Nome: Jun Sakamoto
Idade: 60 anos
Profissão: chef de cozinha
Cidade onde nasceu: Presidente Prudente/SP

Chef de confiança

Por Guilherme Dearo

Precursor da alta gastronomia japonesa no Brasil, Jun Sakamoto flertou com a fotografia e a arquitetura antes de fincar os dois pés na carreira de sushiman. O restaurante que leva seu nome, que ele reformou com as próprias mãos, figura há uma década na estrelada lista do *Guia Michelin*

Foto: reprodução redes sociais



Foto: reprodução redes sociais

Pelo lado de fora, o imóvel no número 55 da Rua Lisboa, no bairro paulistano de Pinheiros, quase passa despercebido. Mas basta entrar no restaurante Jun Sakamoto para logo reparar que tudo ali, da decoração ao atendimento, foi pensado com atenção aos detalhes. A iluminação desenhada com exatidão, o jazz instrumental preenchendo o ambiente sem interferir nas conversas, os movimentos precisos por trás do balcão, a cortesia irretocável dos garçons. Os clientes que buscam uma experiência gastronômica única na pequena casa não saem decepcionados. Não à toa. Trata-se de um restaurante reconhecido com uma estrela Michelin e sob o comando de um dos mais famosos sushimen do Brasil. Apesar da fama, o chef Jun Sakamoto não gosta da bajulação dos holofotes: "Não sou um gênio e não tem nada de especial no meu sushi. É simples e bem-feito. Feito com cuidado e precisão. Ponto. Sempre quero entregar o meu melhor".

Jun nasceu em novembro de 1965, em Presidente Prudente, no interior de São Paulo. Filho de imigrantes japoneses vindos da cidade de Kagoshima, no sul do Japão, cresceu ouvindo japonês em uma casa que sempre valorizou o trabalho e o respeito. O pai, Kiyoyuki, era agrônomo, formado em Osaka. Chegou ao Brasil em 1955 em um navio de carga, e, um ano depois, trouxe Reiko, sua companheira. Casaram-se aqui e tiveram quatro filhos — Jun é o primogênito. "Meus pais sofreram quando chegaram aqui, tiveram dificuldade para aprender português e sofreram muito preconceito por serem orientais", lembra.

O pai foi o primeiro agricultor a plantar melão amarelo no Brasil. Também teve produção de uvas e tomates. Em 1970, ele levou toda a família ao Japão, numa viagem que Jun, então criança, achava ser apenas férias. "Na verdade, a ideia do meu pai era ficar por lá muito mais tempo, mostrar para a família japonesa que a vida aqui estava dando certo, que ele era bem-sucedido." Mas uma carta vinda do Brasil com notícias ruins sobre os negócios obrigou Kiyoyuki a mudar de planos. Em três meses, estavam todos de volta a Presidente Prudente.

Na infância, Jun jogava beisebol por imposição do pai, mas detestava. "Eu era uma criança com baixa autoestima e sofria muito bullying, embora naquela época a gente não falasse de bullying, era vergonhoso contar isso." Para tentar fugir do suplício, passou a fingir que ia treinar, sujava a roupa em um campo de futebol e voltava para casa a pé para a farsa parecer mais verossímil. O pai descobriu a mentira e ele voltou a treinar por um tempo, mas não durou muito no esporte.

"Não sou um gênio e não tem nada de especial no meu sushi. É simples e bem-feito. Feito com cuidado e precisão. Ponto. Sempre quero entregar o meu melhor"

TDAH e luto

Quando uma geada devastou a plantação de tomates da família, a vida dos Sakamoto no interior chegou ao fim. Venderam tudo para saldar dívidas e mudaram-se para a capital paulista. Em São Paulo, Kiyoyuki abriu uma fábrica de insumos agrícolas, e Reiko começou a trabalhar em uma joalheria no bairro da Liberdade. Jun tinha então 10 anos. Agora, além do sentimento de inadequação, o nissei enfrentava o estranhamento da cidade grande.

