

**Chef Rui Paula - Inovar com respeito pela tradição**  
*Innovating with respect for tradition*

# Riscos gastronómicos

## *Gastronomic risks*

Rui Paula sabe como ninguém que “as casas devem ser construídas pelos alicerces”. E ele, que já construiu várias (Cêpa Torta, DOC e DOP), tem sempre presente que este “é um trabalho sério” e que os riscos devem ser calculados. Porque a reputação de um restaurante faz-se ao longo dos anos, com “muito espírito de sacrifício, amor e paixão”, nada pode ser deixado ao acaso, “nada pode ir para a mesa do cliente sem ter sido devidamente provado”. O Chef, que diz ter aprendido “tudo com a vida”, garante que o importante é “fazer as coisas com muita honestidade”, mas também delegando e constituindo boas equipas. Mas, apesar do sucesso não toma nada por garantido e sabe que nunca poderá deixar de estar atento às preferências dos seus clientes. Até porque considera que o maior risco da sua profissão é que, “de um momento para o outro”, a sua comida deixe de “ser saborosa”.

*Rui Paula knows full well that, if you're going to build a house, “you need to start with the foundation.” He's built several from the ground up (Cêpa Torta, DOC and DOP), so he knows better than anyone that this “is serious business” and all risks must be calculated. Because the reputation of a restaurant is earned over the years, “with plenty of sacrifice, love and devotion,” nothing must be left to chance. “No dish will make it to a client's table without a proper tasting.” The Chef, who claims life taught him everything, guarantees that the most important thing is to “be honest about everything”, and also delegate and put together competent teams. Despite his success, the Chef takes nothing for granted. He knows he needs to pay close attention to the clients' tastes. He believes that the greatest risk in his line of business is that his dishes “will lose their appeal overnight.”*



**“É importante ter um restaurante associado a um Chef, mas também fazer as coisas com muita honestidade. E esse é o nosso caso.”**

***“It matters that a restaurant be connected with a Chef, but it's also important to be really, really honest in our line of business. That's the case with us.”***

**Nos últimos anos ganhou uma visibilidade assinalável junto do grande público, tornando-se portanto numa figura pública. Como encara essa transformação?**

**Rui Paula (RP):** Atribuo-a a um trabalho consistente. Começámos no Cêpa Torta, em 1994, que era um restaurante pequeno, num lugarejo pequeno, que era Alijó. Durante 13 anos fiz só comida tradicional. A parte mais mediática começou quando abri o DOC, em 2007, na Folgosa, quando o restaurante conseguiu ser reconhecido em todo o país, inclusive lá fora, algo raramente alcançável no ano de estreia. Entretanto, resolvemos apostar na marca Rui Paula, ou seja, no meu conceito.

**Mas como explica essa afirmação meteórica do DOC?**

**RP:** Principalmente porque foi um trabalho muito sério e as casas devem ser construídas pelos alicerces. E os nossos alicerces não foram um fenómeno de moda. Apesar das várias acções de marketing que fizemos, a verdade é que as pessoas que nos visitavam diziam que o DOC não era um restaurante de moda, que a comida tinha um conceito próprio, os vinhos eram servidos a temperatura certa, o serviço era óptimo, etc. Ou seja, reuniu-se um conjunto de factores muito positivos que permitiram a abertura das portas do DOP, no Porto, em 2010. É importante ter um restaurante associado a um Chef, mas também é importante fazer as coisas com muita honestidade. E esse é o nosso caso. Se analisar com cuidado, todos os melhores restaurantes do Mundo são aqueles em que os Chefs também são os seus donos.

**Como se vence o duplo desafio de bem gerir uma cozinha e um restaurante/empresa?**

**RP:** Dá muito trabalho, confesso, mas o trabalho é algo que nunca me meteu medo. O que temos de distinguir é o seguinte: se eu pretendo ter três, cinco ou seis restaurantes, todos têm de ter o meu conceito. Isso é que não pode falhar!

**Como consegue manter a qualidade dos seus restaurantes e da sua marca?**

**RP:** É simples: formando equipas. Mas as equipas formam-se de uma maneira muito difícil, não é qualquer pessoa que sabe formar equipas. Neste momento somos 50 pessoas a trabalhar, mas todas elas geridas e formadas por nós. Não posso ter uma pessoa durante um, três, seis meses e depois mandá-la embora. Temos uma preocupação muito grande na formação e a nossa aposta é manter as pessoas associadas ao nosso projecto.

