

Bons Ventos

Portugal Vila Joya fecha no Algarve e abre em Sintra, página 28



LISBOA

Entrar com o pé direito

O ano velho despediu-se cheio de promessas para o novo ano que se inicia. Alexandre Silva, o primeiro *tap chef* português, está de volta à Bica do Sapato; Pedro e o Lobo mudou de *chef* e de conceito; e Ljubomir, regressado da viagem Papa-Quilómetros, lançou nova carta no Bistro 100 Maneiras. E há mais.

Pedro e o Lobo

TEXTO DE JOÃO MIGUEL SIMÕES

Bons Ventos



Pedro e o Lobo



Ljubomir Stanic

BICA DO SAPATO

No percurso de Alexandre Silva, onde sobressaem factos recentes como o comando das cozinhas do Bocca (Lisboa) e do Narcissus (Vila Viçosa), o primeiro lugar na edição de estreia do programa *Top Chef* e a criação da ementa do To.B (ver *Volta ao Mundo* n.º 229), a ligação à Bica do Sapato é coisa antiga. Só que, desde outubro, o regresso fez-se pela porta grande e Alexandre é agora o *chef* de uma casa com uma larga história que, sem nunca ter saído de moda, perdeu o fulgor de outros tempos. Ao *chef*, conhecido pela sua técnica (não descarta a sua formação), pelo seu sentido estético (um olhar fotográfico revelado no empratamento) e por defender (e praticar) uma cozinha contemporânea que não descarta a tradição nem os produtos locais, foi pedido que trouxesse uma nova dinâmica à Bica. Em troca, ele, que sofreu um duro revés com o encerramento prematuro do Bocca, passa a beneficiar de uma estrutura longeva (mas com uma equipa da sua inteira confiança) e de uma rede de fornecedores como não há muitas na nossa praça. Na primeira carta não ousou tanto como alguns (eu, incluído) esperaríamos, mas o seu toque sente-se em pratos como o escalope de *foie gras* com *tatin* de marmelo e *corn flakes*, na inclusão de cogumelos como os cabeças negras da serra da Estrela e no

uso de ingredientes mais «gulosos» como os figos secos a acompanhar carnes. A seguir. Mais informações em bicadosapato.com

