



Tradição internacionalizada

Junto à Praça da Ribeira, reinventa-se receitas tradicionais portuguesas

Texto de **Pedro d'Anunção** Fotografias de **Helena Garcia**

O SOMMER, numa enfiada de três restaurantes *in* na Rua da Moeda (com La Moneda e Yasmin), muito perto da Praça da Ribeira, tem conquistado desde Setembro último a sua própria identidade, baseada numa cozinha da maior tradição portuguesa, aliada a técnicas novas e internacionais. Sem genialidades dispendiosas, conseguem-se agradáveis surpresas. E com produtos adequados: o bife de atum, sem ser demasiado cru, como manda a liderança francesa, vem suficientemente mal passado para se saborear a sua qualidade.

Os edifícios da zona, com ar de terem sido armazéns industriais, prestam-se a uma decoração moderna, larga e confortável. Aqui, com predominância dos tons cor de laranja e terra. O nome Sommer, desenhado em letras grandes, em metal oxidado, quase como uma escultura, separa o espaço maior do res-

taurante da parte do bar, junto ao balcão.

Como se vê pelas facturas, há uma diferença entre almoços e jantares (ainda assim, a preços comidos). Até os individuais de papel, à tarde, diferem dos *chemins* de pano cor-de-laranja à noite.


Realce para a hospitalidade, tanto pela simpatia dos empregados, como pela atenção dada pelos proprietários aos clientes. As ementas são suficientemente reduzidas para se dar bem conta do recado: dois ou três pratos de carne, outros tantos de peixe, *risottos*, *pastas* e saladas.

A abrir, *paté* de abóbora com gengibre, canela e pó de azeitona ou peixinhos da horta em *tempura* de cerveja com molho tártaro, ou então vieiras salteadas sobre puré de batata doce e acelgas. Há ainda creme de couve-flor com queijo da ilha e salada de pato confitado com figos marinados em vinho do Porto.

Depois, pode ser *tagliolini* de tinta de choco com cama-

rão, chili e coentros; *linguini* com queijo de Serpa; *risotto* à Bulhão Pato com camarão; *taco* de bacalhau meio curado sobre esmagada de batata a saber a alecrim; lombo de atum com sementes de papoila e legumes ou *tranche* de garoupa com batata confitada em azeite de alecrim e escabeche de pimentos. Para o bom bife, lombo com cogumelos, ovo de codorniz a cavalo e batata frita em tacos. Ou medalhões de *foie gras* sobre *risotto* de vinho tinto e echalota assada, ou lombinho de porco preto com mostarda Dijon e mel, sobre *couscous* de chouriço e grelos.

Nas sobremesas, *crème brûlée*, a menos interessante tarte de maçã com gelado de caramelo, *coulant* de chocolate com amendoim e *sorbet* de limão, *cheesecake* de maracujá ou *mousse* de chocolate com *praliné*.

A lista de vinhos, curta mas criteriosa, tem escolhas suficientes a copo. 

Sommer

Rua da Moeda 1K - Lisboa

Telef: 21 390 55 58

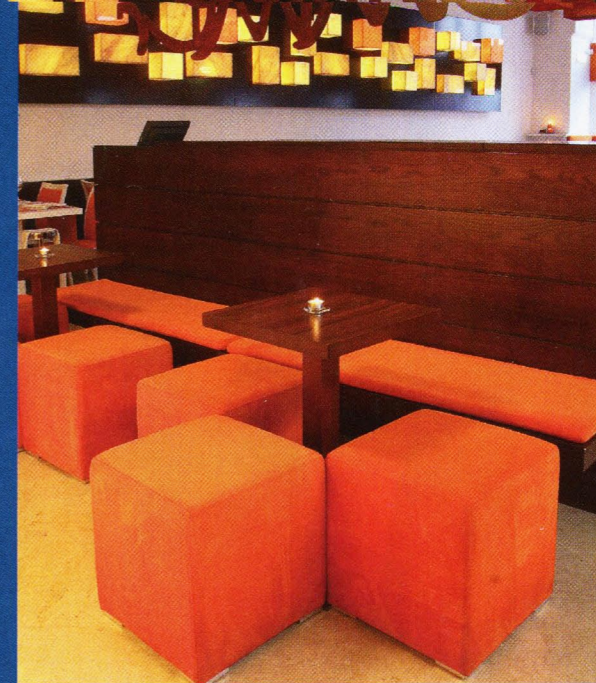
Encerra dom.

Não fumadlores

Para o bom bife, lombo com cogumelos, ovo de codorniz a cavalo e batata frita em tacos. Ou medalhões de *foie gras* sobre *risotto* de vinho tinto e echalota assada, ou lombinho de porco preto com mostarda Dijon e mel, sobre *couscous* de chouriço e grelos



Classificação de 0 a 20 valores



Rectificação

POR LAPSO, na edição da semana passada, o texto sobre o restaurante O Pescador apareceu com as facturas do Sommer. O total da refeição n'O Pescador foi de 85 euros. Aos visados e aos leitores, as nossas desculpas.

Projecto de um casal

PEDRO Sommer Ribeiro, 28 anos, chefe da cozinha, e a sua mulher Sarah, 30 anos, licenciada em serviço social, a zelar pela sala – este é um


projecto assumidamente do casal. Pedro teve um avô com pergaminhos na área gastronómica: Francisco Meira,

citado elogiosamente por Maria de Lourdes Modesto, e que chegou a ganhar prémios internacionais nesta área. Isso pode ter influenciado a sua vida. Mas a escolha definitiva pelo curso técnico-profissional de cozinha na Escola do Estoril deu-se mais concretamente pela pouca vontade de avançar para um curso superior, e pela noção de que o turismo era um sector de futuro. Não trouxe da família um espólio

de receitas, mas gostava de cozinhar em casa. Concluído o curso, seguiu para uma formação complementar de

três meses numa Escola-Hotel em Viena de Áustria, e arranhou depois o primeiro emprego no Kais (onde reteve da chefe Mimi a

simplicidade da cozinha). Mas Sarah tinha ido para Londres fazer um mestrado, e Pedro correu para lá, arrastado pelo namoro e pela nova gastronomia londrina, indo trabalhar para o Hotel Dorchester, em Park Lane. Regressado a Portugal em 2004, ainda passou pelo Ritz (admirou aí o espírito de liderança de Michael Kean) e pelo Bairro Alto (apanhou então o estilo de cozinha de Sá Pessoa).

Finalmente, casado, concluiu com Sarah que chegara o momento de experimentar o seu próprio projecto. Onde procuram concentrar a criatividade culinária na mistura dos sabores mais tradicionais com as técnicas modernas internacionais (o *risotto* à Bulhão Pato, o porco preto com *couscous*, etc.). 

panuncao@sapo.pt



O chefe Pedro Sommer Ribeiro com a mulher, Sarah, e a equipa do Sommer