

GORDON RAMSAY

Entrevista

“Estou na minha
melhor forma
de sempre”



É um dos chefes mais famosos do mundo

“Estou na minha melhor forma de sempre”

Aos 46 anos, Gordon Ramsay não para. Os seus programas de televisão multiplicam-se, lançou um novo livro de culinária, é um pai atento e prepara-se para participar no *Ironman*, uma prova de atletismo de grande exigência física.

Então um novo programa e um novo livro, *The Ultimate Cookery Course*?

É mesmo! O Gordon a portar-se bem!

A sério?

G.R. Alguma vez havia de ser! A fazer as coisas de que gosto e a cozinhar as receitas que todas as pessoas deviam ter presentes na sua cabeça. Os chefes são egoístas: ter a possibilidade de me abrir e de dar todas aquelas dicas é uma coisa que muitos chefes teriam dificuldade de fazer. Eu sempre acreditei em partilhar e foi o que fiz no livro. Às vezes, quando passamos tanto tempo em cozinhas profissionais, com 25 chefes à volta e todas as coisas ao alcance dos dedos, esquecemos o lado doméstico. As minhas filhas e filho - de 14, 12 [gémeos] e dez anos - estão a ficar exigentes mas ajudam-me a manter-me em pé. E foi bom voltar com uma coisa que acho que é única. Tirei dois anos sabáticos em que não escrevi nada e foi bom voltar a pôr no papel uma série de coisas que aprendi nas minhas viagens, seja pelo Vietname,

Camboja, Tailândia ou até Índia. E estou mesmo entusiasmado com tudo isto

Foi porque a sua vida estava demasiado louca? Sentiu necessidade de voltar ao básico e relembrar como tudo tinha começado?

Sou um chefe e isso às vezes é mal interpretado. Quando há dois anos parei, fui eu quem o decidi fazer, fui eu quem carregou no botão e disse: “Parar. Reavaliar. Reposicionar”. E também: “Voltar tudo de cabeça para baixo e agitar bem. Deitar fora o que não é importante e andar para a frente”. Dediquei tanto a isto que quase me enterrei na minha cozinha de casa, que é quase um epicentro, uma coisa que só nos acontece nos sonhos. É como quem escreve música, que só precisa de ser deixado sozinho e intocado. E de repente surgem belíssimas combinações.

A cozinha de casa? Tem a sua própria cozinha, uma sua e outra para a família?

Não, ampliámos a do primeiro andar. Como disse, os miúdos precisam de mais

Os chefes são egoístas. Eu sempre acreditei em partilhar e foi o que fiz no livro. Foi bom voltar a pôr no papel uma série de coisas que aprendi nas minhas viagens.



espaço, são enérgicos, comem a horas diferentes, a comida é importante para eles, não são snobes e gostam de cozinhar. Podiam arranjar um snack, mas agora podem fazer o almoço, podem fazer um jantar para os amigos. E é bom vê-los, embora eles nunca sigam as minhas pegadas, mas só de os ver entender que é um grande começo na vida ser-se capaz de cozinhar para si próprio. Não lhes peço que sigam o meu caminho (seria bom se o fizessem) mas é ótimo saber que eles respeitam a comida, que não estragam muito e que valorizam tudo o que põem no prato. Por isso a cozinha está maior porque os miúdos estão maiores. Mais cães, mais gatos, mais peixes, um namorado ocasional a rondar – mas esse mando-o para a cave. Ah pois!

“ Mais calmo? Ainda trabalho muito nisso, mas tenho as coisas controladas, é essa a diferença.

Como é que lida com os namorados? Devem ficar aterrorizados...

G.R. É muito agradável recebê-los... Olhá-los fixamente, agarrar-lhes a mão, apertar, apertar mais... E interrogá-los: “Como estás? Que tal vai a escola? E os teus pais? Que pensas fazer para ganhar a vida? E onde é que vais estudar?” Ficam aterrorizados. E quando entram para a sala ficam com uma cara de quem está a pensar: “Meu Deus, este é que é o pai dela?”

Acha que é difícil ser seu filho, por você ser quem é?

G.R. Nunca quero pressioná-los. Tana [a mulher] e eu conseguimos mantê-los calmos e eles são muito respeitadores e trabalhadores e percebem que podem ter as rédeas mais soltas e que podem comer de tudo, mesmo hambúrguer ou piza. Tudo está na moderação com que isso se faz. E nós não vamos muito a passeadeiras vermelhas, não os expomos muito. Vão aos seus espetáculos musicais, mas nunca têm acesso VIP, terão de trabalhar para isso. São normalíssimos, o que é muito importante.

