



**Elite**

01-07-2011

**Periodicidade:** Mensal

**Classe:** Economia/Neócios

**Âmbito:** Nacional

**Tiragem:** 25000

**Temática:** Diversos

**Dimensão:** 4524

**Imagem:** S/Cor

**Página (s):** 1/38 a 43

**Olivier**

A receita por detrás  
do êxito dos seus  
restaurantes

Elite

01-07-2011

Periodicidade: Mensal

Classe: Economia/Neócios

Âmbito: Nacional

Tiragem: 25000

Temática: Diversos

Dimensão: 4524

Imagem: S/Cor

Página (s): 1/38 a 43

**E** Empresário

*Olivier da Costa*





# Chefe pouco convencional

Costuma-se dizer que “filho de peixe sabe nadar” e, até hoje, Olivier da Costa não só se tem mantido à tona no universo gastronómico, como tem criado conceitos de sucesso. Uns atrás dos outros. Traçamos-lhe o perfil de um dos mais bem-sucedidos empresários portugueses no sector da restauração que, em ano de crise, espera que facturação dispare dos 3 para os 5 milhões de euros.

**“Sempre gostei de ganhar dinheiro.** Sempre gostei de ter uma boa vida. Desde pequeno.” É assim que Olivier da Costa, proprietário de quatro restaurantes na capital, explica como foi construindo a pulso o seu êxito num sector que está a ser afectado pela crise, onde só sobrevivem os bons e apenas os melhores prosperam. É o caso dele, que espera este ano ver a sua facturação crescer dos 3 para os 5 milhões de euros, graças sobretudo ao “sucesso retumbante” que está a ter o seu mais recente espaço – o Guilty by Olivier. Inaugurado em Abril, este é o único restaurante onde o *chef* estabeleceu uma parceria com o empresário Ricardo Azenha. “Massou eu quem tem o controlo”, esclarece, como que a justificar esta sua opção. Mas as diferenças da nova coqueluche

de Olivier, em relação aos restantes estabelecimentos do empresário, não se ficam pela gestão. O ambiente também muda. Mais descontraído, o Guilty impõe-se na Rua Barata Salgueiro, em Lisboa, pela sua atmosfera informal, que está a dar que falar sobretudo aos fins-de-semana. “A cozinha está aberta até à 01h00 às quintas, sextas e sábados, dias em que a animação com *DJ* atrai uma clientela bastante jovem. A adesão a esta nova proposta tem sido uma loucura. O Guilty é o *spot* deste Verão”, afirma Olivier.

Liderando uma estrutura que emprega actualmente 107 colaboradores, aos 35 anos, o filho do conhecido *chef* Michel garante que nunca se deixou dormir à sombra da bananeira e nunca os louros do pai lhe retiraram as pedras do caminho. “A minha família

apenas me proporcionou fortes alicerces para eu poder vir a optar por esta profissão”, sublinha. “Mas a decisão de seguir por este caminho foi minha e surgiu com naturalidade, pois desde miúdo que gostava de cozinhar para os amigos”, acrescenta Olivier. Hoje, ao fim de 12 anos de carreira e de “muita luta”, permite-se a algum descanso: “Já atingi os objectivos para este ano, com a mudança do Yakusa [o restaurante japonês] e com a abertura do Guilty. De momento, não estou a pensar em abraçar mais nenhum desafio, a não ser que surja uma excelente oportunidade. Sinceramente, está a apetecer-me descansar, abrandar um pouco o ritmo e dedicar-me ao golfe.” Este desporto é uma das paixões que o empresário ainda hoje alimenta, mas a opção de abandonar a possibilidade

