



Dossier de imprensa Alexandre Silva



A música foi durante muitos anos o objectivo de Alexandre Silva, que cresceu com o sonho de ser saxofonista. Até ao primeiro contacto com o mundo da restauração. O seu primeiro estágio, no Hotel Lisboa Plaza, despertou-o para a adrenalina, a intensidade e a “sintonia” do trabalho de equipa, e exerceu sobre ele um fascínio que o cativou até hoje. Terá certamente a ver com uma característica marcante de Alexandre: “uma inquietude”, a necessidade de estar sempre a fazer coisas novas para

se motivar, e um dinamismo e energia natural que canaliza para a sua vida, pessoal e profissional. As cozinhas de Alexandre são território fértil de criatividade e pouca monotonia, e por isso, ele tenta constantemente sair da zona de conforto – além de querer que os clientes também o façam.

Depois de estudar Cozinha, Pastelaria e Gestão de F&B na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, e Gastronomia Molecular no Instituto Superior de Agronomia, Alexandre Silva foi chef-executivo do restaurante Bocca, em Lisboa. Ganhou visibilidade junto do público no programa Top Chef, da RTP, que venceu em 2012, e lhe garantiu uma temporada no restaurante El Celler de Can Roca, em Espanha. Nesse mesmo ano, mudou-se para o Alentejo, onde foi chef-executivo do Alentejo Marmóris Hotel & Spa e estreitou contacto com produtores e novos produtos do campo.

Em 2013, regressa a Lisboa com o desafio de chefiar o restaurante Bica do Sapato, um dos mais conceituados da capital. Um ano mais tarde, decide criar a sua própria empresa. Abriu o espaço Alexandre Silva no Time Out Market e, em 2015, decidiu dar um passo importante: abrir o restaurante LOCO, um projecto ousado e criativo, com poucos lugares (24), que se assumia como um ‘fine-dining’ disruptivo. Aí, desenvolveu um projecto interno de I&D – Investigação e Desenvolvimento, experimentando novas técnicas, novos produtos e produzindo novas criações. Oito meses após a abertura do LOCO, conquistou a 1ª estrela Michelin, que conserva até hoje, seis anos volvidos. Pelo caminho, ganhou várias outras distinções, como o Garfo de Ouro do Guia Boa Cama Boa Mesa do jornal Expresso (2016), Garfo de Platina (2017) e Chef do Ano (2017), da mesma entidade.

Quando o Loco se tornou estável, sentiu ser o momento de conceber um novo projeto, o FOGO. Ter um restaurante integralmente dedicado ao Fogo era uma ideia antiga, que andou uma década na mente de Alexandre Silva. Queria resgatar a arte do fogo, a cozinha de fogo que considera estar na base do receituário português. Via este elemento vivo como um novo desafio, pois segundo ele “o fogo todos os dias tem um comportamento diferente. Tem de ser dominado, embora dificilmente o consigamos controlar por completo. Por isso, não há um limite para trabalhar com o fogo. Tens de trabalhar diariamente com ele para saber lidar”. Alexandre acredita que é essa

incerteza, esse desafio, que o fascina no fogo. A ele e aos clientes entusiastas deste restaurante.

O Fogo, que envolveu um investimento empresarial três vezes maior que o do Loco, com 60 lugares sentados, abriu portas em dezembro de 2019, escassos três meses antes de o mundo se fechar em casa. Dividido em cinco secções – forno a lenha, potes de ferro, ‘robata’ (grelhador), padaria e pastelaria, e frios /fumeiro, continua a surpreender o público.

Em 2022, o LOCO tem a ambição de ser ainda mais disruptivo, a querer fazer pensar os clientes e a “atirar pedras ao lago”. Há factores que se irão manter, como uma nova ementa 8 vezes por ano, continuando a trabalhar as micro-estações, e os produtos 100% Portugueses. O chef Alexandre Silva quer também apostar cada vez mais na dimensão internacional do espaço, atraindo novos nomes do panorama mundial.

Uma coisa é certa: LOCO e FOGO vão continuar a incendiar corações e a injectar um grau de loucura saudável nas experiências de quem os procura, acrescentando à vivência de cada um.

Informações úteis:

LOCO

Morada: R. Navegantes nº53-B, 1200-731 Lisboa

Horário: Terça a Sábado das 19:00 às 23:00 horas.

FOGO

Morada: Av. Elias Garcia 57, 1000-114 Lisboa

Horário: Terça a Sábado das 12:30 às 16:00 e das 19:00 às 00:30 horas.

Imagens aqui:

<https://www.dropbox.com/sh/9sixnap19g1eari/AAD3qebZAN9c8k91HtNbW2jza?dl=0>