

SOCIEDADE COMUNIDADES

Leandro Sousa venceu concurso em França, em equipa com a namorada, Sara Leonor



Depois de Londres, jovem de Porto de Mós dá cartas na arte de criar bebidas em França

Maria Anabela Silva

anabela.silva@jornaldeleiria.pt

É em busca da melhor combinação de bebidas e/ou ingredientes para preparar *cocktail*, mas também da ligação entre bebida e gastronomia que Leandro Sousa, jovem de Porto de Mós, tem focado o seu trabalho, primeiro em Lisboa, depois em Londres e agora em França. Foi, aliás, em terras gaulesas que venceu o mais recente prémio na arte de preparar *cocktail*. Concorrendo em equipa com a namorada, Sara Leonor, oriunda de Viana do Castelo, ganhou a final nacional do *Havana Club Cocktail Maestros* e assegurou a passagem à fase europeia do concurso, a disputar em Berlim, onde o objectivo será chegar à final global, a realizar em Cuba.

Natural do Arrimal, aldeia situada no coração do Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros, Leandro Sousa ingressou, em 2017, na Escola de Hotelaria de Fátima, onde fez o curso de técnico de restaurante e bar. “Tudo começou por querer seguir as pisadas do meu irmão”, conta o jovem, que durante a sua formação estagiou no restaurante Bon Bon, detentor de uma estrela Michelin.

Com o objectivo de “aprofundar conhecimentos”, mudou-se para Lisboa e inscreveu-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril para

fazer o curso de Gestão de Restauração e Bebidas, que iniciou em 2020, ano em que ganhou o concurso nacional de *Jovem Talento da Gastronomia*, na categoria de bar.

Enquanto estudava, “procurava ganhar mais competências a nível prático” e, por isso, juntou-se à equipa do Monkey Mash Bar, onde, “sob mentoria” de Paulo Gomes e Emanuel Minês, ficou durante três. Era já chefe de bar quando surgiu uma oportunidade de trabalho em Londres. Sem pensar duas vezes,

Tentamos mostrar que beber é muito mais do que matar a sede, que pode ser um momento de partilha de beleza

mudou-se para a capital inglesa, com o novo desafio a levá-lo para o Bar With for a Name, o primeiro projecto de Remy Savage, eleito em 2022 como melhor especialista do mundo na preparação de *cocktail*.

“Foi um projecto que sempre seguiu de perto e que me moldou enquanto profissional. Senti uma honra enorme poder também fazer parte dele”, confessa Leandro Sousa, referindo que a sua primeira experiência internacional lhe permitiu “crescer e aprender imenso”. “Há uma maior abertura à partilha, experimentação e interdisciplinaridade e, para mim, isso é muito importante.”

No início deste ano, mudou-se para França, para abraçar um novo desafio, dentro da mesma empresa - a Drink More Arte -, que está a preparar a abertura de um espaço em Paris. “Trabalhamos a ligação entre as bebidas e a gastronomia do ponto de vista artístico. Tentamos mostrar que beber é muito mais do que matar a sede, que pode ser um momento de partilha de beleza”, aponta Leandro Sousa, de 22 anos, que diz querer continuar a “ganhar experiência e conhecimento”, tendo sempre como ponto de orientação “a experimentação e o cruzamento de disciplinas”. O regresso a Portugal está na mira do jovem e da namorada. “Gostávamos muito de um dia voltar e fazer qualquer coisa juntos.”