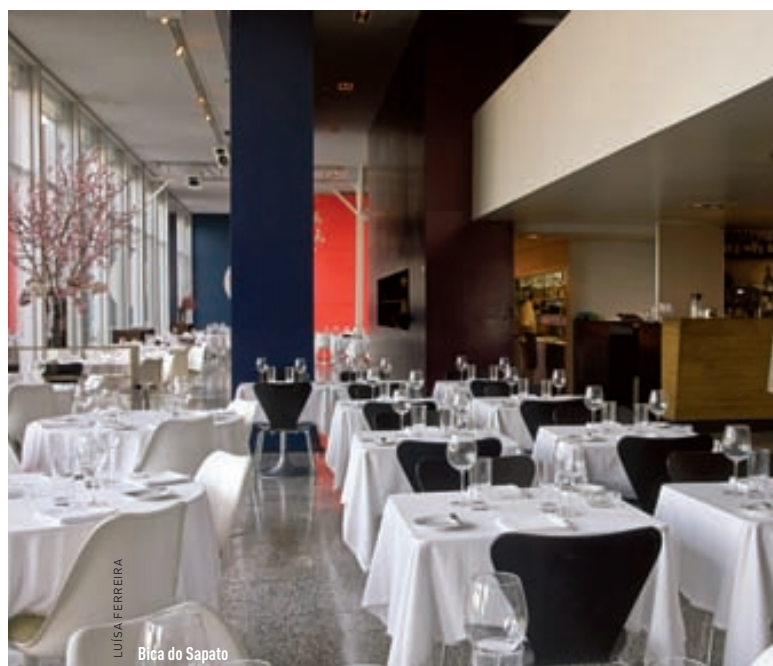
PEDRO E O LOBO

Na sua curta vida, Pedro e o Lobo já foi posto à prova mais de uma vez. Primeiro foi a dupla Diogo de Noronha e Nuno Bergonse que se desfez com a saída do primeiro (Bergonse está no Ministerium Cantina); em setembro, depois de dois menus a solo que demonstravam personalidade e progressão, foi Noronha a sair para se lançar num novo projeto (abriu, em dezembro, a Casa de Pasto, no Cais de Sodré). Dos cinco sócios iniciais ficaram três (entre eles o mentor, o arquiteto Luís Baptista, e a sua mulher Patrícia, a relações públicas da casa), que não se deram por vencidos e assumiram uma guinada no rumo da cozinha e um ajuste do conceito. Não mudou o ambiente, mas a aposta agora é numa cozinha ibérica que, em nome das setes partidas dos portugueses mundo afora, não se ensaia em assimilar influências mais exóticas. Do Japão e da China, por exemplo. Não por acaso, o novo *chef* do Pedro e o Lobo, Frederico Guerreiro, que somou à sua formação no Institute Culinary Education (Nova Iorque) passagens pelas cozinhas dos estrelados Viajante, em Londres, ou Martín Berasategui, em San Sebastián, é um admirador

confesso da cozinha oriental (passou, inclusive, temporadas em Tóquio e Hong Kong). Concorrente da primeira edição do *Top Chef*, Guerreiro conhece os cantos à casa (ele chegou a integrar a equipa de Noronha e Bergonse), mas no seu primeiro menu jogou à defesa, criando pratos como o *magret* de pato com puré de castanhas, dióspiro e romã e sobremesas como a tarte merengada de limão, que fazem pensar em continuidade, ficando a ruptura por conta da inclusão de entradas como os *potstickers* (*dumplings*). Ainda é cedo para fazer previsões. Mais informações em pedroeolobo.pt

BISTRO 100 MANEIRAS

A saída de João Simões, o seu braço direito no Bistrot 100 Maneiras, e a abertura da Peka-ria (ver *Volta ao Mundo* n.º 228) levaram Ljubomir Stanic, por mais de uma vez, a interromper o seu périplo europeu (ao todo foram oito meses de estrada, devidamente registados em papakms.com). Sem mãos a medir, Ljubo nunca escondeu que, nos últimos tempos, à exceção da criação a sua presença nos vários restaurantes 100 Maneiras estava restringida ao mínimo. Mas, que ninguém duvide, o homem do leme é, e sempre foi, ele. Nesta nova fase do Bistrot, arregaçou mais uma vez as mangas, puxou pelas suas memórias de viagem (a *road trip* incluiu de tudo um pouco, de restaurantes



estrelados a familiares, de refeições feitas na rua a outras preparadas em fogão de campanha) e fez experimentos até chegar a um menu de inverno, agora em cartaz, que não tocou em «clássicos» da casa como o burek, os hambúrgueres e alguns *risottos*, mas que lhes juntou, da terra e do mar, novidades de “sustança” como o *foie gras*, os choquinhos com arroz tinta de choco, a costoletinha com seis meses de maturação ou a inclusão do queijo em sobremesas (caso da sericaia). E como o Bistro também quer passar a ser levado a sério na sua vertente de bar, há novos *cocktails* assinados pelo mixologista Jorge Camilo. Mais informações em restaurante100maneiras.com



OS PETISCOS DO CANTINHO PARA FAZER EM CASA

Sucesso de público, o Cantinho do Avilvez, que foi a primeira incursão do *chef* português no Chiado (bairro onde hoje já soma quatro restaurantes, entre eles o Belcanto com uma estrela Michelin), em Lisboa, desdobrou-se, a pedido de muitos, em livro de receitas. Lançado em edição bilingue pela Esfera do Livro, *Cantinho do Avilvez: As Receitas* (PVP: €19), com coordenação de Mónica Bessone e fotografias de Paulo Barata, ensina, passo a passo, como reproduzir em casa petiscos e pratos que deram fama ao restaurante como os peixinhos da horta, a farinheira com crosta de broa e coentros, o *crumble* de morcela e maçã ou o bife à Cantinho.

