REPORTAGEM A NOVA VIDA DO ATOR PAULO ROCHA NO RIO DE JANEIRO

notícias TV

Nº 288 DE 1 A 7 DE MARÇO | ESTA REVISTA FAZ PARTE INTEGRANTE DO DIÁRIO DE NOTÍCIAS Nº 52 552 E DO JORNAL DE NOTÍCIAS Nº 273/125 E NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE

BASTIDORES DA CONTRATAÇÃO DO ANO

ALMOÇO JUNTO AO TEJO CONVENCEU MARQUES MENDES

FRANCISCO MENEZES LIDERA 'A TUA CARA NÃO ME É ESTRANHA'

O HOMEM DAS MIL VOZES JÁ FOI "O GAJO DO TRÂNSITO"

GORDON RAMSAY

Era para ter sido futebolista, mas uma lesão trocou-lhe as voltas. Hoje, **é o *chef* que mais fatura em todo o mundo.** Tem 11 estrelas Michelin e uma legião de fãs que segue fervorosamente os seus programas

"O MEU CARISMA AJUDOU-ME A CHEGAR AQUI"

SIGA-NOS NO FACEBOOK

46 anos

GORDON RAMSAY

"QUER AS CÂMARAS ESTEJAM OU NÃO LIGADAS, **SOU SEMPRE O MESMO GORDON"**

Irreverente, frontal, sentido de humor peculiar. Em adolescente, só tinha olhos para o futebol. Mas a cozinha trocou-lhe as voltas e hoje é o 'chef' que mais fatura em todo o mundo. Formatos como 'Hell's Kitchen' ou 'Masterchef' fizeram da sua forte personalidade uma imagem de marca à escala global. À **NTV**, recorda a primeira estrela Michelin. Diz que balançar a carreira e a família é difícil e revela novos projetos na TV e nos livros. E que adorou conhecer Portugal. Palavras para quê? Gordon Ramsay.

Por **Nuno Cardoso** Foto **Fox Life / Divulgação**

Gordon lançou recentemente em Portugal o seu mais recente livro de culinária, *Cozinha sem Limites*. A sua mensagem nesta obra é clara: qualquer pessoa pode ser bom cozinheiro. No que toca aos pratos e tachos, cozinhar é difícil ou somos nós que complicamos?

É precisamente aí que quero chegar com este livro. O meu objetivo é despir toda a complexidade e o trabalho duro na cozinha e levar as pessoas de volta às coisas básicas, ao fundamental e àquilo que interessa realmente. Mas é claro que a prática leva à perfeição. A partir do momento em que se aumenta a confiança, fica-se mais à vontade para ser mais experimental na cozinha.

No novo livro, as receitas são simples, modernas e baratas. Na cozinha, menos equivale a mais?

Sem dúvida que sim! Especialmente para quem está a começar. E para quem tem de cozinhar para outras pessoas, costumo dizer sempre que os clientes ou amigos gostam de ver e saber o que têm no prato. Mantenham as refeições inovadoras mas simples e não sobrecarreguem o prato.

Desde o primeiro livro de culinária que Gordon editou, em 1996, até este novo *Cozinha sem Limites*, já lançou mais de vinte obras até agora. Já está a pensar numa ideia ou perspetiva inovadora para o próximo?

Neste momento ainda não tenho nada de concreto para partilhar sobre um novo livro, mas estou sempre cheio de ideias novas.

O novo livro dá também nome ao programa que se estreou em 2012 no Reino Unido e que chegou em fevereiro a Portugal, exibido na SIC Radical. Quão diferente é para si concretizar o mesmo projeto em televisão e no papel? Prefere um em detrimento do outro?

Cada um deles exige um processo muito diferente, mas não diria que prefiro fazer um em relação ao outro. É ótimo estar numa posição em que consigo fazer ambas, especialmente quando se complementam tão bem.

Para além de todos os programas que já apresentou na televisão, de dicas de culinária e receitas, Gordon também

tem criado um verdadeiro império no campeonato dos *reality shows* (*Hell's Kitchen*, *Masterchef*, *The F Word* ou *Hotel Hell*). Tem algum que tenha gostado mais de fazer?
Todos os *reality shows* que fiz são muito diferentes entre si e, por isso mesmo, adorei participar em todos por uma ou outra razão.

No ano passado, lançou o *reality show Hotel Hell*, nos EUA, com o objetivo de revitalizar unidades hoteleiras em declínio. Que balanço faz deste programa?
Hotel Hell foi absolutamente brilhante e adorei gravar o programa. Fico muito contente por termos a oportunidade de fazer uma segunda temporada nos EUA, encomendada pela Fox.