Entre as memórias de infância, uma grande perda se destaca: a morte de um irmão ainda pequeno, vítima de infarto seguido de afogamento na piscina. O luto marcou a família. "Foi um momento difícil para todos nós." O impacto emocional somou-se à dificuldade de Jun com os estudos. Aluno de escola pública, lia com muito esforço e era considerado "sonhador demais". "Tenho um nível alto de TDAH [*transtorno do déficit de atenção e hiperatividade*]. Na época, claro, não tinha esse diagnóstico. Achavam que eu era muito burro e vagabundo."

Jun repetiu a 7ª série duas vezes, trocou de colégio e só encontrou algum respiro quando ingressou na Escola Galileu Galilei, com proposta mais construtivista. Lá, uma coordenadora notou seu potencial. "Ela me apoiou, mesmo com minhas notas baixas. Dizia que os professores falavam bem do meu desempenho em sala. Ela me ajudou a ter mais autoestima. Eu dizia que eu era burro, e ela me corrigia: 'Você não é'." Ele gostava das exatas, ia bem em matemática, mas, por causa de uma dislexia que só seria diagnosticada anos depois, tinha dificuldades em matérias como português.



Foto: reprodução redes sociais

Filosofia japonesa

A primeira escolha de carreira é, para muitos jovens, influenciada pela profissão dos pais. Com Jun não foi diferente, mas ele não passou no vestibular para cursar agronomia. A vontade de seguir carreira na fotografia foi posta de lado quando o pai rejeitou a ideia. Aos 19 anos, decidiu então embarcar para Nova York, com dinheiro emprestado por um amigo. Foram três meses intensos. Lavava pratos, servia mesas, descobria a cidade e a si mesmo. "Foi a primeira vez que me interessei por gastronomia. Não exatamente como carreira, mas pensei: posso fazer uns bicos com isso."

De volta ao Brasil, passou a trabalhar como assistente de fotógrafos durante o dia. À noite, fazia os tais bicos em restaurantes. Em 1989, retornou a Nova York, agora para uma temporada de um ano. Estudava fotografia na School of Visual Arts e, paralelamente, trabalhava em restaurantes. Começou como ajudante de garçom e foi promovido a assistente de sushiman, trabalhando ao lado de homens que detinham segredos do sushi, como Katsuki-san. Foi o início de seu mergulho nas técnicas, nos gestos e na precisão da culinária japonesa. "Sigo a filosofia japonesa do aprimoramento: sempre melhorar aquilo que você está fazendo, sempre buscar a perfeição."

Em 1993, já no Brasil, passou no curso de arquitetura da FAU-USP. Apesar de gostar das aulas, percebeu que demoraria muito para se formar e iniciar sua carreira como arquiteto. Ele já tinha 29 anos e precisava de um novo plano de carreira.

A gravidez da companheira, em 2000, significou um importante ponto de virada na trajetória profissional de Jun Sakamoto. "Eu ia ter uma filha. Agora precisava fazer a coisa acontecer." Embora não tenha seguido os passos do pai na agronomia, inspirou-se nele para empreender. Procurou muitos imóveis até encontrar uma casa na Rua Lisboa, em Pinheiros. "Assim que entrei no imóvel, senti que era o local perfeito", lembra. Casou-se no sítio da irmã diante de 50 convidados, fez uma breve viagem e, na segunda-feira seguinte, começou a reforma do local. Um pedreiro, um ajudante e o próprio Jun trabalharam dia e noite ao longo de quatro meses para transformar a casa em restaurante. Em 3 de setembro de 2000, três meses antes de a primeira filha do casal vir ao mundo, nascia o Jun Sakamoto.

