

Famosas na cozinha

"Os meus pratos são reflexo da minha PAIXÃO"

Depois de experimentar o cinema e a ginástica, foi com a arte da culinária que a chef Isabelle Alexandre, mais se identificou. Conheça melhor o percurso desta profissional.

*Chef
Isabelle Alexandre*

Como e quando entrou no mundo da culinária? Teve alguma influência familiar?
Em criança gostava imenso de chocolate, da comida feita pela minha mãe, e gosto de comer bem e experimentar novos sabores. A cozinha não era a minha principal paixão, primeiro estava o cinema, depois a ginástica e finalmente a cozinha. Após experimentar o cinema e a ginástica sem grande resultado, foi com a arte da cozinha que melhor me identifiquei e pela qual me apaixonei.

Tem uma carreira com mais de 20 anos e já trabalhou em países, como França e Estados Unidos. Conte-nos um pouco dessa experiência.
Fiz os meus estudos em Paris e em Lausannes, depois parti para Washington DC para procurar o meu primeiro emprego. Graças a Jean Louis Palladin, famoso chef de cozinha nos EUA, obtive o meu primeiro trabalho como chef de Pastelaria, depois a minha experiência mais importante foi com Michel Richard o meu mentor no Restaurante Citronelle,

onde cheguei ao lugar de chef de Cozinha. Depois de 23 anos nos EUA, regressei a França e como nova experiência fui trabalhar no Le Grand Écuyer de Yves Thuriès, restaurante com uma estrela Michelin.

A maioria dos chefes de cozinha reconhecidos mundialmente, são homens. O facto de ser mulher, alguma vez lhe deu algum dissabor?
Não, porque as mulheres sempre estiveram em casa e na cozinha. O homem conseguiu esta evolução e notoriedade mais cedo em parte devido à sua liberdade. As mulheres não conseguiram antes esse reconhecimento, porque primeiro estava a família e os filhos. Para se dedicar à cozinha, é necessário ter primeiro paixão pelo trabalho e depois muita disponibilidade e tenacidade.

O que é que é necessário para ser um bom chefe?
Ter muita paixão, questionar-se diariamente, evoluir, inovar e sobretudo proporcionar prazer ao cliente.

Esta é a segunda vez que trabalha em Portugal, como é que tem sido o desafio de estar à frente da cozinha do Ad Lib?

Voltar a trabalhar em Portugal foi pura coincidência, procurava um trabalho no Grupo Accor e vi uma proposta para chef de cozinha em Filadélfia, inscrevi-me mas foi o Sofitel Lisbon Liberdade que me chamou primeiro. Tem sido um desafio interessante estar à frente da cozinha do Ad Lib, que me permitiu uma nova experiência no domínio da cozinha portuguesa, pois apesar de a conhecer do passado, continuo a descobrir o sabor português.

Como é que caracteriza os seus pratos?
São o reflexo da minha paixão, da minha experiência internacional.

O que pensa sobre a cozinha portuguesa, nomeadamente sobre os hábitos alimentares dos portugueses?
A cozinha portuguesa recorda-me a cozinha espanhola e sul-americana, onde a base é igual, cebola, pimento, tomate, limão, pepino, azeite e feijão. Estes são ingredientes usados todos os dias na cozinha e em várias formas de cozinhar.

Na sua opinião a que se deve o sucesso de uma receita?
Na captação do maior público, porque na sociedade moderna, o tempo, os produtos e o preço são de grande importância, mas a boa confecção e um toque especial é fundamental para impressionar os clientes.

Qual é a sua especialidade culinária?
Não tenho nenhuma especialidade de referência, gosto imenso de especiarias e texturas diferentes, que estão presentes todos os dias nos pratos que confecciono.

Actualmente, ainda dá cursos de culinária? Conseguir conciliar as duas coisas?
Em Portugal ainda não consegui, no entanto, espero vir a ter essa oportunidade, pois já o fiz com sucesso.

Quais são os seus projectos para o futuro, pensa algum dia vir a ter o seu próprio restaurante?
Continuar a profissão dentro do seio Accor, para alargar os horizontes e descobrir novas culturas e produtos.

Salada de espinafres e rúcula com maçã, noz e vinagreta de roquefort

4 porções		servir de imediato	
25 min.		fácil	
não congelar			



- 1 chávenas (de chá) de mostarda de Dijon
- 2 dl de vinagre de framboesa
- 2 dl de azeite
- 2 dl de óleo de girassol
- 50 g de queijo roquefort
- 100 g de espinafres
- 100 g de rúcula
- 1 maçã smith
- 30 g de nozes
- 30 g de sultanas
- sal e pimenta q.b.

- 1 Faça o vinagreta: coloque numa tigela, a mostarda e o vinagre; verta, a pouco a pouco, o azeite e o óleo. Envolve e adicione metade do queijo roquefort, cortado em pedaços.
- 2 Arranje os espinafres e a rúcula e coloque-os numa saladeira. Junte a maçã, cortada aos cubos, as nozes e as sultanas. Tempere com sal e pimenta e verta o vinagreta. Acrescente o restante queijo e sirva de seguida.

12 porções		1 dia	
20 min		fácil	
não congelar			

Camarões salteados em molho de chalotas, limão e coentros



- 20 camarões
- 5 chalotas
- 100 g coentros
- 3 limões (sumo)
- 4 c. (de sopa) de azeite
- 1/4 l de vinho branco
- 100 g de manteiga sem sal
- sal e pimenta q.b.

- 1 Descasque os camarões e reserve-os no frigorífico. Prepare o molho: descasque as chalotas, pique-as finamente e reserve-as. Lave os coentros, pique-os grosseiramente e retire o sumo aos limões.
- 2 Aqueça uma frigideira grande e verta o azeite. Junte os camarões, deixe-os fritar em lume forte e tempere-os a gosto com sal e pimenta. Quando tiverem cor, vire os camarões e junte chalotas, o vinho branco, o sumo dos limões e a manteiga.
- 3 Mexa rapidamente até a manteiga estar fundida e, no fim, acrescente os coentros picados. Retire a frigideira do lume e coloque os camarões no centro de um prato, juntamente com o molho.