




■ TELMO MOUTINHO

O CHEFE QUE QUER IR ATÉ ÀS ESTRELAS

Depois de uma infância sem receio de subir às árvores, hoje, Telmo Moutinho trabalha para ir sempre mais longe.

 rita sousa rêgo



Aos 29 anos, Telmo Moutinho reconhece a influência de ter crescido num ambiente seguro, em Mirandela: é um chefe que abraça todos os desafios e que quer ir até às estrelas. Michelin, claro.

Natural de Trás-os-Montes, Telmo Moutinho é hoje um chefe pasteleiro respeitado, dentro e fora de Portugal. Começou a sua formação na Escola de Hotelaria e Turismo de Mirandela, onde descobriu a paixão pelos doces, que o levou a fazer o curso de pastelaria avançada na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, em Óbidos. Formação concluída, Telmo foi viver para Lisboa, onde trabalhou com Manuel Pereira, no Hotel Sheraton, e depois com Luís Baena, no Hotel Tivoli. Todos os dias aprendia, mas, como queria mais, sentiu que era altura de cruzar a fronteira. Com a esposa Andreia, também pasteleira, que conheceu enquanto ambos estudavam em Óbidos, partiu para Itália. “Em Roma, trabalhei no La Pergola, com o Chefe Heinz Beck, um dos mais conhecidos e muito premiado. Mas a minha curiosidade pela pastelaria não pa-

rava de crescer e achei que Paris tinha de ser o passo seguinte”. E lá foi Telmo para a terra dos *maitres pâtissiers*, “onde se desenvolvem todas as técnicas utilizadas”, explica.

JUNTO AOS MELHORES DO MUNDO

Estávamos em 2008. O L'Atelier de Joel Robuchon era o sexto melhor restaurante do mundo e Telmo escolheu bater a essa porta. Entrou como ajudante de pastelaria e, quatro meses depois, foi promovido a subchefe. Durante cerca de um ano, pôs em prática tudo o que sabia e aprendeu as técnicas sofisticadas dos mestres franceses. Mas não se acomodou, nem deixou de estar atento a novas hipóteses de trabalho. Um dia, ao acompanhar Andreia a uma entrevista (a ideia era ajudá-la com o francês, que Telmo dominava melhor), o entrevistador perguntou-lhe o que fazia: “Sou subchefe de pastelaria no L'Atelier”, respondeu. E não foi preciso dizer muito mais até receber, ali mesmo, uma proposta. Tratava-se nada mais nada menos do que o restaurante Le Jules Vernes, de Alain Ducasse, outro do



“Durante a minha infância tive sempre liberdade e isso, na vida de adulto, leva-me a não ter receios.”





“A sobremesa pode matar uma refeição ou dar-lhe vida nova.”

melhores chefes do mundo e, por sinal, rival de Joel Robuchon. Telmo achou a proposta irrecusável, demitiu-se do L'Atelier e não se arrependeu – o ambiente de trabalho era melhor e o contacto com o chefe era mais frequente. Em vez de almoçar e jantar à pressa, em pé, passou a fazer as refeições com mais calma, muitas vezes com o próprio Alain Ducasse. “Ele é muito humano, fala com toda a gente”, recorda. Mas nem assim Telmo Moutinho deixou de querer mais. “Ao fim de dois anos e meio no Le Jules Verne, e depois de ter visto tanta pastelaria em restaurantes e hotéis, decidi



fazer outro tipo de trabalho”, conta o chefe, que resolveu enveredar pela pastelaria de rua. “Em Paris chamam-se boutiques, como a Ladurée, a Fauchon ou a Le Nôtre”, esclarece. Começou pela Ladurée de Paris e, ao fim de oito meses, foi convidado a fazer parte da Ladurée Internacional. Abriu a Boutique no Dubai, esteve na filial do Mónaco e regressou a Paris. Entretanto, um consultor da portuguesa Confeitaria Nacional confidenciou-lhe que esta procurava alguém para os Emirados Árabes. “Em Janeiro de 2014 regressámos a Portugal e... cá estamos”, conta, entre sorrisos.

ALMA DE PASTELEIRO

A permanência de Telmo na Confeitaria Nacional teve pouca duração. Na altura, Henrique Sá pessoa estava prestes a dar início à segunda fase do seu restaurante Alma – que fechou em Santos e reabriu no Chiado, num espaço maior, com um público diferente e um novo menu – e procurava um chefe pasteleiro que trouxesse valor acrescentado à sua equipa. E o currículo de Telmo Moutinho mostrava-lhe claramente que a aposta seria vencedora. Convite feito, convite aceite. Telmo está desde o fim do ano passado no Alma a criar as sobremesas que deixam os clientes com vontade de voltar... porque também querem mais. E o futuro?, perguntamos. “Não traço grandes objetivos, mas claro que ‘a estrela’ é uma coisa que todos os cozinheiros ou pasteleiros querem alcançar”, diz-nos o chefe que, da confiança infantil para se pendurar nas árvores, em Mirandela, desenvolveu a valentia e a persistência para ir atrás daquilo que quer... porque quer sempre mais.

Pastelaria portuguesa... à la française

Mente criativa, Telmo Moutinho acredita que “não há limites para os ingredientes de uma sobremesa”. Por exemplo: para acompanhar a ementa em desenvolvimento por Henrique Sá Pessoa, à base de peixe, o Chefe vai incluir algas na sobremesa que está a criar. Para Telmo, a sobremesa “é a impressão com que os clientes ficam de um restaurante. Mesmo que a refeição fique abaixo das suas expectativas, se a sobremesa encantar, o cliente volta.” E mais: na atual ementa do Alma, o Chefe privilegia os ingredientes portugueses, nos quais usa técnicas, na sua maioria, francesas, mas com um cunho muito pessoal.

RECEITA



Bomba de chocolate, caramelo e avelã

MOUSSE

Faça um creme inglês com leite (250 g), gemas (60 g), açúcar (50 g), trimolina ou mel (40 g) e glucose (40 g), e verta sobre o chocolate negro (250 g), mexendo sempre. Quando tiver uma textura homogénea, envolva as natas montadas (250 g).

DAQUISE DE CHOCOLATE E AVELÃ (BISCOITO)

Bata as claras (130 g) com o açúcar (40 g), envolva as farinhas de avelã (100 g) e de amêndoa (100 g), e o cacau (30 g). Tenda sobre um tabuleiro, cubra com as avelãs com pele (30 g) e previamente cortadas, e leve ao forno a 180°C, durante cerca de 13 minutos.

CARAMELO TOFFE SALGADO

Faça um caramelo a seco num tacho, com 50 g de açúcar, verta as natas quentes (100 g) com a flor de sal (4 g) e emulsione bem.

SORBET DE AVELÃ

Prepare uma infusão com avelãs com pele torrada (100 g) e água (600 g), triture-a e junte açúcar (90 g), glucose (30 g) e leite em pó (35 g), mexendo sempre até levantar fervura.

Num molde oval, coloque um pouco de mousse, caramelo e finalize com a *daquise*. Leve ao congelador, para poder desenformar facilmente, e sirva com o *sorbet* de avelã.