**O que depreendo pelas suas palavras é que não é um Chef centralizador, dá abertura às equipas?**

**RP:** Sim, embora todas elas sejam controladas por mim. Hoje sou Chef do DOP, Chef do DOC, Chef consultor do Hotel Vidago Palace. Aliás, aceitei esta consultoria porque tenho lá pessoas minhas, caso contrário não aceitava. As pessoas que estão no Hotel Vidago Palace já trabalham comigo há quatro anos. E são elas que vão formar os restantes que estão a trabalhar lá. Temos de formar o nosso conceito e isso tem de ser algo muito rigoroso.

**In recent years you've acquired remarkable public visibility, and have become a public figure. How do you see that change?**

**Rui Paula (RP):** It stems from consistent work. We started out with Cêpa Torta, in 1994. It was a small restaurant in a small town, Alijó. For 13 years, I worked on nothing but traditional cuisine. The media started paying attention when I opened the DOC in 2007, at Folgosa, and the restaurant garnered recognition throughout the country and even abroad. New restaurants seldom achieve that during their first year of business. In the meantime, we decided to invest in the Rui Paula brand, which is to say, we decided to develop my concept.

**But how do you explain DOC's meteoric rise to fame?**

**RP:** We worked methodically, and if you want to build a house, you need to start with the foundation. Our foundation was not a fad, not based on trends. Notwithstanding our marketing campaigns, the truth is people who came to the restaurant believed that the DOC was not a trendy restaurant, that we had our own concept in terms of menu, wines were served at the right temperature, service was outstanding, things like that. Which is to say that a number of positive factors came together and we were able to open the DOP in Porto, in 2010. It matters that a restaurant be connected with a Chef, but it's also important to be really, really honest in our line of business. That's the case with us. If you look around, the finest restaurants in the world are owned by the Chefs who lead the operation.

**Managing a kitchen and a restaurant/company at the same time is a double challenge. How do you go about it?**

**RP:** It's hard work, I admit, but work has never frightened me. The main thing is this: whether I'm running three, five or six restaurants, they must all be based on my concepts. I won't compromise on that!

**How do you maintain quality throughout your restaurants - how do you manage your brand?**

**RP:** It's simple, really: I put teams together. But it's quite difficult to train teams, not everyone is up to the task. At the moment, there are 50 people working in my business, all of them trained and managed by us. I can't keep someone around for one, three, six months and then let that person go. For us, training is a very meaningful effort and we want to keep people connected to our project.

**What I gather from your words is that you're not a centralizing boss, that you give your teams some freedom of movement.**

**RP:** Yes, although I do control them all. Nowadays I am Chef at the DOP, the DOC, and consultant Chef at the Vidago Palace Hotel. In fact, I accepted this consultancy because I have some of my own people working there. I wouldn't have taken the position otherwise. The people at the Vidago Palace Hotel have been working with me for the past four years. It'll be their job to train the rest of the staff. We have to implement our concept, which demands a strict approach. Training is fundamental. One other key to success is that we like to work with people between the ages of 19 and 24. We have three or four in our staff who are in fact a

A formação é fundamental. Outros dos nossos segredos é que gostamos de trabalhar com uma faixa etária entre os 19 e 24 anos. Há de facto três ou quatro pessoas com uma idade superior, mas o resto é tudo camada jovem, sem vícios, mais aberta a receber informação, mais fácil de moldar.

**Como se constrói a reputação de um restaurante? E de um Chef? Quais os factores em que se baseia essa reputação? Correu muitos riscos na criação desta reputação?**

**RP:** A reputação de um restaurante constrói-se de uma maneira muito simples: com muito espírito de sacrifício, amor e paixão. Trabalhamos muitas, muitas horas. O nosso projecto, por exemplo, não tem turnos. Entramos de manhã e saímos quando saímos. Evidentemente, por esta dedicação, tenho de pagar ordenados acima do que é habitual no meio. Em Portugal temos de dominar toda a cozinha tradicional e isso constrói-se com muitos anos. Não acredito em nenhum chefe que aparece aí e já está. Isso é mentira, um fenómeno de moda. Se um Chef não dominar todos os sabores tradicionais do seu país e não souber quais são os bons produtos da sua gastronomia não vai conseguir elaborar nada. Não se cozinha por tabelas, isso não existe, cozinha-se com alma, com paixão, com memória gustativa, que é, talvez, das nossas principais fontes de inspiração.

