

PME *Magazine*

Portugal.Mundo.EMPRESAS

OUTUBRO 2023 • TRIMESTRAL • EDIÇÃO 30

DIRETORA: MAFALDA MARQUES
PMEMAGAZINE.SAPO.PT

pmemagazine.sapo.pt



CHEF MARLENE

**Levar a cozinha
portuguesa
para o mundo**





Figura de destaque

Chef Marlene

“Precisamos de fazer esse trabalho interno virado para o mundo”



Exportar é diferente de internacionalizar



Texto:
Filipa Ribeiro
Redação

Diz o dicionário que exportar é diferente de internacionalizar. O primeiro significa “mandar ou transportar para outro país ou região”, já o segundo “tornar ou tornar-se internacional”. Dois conceitos que podem ser confundidos, mas que no fundo são distintos e é isso que as diferentes empresas e projetos da 30ª edição da revista vêm demonstrar. A chef Marlene Vieira é a figura de capa deste mês e, à PME Magazine, conta como surgiu a oportunidade de dar aulas de cozinha nos Estados Unidos da América e como o processo de internacionalização não se faz apenas com a abertura de novos espaços fora do país. As Jornadas Mundiais da Juventude (JMJ) marcaram a economia em Portugal, mas importa perceber que papel tiveram as empresas portuguesas neste grande evento internacional. Porque internacionalizar é muito mais do que uma venda, também a Portugal Ventures explica como apoia as PME neste processo, já a CCIP apresenta uma “Via Verde” para alavancar a economia nacional. Chegamos a vias de facto com a aposta no mercado europeu relatada em primeira mão pela especialista em roupa de cama luxuosa e amiga do ambiente, Momo Cotton, e pela nova marca ecológica de calçado português, A.li.ás. Mas desengane-se se pensa que a ambição dos nossos se fica apenas pela Europa, pois a Maia Critical Manufacturing expandiu o seu negócio para a Malásia. Conheça estas e outras histórias para tomar conhecimento dos dois processos e, assim, encontrar os objetivos certos para atingir boas metas para a sua empresa.

**Boas leituras
e bons negócios!**

ColorADD na PME Magazine

A PME Magazine conta com 15 grandes secções, que servem de guia estrutural para as temáticas abordadas. De forma a tornar a revista mais inclusiva, foi integrado nas secções o sistema de identificação de cores ColorADD. Assim, cada secção conta com uma cor diferente, identificada com um símbolo que permite a pessoas daltónicas identificarem as cores que estão a ver. Desenvolvido com base nas três cores primárias, representadas através de símbolos gráficos, o código ColorADD assenta num processo de associação lógica que permite ao daltónico, através do conceito da adição das cores, relacionar os símbolos e facilmente identificar toda a paleta de cores. O branco e o preto surgem para orientar as cores para as tonalidades claras e escuras.



DIRETORA: Mafalda Marques • **EDITOR:** Massive Media Unip. Lda. • **REDAÇÃO:** Filipa Ribeiro, Joana Mendes, Djeisibel Soares • **ONLINE:** Ana Vieira
• **VÍDEO E FOTOGRAFIA:** NortFilmes e João Filipe Aguiar • **DESIGN GRÁFICO:** José Gregório Luís • **DIGITAL MANAGER:** Gonçalo Figueira • **COLABORARAM NESTA EDIÇÃO:** Sandra Laranjeiro dos Santos, Teresa Fiuza, Pedro Magalhães, Anabela Chastre, Margarida Ramalho, Rita Pablo, Gonçalo Figueira e Alexandre Meireles • **ESTATUTO EDITORIAL** (leia na íntegra em pmemagazine.sapo.pt)
• **DIREÇÃO COMERCIAL** - Daniel Marques • **EMAIL:** publicidade@pmemagazine.com • **PROPRIEDADE:** Massive Media Lda. • **NIPC:** 510 676 855 • **MORADA DA SEDE DA ENTIDADE PROPRIETÁRIA:** Rua da Meia Laranja, 14, 2660-532 Loures
• **MORADA DO EDITOR:** Rua da Meia Laranja, 14, 2660-532 Loures • **REDAÇÃO:** Avenida República da Bulgária, It 15 - 2º A e B, 1950-375 Marvila - Lisboa
• **TELEFONE:** 218 471 310 • **EMAIL:** info@pmemagazine.com • **N.º DE REGISTO NA ERC:** 126819 • **EDIÇÃO N.º:** 29 • **DEPÓSITO LEGAL N.º:** 427738/17 • **ISSN:** 2184-0903 • **TIRAGEM:** 1000 exemplares • **IMPRESSÃO:** Sprint - Zona Industrial Segulim, Rua José Pereira, Lote 3ª, 1685-635 Famões, Odivelas • **DISTRIBUIÇÃO:** por assinatura anual • **PERIODICIDADE:** Trimestral