Elite

01-07-2011

Periodicidade: Mensal

Classe: Economia/Neócios

Âmbito: Nacional

Tiragem: 25000

Temática: Diversos

Dimensão: 4524

Imagem: S/Cor

Página (s): 1/38 a 43



**Guilty by Olivier – “Casual food with a twist”**

Resultado de uma parceria entre o *chef* Olivier e o empresário Ricardo Azenha, este espaço diferencia-se pela sua atmosfera industrial, mas acolhedora. Mal entramos é impossível não reparar nos fornos vindos directamente de Itália, de onde saem umas deliciosas pizzas, e na parede revestida a madeira proveniente de milhares de caixas de vinhos oriundos de todas as regiões do país. No entanto, a cereja no topo do bolo é a cabina do DJ, onde o ritmo acelerado ao fim-de-semana permite fazer rapidamente a digestão das pizzas, saladas, hamburgers ou pastas que aqui se confeccionam. Da ementa destaque ainda para a inovação de Olivier: *papardelle* com leitão e ervilhas tortas. Neste momento, as reservas estão a ser efectuadas no mínimo com uma semana de antecedência.

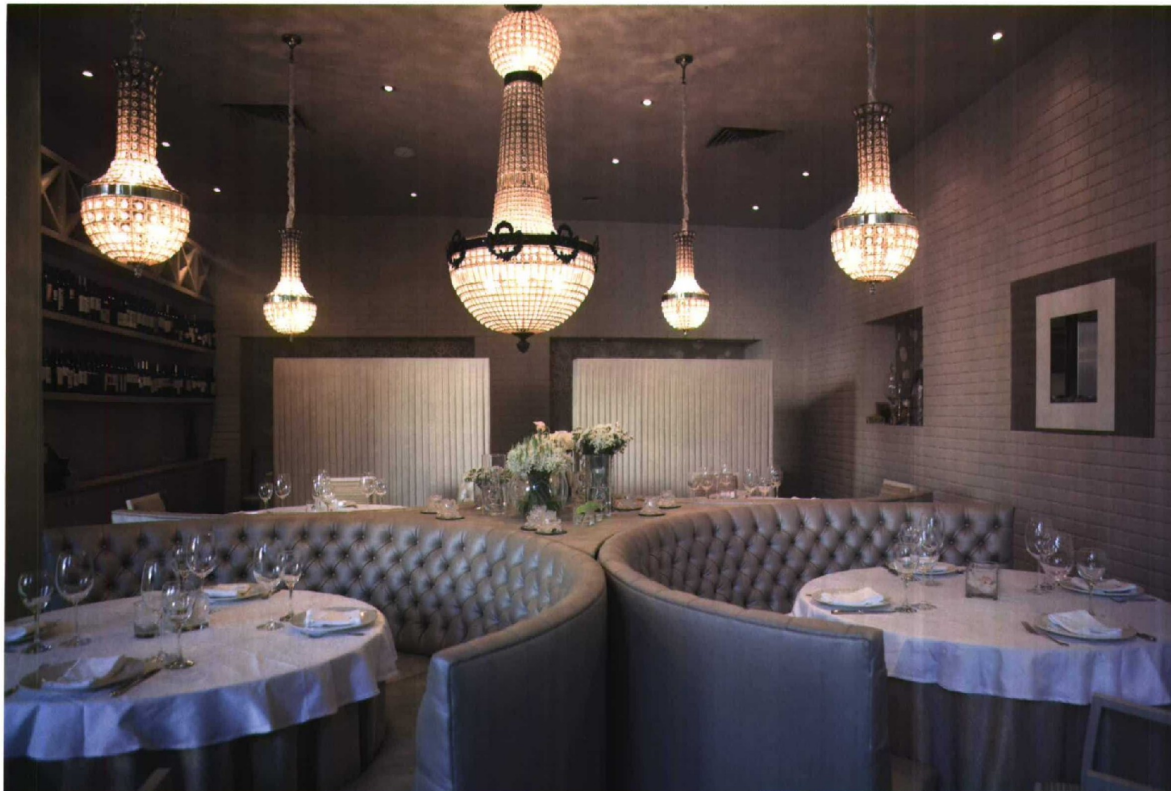
Rua Barata Salgueiro, 28 A | Tel. 211 913 590

de fazer carreira por esta via não desperta arrependimentos. Olivier jogou profissionalmente até aos 19 anos, mas percebeu que isso não era rentável. “Sabia que não iria chegar onde queria. Lembro-me perfeitamente do dia, do buraco e da pessoa com quem estava quando tomei a decisão de começar a fazer picanha no restaurante do meu pai”, comenta.