**Olhando para o passado, qual o maior risco que correu na sua carreira?**

**RP:** Talvez o meu maior risco, embora calculado, tenha sido abrir o DOP, no Porto. Se o DOC tinha sido um caso de sucesso, no Porto já havia uma série de restaurantes. Foi também um risco muito caro, só em formação gastei mais de 200 mil euros. Todos trabalharam no DOC durante um ano e meio, foi um ano e meio sem facturar nada, já que tinha de pagar salários, almoços, jantares... Mas quando abrimos o DOP parecia que o restaurante já estava aberto há vários anos. Sabia que não podia falhar. Se no primeiro dia não correspondesse ao que as pessoas estavam à espera, e houve muita expectativa ao redor do DOP, eu hoje estaria cheio de problemas.

**Quais os factores/situações que podem pôr em causa a sua reputação?**

**RP:** Acho que o principal risco é de um momento para o outro a minha comida não ser saborosa, a minha comida não ser boa. Acima destes posso ser assaltado, um incêndio, a equipa estar toda chateada comigo e ir embora. Mas são coisas para as quais temos de estar preparados e devemos saber adaptarmo-nos a qualquer situação. Mas o meu maior medo é realmente que as pessoas deixem de apreciar a minha comida. Por isso, tenho de estar sempre atento, tenho de comer muito, em muitos sítios do Mundo, tenho de estar sempre a par do que está a dar, analisar como o mercado está. Mas sem nunca perder o meu conceito.

*bit older, but the rest of them are younger and unspoiled, so to speak. They're more malleable, more amenable to an informative approach.*

**How do you establish a restaurant's reputation? Or a Chef's? What factors would that reputation be based on? To what extent was it risky to establish that reputation?**

**RP:** *A restaurant makes a name for itself in the simplest possible way: through sacrifice, love and devotion. We work very, very long hours. Our project, truth be told, does not contemplate work shifts. We come in early in the morning and don't leave until the work is done. Obviously, if you're going to demand that kind of commitment, you have to offer above-average salaries. In Portugal, we have to master traditional cuisine - all of it - and that takes years. I wouldn't put much stock in a new Chef that suddenly breaks into the market with a prefabricated reputation. That's a lie, that's a fad. Unless a Chef masters all the traditional flavours of his or her country and learns to tell good from bad gastronomic products, he or she will be entirely unable to cook. Charts and spreadsheets won't teach you how to cook. There's no such thing. Cooking takes soul, passion, and a memory for flavour - which is perhaps one of our main sources of inspiration.*

**Looking back, which was the greatest risk you incurred throughout your career?**

**RP:** *Maybe the greatest risk, even if a calculated one, was opening the DOP in Porto. The DOC was doing great, but in Porto there were a number of reputable restaurants already. It was an expensive venture, too. On training alone, I spent more than 200.000 euros. Everybody worked at the DOC for a year and a half, during which I barely broke even, as I had to pay wages, lunches, dinners... But when we opened the DOP, it felt as if the restaurant had been open for a number of years. I just knew it couldn't fail. If the first day hadn't matched clients' expectations, and they really expected a lot from the DOP, I would be in a world of trouble by now.*

**“Se uma pessoa gostar do meu restaurante fala a cinco, seis pessoas. Mas se acontecer algo de mal, fala a mil...”**

**“One happy customer will mention my restaurant to five or six other people. An unhappy one will complain to a thousand...”**

DOP Porto  
exterior do restaurante  
restaurant's façade



Quando se fala em risco aliado à actividade de um restaurante pensa-se no risco reputacional e, eventualmente, no risco de assaltos ou incêndios, como já referiu. Mas haverá certamente outros que escapam a quem não está na profissão. Pode referir alguns?

**RP:** Dar comida estragada às pessoas sem que nos apercebamos. Este é um risco muito, muito grande. E por isso a formação é importante: nada, mas mesmo nada pode ir para a mesa do cliente sem ter sido devidamente provado. Absolutamente nada! Não se pode cozinhar sem provar. Eu e todos! Esta é uma regra fundamental. O que há de pior numa cozinha é verificarmos que as pessoas não provam o que estão a elaborar. Temos de estar sempre com uma colher nas mãos. Mas antes disso deve haver regras de higiene e manutenção do produto muito fortes.

