



powered by CAFARTEIA

restaurantes

David Jesus: "Se tinha decidido que ia ser cozinheiro, ia morrer a tentar"

É um dos mais promissores jovens chefs portugueses e investiu tudo no Seiva. Hoje, é um dos restaurantes mais elogiados do país



21/01/2024 às 15:45



Tome nota deste nome.

texto Daniel Vidal

Quando decidi arriscar na abertura do meu primeiro restaurante, David Jesus fez-lo sem rede de segurança, ainda que seguro da bagagem que trazia. Chamou-lhe Seiva, numa homenagem ao pai e avô, resinheiros de profissão. Trabalhar é o seu lema, não o esconde. "Suprimo a minha vida pessoal em prol da minha paixão. Vivo sempre em função da cozinha, não o contrário", confessa.

Obstinado, incansável e seguro de si, gosta de recordar as origens, ao lado dos pais e avós, na quinta que tinham em Setúbal e onde foi aprendendo a cheirar, a ver e a provar os produtos da terra. Mas foi também onde enfrentou as primeiras dificuldades, sobretudo após a morte do avô.

"Tinha 7 ou 8 anos. Era gordinho na altura. Depois tive alguns problemas de saúde, uma bulimia. Só mais tarde, ao fazer terapia, é que consegui levantar todas estas luzes da infância", recorda. Foi também por essa altura que decidiu que queria ser cozinheiro.

Hoje, é um dos mais promissores chefs da sua geração, muito graças ao trabalho feito no Seiva, que em dois anos evoluiu para um dos mais elogiados restaurantes com uma cozinha feita única e exclusivamente à base de plantas e vegetais.

McCrispy

Crocante por fora, suculento por dentro.

NOVO Mostarda & Mel



Original



ARTIGOS RELACIONADOS

- A comida italiana vai invadir a Madeira durante uma semana inteira
- Fundador do Noma cria o novo grande restaurante da moda em Nova Iorque
- Morango e azeltona? Na Bizzarro Gelato, todos os sabores são improváveis
- Aos 10 anos, o Mini Bar está mais divertido e descomplicado
- Casa do Mar: o alojamento que nasceu do sonho de um casal apaixonado por Sesimbra
- Turista atrasou 40 minutos o relógio da Torre dos Clérigos no Porto



ESCAPADINHAS

PESQUISA LIVRE

ESTILO

"O meu avô tinha uma grande presença na praça de Setúbal. Ganhei com ele o gosto ao mar, ao produto. Com o meu pai ganhei o contacto com a terra, a agricultura, a pecuária", conta sobre a inspiração familiar. Os tempos difíceis da infância enfrentava-os na cozinha, onde se tornou autossuficiente aos cinco anos. "Saía da escola e ia para casa. Fazia arroz branco, bifes, coisas simples, sem complicar. Tinha que comer"

Recorda sobretudo "a força" do avô que, admite, se revela muito em si próprio, apesar da fase mais turbulenta na infância. "Foi uma fase em que tive mais problemas de amor próprio", conta. "Mas a comida e a cozinha surgiram como forma também de me conectar, de expressar a minha forma de estar. Sou cozinheiro por paixão."

Cresceu a comer da terra, sabores tradicionais. Havia bifanas, couratos, tripas, cabidela. É aliás a cabidela que trouxe consigo até ao Seiva e que, admite, é hoje um dos pratos que mais o orgulham. Naturalmente, uma cabidela sem sangue, sem carne.

Puxou da criatividade e recriou o prato com recurso às muitas técnicas elaboradas que aprendeu durante anos duros nas cozinhas de alguns dos melhores restaurantes do mundo. Caldo de alho negro, cogumelos, os habituais cominhos, vinagre e está feito um dos pratos que, volta e meia, regressa à ementa do Seiva, com uma ou outra alteração.



Sonhava sobretudo com aquilo que "nunca tinha podido comer", os pratos fotogénicos e elaborados que ia vendo na televisão. Os restaurantes de fine dining que estavam muito para lá das posses da família. "Cresci com a ilusão de que um dia gostava de trabalhar em restaurantes que cozinham comida que eu nunca conseguí comer. Foi por isso que segui o fine dining: ter contacto com algo que de outra forma seria impossível."

Aos 16 anos, já obstinado e com a decisão tomada, ainda enfrentou a hesitação dos pais, que o queriam ver como engenheiro. David já tinha outro plano. Inscreveu-se na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, onde deu tudo o que tinha. A adolescência, as farras habituais dos 20, ficaram-lhe vedadas por escolha própria.