Marlene Vieira está nomeada para os 100 melhores chefes do mundo

“É preciso fazer este trabalho de **comunicar** aquilo que nós temos”

Marlene Vieira

Começou a trabalhar com 12 anos num restaurante e rapidamente descobriu que a comida era um vício. Marlene Vieira conta com três espaços abertos, todos na região de Lisboa, e, atualmente, ambiciona ganhar a primeira Estrela *Michelin* com o seu mais recente projeto de *fine dining*, o Marlene,.

Em entrevista à PME Magazine, a nomeada para os 100 melhores chefes do mundo fala sobre a sua nova aventura nos Estados Unidos da América e perspetivas de internacionalização.

PME Magazine (PME Mag.) – Abriu a sua empresa há quase dez anos, como foi a mudança de chefe para empresária?

Marlene Vieira (M.V.) – Não foi fácil. Obviamente estou muito habituada a gerir a cozinha, lidava com muitos cozinheiros e com pessoas dentro de uma cozinha, não tanto com a parte de atendimento à sala, de advogados e tudo o que fosse gestores. Foi uma adaptação que, ao longo dos tempos, me fui apaixonando até porque eu trouxe um bocadinho dessa experiência que fui acumulando ao longo dos anos para dentro da cozinha, o que acaba por ser um instrumento interessante. Nós utilizamos a experiência da cozinha nas áreas que estão ligadas, depois utilizei aquilo que fui aprendendo das outras áreas para dentro da cozinha e isto foi interessante do ponto de vista de gestão e do obter resultados diferentes daqueles que eu tinha até ▶

“

Cometem-se alguns erros e o importante é nós aprendermos com todos eles e irmos evoluindo

Marlene Vieira,
Chef

”



Texto:
Filipa Ribeiro
Redação
Fotografia:
João Filipe Aguiar
Photography



Percebi que ao longo do tempo teria que sair mais vezes da cozinha e ter esta visão do cliente, uma visão crítica em termos de imagem e do espaço

Marlene Vieira,
Chef

à altura. Mas claro que é um desafio, cometem-se alguns erros e o importante é nós aprendermos com todos eles e irmos evoluindo.

PME Mag. – Que desafios foi encontrando ao longo desse caminho?

M.V. – Recordo-me que o primeiro teve a ver com o menu proposto no Food Corner, o espaço mais antigo que eu tenho e que foi o primeiro que eu assumi enquanto gestora do projeto. Na altura, a partir do momento em que eu começo a sair um bocadinho fora da cozinha e tenho que abranger um pouco mais todo o projeto, apercebi-me de que o menu estava errado para a proposta, para o espaço e para o cliente que procurava, e tive que o mudar ao fim de um mês e meio. Foi se calhar o primeiro impacto que eu tive com este assumir uma empresa e ter que tomar decisões fora do âmbito da cozinha. A decisão do menu é a escolha do chefe, mas sempre aliada a uma gestão de F&B (Food and Beverage) e de marketing comercial a que eu não estava habituada no início da empresa. Depois, percebi que ao longo do tempo teria que sair mais vezes da cozinha e ter esta visão do cliente, uma visão crítica em termos de imagem, do espaço e uma série de coisas que fui adaptando, e obviamente aprendendo e tentando resolver o mais rápido possível.

PME Mag. – Gere também o Zunzum Gastrobar e o Marlene.. O que distingue estes espaços e que pontos têm em comum?

M.V. – Pontos em comum tem a cozinha portuguesa, os produtos portugueses e as tradições portuguesas. Não só no ponto de vista da comida, mas também os nossos materiais, cadeiras, *design* mobiliário e a parte do vinho são 100% português. A nossa proposta é ser uma mostra do que melhor se faz em Portugal em ambos os espaços, não só a nível da comida, mas em tudo o que envolve a montagem de um restaurante. Esse é o principal elo de ligação. O ZunZum é um espaço super descontraído para toda a gente e abre ao meio-dia e fecha à meia-noite, o que não é muito comum. A qualquer hora o cliente pode vir desfrutar tanto de uma bebida, como da comida ou dos dois em simultâneo. Tem ainda uma cozinha, posso dizer contemporânea, muito inspirada nos sabores de Portugal, de norte a sul do país. Estamos muito presos às técnicas portuguesas da cozinha e não só, utilizamos técnicas do mundo para brincar um bocadinho com a cultura e com a nossa gastronomia. O Marlene, é um menu completamente desconhecido para quem nos visita, isto é, quem lá



