



Espanha Pelo Guadalquivi da nascente até à foz

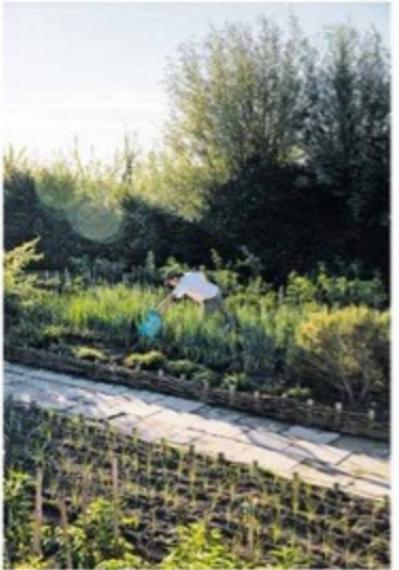
Porto Covo
Joaquin Koerper
leva ambição Michelin
ao Costa do Vizir

Museu da Ciência
Há um gabinete
de curiosidades para
visitar em Coimbra

O chef francês lidera a quinta e restaurante La Chassagnette, em Arles, um templo comandado pela natureza. A 25 e 26 de Maio fará dois jantares na Made in Situ, em Lisboa, dedicados à harmonia entre o design, o *terroir* e a comida a Table des Matières. Diogo Lopes

Armand Arnal

O “activista do prazer” que sonha ser agricultor



Na quinta de dois hectares produzem-se frutas e legumes, mas também ovos e mel, que depois alimentam o restaurante La Chassagnette

● A realidade conecta-se em diversas camadas, das naturais às que são fruto do acaso, passando pelas criadas pelo seu humano. Assim é, como só poderia dizer de si, com a comida e o design. Um prato é mais do que um menu recetivo. Uma mesa não é apenas um suprimento físico. Onde menos não devemos, que o diga o chef francês Armand Arnal, “é estrelado” pelas Michelin (um macarrão e uma sopa verde) no seu La Chassagnette, em Arles, que nos próximos dias 25 e 26 de Maio chega à Lisboa para uma série de dois jantares na galeria Leboeuf Made in Situ.

Por desílio do designer e amigo Noé Duchaufour-Lawrance, responsável pela galeria que apresenta este “Table des Matières”, Arnal vai focar-se na ligação do design com os alimentos, a forma como ambos se complementam numa experiência à mesa. Arnal não cria os materiais que Noé cataloga nas suas viúras e extensas viagens pelos recantos de Portugal e com produtos típicos portugueses. Cobre e mel, cortiça e porco são exemplos desta relação entre arte e design.

Mais quem é Arnal? Filho de Conrado, regadio agrícola no Sul de França, que desde 2006 constituiu de uma quinta que o próprio descreve como “uma fuga”, o território liberto que o acolheu depois de quase uma década passada em Nova Iorque, na famosa Esmeralda do mestre Michel Dussez. Na La Chassagnette de Arnal, quem manda é a natureza, ela é que diz o que cresce e sai da cesta, é quem tem todo o destaque tanto no prato como no cenário envolvente. Aqui, a profissão artística é secundária, serve apenas para “elevar os vegetais”, a liberdade de Arnal é como a criatividade: intensa.

Numa conversa telefónica com a Fugaz, o autoproclamado “activista do prazer e do desejo” apresentou-se e levantou o seu sobre o que espera dos jantares em Lisboa. Já alguma vez esteve em Portugal?

Várias vezes, sempre em Lisboa. Para conhecer a cidade, as praias. Até a vida nocturna, que é óptima [risos]. Sou amigo do Noé [Duchaufour-Lawrance, designer francês e proprietário da galeria Made in Situ, Lisboa] há vários anos, conhecemos-nos num restaurante e logo-nos-seu convívio ressólveu sobre comida e design. Acompanhei o trabalho dele na Made in Situ desde o início e sempre quisemos fazer algo em conjunto.

Sente que o design tem um papel muito importante no seu trabalho enquanto cozinheiro?

Considero essencial. Quando pensamos em comida, é muito importante pensarmos em todos os elementos que a compõem. Os cenários quando fazemos um piquenique, os pratos quando servimos à mesa, os copos quando bebemos, a mesa e o seu tamanho e forma. Tudo isso só nos que completaria uma história maior, mais abrangente. Todos nós crescemos em contextos diferentes, mas a mesa é quase sempre elemento principal e transversal. E onde aprendemos a comer, a cheirar, a comparar-nos. A comida, tal como o design, é parte disso. É parte de nós. Todos temos memórias de um sofá ou de uma cadeira que adorávamos ou detestávamos. São coisas que estão à nossa volta sempre, em todos os momentos da nossa vida. É impossível não estarmos ligados a algumas fiéis.

