

DN

verão



Primeiro DVD de Chakall editado na segunda

Esta segunda-feira, dia 27, será editado o primeiro DVD do chef Chakall. Este lançamento, intitulado *Verão*, é o primeiro número da colecção *4 Estações*, onde o chef demonstra receitas apropriadas a cada estação do ano. Neste primeiro DVD, além de propor várias receitas

adequadas ao Verão (para entradas, pratos principais e sobremesas), está presente um *making of*, que revela imagens dos bastidores. O DVD traz ainda as receitas de Chakall escritas. Este chef nasceu em Tigre, Buenos Aires, e antes de cozinhar profissionalmente trabalhou como

jornalista no diário *El Cronista*. Em Portugal já editou, pela Oficina do Livro, em 2007, *Cozinha Divina*. Terve ainda um programa de televisão, no canal SIC Mulher, e deu a cara para uma campanha publicitária do Continente e do Modelo, onde participaram também Olivier e Michel. ■

Cozinha de autor ao alcance de todos

Gastronomia. O conceito de cozinha de autor acessível começou com os 'chefs' Jöel Robuchon e Alain Senderens. Agora são os portugueses a praticar menus com preços que vão dos 2,50 aos 32,5 euros

■ NYSSE ARRUDA

Desde que o chef francês Robuchon se revoltou contra a tirania dos deuses Michelin – e ele tinha três estrelas – e encerrou há cinco anos o sofisticado e caríssimo Restaurante Jamini, em Paris, e abriu o L'Atelier, com um novo conceito de culinária de autor ao alcance de todos, esta tendência tem circulado pelo mundo fora.

Mais marcante ainda ficou com a abertura do Restaurante Bistrô,

também em Paris, dirigido pelo chef Alain Senderens – o génio por trás da invenção da *nouvelle cuisine* – que fechou o célebre Lucas Carton e enveredou pela nova tendência de ter liberdade para criar uma culinária mais em sintonia com a vida moderna e proporcionar experiências gastronómicas ao grande público.

Esta nova atitude destes emblemáticos chefs internacionais chegou também a Lisboa, com alguns dos melhores chefs portugueses, e

estrangeiros radicados na cidade, a apresentar os seus menus de degustação a preços acessíveis em ambientes distintos e personalizados, onde as ementas revelam muito do carácter e da vasta experiência de cada um deles.

Vitor Sobral, com a Tasca da Esquina, Fausto Airoldi, Restaurante Suite, Henrique Sá Pessoa, no Alma, Sommer Ribeiro, no Restaurante Sommer, Ljubomir Stanisic, no 100 Maneiras, e Luis Baen, no Sky Bar, são alguns dos protagonistas. ■

Tasca da Esquina



Uma tasca moderna, mas muito bem alicerçada na tradição culinária portuguesa, especialmente na matriz regional, é o novo projecto do experiente chef Vitor Sobral (à esquerda na foto), ex-Terreiro do Paço. Com um generoso e variadíssimo menu de petiscos – incluindo molias fritas com massa ou uns tóbaros com pimentão – e um ambiente informal mas elegante, a Tasca da Esquina também sugere um menu de degustação – com preços entre os 14,50 e 32,50 euros – em que o cliente se entrega nas mãos do chef. E ainda há pratos do dia e selecções de queijos, enchidos e fumados e uma carta de sobremesas bem portuguesas como as farofas e o pudim do abade de Priscos. O balcão logo à entrada e as mesas e cadeiras altas da primeira sala convidam à partilha dos petiscos e é esse o objectivo do chef Sobral, que quer estar mais próximo do seu público. "O mundo está cansado de restaurantes formais", diz, ele enquanto apura o conceito de cozinha de fusão com uma evidência histórica – "Desde as descobertas portuguesas que existe cozinha de fusão". E para frisar esta relação intercultural de há mais de 500 anos, o chef Sobral orgulha-se de apresentar uma carta de vinhos com 45 variedades portuguesas e do Novo Mundo, servidos tanto a garrafa como a copo (com preços desde os 2,50 euros).