A chef portuguesa começou a trabalhar com 12 anos num restaurante

vai não sabe o que é que vai comer, é uma surpresa. São dois menus e só têm que escolher sete ou doze momentos. E o que nós propomos? Sentar-se, confiar e descontraír. Aqui também temos uma ligação muito forte a Portugal, mas vamos mais longe e arriscamos trabalhar os produtos portugueses, desconstruímos o prato por completo e faz-se uma combinação de inovação com tradição.

PME Mag. – Quantas pessoas gerem e que dores de crescimento tem sentido ao longo destes últimos anos?

M.V. – Conto com 86 pessoas e quanto às dores de crescimento, foram bastantes. Quando passamos de uma quantidade que nós controlamos dentro da nossa cozinha para um volume muito maior, temos que criar um espaço que nos dê esse apoio. Até que lá chegássemos ▶



A cozinha portuguesa é o ponto em comum nos seus três espaços abertos, em Lisboa

Eu conheço muitos projetos com Estrela Michelin e eu sei que o Marlene, está preparado para receber esse prémio

Marlene Vieira,
Chef

e conseguíssemos construir isso foi difícil, no sentido que eu não venho de uma formação de recursos humanos. Mas nós crescemos muito bem porque, não sendo eu especialista em determinadas áreas, aliei-me muito rapidamente a pessoas que são especialistas: recursos humanos, financeiro, *design*, *marketing* comercial e gestão das redes sociais. Não estando totalmente à vontade nesses campos, sentimos mais nervosismo, estamos a falar com pessoas que muitas vezes não estão ligadas à área da restauração e que elas próprias também têm que se habituar a nós e há todo um trabalho que tem que ser feito, para mim, fora das cozinhas.

PME Mag. – O que a leva a acreditar que a sua primeira estrela Michelin poderá chegar com este último espaço, o Marlene,?

M.V. – Leva-me a acreditar pela minha experiência, pelo projeto em si, a forma como foi criado, como foi pensado, a proposta gastronómica que nós temos, o que temos previsto a nível de médio e longo prazo e pela qualidade do serviço prestado. Eu conheço muitos projetos com Estrela Michelin e sei que o Marlene está preparado para receber esse prémio.

PME Mag. – Há dois anos foi jurada no programa televisivo Masterchef Portugal. Que aprendizagem retirou da experiência a nível pessoal e profissional?

M.V. – A nível pessoal foi muito bom partilhar a paixão. Eu estou muito habituada a conviver entre pessoas profissionais, que se formam e que estão muito ligadas à gastronomia, e perceber que, do outro lado, as pessoas que optaram por não ir para uma cozinha profissional mantinham aquele bichinho da cozinha, o amor pela gastronomia e pela criação de pratos. Têm uma paixão arrebatadora, não sei explicar, há ali uma partilha muito interessante e que no dia-a-dia não é o nosso foco. É um desafio a que eles se propuseram, podermos estar ali e partilhar essa paixão juntos foi o que mais me fascinou naquele programa. A nível profissional, obviamente, há uma visibilidade muito grande e depois as pessoas que nos assistem tornam-se clientes e isso é o lado das pessoas ficarem com curiosidade de saberem o que é que nós fazemos nos nossos espaços, porque há muitas pessoas que não me conheciam e que não conhecem o meu trabalho, mas através do programa pude aumentar, obviamente, o número de visitantes nos espaços. ▶



O Marlene, apresenta dois menus surpresa, onde os clientes são convidados a "sentar, confiar e descontraír"

PME Mag. – Como surgiu a oportunidade de dar aulas nos Estados Unidos da América?

M.V. – Foi com a visita de um diretor de uma cadeia de mercados, o Central Market, no Texas. Ele visitou o Time Out de férias, teve a oportunidade de provar a nossa comida e ficou fascinado. Percebeu que a base é muito a cozinha portuguesa, sem grandes fantasias, e era precisamente isso que ele pretendia nas suas aulas porque todos os anos convidam um país para estar presente nos seus mercados através dos melhores produtos que eles encontram nos países e têm sempre uma cozinha que está disponível para dar aulas aos seus clientes e dar-lhes a conhecer um bocadinho desta cultura. Ele gostou tanto da minha comida que veio esse convite para poder estar lá em vários pontos do Texas e poder mostrar um bocadinho mais sobre a nossa ►



Há um investimento de muitos cozinheiros portugueses para levar esta cozinha portuguesa para o mundo, em eventos, em partilhas com chefes

Marlene Vieira,
Chef

cultura gastronómica. Já recebemos entretanto pessoas que vieram de lá e que já vieram aqui ao nosso restaurante e que vão conhecer outras cidades porque nós fomos apresentar pratos de várias regiões do país. Foi muito interessante poder partilhar esta experiência.