"Queria chegar ao nível mais alto possível, queria ir aos melhores restaurantes. Queria mostrar que era possível alguém vir do meio do nada e fazer a diferença", conta. "**Sou teimoso e determinado. Se tinha decidido que ia ser cozinheiro, ia morrer a tentar.**"

Estudar não era suficiente, até porque "não tinha dinheiro". Em simultâneo, começou a trabalhar no estrelado Fortaleza do Guincho, sob as ordens de Vincent Farges. "Quando mais aprendia, mais fome tinha", recorda. "Vinha de 10, 11, 12 horas a trabalhar para ter aulas no pós-laboral, às oito da noite. Estava ali malta que tinha passado o dia todo sem fazer nada, a jogar, nos copos."

Aprendeu ao lado dos melhores, trabalhou sob as ordens de João Rodrigues, Miguel Rocha Vieira, Quique Dacosta, mas poucos deixaram uma marca como a que deixou David Muñoz, um dos mais aclamados chefs no mundo e criador do elogiado DiverXO, em Madrid, atualmente o terceiro classificado na lista dos World's 50 Best e detentor de três estrelas Michelin. Foi estagiário, deixou o restaurante e acabou por ser novamente convidado a regressar. Foram quase quatro anos de aprendizagem e trabalho intenso.

"Foi um das pessoas que mais me impactou, pela forma de estar, pela dinâmica, pela impetuosidade. Mexeu comigo", conta sobre a experiência e sobre a "verdadeira relação de amor" que criou com o DiverXO. Dormir era secundário e apenas uma tarefa a mais na check list. "Vivia tanto, tanto aquilo, que chegou ao ponto de me fazer mal. Mas tenho saudades todos os dias."

O ritmo só abrandou com o regresso a Portugal, depois de receber um convite. Fez as malas, arranjou polso na cidade e fez dela a sua casa até hoje.

Ainda não estava na altura de abrandar. Rapidamente se inquietou, fez as contas aos 20 mil euros que tinha guardados e decidiu arriscar num restaurante por conta própria. Fez nascer o Seiva, ainda sem grandes ambições. Precisava de se estabelecer e "safar o mais rapidamente possível!". **Sem dinheiro para**

ZONA

PREÇO

PESQUISAR



Siga-nos no Instagram

COMER & BEBER

PESQUISA LIVRE

ESTILO

ZONA

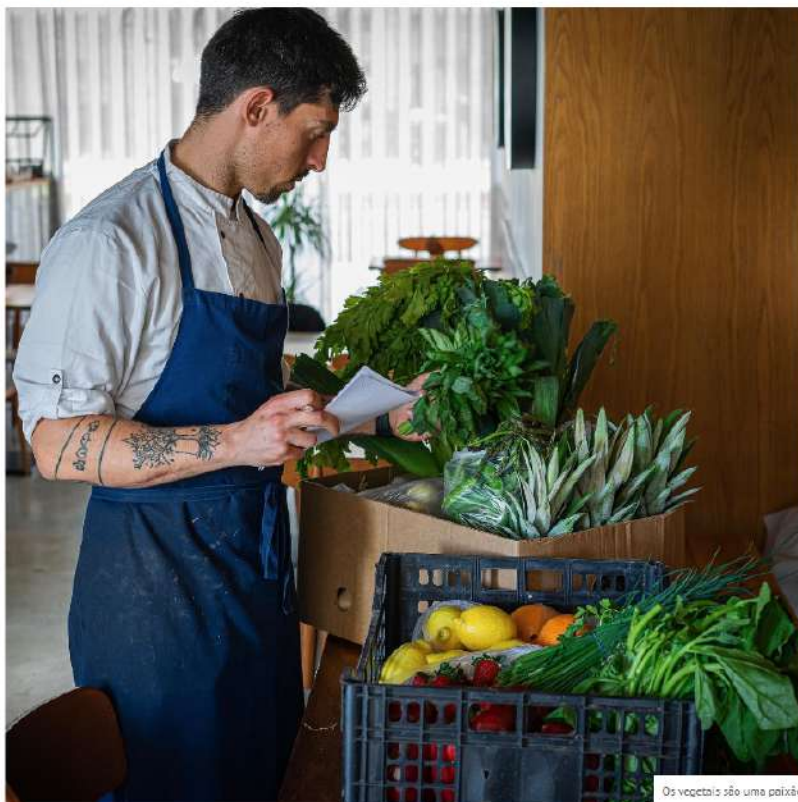
PREÇO

PESQUISAR

comprar "carnes, peixes e ingredientes que ajudassem a posicionar", vieram-lhe à mente os vegetais, apesar de comer de tudo. Foi estratégico.

