto porque parecia que o céu nunca estava parado. Parece-me uma boa definição da cidade. Essa agitação do ar. É uma cidade muito acidentada, podemos escolher olhar para ela de cima ou de baixo. Consegue-se uma visão do mapa que é importante, porque ao mesmo tempo que fazemos parte, conseguimos sair de lá."

CAROLINE PAGÉS

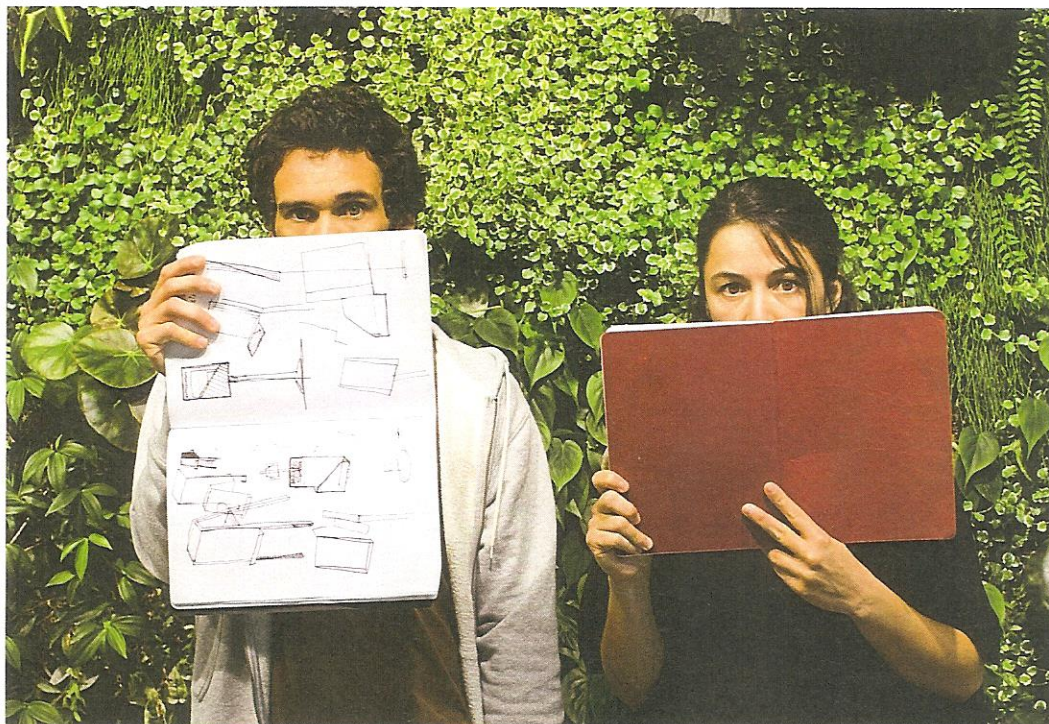
"Estou em Lisboa há tanto tempo como o LUX" explica Caroline Pagés, entre gargalhadas, sentada à secretária numa das divisões do apartamento lisboeta que transformou em galeria de arte, em 2007. Chão de tábua corrida, portas de madeira encimadas por vidros toscos, o apartamento seria facilmente descrito pelas imobiliárias da capital como um fino exemplar da "traça antiga". Lá dentro, a conversa é outra: mostra-se arte contemporânea (até 6 de Dezembro, obras da portuguesa AnaMary Bilbao e, nas salas adjacentes, do argelino Yazid Oulab num "diálogo" que Caroline faz questão de pôr em cena). Nascida em Paris e criada em Lyon, Caroline Pagés desembarcou em Lisboa há 16 anos. Veio para dar aulas de inglês, no Liceu Francês. Nos primeiros cinco anos, não falava uma palavra de português. Hoje expressa-se com a desenvoltura de mais uma "freguesa" de Campo de Ourique, embora sem nunca perder a tonalidade do seu 'french touch'. "Sempre quis fazer isto, uma galeria. Mas é um negócio. Tinha de encontrar um sítio, organizar tudo. Havia espaço para

fazer tudo. Artistas excelentes, a pedir para serem promovidos cá dentro e lá fora. Dinheiro: particulares e instituições dispostos a comprar. E, além disso, custos de funcionamento baixos. Havia todas as condições, e continuam a existir". A galeria representa artistas portugueses e estrangeiros, e para estes Caroline preparou um quarto - o 'guest room' - onde ficam hospedados quando visitam Lisboa. Quando não funciona como residência de artistas, o quarto fica livre para turistas. Caroline organiza 'art tours' para estes visitantes e aproveita os seus contactos no meio para os levar a inaugurações, exposições e até leilões "As pessoas adoram. É um turismo especializado em arte contemporânea e não só. Levo-os a galerias, ateliers de joalharia, designers de moda, e levo-os aos meus restaurantes preferidos, porque há tanta coisa a acontecer na gastronomia." "Lisboa é uma capital. Viajo muito e comparo esta cidade com outras que visito. Aqui, há uma qualidade de vida extraordinária. As coisas são muito práticas e acessíveis, as deslocações são fáceis. Campo de Ourique é uma aldeia. Mas é uma aldeia que tem absolutamente tudo! Não falta nada. Mas há mais: Lisboa

é uma capital emergente. Sentimos que não está tudo feito, que há ainda muito para fazer. Não é como em Londres ou Paris, onde há concorrência para tudo. Aqui não." No dia seguinte, Caroline irá apanhar um avião para Londres, para assistir à feira Frieze e à 1:54, dedicada a artistas africanos. Depois, regressará à sua aldeia do tamanho do mundo.