PME Mag. – Em que medida esta oportunidade contribui para a divulgação internacional da sua marca?

M.V. – Eu acho que o mercado dos Estados Unidos já é um mercado que Portugal foi conquistando ao longo destes anos e agora nota-se que há um grande impacto todos os dias porque nós temos porta aberta e recebemos muitos clientes dos Estados Unidos e, claro, esta é uma forma de eu dar a conhecer um bom produto português e isso é algo que eu posso dizer, que a nossa principal característica é qualidade e confiança. Nesse sentido, a oportunidade de eu poder ir lá bem reforçar aquilo que os americanos já têm ideia dos portugueses, que somos um país pequeno, mas muito consistente e muito intenso no sentido de termos muita coisa boa e que não é partilhada no mundo. Aquilo que eu tentei passar foi a qualidade que Portugal tem a nível de oferta de produtos, que não chegam a todo lado. O vinho já é mais conhecido no mundo inteiro, mas também a qualidade dos cozinheiros que existe em Portugal. Nós também temos técnicas, não são só os franceses, os japoneses ou os italianos. A maior parte do mundo conhece essas técnicas culinárias, mas, por exemplo, muita gente não faz ideia de que o Escabeche é uma técnica portuguesa e que hoje em dia é utilizada no mundo inteiro por cozinheiros mundialmente conhecidos. Portanto, é preciso fazer este trabalho de comunicar aquilo que nós temos e o que é que fazemos. Claro, eu levando a minha marca, não levo só a minha marca, levo Portugal. Acredito que eu tendo esta oportunidade de chegar aos americanos e eles sendo tão influenciáveis no que toca a marcas, rapidamente aquilo que eu fiz lá se vai espalhar e vai chegar o mais longe possível. É uma mais-valia obviamente trazer projetos daqui para frente e poder estar mais vezes nesse mercado, não só nos Estados Unidos, a falar sobre os produtos portugueses e sobre os pratos da cozinha portuguesa, porque nós não temos só o peixe grelhado, nem pastéis de nata, temos muito mais.

PME Mag. – Pretende levar o seu conhecimento a outros países?

M.V. – Pretendo sim senhor. O Marlene é muito recente, tem um



ano e poucos meses de existência, e um dos eventos que nós temos proposto e que é algo que nós fazemos regularmente tem a ver com a comemoração da sazonalidade, algo que está muito enraizado na nossa cultura. Tem muito a ver com aquilo que a terra e o que os produtos sazonais nos dão, a nossa cultura gastronómica foi construída ao longo do tempo com esta base de trabalho e com muitas influências do mundo. Há uns cinco, seis anos, que esta geração de cozinheiros leva a cozinha portuguesa muito a sério. Há um investimento de

muitos cozinheiros portugueses para levar esta cozinha portuguesa para o mundo, em eventos, em partilhas com chefes, e o Marlene, é precisamente isto que faz. Nós temos quatro eventos anuais, onde convidamos chefes portugueses que são muito conhecidos do público português e com Estrela Michelin, e é uma partilha. Os nossos clientes têm a oportunidade de conhecer a cozinha de outros chefes e esses chefes conhecerem a cozinha do Marlene, e depois há uma troca, eles vêm cá, nós vamos lá, e isto vai se espalhando, até porque cada um ►

“

Veio esse convite para poder estar lá em vários pontos do Texas e poder mostrar um bocadinho mais sobre a nossa cultura gastronómica

Marlene Vieira,
Chef

”



de nós tem clientes, não só portugueses mas estrangeiros que vivem em Portugal e alguns estrangeiros que estão de visita a Portugal. Este ano, demos início ao mesmo evento, mas com nomes internacionais muito fortes. Já fizemos com uma das melhores chefes do mundo, a Ana Roš, que foi considerada a melhor chefe do mundo em 2017 e que por acaso recebeu a Estrela *Michelin*, a terceira, um dia antes de vir cá fazer o evento, o que criou ainda um maior impacto. Em outubro, recebemos um outro chefe italiano e isto vai acontecendo com muitos nomes internacionais, e que depois irei eu lá aos países destes chefes. Há outros eventos gastronómicos espalhados pelo mundo, em que eu tendo uma marca forte no mercado português nesta área, estou nomeada para os 100 melhores chefes do mundo, que vai sair no México no mês de novembro. Tudo isto vai obviamente expandir a marca e o que se pretende aqui é um crescimento, não só do nosso trabalho e da nossa marca, mas também de quem está a trabalhar comigo diretamente e que eu faço questão de divulgar.

