Hugo Simões: de Fátima a director-geral de "um dos melhores" restaurantes da Austrália

Maria Anabela Silva
anabela.silva@jornaldeleiria.pt

O primeiro contacto de Hugo Simões com o mundo da restauração deu-se a poucos metros do Santuário de Fátima, cidade onde nasceu há 35 anos. Foi numas férias de Verão, com apenas 13 anos, a tentar angariar clientes para o restaurante onde trabalhava. Estava, então, muito longe de imaginar que, anos mais tarde, iria trabalhar com o famoso *chef* inglês Gordon Ramsay, que soma estrelas Michelin, ou que hoje seria um dos rostos do Vue de Monde, em Melborne, considerado "um dos melhores" restaurantes da Austrália, onde é director-geral. Tem sido, diz, um somar de sonhos concretizados, "com muito trabalho e dedicação".

Na fita do tempo do seu percurso, que recorda a partir daquela cidade costeira australiana, Hugo Simões regressa a Fátima, à sua adolescência e ao seu primeiro trabalho. "Ficava na rua e, quando terminavam as cerimónias no Santuário, tentava convencer os clientes a irem ao restaurante, que estava um pouco escondido. Procurava 'vender-lhes' os pratos sem os verem", conta, reconhecendo que a experiência desse trabalho de Verão lhe permitiu "aprender muito" e lhe passou o gosto pelo contacto com os clientes. "Até na gestão do dinheiro e das poupanças foi importante", diz.

Hugo Simões acabou por seguir o mesmo caminho do irmão, Carlos Simões, três anos mais velho e que hoje é escanção também no Vue de Monde, em Melborne, cujo percurso o JORNAL DE LEIRIA deu a conhecer em 2018. Ambos frequentaram o curso de Restauração, Organização e Controlo da Escola de Hotelaria de Fátima e fizeram percursos semelhantes: Portugal, Londres e Austrália.

"Sempre olhei para o meu irmão como um exemplo. Teve uma influência muito positiva em mim e é uma das minhas maiores inspirações na hotelaria", confessa.

DR

Formado pela Escola de Hotelaria de Fátima, Hugo Simões está fora de Portugal há 13 anos

Concluído o curso, Hugo Simões trabalhou durante, quase dois anos, no restaurante do Dolce Campo Real, empreendimento em Torres Vedras classificado com cinco estrelas. Era aí que estava quando um amigo, com quem estagiou na Pousada de Óbidos, o desafiou a ir para Londres.

Na equipa de Gordon Ramsay

Com vontade de viver novas experiências, não pensou duas vezes. Meteu-se no avião e, horas depois de aterrar em Inglaterra, já estava a trabalhar como empregado de mesa, num restaurante português (Portal). Cinco meses depois, foi convidado a integrar a equipa de Gordon Ramsay, que tem três estrelas do famoso Guia Michelin. "Uma experiência muito enriquecedora", assume Hugo Simões, que transitou depois para o Dinner by Heston Blumenthal, também premiado por aquele guia.

Nesses seus trabalhos contactou com muitos clientes australianos, sobretudo turistas, que lhe incutiram a curiosidade de conhecer o país. O desejo concretizou-se em 2014, com uma proposta de trabalho para o Vue de Monde. Entrou como supervisor e hoje é director-geral. Pelo meio, esteve cerca de um ano no Dinner Heston Blumenthal - Melborne.

Localizado no 55.º andar, com uma vista "incrível" para a cidade, o Vue de Monde é considerado um dos melhores restaurantes da Austrália. Atende, em média, 60 clientes por dia, e dispõe de uma equipa com mais de 30 pessoas, entre as quais 17 *chefs*, que "não só confeccionam e preparam os pratos, como os vão levar à mesa para os explicar" aos comensais. "Funcionamos com um menu de degustação, em que as pessoas podem provar 18 pratos", explica Hugo Simões, que é responsável pela direcção do restaurante, mas também do bar e da zona de eventos, que funcionam no mesmo andar. No próximo ano, assumirá ainda a supervisão de um novo restaurante da cadeia, que abrirá num parque da cidade, com "um estilo completamente diferente".

Confessando-se realizado, Hugo Simões não tem planos para regressar a Portugal tão cedo, apesar de reconhecer a grande evolução que o sector da hotelaria e do turismo registou no nosso País nos últimos anos. "Sempre que vou, apercebo-me de muitas mudanças, com novos negócios e projectos diferentes e inovadores".