Na versão norte-americana de *MasterChef*, que em Portugal acompanhamos através da Fox Life, para além de ser um dos jurados, Gordon é o produtor do concurso. O que é que o fascina neste lado da televisão?
Há alguns anos criei uma produtora, a One Potato Two Potato. Este lado de produtor é algo que já não é novidade para mim. Desde que me lembro que sempre tive um grande interesse no ambiente atrás das câmaras e tudo o que se passa lá.

"ESTIVE EM PORTUGAL E GOSTEI IMENSO. FOI HÁ ALGUNS ANOS, MAS ESPERO PODER VOLTAR, EM BREVE"

Correm rumores que Gordon se prepara para produzir o seu primeiro projeto de ficção, uma série dramática chamada *The Inferno*, para o canal NBC.
Sim, é verdade. Estou muito entusiasmado por saber que isso vai mesmo acontecer.

A trama gira em torno de dois restaurantes de Nova Iorque que estão à beira da falência e que decidem contratar um misterioso e "milagroso" *chef* italiano. Há algum aspeto autobiográfico nesta série?
Não é, de qualquer forma, baseado em mim, mas talvez surjam algumas histórias ao longo da série baseadas em experiências que me aconteceram ou a que assisti no passado.

Os seus programas são vistos em todo o mundo, através de produções norte-americanas ou britânicas. Quais são as maiores diferenças em fazer televisão nos e para os EUA e para o Reino Unido?
Cada país tem o seu tipo de público, mas em todos eles limito-me a cumprir a mi-

nha tarefa. Sou sempre eu próprio em todos os formatos.

Como é que encara esta explosão de programas de culinária na televisão, nos últimos anos?

Explosão é uma boa descrição do cenário. Para mim, acho que é fantástico porque se cria uma variedade dentro dos programas de culinária na televisão, para todos os gostos e públicos.

Com uma carreira na cozinha de décadas [Gordon estreou-se como cozinheiro no início dos anos 80], a revista *Forbes* listou-o como o *chef* que mais faturou ao longo do ano de 2012, em todo o mundo. Como é que se sente ao olhar para este império que criou?

Sinto-me muito orgulhoso daquilo que construí até agora, mas não é o fim, não termina aqui. Ainda existem tantas coisas que quero fazer e conquistar. E tenho uma grande equipa atrás de mim, que partilha comigo o mesmo nível de paixão e ambição.

Antes de decidir que queria seguir a cozinha e ter tirado o curso na Universidade de North Oxfordshire Technical, Gordon tinha outra paixão: o futebol. Começou a jogar aos 12 anos e chegou a fazer parte de equipas como o Warwickshire e Rangers. Foi uma decisão difícil trocar o futebol pelos pratos?

O meu sonho era ser jogador de futebol, mas uma grave fratura no joelho, com 18 anos, fez que não pudesse continuar a jogar. Foi aí que comecei a minha aprendizagem para *chef* e abracei esta paixão enorme pela comida. Desde então nunca mais olhei para trás.

Quando começou a sentir o bichinho da cozinha? Em criança já andava a espreitar os pratos que se faziam lá em casa?

Lembro-me muito de a minha mãe fazer comida em casa, de manhã, para levar para o trabalho, e eu estava sempre muito entusiasmado para perceber o que ela tinha cozinhado pelo cheiro que se espalhava pela casa. Mas confesso que foi só na universidade que realmente descobri esta paixão pela comida.

Gordon tem atualmente 11 estrelas Michelin, o que é uma conquista fantástica. Ainda se lembra do dia e do momento em que recebeu a primeira, em 1993?

Quando recebi a primeira estrela Michelin, estava obviamente nas nuvens. Tinha trabalhado imenso naquele restaurante [o londrino Aubergine] para chegar ali e foi um momento em que senti um enorme orgulho.

Tem cerca de 30 restaurantes espalhados pelo mundo sob a sua responsabilidade. Como está o negócio da hotelaria nos dias de hoje, com a crise económica e global que se vive?

Acabámos de fechar o ano no Reino Unido com a nossa melhor situação financeira até agora, apesar de toda a paisagem de dificuldade que se vive. Estou muito orgulhoso da forma como se têm aguentado os meus restaurantes, em especial os que abriram mais recentemente, na Irlanda e nos EUA.

A sua forte personalidade e a sua "bruta" frontalidade são duas das suas maiores características. Preocupa-se em saber qual é a perceção que o público tem de si?