PME Mag. – Para além dessa partilha de conhecimento, a internacionalização da marca passa também, por exemplo, pela abertura de um novo restaurante lá fora?

M.V. – Já existiram propostas, achamos é que temos que consolidar um bocadinho mais o projeto Marlene,.

Tem um ano e pouco tempo e precisamos de fazer esse trabalho interno virado para o mundo, é assim que eu costumo dizer. Marlene, está em Portugal, mas virado para o mundo. Só depois de termos aqui um bocadinho mais de consolidação é que vamos avançar e aceitar propostas lá fora. Para já, vamos fazendo este trabalho de comunicar e de poder estar em determinados eventos específicos para apresentar o nosso projeto.

PME Mag. – Trabalha num meio muito específico, onde as mulheres são cozinheiras e os homens chefes. Porque será que isto ainda acontece?

M.V. – Já não acontece tanto. Eu tenho muitos anos de experiência e no meu tempo, pelo ambiente que se vivia dentro das cozinhas, sendo um bocadinho agressivo, tanto físico como psicologicamente, as mulheres não se sentiam à vontade e então saíam pelos seus próprios pés, não querendo fazer parte e não querendo ser cozinheiras ou chefs a qualquer custo. Muitas foram ficando pelo caminho porque



não queriam estar num ambiente tóxico e que, efetivamente, não era aquilo que elas desejavam. Eu fui-me aguentando, mas também se calhar porque me propus a combater algumas guerras e algumas lutas. Mas eu acho que não tem que ser assim. Hoje em dia, o ambiente das cozinhas é muito diferente daquilo que existia no tempo em que eu fui crescendo dentro das cozinhas profissionais felizmente e acredito que nesta próxima década vão surgir mais mulheres chefes.

Vai demorar um bocadinho até recuperarmos esse espaço porque as coisas demoram tempo e é preciso elas também crescerem enquanto cozinheiras para poderem sentir-se conflantes para assumir uma cozinha e a liderança de uma equipa.

PME Mag. – Quais os planos para os próximos anos?

M.V. – Gostaria de montar um *Boutique Hotel* fora de Lisboa, espero que daqui a dez anos se estivermos cá a falar, já exista. Gostava que ainda acontecesse na próxima década e depois lá fora, se surgir esta oportunidade de consultoria ou de assumir um espaço, seria ótimo porque acredito que é uma mais-valia. Isso está a acontecer com outros chefes, coisa que não havia há dez anos atrás, não existiam portugueses em restaurantes portugueses que estando em Portugal representavam espaços lá fora em nome próprio, e isso eu acredito que possa acontecer também com a nossa marca e é um objetivo. ●

Marlene Vieira

Começou a trabalhar com 12 anos num restaurante onde o pai entregava carne e aos 16 inscreveu-se na Escola de Hotelaria de Santa Maria da Feira. A jornada profissional começou num hotel de charme em Vila do Conde, mas após um ano e meio, viajou até Nova Iorque, onde, durante dois anos, trabalhou num restaurante português (Alfama) em Manhattan. Desde que regressou a Portugal, já passou por hotéis de 5 estrelas e alguns restaurantes e, em 2009, participou pela primeira vez no concurso Chefe Cozinheiro do Ano. Em maio de 2012, abriu o seu primeiro restaurante em Lisboa, o Avenue (já não existe), e, em 2014, o Food Corner, no Time Out Market. Lançou o seu projeto de *catering*, em nome próprio, em 2016, e anos mais tarde, abriu o restaurante Zunzum Gastrobar. Tem vários livros publicados e participou em alguns programas de televisão, inclusive foi jurada no concurso televisivo *Masterchef Portugal 2021*. No ano passado, abriu o seu mais recente projeto de *fine dining*, o Marlene

SUBSCREVA
A NEWSLETTER
E RECEBA AS NOTÍCIAS
DAS PME PORTUGUESAS



pmemagazine.sapo.pt