**De pequenino...**

Tudo começou aos 12 anos, mas a coisa começou a ficar realmente “séria” no Verão de 1995. “Lembro-me de cozinhar para os meus amigos desde tenra idade. Ia à casa deles fazer uma *carbonara* ou uns camarões fritos”, recorda Olivier. Porém, a mesma “mania dos negócios” que o levou a vender *t-shirts* na escola aos 14 anos, biscate que lhe rendia “imensos dinheiros”, impeliu-o também a aproveitar o Verão de 1995 para dar outro ânimo à esplanada do restaurante de Michel no Castelo de São Jorge. “Comecei a fazer picanha e fui ganhando fama. Até que houve uma confusão com a câmara municipal e acabámos por fechar”, relata Olivier. Seguiu-se o restaurante Olímpio, onde à picanha foram acrescentadas umas propostas de entradas, mas o *chef* estava longe de ter o negócio com que sonhava. “Foi uma altura complicada da minha vida, em que era eu quem fazia as compras, estava sozinho na cozinha e tinha apenas meia dúzia de ajudantes”, prossegue. Mas foi neste pequeno “calvário” que começou a trabalhar na oferta, em quantidade e de qualidade, que o viria a distinguir no mercado – as célebres entradas. Dez, para sermos mais precisos. E (só) neste ponto Olivier reconhece que poderá ter tido alguma influência do falecido *chef* espanhol Santo Santimaria, conhecido por reivindicar para a cozinha o *status* de património cultural, com ênfase nos riscos decorrentes da manipulação química e da genética dos alimentos. Tal como Santimaria fez, Olivier critica os *chefs* que deram prioridade à estética e deixaram de lado o valor do alimento. “O livro de culinária mais antigo





#### Olivier Avenida – “Cosmopolita”

“Fui o primeiro a abrir um restaurante de sucesso num hotel”, realça Olivier que, mais uma vez, inovou ao redefinir o conceito de almoço rápido, sem prescindir de uma dose q.b. de requinte. Os lustres, os espelhos e as pérolas propostos pela decoradora Sofia Costa criam um ambiente luxuoso, sem ser ostensivo. O resultado é um espaço clássico, frequentado pela nata empresarial que trabalha na zona da Avenida da Liberdade. Imperdível o *carpaccio* de polvo com molho de pimentos, os folhadinhos com queijo de cabra, mel e nozes, e a picanha de Kobe com *chutney* de manga e vinagre de framboesa.  
Tivoli Jardim | Rua Júlio César Machado, 7  
Tel. 213 174 105 | [avenida@olivier.pt](mailto:avenida@olivier.pt)

do mundo tem 800 anos e não anda à procura de nenhum Nobel”, realça o empresário, sublinhando que os clientes estão dispostos a pagar bem, mas apenas por algo que reconhecem como bom. “Quem é que quer pagar 100 euros por um prato de lagosta que já foi tão manipulada que não sabe a nada? Ninguém! As pessoas gostam é de picar.” Foi por ter esta perspectiva que Olivier preferiu impor modas, em vez de seguir tendências. “Todos os restaurantes que enveredaram pela *nouvelle cuisine* a preços astronómicos e sem a correspondente qualidade fecharam. O mesmo aconteceu com Ferran Adrià, que se tornou um expoente da gastronomia molecular, apresentando texturas e sabores inesperados que, contudo, acabaram por não convencer.” Antecipando a “armadilha” que cada um destes caminhos escondia, o *chef* português seguiu noutra direcção: “Prefiro fazer menus de *dégustation*, que foi o que me deu nome no Bairro Alto [Olivier Restaurante, Rua do Alecrim], onde o cliente consumia cinco entradas quentes e

“Sou reconhecido e preferido, mesmo sem ter uma estrela Michelin. Também não a queria”