Eles preocupam-se que as pessoas queiram ser seus amigos por causa do pai que têm?

Na realidade não sei. A escola onde

estão é bastante aberta e eles treinam bastante. Correm de manhã e têm ótimas aulas. As miúdas vieram de uma escola só para raparigas e foram para esta, que é mista. Pensei que ia dar asneira, de repente Holly ficou com cinco rapazes na turma... Mas não, foi tudo normal. Acho que a vida de hoje é muito mais difícil para os adolescentes, por isso somos menos frívolos e mais disciplinados, mas de uma maneira mais de amigo e menos parental. Só pedi às minhas filhas – Megan foi a primeira, aos 14 anos, vai fazer 15 – uma coisa: “Quanto mais depressa me contares, mais opções haverá. Se guardares para ti, as possibilidades de se encontrar uma solução ficam muito reduzidas.” Foi interessante, porque começou com Megan,

a mais velha, e depois passará para Holly e Tilly, com Jack pelo meio. É uma experiência excitante.

Acha que está a ficar mais calmo, à medida que envelhece?

G.R. Acho que consegui muitas coisas. Mais calmo? Ainda trabalho muito nisso, mas tenho as coisas controladas, é essa a diferença. Mas continuo a ficar entusiasmado, quer se trate de um novo restaurante ou de um novo programa, ou mesmo de um novo livro, mas é tudo interior, contido, a seu tempo, para que saia 100 por cento perfeito. Acha que me estou a acalmar? Ainda me entusiasmo quando as coisas correm bem, mas também muito irritado quando correm mal. É como os bons vinhos: quanto mais tempo fica na garrafa, mais maduro fica. Eu tenho 46 anos e não estou a ficar mais novo! Estou na minha melhor forma de sempre e 100 por cento em controlo.

Parece-me em forma e está a treinar para o triatlo Ironman [prova de longas distâncias], não é?

G.R. É esse o problema de Gordon Ramsay: está sempre a precisar de se concentrar, de tentar atingir novos objetivos. Caso contrário, quando a engrenagem começa a funcio-





nar ficamos aborrecidos connosco. É por isso que gosto da disciplina e sinto-me melhor quando as coisas estão delineadas e me posso concentrar num objetivo. Por isso o Ironman no Lago Taupo, na Nova Zelândia agora em Março e depois quero ir à prova de Kona, no Havai, em Outubro.

E vai fazer uma tatuagem...

G.R. Soa estranho, não é? 46 anos, crise da meia-idade, tatuagem... Mas só farei esta tatuagem do *Ironman*, porque é uma coisa pequena, um simbolozinho.

E onde é que a vai fazer?

G.R. À altura da anca, portanto ninguém a vai ver. Não quero encorajar as miúdas, Deus me livre. Mas acho que a Holly vai ser a primeira da família a parecer com um arco-íris ou coisa assim.

Qual a sua posição em relação a tatuagens e piercings?

G.R. Às vezes, quando vejo chegar aqueles jovens chefes com tatuagens que são obras de arte, costumo dizer: "Se pudesses pôr isso num prato, ficaria óptimo." Mas tenho visto coisas que são arte e que tenho de respeitar. Não sou daqueles velhos que dizem: "Oh, eu não faria aquilo." O corpo é deles, a escolha é deles e sim, algumas dessas coisas são espantosas.

Mandou uma mensagem de parabéns a Robbie Williams quando ele foi pai?

G.R. Claro. Disse-lhe: "A tua vida vai mudar para sempre, podes confiar em mim." Acontece aquela magia quando vemos aquelas coisinhas pequeninas. É um momento fantástico, mas logo a seguir pensamos: "Queres que ela cresça mimada ou queres que tenha um irmãozinho?" E logo de seguida pensamos: "Meu Deus, dois!" Tana e eu passámos de uma para três num instante. E depois fomos para o quarto e sempre dissemos que Tilly tinha sido um bocado por acidente - e ainda lho dizemos!

Acha que ter filhos é viciante?

G.R. Nunca pensamos na descendência e na árvore genealógica. Eu tive um crescimento difícil, por isso ter filhos dá a possibilidade de repor as coisas, de poder ter memórias de família. Gosto da responsabilidade de ter filhos e acho que ser um bom pai é uma coisa que precisa de ser trabalhada todos os dias. E é bom vê-los crescer independentes.