"Se tentasse ser muito criativo, podia correr o risco. E ao cozinhar plantas, entrava num nicho que estava em crescendo e tinha pouca procura, mas tinha margens mais confortáveis, menos perecibilidade e todos estes fatores começaram a ganhar peso."

Aos poucos, o Seiva passou de ser um pequeno e modesto espaço com pratos vegetarianos, para atrair cada vez mais conhecedores e apreciadores. O serviço afinou-se, evoluiu, até se tornar num dos vegetarianos mais elogiados do País. "Sempre estive consciente das minhas capacidades como cozinheiro, da minha visão de cozinha", acrescenta. "E sei que foi um salto no desconhecido, sem rede, mas era o que eu tinha. Não tinha mais."



Os vegetais são uma paixão.

Ao mesmo tempo, foi assistindo à evolução do público. "A maioria dos meus clientes são omnívoros. As pessoas não vão ao Seiva porque são vegetarianas, só porque é bom, mas também porque é o meu restaurante. Foi um processo natural. O restaurante também está mais bem decorado, mais acolhedor, um serviço melhor – e naturalmente mais caro."

Apesar da homenagem no nome e nas raízes, a verdade é que já muitos se sentaram à mesa a provar as criações de David Jesus, exceto os pais. "Nunca foram comer aos restaurantes onde trabalhei. É uma batalha que tenho em mim, mas eles também nunca se mostraram muito disponíveis para entender esta linha de cozinha", conta. "Neste momento, a minha luta é trazer o meu pai aqui. Está sempre a dizer-me: 'um dia vou. E eu digo: 'hás-de morrer e não vens'. (risos)."

É nesta espécie de nova fronteira da culinária, nos vegetais, que David Jesus quer brilhar. "As especiarias são plantas, e se o são, conseguimos viajar o mundo através delas", afirma. "É isso que defendo no Seiva, uma cozinha do mundo de base de vegetariana. O vegetal é sempre o ponto de partida. Depois aplicamos técnica, sabor, visão."

"Faltava posicionar os vegetais num nível mais alto de cozinha. E isso faz com que os omnívoros tenham que dar à perna, faz com que tenham que olhar para as coisas e pensar: quando meto um carabineiro no prato, meto um puré, mas o que aquele rapazito faz com o puré, faz com que ele valha o mesmo ou mais do que o carabineiro. E é isto que põe o ciclo a andar ao contrário."

Nesta odisséia entre vegetais, David Jesus destaca um: a singela couve. "É um dos vegetais que mais surpreendem. Se calhar, consigo dizer de cabeça cinco formas de as cozinhar e é aí que se começa a fazer a diferença", explica. "Cozinhar com plantas obriga a uma maior sensibilidade, à cor, ao sabor. É uma sensibilidade que não se ensina. Algo que me leva novamente à infância, quando era miúdo e andava no campo com o meu avô, e ele me dizia: 'pá, cheira lá estas cebolas'. Eu achava piada, nunca percebi muito bem, até agora. Hoje dou por mim a cheirar as cebolas e a dizer: olha, boa cebola, pouco ácida, doce, isto vai dar um bom prato."

Já não percorre a quinta de família em Setúbal, mas encontrou uma forma de se "continuar a conectar", como costuma dizer. Arranjou um pequeno terreno em Penafiel onde cultivava vegetais para uso próprio e continua a fazer as rondas pelos mercados. Também trabalha em proximidade com as cooperativas agrícolas, por forma a "condicionar as sementes da região" e, consequentemente, "a entrada de produtos nos mercados". "Para não andarmos a comprar só cebola, cenoura, batata ou couve."

O expoente máximo de tudo isto vive-se à mesa do Seiva, entre a cabidela vegetal e outros pratos que estão em constante rotação na ementa, quase tão inquieta quanto o chef, que vai puxando pela memória para elencar alguns dos seus favoritos. Entre eles, a açorda e couves do avô, mais uma homenagem. "Era

uma açorda de coentros tradicional, mas depois levava um molho romesco, uma emulsão de gema de ovo, alho, couves cozinhadas na brasa e um papel de couve que parece um vidro, super brilhante, super bonito”, descreve.