LJUBOMIR STANISIC

"Um guerreiro". É assim que se descreve Ljubomir Stanisic, o 'chef' jugoslavo (com família sérvia, croata e algum ramo do Montenegro, não faria sentido chamá-lo de outra forma) que hoje se sente mais lisboeta que uma alface. Está em Portugal há 18 anos. Portugal recebeu-o de braços abertos e hoje diz-se "bairrista", no bom sentido, porque gosta da vida de bairro, da roupa a secar ao vento nos estendais, do pão com chouriço que se come ao fim da noite e que o atraiu a Lisboa (os primeiros tempos foram passados em Cascais, com Vítor Sobral, entre outros), como um cheiro irresistível do qual nunca mais perdeu o rasto. Mastigou-o, interpretou-o, serviu-o desconstruído e original num dos seus primeiros 'hits'. Foi um pioneiro,



“LISBOA É UMA CAPITAL EMERGENTE. SENTIMOS QUE NÃO ESTÁ TUDO FEITO, QUE HÁ AINDA MUITO PARA FAZER”.

entre nós, da miscigenação de culturas num prato. Ou em vários, como a dezena servida no “Menu Dégustation” do 100 Maneiras, no coração do Bairro Alto. No seu país, trabalhava numa padaria para ajudar a família, e estudava engenharia alimentar. Ia tornar-se inspetor alimentar. O mundo fez dele um ‘chef’. A guerra chegou e fez-se à estrada (é um papa-léguas e dá a impressão de nunca querer deixar de o ser). Viajou pelo mundo para aprender e passou por França, Espanha, África e China. Saiu para aprender e para fugir à guerra. As cicatrizes estão lá, é inevitável, mas guarda-as dentro de si. Na pele, só se veem tatuagens. Muitas. O ‘chef’ preferiu transformar o conflito em criação. Da sua cabeça nascem pratos irrepetíveis, como o “Estendal do Bairro Alto”, seis lençóis de bacalhau desidratado acompanhados com molho aioli de coentros e pimentos, que funde, numa dentada estaladiça, numa homenagem à cultura popular e à erudita (ainda que abandonada): a pala de Siza Vieira no Pavilhão de Portugal. Depois, virão as sardinhas crocantes - “Santa Sardinha” - um real puré à Eusébio (feito com tremoços, o marisco preferido do Pantera Negra). “Sou um estúpido apaixonado por Lisboa” confessa. Da cidade gosta da luz, das pessoas. Homenageia-as sempre, em pratos sofisticados que carregam sabores estranhos: como o mofo das paredes das casas velhas que transforma numa sopa de cogumelos cozinhada ao longo de sete dias. Em Lisboa, Stanicic gostaria de ver os terraços dos prédios transformados



em restaurantes ou esplanadas para se poder comer o rio com os olhos. Projectos que lhe faltam fazer? “Alguma coisa com o Rodrigo Leão. É um génio”.

RITA JOÃO E PEDRO FERREIRA

Criado em 1940 para a Exposição do Mundo Português, o edifício onde reabriu o novo Espaço Espelho D'Água, em Belém, vive um “estado novo” bem diferente do seu passado. Rita João e Pedro Ferreira, do Estúdio Pedrita, atuaram como consultores no design de interiores, em estreita colaboração, desde o início, com a equipa de criativos - arquitectos, designers, artistas - que deu corpo ao projecto. Apesar dos nomes estelares que cobrem as suas paredes - um maravilhoso painel de Sol Lewitt numa das zonas mais reservadas do restaurante seria bastante para justificar uma visita - o Espelho D'Água é um espaço limpo, com pouca carga autoral (isto apesar das intervenções marcantes de artistas como o angolano Yonamine, autor do desenho da calçada portuguesa que dá acesso ao edifício, ou Michael Heggren, o sueco responsável pelo fabuloso jardim vertical que cobre as paredes da cozinha). “O espaço tem imensa força. Por isso achámos que a nossa participação devia ser mais discreta do que as pessoas esperaríamos” explica Pedro Ferreira. “Queríamos que funcionasse um pouco como uma tela em aberto, para que as produções artísticas que venham a acontecer aqui possam tomar conta do espaço”, realça Rita. Minimal, despojado, com todo o ar do rio à sua frente, é o sítio perfeito para as coisas começarem a acontecer. Nada está, aparentemente, escrito. E isso faz parte da filosofia do espaço, que vai além da gastronomia e quer tornar-se “incubadora de negócios ligados à economia criativa” com uma programação cultural capaz de cruzar culturas.

Não é a primeira vez que os Pedrita homenageiam, no seu trabalho, a cidade onde nasceram. Um dos projectos mais conhecidos é o Pato Mudo, um painel de azulejos “pixelizado” que fizeram para a Travessa da Ermida em Belém. Outro é Fabrico Próprio, uma dissecação da pastelaria tradicional portuguesa pela lupa do design com o objetivo “de dar a conhecer um fenómeno tipicamente português e que não se resume ao bolo que comemos”.

“Lisboa tem uma qualidade de vida incrível. A relação que há de oferta cultural ‘versus’ oferta natural. Toda a história que existe por trás e que, bem ou mal, foi preservada. Há um bom equilíbrio, e Lisboa está muito bem ligada ao resto do mundo” diz Rita.

“Somos terríveis a mantermo-nos na mesma linha. Saltitamos de projecto em projecto, de temática em temática, e de fornecedor em fornecedor, mas ao longo deste tempo temos vindo a cruzar-nos com imensas pessoas que têm esse saber fazer e preços competitivos para poder dar resposta no mercado internacional”, conclui.

Ljubomir Stanicic, Rita João e Pedro Ferreira e Caroline Pagés. Ele chegou da ex-juugoslávia, eles ficaram na cidade onde nasceram, ela veio de Paris. São todos mestres nas suas áreas, e quer seja na cozinha, ao computador ou na galeria, alimentam o nosso apetite por um pouco de arte.