

## A SABER

## HORÁRIO

► **Fecha** domingo e segunda ao almoço. A cozinha está aberta até à meia-noite, e às sextas-feiras e sábados até à uma da manhã.

## MORADA

► **Rua** dos Duques de Bragança, 7, Chiado, em Lisboa.



José Avillez cumpre um sonho antigo: uma cozinha inspirada na tradição portuguesa com influência de viagens

FOTOS DIANA QUINTELA / GLOBAL IMAGENS

## PRATOS CLÁSSICOS

## Belcanto reabre no final de Outubro



► “Vamos ter uma continuidade do Tavares”, revela José Avillez, sobre a reabertura do restaurante Belcanto, agenda para o final do próximo mês. No Largo de São Carlos, “a carta vai manter alguns dos pratos clássicos do Belcanto – não se pode esquecer a história – e arranco com uma carta muito parecida com a última do Tavares”. Por isso, juntamente com alguns clássicos do Tavares – o mergulho no mar, a horta da galinha dos ovos de ouro, a paisagem alentejana, entre outros, “porque é importante manter referências”, justifica –, José Avillez vai apresentar uma mão-cheia de pratos novos, “até para não frustrar quem está à espera de novidades”, diz.

# Avillez abre Cantinho no Chiado

**Restaurante.** A 6 de Setembro, o ‘chef’ propõe uma cozinha simples, mas sofisticada, num ambiente descontraído

## MARINA MARQUES

A placa de azulejos pretos, mandados fazer na Fábrica da Viúva Lamego, ainda não está pendurada no número 7 da Rua dos Duques de Bragança, ao Chiado em Lisboa. Mas lá dentro já está praticamente tudo pronto para a inauguração do Cantinho do Avillez, o novo restaurante do chef José Avillez, a marcar o seu regresso após a saída do restaurante Tavares no final de Janeiro.

“É um sonho antigo, não este espaço em concreto, mas o que se conseguiu fazer dele e o tipo de cozinha que se vai servir: uma cozinha inspirada na tradição portuguesa com influências de viagens e com alguns toques de criatividade e contemporaneidade”, explica José Avillez ao DN. E revela parte da carta: “É dividida em petiscos, pregos, entradas, pratos e sobremesas”, explica. Quer isto dizer que se pode ir ao Cantinho do Avillez só petiscar ou comer um prego, comer só um prato ou uma entrada, ou então o tradicional entrada, prato e sobremesa.

E sobre os pratos, servidos em loiça da empresa portuguesa Costa Nova, é possível escolher entre pratos mais tradicionais, como umas mãozinhas de vitela com grão, um atum grelhado com legumes e mo-

lho de soja (influência de viagens ao Oriente), umas vieiras marinadas com guacamole (influência de uma viagem recente ao México), um chernê com batata migada, um bacalhau à Brás tradicional mas com azeitonas explosivas – “feitas com um sumo de azeitonas esferificado, formando umas bolinhas que reventam na boca, na tradição do El Bulli”, explica, numa referência ao restaurante do mundialmente conceituado chef catalão Ferran Adrià, onde José Avillez estagiou em 2007.

Sobre os pregos, a oferta não se fica pelo tradicional, tal como seria de esperar do jovem chef que em 2010 conquistou uma estrela Michelin para o restaurante Tavares, apenas dois anos após ter assumido a liderança do emblemático espaço lisboeta. Para além do prego tradicional, só com mostarda e alho, o chef apresenta propostas irresistíveis: um prego à Conventual Campo, inspirado na receita de perdiz à Conventual Campo, com *foie grase* trufas, e um prego MXLX, do México para Lisboa.

E quanto a sobremesas, destaque, por exemplo, para a avelã<sup>3</sup> (ao cubo), um gelado de avelã, uma espuma de avelã e avelã ralada morna com um pouco de flor de sal (três texturas, três temperaturas e três sabores diferentes).



1. 'A conversa ainda não chegou à cozinha', uma instalação de Joana Astolfi
2. Esta taça, onde vão ser servidas as batatas fritas, foi idealizada por Avillez e executada por um seu amigo serralheiro
3. Um prato de camarão, os sabores do mar por José Avillez

E se a cozinha é inspirada na tradição, a decoração segue essa mesma linha, com todos os pormenores cuidadosamente pensados: “Não um pensar forçado, mas por sentir que cada detalhe é importante. Quando se está a fazer um prato, todos os ingredientes contam. E eu acredito que os chefs de cozinha, a partir de uma certa altura, começam também a preocupar-se com todos os outros aspectos que as pessoas valorizam, para além da cozinha: o ambiente, a decoração, o serviço, a música.”

É isso que explica as bases feitas com metades de rolas de cortiça, um prato de Bordalo Pinheiro ou as antigas formas de bolos em folha de alumínio utilizadas como cesto do pão... O tom descontraído do espaço é emprestado pelo papel da parede de fundo, a lembrar as tábuas meio pintadas de uma obra. E de entre as pouco mais de 40 cadeiras é difícil encontrar duas iguais. “Um foram compradas na Feira da Ladra, outras numa escola alemã, em leilões, algumas foram pintadas”, conta José Avillez, que teve a ajuda da arquitecta Ana Anahori e da decoradora de interiores Filipa Almeida na criação deste ambiente que faz recuar aos anos 70.