Elite

01-07-2011

Periodicidade: Mensal

Classe: Economia/Neócios

Âmbito: Nacional

Tiragem: 25000

Temática: Diversos

Dimensão: 4524

Imagem: S/Cor

Página (s): 1/38 a 43



#### Yakusa by Olivier – “O brinquedo”

Instalando-se em 2009 no Tivoli Forum, o Yakusa não cativou apenas os amantes do *sushi* à sério, agradou igualmente a quem não resiste aos sabores mediterrânicos da cozinha de Olivier. Com a sua mudança para o Tivoli Jardim, este japonês *premium* ganhou outro atractivo: a possibilidade de juntar grupos onde nem todos sejam fãs dos paladares nipónicos, pois pode-se sempre pedir algo da ementa do vizinho Olivier Avenida. A par de um *sushi bar* que permite visualizar o processo de preparação da comida, existe uma zona mais intimista e relaxante. Em matéria de decoração, não passa despercebido um enorme aquário, muito apreciado pelo próprio Olivier. “Como na cozinha mediterrânica não há muito mais para inventar, o Yakusa é o meu brinquedo preferido, porque posso continuar a criar”, confessa.

Tivoli Jardim | Rua Júlio César Machado, 7/9 | Tel. 213 571 502

cinco entradas frias, mais prato principal por 35 euros, com vinhos não incluídos”.

#### Criador de conceitos

A receita do êxito de Olivier não se limita ao pioneirismo das suas propostas. A sua marca convoca outras exigências: “quantidade, qualidade, serviço, ambiente, decoração e localização”. A uma “relação preço/qualidade interessante”, junta um serviço de “simpatia e atenção, mas que ainda pode melhorar”; ambientes que se encaixam nas “diferentes necessidades dos clientes”, uma decoração “sempre da autoria de Sofia Costa” e um endereço que privilegia a proximidade à Avenida da Liberdade. Porque? “Vi que nesta zona trabalhava muita gente com um poder de compra elevado e que não tinha muitas opções em termos de restauração. Agora a concorrência aumentou, mas ainda bem”, responde Olivier. A verdade, e daí a aparente descontração, é que o



### Olivier Restaurante – “Fine dining”

Inaugurado em 2001, este continua a ser o restaurante mais associado ao nome de Olivier. “O ambiente é excelente e o espaço, não sendo grande, é muito procurado, sobretudo por estrangeiros, que corresponderão a perto de 75% da clientela.” Vão de propósito ao Bairro Alto para experimentar o famoso menu *dégustation* (no mínimo para duas pessoas) ou o prato *à la carte* que deram fama ao *chef* português. Entre as especialidades, destaca também para o *foie gras* fresco com maçã caramelizada e puré de batata com trufa, e para o *risotto nero* de bacalhau fresco. Aberto de segunda-feira a sábado, este espaço só serve jantares (entre as 20h00 e as 24h00) e recomenda-se a prévia reserva.

Rua do Alecrim, 23 | Tel. 213 422 916 | Tlm. 912 571 505  
[restaurante@olivier.pt](mailto:restaurante@olivier.pt)

*chef*só conseguiu sentar-se à nossa mesa [no Olivier Avenida] depois de cumprimentar praticamente os clientes de todas as mesas. Era hora de almoço e o restaurante estava cheio.

Além de não ponderar sair da capital, por considerar que a viabilidade do negócio seria complicada, “não pela concorrência, mas sim porque há pouca massa crítica”, o empresário desvenda ainda a última premissa que completa a fórmula do seu sucesso: “Sei da poda. Sou um *réstaurateur* – alguém que pode assumir os comandos em qualquer altura. Sei o que se faz na cozinha, o que se deve fazer na sala, como receber e tratar bem o cliente, como garantir a exclusividade junto de um fornecedor e como criar conceitos. Isso permite-me ser reconhecido e preferido, mesmo sem ter uma estrela Michelin. Também não a queria, porque em Portugal isso só tira clientes e isto é um negócio. Prefiro ser recomendado”, remata este *chef* pouco convencional. ☺