Estes jantares na Made in Situ pretendem encontrar uma ligação entre materiais e texturas características de várias refeições portuguesas com alguns ingredientes e alimentos dessas mesmas zonas. Como é isto se processa na prática?

Há dois anos que o Noé tem desenvolvido um trabalho em Portugal que consiste num mapa de materiais. Uma loja que nasceu das viúras viagens que fez dentro do seu país e em que ele fazia uma recolha dos materiais que ia encontrando e que eram característicos dessa região. O objectivo seria depois aplicar isso ao seu conhecimento de design. Foi muito interessante para mim conectar esses materiais com os ingredientes que existem à sua volta e o conhecimento a eles associados. Pessoas que, por exemplo, trabalham com cobre e que, perdo-me, têm uma grande produção de mel ou espargos. Gostei muito desse exercício e é esse tipo que pretendemos fazer. Por isso é que o projecto se chama “Table des Matières” (“mesa de materiais”), numa tradução livre para português.

Tente de fazer alguma pesquisa também, não?

Sim, claro. Mas também foi essencial trabalhar com o Projecto Matière [chef português João Rodrigues]. Esta iniciativa incrível de recolha e divulgação de projectos fantásticos uns poucos por todo o voo para. Algo que se assenta naquilo que o Noé fez com os materiais...

Exactamente. Conheci o João Rodrigues [criador do Projecto Matière] e ele ajudou-me muito, apresentando-me a todos os fornecedores e produtores que eu precisava. Foi muito interessante trabalhar assim. A par do Projecto Matière, também colaborei com a Comida Independente, a loja em Lisboa. A minha ideia era conhecer produtores e sentir-me conectado com eles de alguma forma, sentir-me inspirado. Não pretendo de forma nenhum ser o tipo que agora de repente consegue a querer explicar isto e aquilo. Não querço explicar nada a ninguém, o que me importa é pegar em alimentos, consegue ligá-



los aos tais materiais e com isso criar uma linguagem de unidade.

Falando agora sobre o seu restaurante, o La Chassagnette. Como foi para si trocar uma das cidades mais movimentadas do mundo [Armand trabalhou vários anos em Nova Iorque, sob o comando de Alain Ducasse] para uma zona agrícola no Sul de França?

Zona que hoje se tornou uma cidade de loucos? [risos] Toda a gente agora quer vir para Arles e a nova Nova Iorque! [risos] Agora não é só sério, ir para os Estados Unidos foi perfeito. Quando fui jovem... e fiz uns 20 anos quando fui para os EUA... isto torna-se numexpérience inédita, eritritiva! Ir para uma cidade como aquela, que é o capital do mundo. Consegues estabelecer ligações com pessoas e energias diferentes. Para mim, percebeu de vida foi perfeito. É uma cidade que me deu uma sensação de sensação de poder e oportunidade. Ajudou-me a crescer, a aprender muita coisa que me foi essencial para a mudança para o campo. Faz-me chegar com energia e criatividade para criar, para inovar. Arles é uma cidade muito criativa, sempre foi. Sempre houve hábitos de parreira, de criação e eu ajudei muito a sentir-me adaptado.

Mas quando chegou a Arles já tinha o objetivo de criar o La Chassagnette?

O La Chassagnette já existia desde 2000, quando cheguei (em 2006). Fiquei muito surpreendido pela ener-

gia deste sítio, deste oásis que encontrámos no meio da Camargue. Fiz bastante tempo para investigar e conhecer a região ao pormenor, para me fazer crescer a mim, à produção agrícola e mesmo à nossa filosofia. Sinto que hoje conseguimos criar algo muito aberto a todos a gente, de todos a área.

Qual grande é a questão?

Temos pouco mais de dois hectares e um celeiro-museu grande. Produzimos frutas e legumes, mas também ovos e reis.

Quando a chegou, já tinha alguma ligação - familiar ou outra - com a agricultura?

Era nascido em Montpellier, por isso já conhecia a Camargue. Além disso, os meus avós sempre venderam vegetais em mercados, já estava familiarizado com este universo da agricultura e a



66
*Para mim
é muito
importante
gerar desejo nas
pessoas, mais
do que dizer
a alguém para
comer isto
ou aquilo*

ma aplicação-ensauamento-comida. Considera-se mais agricultor ou cozinheiro?

[risos] Sou um cozinheiro, mas esperava-me que agricultor muito em breve. E desse o meu objectivo para a próxima década. Para mim, um cozinheiro, tal como um designer, é alguém que transforma uma coisa nostra, acrescentando-lhe alguma espécie de poesia. Estamos a passar emoções ao criar pratos ou objectos, só trabalhos muito parecidos e sen-síveis. Acho que a agricultura é um pouco assim, também.