O MERCADO DE QUE SE FALA

Abriu finalmente as portas em novembro de 2013 e a espera, transformada em curiosidade, logo deu frutos. O Mercado de Campo de Ourique é, até ver, o novo ai-jesus dos lisboetas (e não só), que ali acorrem em massa. A fórmula seguida, que passou pela reabilitação do antigo mercado de revenda, lembra os de Madrid (San Miguel e San Antón), com uma série de propostas que vão de produtos frescos (que podem ser ali cozinhados) a cozinha de mercado, ostras e champanhe, petiscos, hambúrgueres e até gelados italianos. As bebidas podem apenas ser vendidas em dois pontos (o café e a garrafeira). Mais em facebook.com/MercadoCampoDeOurique



Bons Ventos

VILA VIÇOSA

Ode à tradição

Não é novo, mas traz novidades. À mesa do Narcissus Fernandesii, o restaurante de um hotel – no mínimo – original, chegam propostas arrojadas trabalhadas pelas mãos habilidosas de Pedro Mendes. Dos aromas aos sabores e cenários, o Alentejo é que está a dar.



Um museu dedicado ao mármore com a valência e o conforto de um hotel de cinco estrelas, ou vice-versa. Seja qual for a ordem de preferência de ideias, o nome Alentejo Marmòris, aberto há sensivelmente um ano, anda pelas bocas de muitos, se não de todos. A razão é simples: apresenta um conceito único no mundo, projetado pelo arquiteto João Paulo e decorado por Miguel Câncio Martins.

Está localizado em Vila Viçosa, sendo que a matéria-prima em questão é a estrela da economia local e, por isso, usada sem refrêios – na fachada das igrejas, nas pedras da calçada e também naquele que em tempos foi um lagar, hoje transformado num hotel ao gosto da família proprietária e que há várias gerações trabalha no negócio da pedra calcária. O mármore é evidente no interior da

unidade, prolongando-se do hall de entrada aos 45 quartos e suites. Chega, inclusive, ao Stone Spa by Cinq Mondes, o primeiro da marca no país, e ao restaurante Narcissus Fernandesii, agora sob a mestria de um novo *chef* executivo.

Apesar da não muito longa história de vida, o espaço gastronómico já esteve ao comando de diferentes nomes. O mais recente, a de-

NOVA ETAPA
Depois de Alexandre
Silva, Pedro Mendes é
o chef que se segue ao
comando do restaurante
Narcissus Fernandesii.

corar, é o de Pedro Mendes. Lisboa de gema, começou a andança pelas cozinhas enquanto jovem de 19, na Bélgica. Anos, países e restaurantes somaram-se desde então; no currículo cabem referências como o 39 Degraus, da Cinemateca Portuguesa, ou o MM-Café (Teatro Maria Matos). Desde novembro, trocou o Algarve, onde esteve cerca de seis anos, pelos sabores alentejanos com os quais admite ter convivido em pequeno – «Toda a família da minha mãe é de Beja, ou seja, cresci com as açordas, as sopas de beldroegas e as empadas de galinha». A vinda de Pedro fez-se acompanhar por uma nova carta de outono-inverno, com opções que prometem fazer subir as temperaturas dos meses mais frios do ano. A interpretação contemporânea da cozinha regional de *terroir* faz-se em 19 pratos, divididos entre entradas, opções de peixe e de carne, e ainda sobremesas. Produtos frescos de raiz nacional e, sempre que possível, local estão na origem das confeções, sendo que um dos ingredientes de eleição é a bolota (não fosse o *chef* o autor do livro *O Renascer da Bolota*). A título de exemplo, há cação escalfado em caldo de algas, molho de tomate e poejos e *croutons* de pão alentejano ou ainda *carré* de borrego com redução de vinho do Porto, favas com chouriço e croquete de batata.