"Sigo a filosofia japonesa do aprimoramento: sempre melhorar aquilo que você está fazendo, sempre buscar a perfeição"

No menu, confiança e bom humor

O chef preocupou-se desde o primeiro dia em proporcionar uma experiência singular aos clientes. Enquanto o sushiman se preocupava com a qualidade da comida, a faceta empresária colocava em prática os conhecimentos em fotografia e arquitetura para pensar no som ambiente, nas luzes e no design. "Por exemplo: tem um spot de luz exatamente em cima do prato de sushi, iluminando-o de maneira perfeita para o cliente ver." Jun também introduziu taças de cristal, guardanapos de linho e garçons de terno e gravata, criando um nível de sofisticação até então raro em restaurantes japoneses no Brasil. "Meu objetivo quando abri na Rua Lisboa era pagar o leite da minha filha, só isso. O resto foi consequência. Nunca foi o grande objetivo ganhar uma estrela Michelin. Deu tudo certo, graças a Deus."

Jun Sakamoto, o restaurante, funciona há 25 anos com a experiência de omakase, que em japonês significa "deixo por sua conta" ou "confio em você". Não há cardápio, rodízio ou os famigerados combinados. Por 800 reais, o cliente confia nos conhecimentos de Jun para oferecer os sushis daquele dia, que variam de acordo com as ofertas dos ingredientes mais frescos e de qualidade, todos minuciosamente preparados a alguns palmos de distância. Jun sempre utiliza grandes sucessos, como bluefin espanhol, vieira, enguia e ovas de salmão. Outros peixes, como robalo, sardinha e cavala, variam conforme a oferta dos fornecedores.

O chef usa vinagres japoneses importados, de sabor incomparável, e arroz vindo do Uruguai. Já a panela de ferro trazida do Japão garante o cozimento ideal, uma vez que a consistência, a acidez e a temperatura do arroz são essenciais para a qualidade única do sushi. O equilíbrio está na essência: a textura do arroz quente com o peixe frio, a pincelada exata de shoyu, a pressão correta dos dedos. "Falo sempre aos clientes: comam com as mãos e comam rápido, enquanto o peixe ainda está frio e o arroz ainda quente", ensina o chef. "Mas se quiser usar o hashi, tudo bem. E se quiser colocar mais shoyu, pode também. À vontade. E se quiser garfo e faca, eu dou, mas tem uma taxa extra de dois mil dólares", brinca.

São quatro lugares no balcão de Jun, oito no balcão do chef Ryuzo Nishimura e 13 lugares em mesas. E só. No dia a dia, Jun faz questão de conversar com os clientes do balcão. Responde a perguntas sobre os pratos, bate papo. "Falamos de tudo. Pode ser de comida, mas também de assuntos que amo, como fotografia, jazz e música clássica."

Foto: reprodução redes sociais



Avesso a holofotes

Entre a conversa descontraída e o silêncio sereno de Jun, não há espaço para a autopromoção. "Quero que o cliente perceba por ele mesmo gostos, texturas, conexões. Depois de comer, se quiser, ele pode perguntar, tirar dúvidas, pedir que eu conte mais. Tem que ser uma coisa natural, não quero ficar chamando a atenção para mim e tirando da comida."

Jun não se vê como outros chefs contemporâneos, proclamados como "criativos" e donos de uma culinária autoral – e que adoram falar de si mesmos. "Sou um sushiman. Faço sushi todos os dias, e sempre quero fazer o mais perfeito possível." Jun carrega a fama de mal-humorado, que considera totalmente falsa – a equipe **Et cetera** reitera que nenhum mau humor foi percebido durante a conversa. "Foram alguns jornalistas que criaram a fama de chato e ranzinza, mas quem vai ao restaurante sabe que isso é mentira, porque encontra simpatia e bom humor. Inclusive já ouvi várias vezes a frase 'Você é totalmente diferente do que eu esperava'." O chef faz questão de frisar que só é chato com o que importa: exigente com a qualidade dos ingredientes, com a precisão do corte do peixe, com o atendimento impecável. Mas também pede para não exagerarem na boa vontade: "A pessoa não pode vir aqui e achar que vai encontrar rodízio, combinado, hot roll", diz, com bom humor.