**Uma noite de azar é suficiente para acabar de vez com o nome de um restaurante?**

**RP:** Pode acontecer, se for uma coisa muito grave. Ainda mais num país como o nosso. Portugal é muito pequenino, as coisas espalham-se com uma enorme rapidez. Se o boca-a-boca é uma forma de consolidar o sucesso, também funciona ao contrário. Se uma pessoa gostar do meu restaurante fala a cinco, seis pessoas. Mas se acontecer algo de mal, fala a mil...

**Na sua actividade também se pode falar em correr riscos sempre que cria ou sempre que decide romper com as tradições e inovar. Gosta de correr riscos na cozinha? Tem aquilo a que, na gestão de risco, se chama *risk appetite*?**

**RP:** Gosto de correr riscos mas, ao mesmo tempo, gosto que, quando as coisas vão para a mesa, estejam como eu acho que devem estar. Ou seja, quando vai para a mesa 80% já está garantido, 20% é entregue à apreciação do cliente. E, mesmo assim, às vezes mudamos quando os clientes não falam daquele prato com tanta paixão e força. Trabalhamos para os clientes, são eles que garantem a nossa subsistência. Eles é que mandam na nossa casa. Nós temos o nosso conceito, não temos de fugir dele, mas temos de estar sempre atentos ao que os clientes mais gostam.

**Em termos de paladar, onde é que o português aprecia mais a comida? No Norte ou no Sul?**

**RP:** Em termos de paladar apreciam mais no Norte. Talvez no Sul apreciem mais a inovação, a apresentação. Mas isso não significa que não apreciem no Sul. Estou a falar em termos genéricos. A verdade é que se cozinha melhor no Norte.

**De uma forma geral é um homem que gosta de arriscar? Como tem sido o seu percurso profissional? Como tem procurado diversificar os seus negócios?**

**RP:** Gosto. Neste momento estou a pensar tomar um risco grande, mas ainda está no segredo dos deuses.

**What factors or situations might jeopardize your reputation?**

**RP:** I believe that the greatest risk is that my food will suddenly lose its appeal. That it won't be tasty anymore. Aside from that, a robbery, a fire or losing my team to personal issues. But you have to be ready for those things, you should be able to adapt. My greatest fear is indeed that people will no longer enjoy my food. So I have to be vigilant, I need to eat a lot and visit restaurants everywhere in the world, must keep up with the times, move with the market. Without ever losing sight of my concept, obviously.

**Whenever you discuss the kind of risk associated with a restaurant, you include reputational risk and, oftentimes, burglary or robbery and fires. But there must be other kinds of risk that people outside the business seldom consider. Can you name a few?**

**RP:** Serving a spoiled meal without being aware of it. This is a major risk. That's why training is so important: nothing, and I do mean nothing, should reach the client's table without a proper tasting. Absolutely nothing! You can't cook and not have a taste. That applies to me and everybody else! This is a fundamental rule. Nothing feels worse than realizing people aren't tasting the dishes as they prepare them. You must hold a spoon in your hand at all times. Obviously, none of that is paramount to strong hygienic and product maintenance rules.

**Would one bad night ruin a restaurant forever?**

**RP:** A really serious incident could do that. Especially in a country such as ours. Portugal is tiny, bad news spreads like wildfire. If word-of-mouth consolidates success, the same can be said of its negative potential. One happy customer will mention my restaurant to five or six other people. An unhappy one will complain to a thousand...

**One might say that, in your line of business, you take chances every time you create or decide to break with tradition and innovate. Do you like to take chances in the kitchen? Do you have what we in risk management call "*risk appetite*"?**

**RP:** I like to take chances but, at the same time, I like it when a dish reaches the client's table according to my specifications. By that I mean, when my food reaches the table, 80% of the experience is guaranteed; the other 20% is up to the client. Even so we make changes when customers aren't as enthusiastic about a given dish as they used to be. We work for our clients. They're the ones who keep us afloat. They run the house. We have our concept, there's no need to discard it, but we have to pay attention to our customers' preferences.

**In terms of taste, where do the Portuguese enjoy food more? In the North or the South of Portugal?**

**RP:** In terms of taste, the North. Maybe in the South people are more attuned to innovation and display. That doesn't mean they don't enjoy food down South. I am generalizing. The truth is, people cook better in the North.