Mas nem só de papilas gustativas se faz a estada num destino onde a cultura e tradição abundam. O hotel não quer apenas mostrar o mármore que lhe corre nas veias arquitetónicas, como também dar a conhecer o melhor da região onde está inserido. É por isso que, mediante marcação, fazem-se visitas guiadas a Vila Viçosa, entre outras propostas, com destaque para o Paço Ducal onde D. Carlos dormiu pela última vez antes do regicídio; mas também às pedreiras dos proprietários do Marmòris, unidade com a qual a Herdade das Servas (herdadedaservas.com), em Estremoz, tem uma parceria. Referência no enoturismo – a família Serrano Mira é uma das mais antigas na produção de vinho do Alentejo, recuando ao século XVII – é capaz de proporcionar diversos momentos a quem a procura. Desde a tradicional visita à adega e à cave (5,50 euros por pessoa) aos cursos



FILIPE POMBO

de iniciação de provas de vinhos (80 euros por pessoa; máximo de seis participantes). O que é bom repete-se, e o Alentejo o que está a dar. **ANA CRISTINA MARQUES**

Alentejo Marmòris
Largo Gago Coutinho, 11

A partir de 115 euros por noite em quarto duplo,
com pequeno-almoço incluído

[Encerra na segunda quinzena de janeiro e em
fevereiro]

alentejomarmoris.com



FERNANDO MARQUES



SINTRA

Os bons ares da serra

Pelo segundo ano, o Vila Joya fecha no Algarve para o inverno mas abre versão *pop-up* em Sintra. Perto, no Penha Longa, Il Mercato faz boa figura e aumenta os pretextos de evasão.

Contra a sazonalidade do Algarve pouco há a fazer, por enquanto, por isso o Vila Joya, em Albufeira, decidiu mais uma vez encerrar durante a temporada de inverno. Só que quando se tem, além do hotel, o restaurante mais premiado de Portugal (duas estrelas Michelin no guia de 2014 e 37.º nos prémios de 2013 de *The World's 50 Best Restaurants*), a aritmética dos ganhos e perdas fica mais complicada. Para grandes males, grandes remédios. Pelo segundo ano consecutivo, depois de a iniciativa ter dado bons resultados em 2013, parte da equipa de cozinha e sala do Vila Joya (Dieter Koschina, o *chef* executivo, aproveita sempre este período para retemperar forças e trabalhar nos próximos menus) transferiu-se, desde 5 de dezembro, para o Tivoli Palácio de Seteais, em Sintra, e ali ficará, em versão *pop-up*, até finais de março. Trata-se de um período mais alargado do que no ano passado (e que vai inclusive coincidir com a reabertura do Vila Joya no Algarve), o que, como justifica Gebhard Schachermayer, diretor-geral da unidade, se

deve à boa adesão do público à iniciativa (na primeira edição, vieram clientes de todo o país, Algarve incluído), à extensão da parceria com a Electrolux (ao contrário do que sucedeu em 2013, desta vez não foi necessário deslocar a cozinha *high-tech* do Algarve para Sintra) e, por último mas não menos importante, ao *cachet* histórico e romântico de Seteais, que disponibilizou o seu Salão Nobre, com capacidade para 25 pessoas, para o efeito (antes fora escolhida a sala D. João VI, íntima e luminosa, mas que comporta apenas vinte comensais). A fórmula escolhida passa por servir almoços (menus de três pratos) e jantares (menus de seis pratos) de quinta a domingo, sendo que a carta muda todas as três semanas – não sendo raro, como frisa Gebhard, mudarem de pratos numa mesma semana quando se confirma a vinda, em dias seguidos, de clientes antigos do Vila Joya. Os preços mantêm-se iguais a 2013 (95 euros ao almoço e 165 euros ao jantar, com duas opções de marinação com vinhos), mas todos os pratos servidos durante estes quatro meses