Sempre tentei ser verdadeiro e manter-me fiel à minha forma de ser quando estou a gravar um programa de televisão. Sou uma pessoa extremamente apaixonada pelo que faço, mas aquilo que costumo dizer às pessoas é para se lembrarem de que horas e horas de gravações em bruto são editadas e transformadas em minutos na televisão. Daí que as imagens não sejam completamente precisas da minha personalidade.

Mas concorda que é um homem com enorme carisma.

Sim. O meu carisma ajudou-me a chegar até aqui. Quando surgiu a primeira oportunidade de aparecer num programa de televisão, aquilo tudo era um universo alienígena para mim. Mas assim que as câmaras começaram a gravar pareceu-me tudo muito normal e consegui comportar-me com naturalidade. Acho que é por causa disso que as pessoas gostam de ver os programas. Ainda hoje, quer as câmaras estejam ou não ligadas, sou sempre o mesmo Gordon.

Para além da carreira como *chef*, também é um homem de sorte no amor. Gordon mantém um casamento estável há 17 anos e tem quatro filhos. É difícil encontrar equilíbrio entre o tempo que se despende para o trabalho e para a família?

Passar tempo com a minha família é muito importante para mim, faço questão de arranjar tempo na agenda para isso. É claro que às vezes torna-se difícil balançar as duas coisas, mas eu e a Tana [mulher] não somos os únicos pais no mundo a dividir-se entre vários compromissos.

Já viajou pelo mundo inteiro. Alguma vez teve a oportunidade de visitar Portugal?

Sim, já estive em Portugal e gostei imenso de conhecer. Isto já foi há alguns anos, mas espero poder voltar em breve ao vosso país.

Por fim, tenho de lhe perguntar: há algum prato que odeie?

Pratos específicos, acho que não. Mas não gosto de coisas demasiado cozinhadas. Talvez seja por isso que as pessoas não se oferecem para cozinhar para mim normalmente! NTV

PUB

POLÉMICA É O SEU NOME DO MEIO **DENTRO E FORA DA TV**

O sucesso de Gordon Ramsay em várias frentes (TV, hotelaria e turismo) contrasta com o seu percurso pessoal. O 'chef' mais popular do mundo viveu com um pai alcoólico, enfrentou o padrasto em tribunal e não fala com o irmão, que vive na rua. Salva-se o casamento, há 17 anos.

Por **Nuno Cardoso**

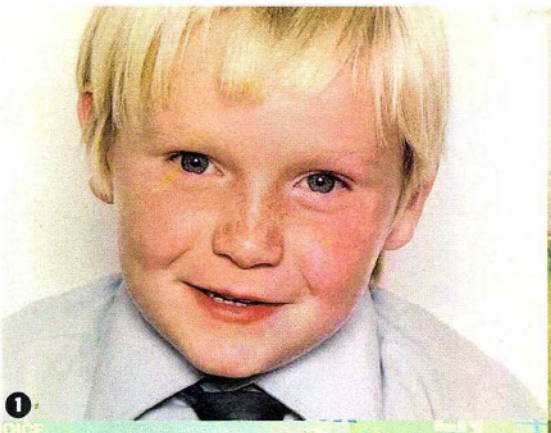
Sete programas de televisão de sucesso. Cerca de 30 restaurantes espalhados pelo mundo. Mais de 20 livros editados. 30 milhões de euros de faturação em 2012. Precisa de mais números? Gordon Ramsay é o mais popular e bem-sucedido *chef* em todo o mundo, protagonizando uma vida e uma carreira que andaram de mãos dadas no que toca a polémicas.

Nascido em Johnstone, Escócia, Gordon Ramsay mudou-se, com 5 anos, com a família para Inglaterra. Em criança, era descrito por familiares como traquina e atlético. Era o segundo de quatro irmãos. Pelo caminho, mudaram de casa várias vezes, muito devido a problemas e erros cometidos pelo seu pai Gordon, alcoólico e com frequentes comportamentos violentos. Acabaria por morrer, em 1997, vítima de excessos com a bebida.

O seu maior suporte foi a mãe Helen, uma enfermeira com quem viveu até aos 16 anos, fase em que decidiu que precisava do seu espaço e se mudou para um pequeno apartamento. Por esta altura já jogava futebol há quatro anos no clube Warwickshire, uma das suas maiores paixões. Ainda passou pelos Rangers, mas uma série de lesões obrigou-no a afastar-se dos campeonatos profissionais.