**Generally speaking, do you like to take risks? What's your career been like? Have you tried to diversify your business?**

**RP:** I enjoy risk-taking. Right now I'm

**“Nenhum restaurante, mesmo que tenha a melhor comida do mundo, se conseguirá impor se tiver um mau serviço de vinho e de sala.”**

**“I'll tell you right now that no restaurant will survive if the wine and table service don't measure up to the food.”**

## "A MEMÓRIA TALVEZ SEJA DAS NOSSAS PRINCIPAIS FONTES DE INSPIRAÇÃO"

De Alijó para a Folgosa; da Folgosa para o Porto; do Porto para o país e para o Mundo. O Chef Rui Paula, de 44 anos, construiu desde os seus 25 anos uma carreira exemplar no universo da gastronomia nacional. Cêpa Torta (Alijó), DOC (Folgosa) e DOP (Porto) são nomes de restaurantes que fazem parte das memórias gustativas de muitos. Sempre com a cozinha tradicional como base de sustentação, o nome Rui Paula soube conquistar paulatinamente o seu lugar na gastronomia nacional, aparecendo hoje como uma referência neste universo de exigência e rigor. O início deste percurso deu-se em 1994, com a abertura do Cêpa Torta, seguindo-se, já em 2007, o DOC, na Folgosa. Mas a consolidação surgiu com a abertura, em 2010, do DOP, um restaurante que de certo modo marcou uma mudança de paradigma no Norte do país graças ao seu conceito. De culinária, e isso é incontestável, mas também de serviços. Um restaurante não sobrevive apenas do atractivo dos seus pratos e o Chef Rui Paula cedo percebeu isso, graças, em parte, aos vários estágios internacionais que realizou durante a sua formação. O homem que ao longo dos anos aprendeu a dominar toda a cozinha tradicional portuguesa, não tem dúvidas que se "cozinha melhor a Norte", onde estão as suas raízes, as suas memórias e as suas principais fontes de inspiração. Todo um património que deu o mote ao seu livro de estreia: "Rui Paula – Uma cozinha no Douro" (Editora Quidnovi, 2008), que foi escrito por Celeste Pereira, com fotografias de Nelson Garrido, e venceu o Gourmand World Cookbook na categoria de "Melhor Primeiro Livro Culinário", em 2009.

## "MEMORY IS PERHAPS ONE OF OUR MAIN SOURCES OF INSPIRATION"

*From Alijó to Folgosa; Folgosa to Porto; from Porto to the country and the world. Chef Rui Paula, 44, started a noteworthy career in Portuguese cuisine at the age of 25. Cêpa Torta (Alijó), DOC (Folgosa) and DOP (Porto) are restaurants that many will remember for the flavours they were given a chance to discover. Ever with traditional cuisine as a guidepost, Rui Paula's slow and steady trek has afforded him a place in Portuguese cuisine, and he is now a force to be reckoned with in this world of demanding tastes and professionalism. The journey began in 1994 as Rui Paula opened the Cêpa Torta restaurant. The DOC, at Folgosa, followed in 2007. The Chef had truly arrived when he opened the DOP in 2010. The DOP was a game-changer in the North of Portugal, by virtue of its concept. This concept included the cuisine, obviously, but also the quality of service. A restaurant needs more to stay afloat than good food. Chef Rui Paula soon understood that, partly thanks to the number of international internships he took part in. The man who, over the years, has learned to master all that Portuguese cuisine has to offer, does not doubt for a second that "we cook better in the North," and that's where his roots are, his memories, his main sources of inspiration. This heritage is truly the foundation for his publishing debut: "Rui Paula – Uma cozinha no Douro" (Rui Paula – A kitchen on the Douro, Editora Quidnovi, 2008), written by Celeste Pereira, with photos by Nelson Garrido, which won the Gourmand World Cookbook Award for best cookbook debut in 2009.*

**Para além de reinterpretar a cozinha tradicional portuguesa, existe um desejo de arriscar e experimentar outro tipo/estilo de cozinha (ex. comida italiana, asiática, etc.)?**

**RP:** Sim, já temos pratos que não têm nada a ver com a nossa cozinha, mas o sabor é nosso. Seja em que prato for, tenho de tentar dar o nosso sabor, encontrar o nosso paladar, mesmo que seja num apontamento. O nosso tem de estar no prato. O que é interessante é as pessoas comerem e conseguirem descobrir a nossa gastronomia. É isso que me faz diferente.