A ambição não falta na cozinha do Seiva que, embora seja o primeiro grande amor, David Jesus pretende que não seja o único. Será, se tudo correr bem, a primeira etapa rumo ao sonho: um restaurante de fine dining onde se cozinha tudo. “E conseguir ganhar três estrelas Michelin. É um objetivo e algo que acredito que conseguirei fazer.”

Por enquanto, o próximo passo será feito não muito longe do Seiva, mas agora **no Porto, onde ultima os preparativos para a inauguração de um novo projeto e onde também terá uma cozinha à base de vegetais**, mas num ambiente mais informal. “Vamos ter francesinha, um Wellington, cabidela – diferente da do Seiva. Quero provocar”, afirma sobre mais um projeto que lhe vai roubar ainda mais tempo.

Dez anos depois de se ter comprometido com a cozinha, olha sem mágoas para a adolescência passada entre tachos, sem tempo para grandes aventuras. “Se me arrependo? Nada. Tenho 28 anos, estou a abrir o meu segundo restaurante. Sou dono da minha própria vida. Como, bebo, viajo para onde quiser, tenho carro, tenho casa, tenho alguns luxos, sou independente”, conclui. “Não tenho vícios. Bem, talvez o trabalho seja um. Claro que condiciona a minha vida, impede-me de fazer algumas coisas. Mas há que semear para colher.”

FICHA TÉCNICA



MORADA

Rua Sarmento
Pimentel 63
4450-790 Leça da
Palmeira



HORÁRIO

Terça, das 19h às 22h;
quarta a sábado, das
12h às 15h e das 19h às
22h



REDES SOCIAIS

Website
Instagram



PREÇO MÉDIO

Mais de 50€



TIPO DE COMIDA

Vegetariana, Fine
Dining

VER MAPA

PUBLICIDADE



**NESTE WORKSHOP VAI
APRENDER A FAZER**



OURIÇOS DE MADEIRA SUPER ORIGINAIS

Artigo Patrocinado por CUPRA

BRANDED CONTENT

OUTROS ARTIGOS DE COMIDA



Arábia Saudita vai abrir uma loja de bebidas alcoólicas pela primeira vez em 70 anos.



Lisboa quer proibir venda de álcool para consumo na rua a partir das 23 horas



A mostarda e o mel chegaram ao clássico McCrispy do McDonald's



Prado entra a ganhar nos prémios Mesa Marcada e João Rodrigues volta ao top dos chefs

ARTIGOS RECOMENDADOS



Está aí o primeiro evento gratuito do ano da Lisbon Digital School



Ericeira: uma das melhores vilas turísticas do mundo tem vida o ano inteiro



O sucesso mundial "Forever Tango" regressa a Portugal para cinco sessões



EUROSTARS CIUDAD DE LA CORUÑA

Eurostars Hotels PT

Reserva



Marido de Sandra Bullock morre com ALS,...

NIT

promoção

ATE -40%

Aproveite até -40% numa seleção de Cosmético...

El Corte Inglés

Compre já



Morreu o chef d'O Pastus, Hugo Dias de Castro

NIT



Os nascidos entre 1940 e 1992 já podem obter...

Investimento inteligente

Saiba Mais



A icónica Banguete fotografada pelo novo...

Patrocinado - XIAOMI

ÚLTIMOS ARTIGOS DA NIT



É oficial: a segunda temporada de "Squid



Rui Sinel de Cordes acusado de ameaçar



Sérgio Godinho leva-nos de Guimarães ao

Game" vai mesmo estreiar este ano

mulher durante espetáculo de stand-up comedy

norte de França no seu terceiro romance

AGENDA NIT



ESTATUTO EDITORIAL | FICHA TÉCNICA | TERMOS E CONDIÇÕES | CONTACTOS
NIT é uma marca registada de MadMen, Lda.



ENTRETANTO, EM...



Este sábado é lançado novo livro com a história de Cascais e estão todos convidados

CASCAIS



Diogo Ferreira: "Os presos políticos da revolução de 1934 merecem que a história deles seja contada"

SETÚBAL

Octant Douro lança programa de wellness com terapias para todos os meses do ano

PORTO



Nova coleção da Seni Store está cheia de brilhos que todas as mulheres vão adorar

SEIXAL



Este restaurante de Oeiras só tem picanha no menu. Pode repetir as vezes que quiser por 15,90€.

OEIRAS



O antigo jogador do Sporting que abriu "um pequeno paraíso" no centro do País

COIMBRA

