

Luís Baena. Após dois anos na Quinta de Catralvos, em Azeitão, onde as suas arrojadas criações conquistaram público e crítica, sai amanhã do restaurante com um almoço do Dia de Portugal, com o Presidente da República à mesa, e prepara-se para abrir uma casa em Lisboa

O 'chefe do momento' muda de restaurante



Só em Outubro, se tudo correr bem, abrirá a nova casa em Telheiras

DUARTE CALVÃO

Fica a quatro quilómetros de Vila Nogueira de Azeitão e mesmo quem vai lá com frequência, e são muitos, por vezes ainda se engana no caminho. Porém, o facto de estar distante dos centros das grandes cidades não impediu que o restaurante, situado na produtora de vinhos Quinta de Catralvos, se tornasse, desde a abertura em Setembro de 2005, no mais importante para a cozinha portuguesa contemporânea nos últimos tempos, graças ao seu chefe Luís Baena, que amanhã deixa o cargo. Em Outubro, se tudo correr bem, abrirá um restaurante em Lisboa.

O chefe, de 49 anos, tem um longo currículo, tendo trabalhado em locais tão distintos quanto Hong Kong ou Brasil, ou na Quinta da Penha Longa, em Sintra, cujo restaurante abriu.

A pergunta que se impõe é porque é que saiu de Catralvos quando a casa parecia ter tanto êxito entre o público e a crítica. "Senti que não conseguia fazer vencer as minhas ideias, a carta de vinhos não melhorava [o facto de ser o restaurante de um produtor terá sido decisivo nesta matéria], nem o serviço de mesa, etc. No fundo, a maior parte dos pratos foram criados nos primeiros seis meses do restaurante, quando tive mais tempo e condições", afirma Luís Baena, que também é muito solicitado para banquetes e outras ocasiões especiais, como a de amanhã, Dia de Portugal, quando vai cozinhar para o Presidente da República e mais de 800 convidados (ver caixa em baixo).

"Gosto de criar pratos diferentes todos os dias"

O mais marcante da cozinha de Luís Baena em Catralvos (ver caixa ao lado) foi trazer para Portugal algumas técnicas actuais, muitas ligadas ao que se convencionou chamar "gastronomia molecular", bem como o conceito de humor e surpresa, fazendo "provações" pouco habituais em ambientes solenes de "alta cozinha".

Não só o público adorou, mesmo o mais conservador, como vários cozinheiros foram lá estagiar por curtos períodos ou passar um dia com o chefe. Também aqui, a postura de Luís Baena foi diferente: "Sempre os deixei à vontade e, aos que pediram, dei-lhes as fichas técnicas dos pratos."

Quem aprecia a cozinha de Catralvos (cujo novo responsável ainda não é conhecido) não deve desesperar, porque o chefe pretende abrir em Outubro – numa casa ao lado do restaurante O Jacinto, que pertence ao mesmo proprietário, Luís Cardoso, na parte antiga de Telheiras, com acesso fácil da Segunda Circular – um local onde apresentará alguns dos seus clássicos e também muitas novas criações.

"O objectivo é fazer um restaurante que não fique nada a dever, inclusive a nível de decoração e arquitectura, aos melhores do mundo", diz, ambicioso. "Vamos ver se a Câmara de Lisboa aprova os licenciamentos a tempo..."

E não teme ficar "prisioneiro da novidade" por exigência dos clientes deste tipo de cozinha? "Não, porque desde que tenha equipa e condições, gosto muito de criar pratos diferentes todos os dias", responde. ■

CINCO PRATOS QUE MARCARAM

Luís Baena destaca cinco pratos que marcaram a sua passagem pelo Quinta de Catralvos

- ➔ **Bola de Berlim recheada com creme de santola polvilhada com desidratações de mexilhões e carabineiros**
- ➔ **McSilva, uma imitação de hambúrguer com uma patanisca de bacalhau em brioche de manteiga com coulis de pimento assado**
- ➔ **Escalope de foie gras marinado em vinho Madeira com marmelo cozido e salteado e figos pingo de mel**
- ➔ **Fricassé de cogumelos com gelado de foie gras**
- ➔ **Ótedogue, uma variação de cachorro quente (servido numa gamela de metal) com salsicha de camarão sobre pão cortado em forma de osso, com mostarda de mosto e ketchup caseiro**

Despedida em grande com Cavaco Silva

Luís Baena despede-se da Quinta de Catralvos, cozinhando amanhã para mais de 800 pessoas, entre os quais o Presidente da República, que ali vão almoçar a convite da presidente da Câmara de Setúbal, no âmbito das comemorações do 10 de Junho. A refeição começa com gauffres de queijo de Azeitão

com raviolo de mel (uma esferificação) e segue com sopa rica de salmonetes de Setúbal com almôndegas de choco. Depois, o fumo vai invadir a mesa de Cavaco Silva, a quem será servido um gelado de chá verde e lima em azoto líquido para "limpar" o palato. Esperemos que os seguranças estejam avi-

sados... Nas carnes, rolinhos de novilho a baixa temperatura com pudim de tomate e gratinado de batatas e cogumelos, e, à sobremesa, torta gelada de nozes com "esses" de Azeitão e "caviar" (mais esferificações) de morangos, o derradeiro prato que o chefe criou nos seus dois anos no restaurante.