**O vinho é algo essencial numa refeição?**

**RP:** Só não é essencial para aqueles que não querem dizer. Não há outra resposta. Uma má harmonização entre um vinho e um prato estraga o vinho e estraga o prato. Não podemos ser radicais e se uma pessoa não bebe não há nada a fazer, embora não deva acompanhar uma refeição com leite, como já vi. Mas a partir do momento que entra o vinho, ele deve harmonizar a refeição. E garanto que o vinho ajuda a que refeição seja melhor.

**Onde há um maior risco: na cozinha ou na sala de refeições?**

**RP:** Nos dois lados. O que está a acontecer em Portugal é algo muito triste. Hoje, toda a gente quer ser Chef de cozinha e não devia ser assim. Como toda a gente quer ser Chef de cozinha não se vê brio na função de empregado de sala. Posso garantir-lhe que nenhum restaurante, mesmo com a melhor comida do mundo, se conseguirá impor se tiver um mau serviço de vinho e serviço de sala. É tão importante a comida como o serviço. E a culpa é das escolas de hotelaria é que não estão a incentivar os miúdos para essa área. Mas a sociedade também tem culpa, já que considera que estar na sala é servir e servir é ser subserviente. E nós Chefs também temos a nossa responsabilidade; as pessoas de sala têm de ser motivadas.

*considering a major risk, but I'm keeping it under wraps for the moment.*

**In addition to your reimagining of traditional Portuguese cuisine, is there a drive to take chances with other cuisines (Italian, Asian...)?**

**RP:** Yes. We already serve dishes that have nothing to do with our cuisine, but the flavours are very much our own. No matter the dish, I have to flavour it my way, find the Portuguese approach to it, even if it's just a minor touch. We have to put our spin on it. The interesting thing is for people to eat and be able to discover our cuisine. That's what makes me different.

**Is wine an essential part of a meal?**

**RP:** If anyone says the opposite, that's because they won't admit it. That's the truth of it. When your wine and your meal don't concatenate, you won't enjoy the meal or the wine. You can't be radical about these things and force someone to drink when they don't want to, although you shouldn't have milk with your meal (I've actually seen that happen). When you do have wine on the table, it should be harmonized with the meal. I guarantee that wine makes meals better.

**Where do you find greater risk: the kitchen, or the dining hall?**

**RP:** Both places are risky. What happens in Portugal these days is really sad. Everyone wants to be a Chef, and it shouldn't be that way. Because everyone wants to be a Chef, no-one takes professional pride in being a waiter. I'll tell you right now that no restaurant will survive if the wine and table service don't measure up to the food. It might have the best food in the world, it still wouldn't matter. Service is every bit as important as food. Schools aren't motivating kids to be waiters Society is to blame as well - if you're waiting on tables, you're serving, and to serve is to be subservient. We Chefs have some responsibility in all of this; service personnel needs to be motivated.

**But you do understand that one of our more prominent issues is the quality of waitressing.**

**RP:** Unquestionably. It's a real shame! We need to be congenial, professional, joyful and serene around



"Rui Paula, Uma cozinha no Douro"  
"Rui Paula, A kitchen on the Douro"  
Editora Quidnovi, 2008

**"A reputação de um restaurante constrói-se de uma maneira muito simples: com muito espírito de sacrifício, amor e paixão."**

**"A restaurant makes a name for itself in the simplest possible way: through sacrifice, love and devotion."**



**“O principal risco é que de um momento para o outro as pessoas deixem de apreciar a minha comida.”**

***“The greatest risk is that people will suddenly stop enjoying my food.”***





Mas tem consciência de que um dos nossos maiores problemas é precisamente o serviço de sala?

**RP:** Inquestionavelmente. Somos uma vergonha! Temos de tratar o cliente com simpatia, com profissionalismo, com calma, com alegria. É isso que se pretende do serviço de sala. E isso só se altera com formação e motivação. Se os miúdos querem ser todos Chefs de cozinha e não de sala é sinal de que estamos a dar mais valor ao Chef de cozinha. Mas o mais grave é que os miúdos querem ser Chef de cozinha quando não dominam nada. Querem começar as casas pelos telhados. Devem pensar que ser Chef é «Olha, agora vou ser Chef!». Isso não é assim! Nem cá nem em lado nenhum. Mas há mais: um Chef não é só cozinhar. Um Chef, hoje em dia, deve cozinhar bem, deve mandar fazer o prato e fazer bons pratos, deve dominar a sua equipa, ser um líder, um bom gestor, bom relações públicas. E isso não se aprende em um, dois, três anos.