Tasca da Esquina
'CHEF' VITOR SOBRAL
Rua Domingos Sequeira, 41 C
Campo de Ourique
Tel.: 210 993 939
Aberto para almoços de terça a sábado e para jantares de segunda a sábado



Restaurante Sommer

O jovem chef Pedro Sommer Ribeiro quis reinventar a cozinha tradicional portuguesa e desde 2007 acentuava o projecto de abrir um restaurante de pretensões, mas com bom ambiente, bom serviço e boa comida, tudo a um preço justo. O resultado é o Restaurante Sommer, no Cais do Sodré, perto do Mercado da Ribeira, em Lisboa. Ao lado da mulher Sara, o chef Sommer Ribeiro centralizou a atenção nos produtos portugueses e acrescentou um *twist* com técnicas culinárias internacionais. Assim, pratos populares como os peixinhos-da-horta ganharam um novo sabor ao serem combinados com tempura de cerveja e molho tártaro. Ou o creme de couve-flor com um toque de queijo da ilha de S. Jorge. Ou o atum acrescido de sementes de papoila e legumes asiáticos. Nos menus de almoço também há pastas e *risottos*, pratos fixos como o lombinho de porco-preto com batatinha assada, brócolos e chouriço, muitas saladas e sandúches, além dos pratos do dia, e os preços variam entre os 6,90 e os 15,50 euros. À noite, as propostas continuam tentadoras e os preços também.

Sommer
'CHEF' SOMMER RIBEIRO
Rua da Moeda, 1 K
Cais do Sodré
Tel.: 21 390 55 58
Aberto para almoços e jantares de segunda a sexta. Encerra aos domingos

Restaurante 100 Maneiras

O símbolo do infinito no logótipo do Restaurante 100 Maneiras, situado no Bairro Alto, revela a amplitude do universo criativo do chef jugoslavo Ljubomir Stanisic, que também veste a pele de *designer*, artista e alquimista culinário. A começar pelas peças de *design* nas mesas, criações do próprio chef – como o saleiro e pimenteiro em forma de pedras da calçada portuguesa ou o estendal em metal no qual são servidos uns saborosos pedacinhos de bacalhau estalado – e a culminar com o menu de degustação com 10 pratos, a 30 euros, que varia todos os meses.

Tudo no 100 Maneiras é uma experiência sensorial inédita. Entre as iguarias do cardápio, marcadamente contemporâneo e com tons portugueses e internacionais, há pratos com ingredientes tão castiços como a terrina de polvo com salada de tomate, pimento e pepino, com cebolinho e anetos, azeitões de ervas e de tomate, e outros onde a inspiração veio de terras como Israel, trazida em Pita de cogumelos com espinafres e camarão. A acompanhar, uma grande lista de vinhos com garrafas entre os 12 e os 60 euros e o vinho a copo entre os 3 e 6 euros.



100 Maneiras
'CHEF' LJUBOMIR STANISIC
Rua do Teixeira, 35
Bairro Alto
Tel.: 21 099 04 75
Aberto de segunda a sábado das 20.00 às 24.00

Restaurante Suite do 'chef' Airoldi

Um restaurante onde a faca foi abolida e os clientes reclamam-se em sofás e poltronas confortáveis frente a um menu cujas opções são servidas sempre em duas porções, para partilhar, e cujos preços oscilam entre os 3,50 e os 7,50 euros. Este é o novo conceito de refeição que o chef Fausto Airoldi, ex-Bica do Sapato, apresenta no Suite, um espaço lounge dentro do Casino de Lisboa. O gosto português é claro, com toques regionais e de fusão, mas a apresentação contemporânea e as técnicas inovadoras revelam bastante um certo espírito do Pragma, o anterior restaurante gourmet que ocupava o local. "O conceito gourmet hoje é como