Sem saber muito bem o que fazer, Ramsay acaba por se inscrever na Universidade North Oxfordshire Technical, onde tirou o curso de Hotelaria com 19 anos. O bichinho pela comida já vinha de criança, mas foi na universidade que Gordon percebeu que tinha escolhido o caminho certo. Terminados os

1. No *Masterchef* norte-americano, é jurado e produtor desde 2010
2. *The F Word* fez sucesso no Reino Unido, em 2005
3. *Hell's Kitchen* é o *reality show* em que Gordon treina aspirantes a *chef* na sua cozinha
4. *Hotel Hell* foi o último *reality show* que estreou, em 2012
5. *Kitchen Nightmares* mostra Ramsay a reabilitar vários restaurantes em declínio



1. Gordon Ramay era uma criança traquina
2. O *chef* com a mulher, Tana, e três dos quatro filhos (Megan, Holly e Matilda)
3. Gordon jogou dos 12 aos 18 anos, em duas equipas de futebol. Na foto, com os Rangers
4. O irmão Ronnie foi preso, em 2007, por tráfico e consumo de heroína. Hoje, os dois não se falam

cursos, vieram os estágios e os primeiros trabalhos. No início dos anos 80, começou a dar cartas no Hotel Wroxton, em Oxfordshire, mas o seu envolvimento sexual com a dona do espaço tornou a sua situação profissional complicada e acabou por sair.

Nos anos seguintes, aprendeu gastronomia francesa e trabalhou em vários restaurantes conceituados em Londres e em Paris. O esforço compensou e, em 1993, recebeu a primeira de 14 estrelas Michelin pelo trabalho no Aubergine. Cinco anos depois, abre o seu primeiro restaurante em Chelsea. Hoje tem cerca de 30 espalhados pelo mundo (Inglaterra, França, EUA, Dubai, Tóquio, África do Sul ou Austrália).

O seu carisma e dedicação despertaram a atenção do universo televisivo. Em 1998, o Channel 4 estreia uma série documental que segue o dia a dia de Ramsay, *Boiling Point*. Alguns anos depois, em 2004, chegam dois *reality shows*, que se tornaram formatos de sucesso não só no Reino Unido mas também nos EUA (*Kitchen Knightmares*, em que ajuda restaurantes em declínio a darem a volta ao seu negócio, e *Hell's Kitchen*, em que os concorrentes trabalham na cozinha de um restaurante de Ramsay). No ano seguinte, voltou a apostar na televisão, com *The F Word*, em que misturava receitas, competições entre celebridades na sua cozinha e reportagens sobre gastronomia.

Em 2010, leva *MasterChef* até aos EUA, num formato em que era jurado e produtor. Para além de *Hotell Hell*, que arrancou no ano passado e no qual Ramsay reabilita unidades hoteleiras à beira da falência, o britânico de 46 anos está a preparar *The Inferno*, a sua primeira série de ficção, um drama para a NBC.

Com uma carreira que vai de vento em popa na televisão, também no amor Gordon Ramsay é um homem de sorte. Está casado com Tana há 17 anos, com quem tem quatro filhos (Megan, de 15 anos, os gémeos Jack e Holly, de 13, e Matilda, de 11).

Com vários prémios de gastronomia no currículo e uma forte vertente solidária (doa, várias vezes, dinheiro a associações carentes), os laços familiares de Ramsay já lhe trouxeram alguns problemas. O *chef* e o padrasto mantiveram uma batalha judicial, depois de Gordon ter acusado Chris, que nomeou seu parceiro de negócios, de consultar os seus *e-mails* pessoais e desviar dinheiro do império hoteleiro de Ramsay. O padrasto negou as acusações e processou o popular cozinheiro. Resultado? Gordon cansou-se e pagou três milhões de euros a Chris para terminar a "guerra" e para este se afastar dos seus negócios de vez.

A PRIMEIRA PAIXÃO DE RAMSAY FOI O FUTEBOL. LESIONOU-SE AOS 18 ANOS E DEIXOU DE JOGAR. SÓ ENTÃO SURGIU A COZINHA

Também a sua relação com o irmão mais novo não é pacífica. Em 2007, Ronnie foi preso por transportar uma grande quantidade de heroína, droga de que era dependente há anos. Fartos do vício de Ronnie (Gordon chegou a pagar a inscrição do irmão em cinco clínicas de reabilitação), tanto o *chef* como a mãe recusaram-se a contratar a um advogado para o livrar da situação. Hoje, o irmão mais novo de Gordon já cumpriu pena, mas continua sem falar com a família e atualmente vive na rua.

Uma vida de polémicas dentro e fora do ecrã. Odiado por muitos e amado por outros, não há dúvidas: é pela sua personalidade forte que Gordon chegou onde está hoje. NTV