Qual foi a sua formação?

**RP:** Aprendi tudo com a vida. Claro que fiz muitos estágios internacionais, foi preciso fazer, foi preciso ir. Tinha o primeiro ano de marketing, tinha cultura suficiente para entender as coisas. O que me faltava? Trabalhar e ver as técnicas. Foi o que fiz! Ia para as cozinhas, passava temporadas e regressava à minha. Foi assim que escolhi. Mas também nunca trabalhei para outros. Abri o meu primeiro negócio com 25 anos, o Cêpa Torta.

Já se deparou com alguma situação de crise? Como a resolveu?

**RP:** Nunca tive nenhuma situação de crise, graças a Deus. Um mês mais ou menos fraco, só isso. Não me posso queixar de nada, mesmo neste momento actual de crise.

Deseja abrir um restaurante em Lisboa?

**RP:** Não digo que um dia não possa abrir, mas tem de ter o conceito Rui Paula. Mas gosto de provar que as coisas funcionam no Norte. Nasci aqui, as minhas raízes são daqui. Se os meus negócios crescem no Norte, não me tenho de preocupar em ir para Lisboa. Não coloco essa hipótese de lado, mas também não coloco de lado abrir um restaurante em qualquer parte do Mundo. Mas, na minha opinião, tenho de preocupar-me com o ambiente em que cresci. É uma frustração se não singrar no ambiente em que cresci. E, até agora, tenho provado que é possível. Houve Chefs que não singraram e tiveram que ir para Lisboa. Eu, felizmente, não. Por outras palavras, não preciso de ir para Lisboa para ganhar dinheiro e para manter 50 pessoas empregadas. E duvido que haja em Lisboa, mesmo com um mercado maior, alguém a pagar ordenados fixos a 50 pessoas.

customers. That's what service is all about. You need training and motivation to succeed. If all the kids want to be Chefs and turn up their noses at waitressing, that means we value Chefs more. What's really bad is, youngsters want to become Chefs without adequate training. They'd like to build their houses from the roof down. They probably think being a Chef is a walk in the park. Things don't work that way! Not here, not anywhere else. But there's more to being a Chef than cooking. These days you need to be a good cook, delegate tasks and take on others, control your team, be a leader, a good manager, and good at public relations. That's not something you can learn in one, two or three years.

What was your training like?

**RP:** Life taught me everything I know. Obviously I took many international internships, I had to, I needed to go. I'd spent one year at university studying marketing. I was sufficiently cultured to understand things. So what was I missing? Working. Seeing technique in action. So I did! I'd work at these kitchens, spend seasons there, then come back to my own. That was my choice. I never worked for anybody else. I started my first business at 25, the Cêpa Torta.

Have you ever been through a crisis? How did you solve it?

**RP:** I've never been through a crisis, thank God. I've had the occasional slow month, but that's all. I can't complain, even now when there's a crisis going on.

Would you ever open a restaurant in Lisbon?

**RP:** I wouldn't say no, but it has to be based on the Rui Paula concept. I like to prove that things work here in the North. I was born here and this is where my roots are. With my business growing in the North, I don't have to worry about tackling the Lisbon market. I can't say it'll never happen, but I might open a restaurant anywhere in the world. The way I see it, I have to worry about the environment I grew up in. It would be seriously frustrating not to succeed in my own home. Until now I've been proving it can be done. Some Chefs couldn't make it, so they moved to Lisbon. Fortunately, that was not my case. In other words, I don't need to go to Lisbon to make money and keep 50 people on my payroll. I doubt there's anyone in Lisbon, even with a larger market, who keeps 50 people in their employ, paying them fixed wages.

**“Não se cozinha por tabelas, isso não existe, cozinha-se com alma, com paixão, com memória gustativa, que é, talvez, das nossas principais fontes de inspiração.”**

**“Charts and spreadsheets won't teach you how to cook. There's no such thing. Cooking takes soul, passion, and a memory for flavour – which is perhaps one of our main sources of inspiration.”**