Restaurante Alma

Num ambiente totalmente branco, com uma nuvem de algodão pendurada do tecto a mover-se ritmicamente como se uma brisa a toca-se, o primeiro restaurante próprio do chef Henrique Sá Pessoa é a revelação da cozinha de autor sem exibicionismo. Depurado na sua elegância, os protagonistas aqui são os pratos e os clientes. "É a comida que traz cor ao ambiente", diz Henrique Sá Pessoa que escolheu alguns dos seus melhores pratos – criados ao longo dos anos em restaurantes de luxuosos hotéis da capital – para compor um Menu Alma, a 28,00 euros, e um Menu Henrique Sá Pessoa, a 39,00 euros, além dos pratos da carta e as surpresas que vai introduzindo regularmente. Uma das opções favoritas é o leitão confitado a baixa temperatura (cozido por 24 horas a 65° e assado por 10 minutos a 220°, o que lhe dá o sabor estalado por fora e succulento por dentro), com *fondant* de batata doce, *pak choi* e molho do assado com laranja. Uma inspiração que revela sua base na



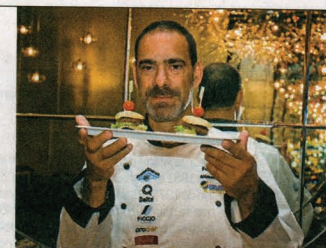
Alma
'CHEF' HENRIQUE SÁ PESSOA
Calçada Marquês de Abrantes, 92-94
Santos
Tel.: 21 396 35 27 / 91 053 56 10
Aberto de terça a sábado das 19.30 às 24.00

cozinha portuguesa e suas experiências culinárias pelo mundo, especialmente na Austrália, nos Estados Unidos e no Reino Unido. De mencionar também a carta de vinhos, só portugueses, com 70 referências, alguns de excelência, e a possibilidade de pedir mais de uma dezena deles a copo. E marcando a razão do nome do restaurante, uma equipa em sintonia com o chef, a começar pelo sócio Daniel Costa, parceiro há mais de sete anos.

Restaurante SkyBar

Com a deslumbrante vista da cidade e do Tejo, o recém-inaugurado SkyBar traz um terraço recheado de sofás, almofadas e *puffs*, um serviço de bar exclusivo, animação da DJ Bellita ao vivo nas noites de quinta, sexta e sábado e, principalmente, uma carta especial de *finger foods* criada pelo chef Luis Baena. A ementa de *snacks* inclui *shots* de sopas frias, opções vegetarianas, petiscos de peixes – como o ceviche de gamba e dourada ou as chamuças de camarão – opções de carnes – como o *sushi* de presunto de Barrancos ou o pastel de massa tenra de galinha – e ainda sandúches a brincar com a conhecida marca americana – Mc de Sousa, prego de novilho, Mc Silva, com patanisca, ou Mc Almeida, com choco frito e molho tártaro. As sobremesas apostam

SkyBar
'CHEF' LUIS BAENA
Hotel Tivoli
Av. Liberdade, 185
Tel.: 21 319 89 00
Aberto todos os dias das 15.00 à 01.00



a alta costura – é raro e para poucos. Os chef agora olham para produtos alternativos, menos onerosos, e utilizam técnicas inovadoras para personalizar os menus dos seus restaurantes", confirma Airoldi, que passou a escolher produtos locais confeccionados de forma original, como por exemplo o cachaço de porco cozido lentamente em baixa temperatura durante 30 horas, aplicando as técnicas da cozinha de baixa temperatura ou mesmo à vácuo. A ementa do Suite está dividida em texturas e formas diferentes – como os *carpaccios*, os *strutels*, as espetadas, as telhas, as *cup pies*, as espumas, os cones... –, bem acompanhada por uma garrafeira com 70 opções entre marcas portuguesas, francesas, neozelandesas e argentinas, além de *cocktails*, bebidas espirituosas e uma variedade de *caipirinhas*.