Com o passar dos anos, o perfil da clientela mudou. Ele brinca que o público que lotava seu restaurante em 2000 envelheceu, está cuidando dos netos. "Meu restaurante virou ponto turístico por causa da estrela Michelin. Boa parte da minha clientela é de estrangeiros que visitam a cidade e fazem questão de ir ao restaurante." Mesmo assim, nunca compareceu à famosa cerimônia de premiação que dá estrelas aos melhores restaurantes do mundo, já que ela sempre acontece à noite, quando ele está trabalhando. Agradece o reconhecimento, mas dispensa a festa. "Minha prioridade é estar no balcão atendendo." Jun conta nos dedos os dias em que não trabalhou. Uma vez, ele fez um corte feio na mão. Na outra, passou mal durante o trabalho, foi para o hospital e acabou internado por duas semanas em razão de uma cirurgia do coração.

Durante um período do auge da pandemia, em 2020, Jun fez algo que nunca tinha feito antes nem voltou a fazer depois: delivery. Com porcelanas japonesas caríssimas e uma apresentação impecável, preparava três tipos de prato – um de sushis, outro de sashimis, ou uma combinação deles – e entregava pessoalmente em até 28 endereços por dia. Ele também não usava aplicativos, recebendo os pedidos diretamente em seu celular. Dois garçons ajudavam na logística, fazendo as entregas dos pedidos mais distantes. "Os clientes ficavam muito felizes quando me viam ali entregando pessoalmente na casa deles, achavam muito especial. No dia seguinte, ele voltava à casa do cliente para buscar a louça. "Ninguém quebrou nenhuma e ninguém quis ficar com a louça. Todo mundo devolvia lavada." O delivery organizado às pressas fez o restaurante sobreviver intacto à pandemia. "Não demiti ninguém e não deixei de pagar nenhum fornecedor", diz.


Foto: reprodução redes sociais

"Meu restaurante virou ponto turístico por causa da estrela Michelin. Boa parte da minha clientela é de estrangeiros que visitam a cidade e fazem questão de ir ao restaurante"

Com ou sem shoyu

Além do Jun Sakamoto da Rua Lisboa, o chef já empreendeu em outros negócios, que abriram e fecharam ao longo dos anos. O Junji, por exemplo, surgiu como uma casa mais acessível, com lojas no Shopping Iguatemi e na Japan House, na Avenida Paulista, em parceria com o governo japonês. O JI, que existiu no Shopping Villa-Lobos, também se propunha a oferecer comida de alto nível a preços mais acessíveis. Hoje, além da casa principal, Jun mantém restaurantes em Curitiba e no Shopping Tamboré, em Barueri, com propostas mais casuais. "O Brasil é um país incrível, mas falta mais incentivo aos negócios. No Japão, o sushiman é só sushiman. Aqui, o sushiman também precisa ser advogado, contador e RH", brinca.

Nos momentos de descanso, Jun pedala, ouve música clássica, curte jazz. "Enquanto estou ali pedalando, cuidando da minha saúde, também estou pensando em novas ideias, tentando resolver problemas." Aos 60 anos, ainda sonha em empreender em Nova York, já que a cidade ocupa um espaço especial em sua trajetória. "Foi uma fase em que morei sozinho, em uma cidade imensa, então foi um momento de muito amadurecimento."

Ao se lembrar da infância no interior, dos recomeços, das noites de entrega na pandemia, Jun diz que seu maior desafio foi a doença da filha, aos 6 anos, que chegou a entrar em coma. "Hoje minha filha está muito bem. Mas nunca me senti tão impotente quanto naquele momento. Nada mais importa além da saúde da minha família, minha mulher e meus dois filhos. Dívidas, banco, restaurante, tudo isso você dá um jeito e resolve."

Com 25 anos de sucesso e uma marca inegável no panorama da alta gastronomia brasileira, Jun prefere a simplicidade. "Sempre lembro o que meu pai me disse uma vez: restaurante se chama restaurante porque as pessoas vão lá para serem restauradas. É isso. Pode pôr muito shoyu, pode fazer o que quiser. A única coisa que espero é que as pessoas venham ser felizes."

Que conselho daria ao jovem Jun?

"Confie em você mesmo, porque vai dar certo"