Não se considera um activista

ambiental mas muito do

trabalho que faz no La

Chassagnette está em linha com

o que um activista defende.

Onde acha que mora a

diferença?

Não sei se há alguma diferença. Para mim é muito importante gerar desejo nas pessoas, mais do que dizer a alguém para comer isto ou aquilo. Um exemplo: no meu restaurante não sirvo nada com glúten. O porquê de ser decidido fazer isto sera ter com o grande desejo de ver as pessoas a descobrir o prazer de trabalhar com farinha de arroz - o restaurante está completamente certificado por arrozais. Quando comecei a fazer isto recusei ser associado na imprensa como o primeiro restaurante Michelín-glúten-free. Eu não quero isto, eu não quero certificar sem uma coisa específica, queria combinar com uma coisa qualquer alternativa, tentar criar nas pessoas o desejo de experimentar algo diferente, de provarem o nosso pão de arroz, por exemplo, e de estarem prazer disto. Se tiver de ser um activista, preferir ser activista do prazer e desejo não do vegano ou algo do género. Sou um activista-dopar e do desejo, isso mesmo [risos].

Hoje em dia há um grande enfoque nas dietas vegetarianas ou veganas, que são apresentadas como essenciais à preservação do nosso planeta. Como vê este fenómeno?

Eu adoro e defendo a harmonia. Acho que é muito importante ter a possibilidade de desenvolver quem produz a nossa comida. Como é que as coisas são cultivadas, como é que os animais são tratados... Por exemplo, aqui [La Chassagnette] servimos ovos e peixes pequenos. Temos um produtor que os tem em muito pouca quantidade, as vozes conseguem arrastar-me algumas, outras vezes não, e é assim. Sei que por isso tenho uns ovos ou peixe e quando isso acontece falo com os meus clientes, digo-lhes que tenho este produto, digo-de quem é e como é produzido e se ele quiserem vêm cá provar. As pessoas têm de respeitar as estapões, têm de perceber que em certa altura do ano não podemos ter este vegetal ou este fruto. É muito importante existir esta harmonia, tudo gira à volta da harmonia.

Não podemos comer carne todos os dias, mas podemos comer carne muito pouco vez em quando. O mesmo com os vegetais. Por alguma coisa na boca é um acto de extrema intimidade, temos de respeitar isto. Quando ganhamos esse respeito chegamos a soluções muito equilibradas e harmoniosas.

Como descreve a comida que serve no seu restaurante?

Tento ligar vegetais uns com os outros. Evidence o facto de que este legume e este outro foram feitos um para o outro, porque nesta estação em específico é assim que eles funcionam melhor.

Quando se trabalha com tanta proximidade com a natureza está-se sempre sujeito à imprevisibilidade de ter uma ma colheita ou de ter excesso de produção. Como lidar com esses factores surpreendentes?

Eu acho que é muito saber se tenho uma boa colheita ou não. Definimos o menu com base no que há e se o que há é em pouca quantidade por causa do tempo, pensamos pela criatividade e usamos o que temos de melhor forma possível. Os nossos menus mudam constantemente por causa disto. Eles são feitos com base no que temos na hora e não só com trânsito. Somos realmente livres de fazer e ensinar o que queremos, conseguindo essas imprevisibilidades - e não só.

Quantas vezes mudam de menu?

De trás em trás, dia, dia de dia. As vezes mudamos só um menu entre dia e dia, outras vezes um menu inteiro... Temos essa grande liberdade. E como decideiras o que querem platicar e quando?

Eu trabalho com uma equipa de agricultores, cinco pessoas, e trabalhamos em constante contacto, com muita proximidade, para definir este tipo de coisas.

Pode dizer que a proteína animal, no seu restaurante, é quase o acompanhamento?

Sim. Não trabalhamos essencialmente com vegetais e tentamos que a proteína seja para elas esses mesmos vegetais, não o contrário.

Nas suas visitas a Portugal o que é que o surpreendeu mais?

A cidade de Lisboa é inacreditável a forma como as suas histórias se cruzam com os contemporâneos é admirável. A primeira vez que voltei fui durante o "festival das saudades" [Santos Populares], fui com cheiro e saudade around the world o lado bem-humorado de Portugal. "Um Universo europeu com tradições tão ricas e tão pouco visto". Por todo o lado havia inúmeras regras para isto e aquelas eram em Lisboa havia muita liberdade. Sentime-nos muito livres e a forma como vocês abraçam as vossas raizes é muito nobre.