



TIAGO MIRANDA

/// À MESA

O BELO CÂNTICO DE AVILLEZ

POR JOSÉ QUITÉRIO

DO RESTAURANTE BELCANTO contei a história nesta página em 30-1-2010.

De José Avillez, que tomou posse dele e lhe dá nova vida desde janeiro de 2012, o ainda jovem (n. 1979) chefe de cozinha ultramediatizado e estrelado, é escusado fazer a apresentação. Falemos de comida.

O que segue resulta de um jantar de quatro convivas em 19-2-2013 (combinau-se que cada um, além evidentemente do prato principal, escolheria entre comer entrada ou sobremesa, para não tornar a conta tão pesada). Propõe a lista 6 Entradas, 5 pratos de Peixe e 4 de Carne. Dois menus de degustação, um a €85 (três entradas, peixe, carne, sobremesa), o outro a €65 (entrada, prato principal, sobremesa). Aos almoços há menus a preços mais baixos, onde figuram alguns dos velhos pratos clássicos da casa.

E começo o desfile dos entreténs de boca apresentados como mimos do chefe. "Trilogia de azeitonas" congrega uma azeitona que explode na boca (o sumo em esferificação dentro duma película de gelatina), outra frita em tempura, a terceira que inverte a ordem natural do cocktail, pois é ela

que alberga no interior o dry martini. O "bacalhau com grão" concentra numa espécie de hóstia crocante de folha de arroz os sabores do nome à custa de polvilhação de pele de bacalhau cozida, seca e triturada e grão igualmente triturado depois de cozido e frito. A seguir, o já conhecido "ferrero rocher", que não é o do Ambrósio do anúncio televisivo, pois o papel principal é aqui atribuído ao foie gras. Avillez como que relembra que estagiou vários meses com Ferran Adrià. Temos pão (quatro variedades) e "as nossas manteigas" (fumada, com extrato de noz, normal dos Açores). Servida nesta fase, embora constitua efetivamente uma das entradas (o que foi entendido como mais um mimo, irrecusável), a "sapateira", que, com tupinambo (tubérculo de gosto parecido ao da alcachofra), algas e caviar (sevruga) compôs uma belíssima abertura.

A primeira entrada foi a cenograficamente mais arrebatadora: "Rebentação: bivalves, gambas da costa, 'água do mar', 'areia de algas'" (€25,50). No

interior dum "prato" em forma de grande concha ou onda, desenhada pelo próprio Avillez, uma onda de espuma (feita com a água libertada pelo mexilhão, texturizada) a desfazer-se na areia (representada por biscoito migado e pó de algas), ofertando lingueirão, mexilhão, berbigão e gamba, aspergidos de gotas de leite de coco e sumo de maçã verde — um pedaço de mar deliciosamente comestível. A outra entrada calhou ser "A Horta da Galinha dos Ovos de Ouro: ovo, pão crocante e cogumelos" (€25,50): com ovo cozido a baixa temperatura e folha de ouro comível, o regozijo é mais visual que palatal.

"Mergulho no mar: robalo, algas e bivalves" (€37,50) é outro apogeu marítimo, desta vez sem onda, nem espuma, nem areia, mas com a excelente posta de robalo rodeada de carinhos. O mais pictórico dos pratos a "raia Jackson Pollock" (€34,50), com direito a vir à mesa uma reprodução do quadro inspirador do pintor estado-unidense (1912-1956). Felizmente, o expressionismo abstrato da action painting não descambou no dripping, e muito concretamente a asa da raia, confortavelmente assessorada por vieiras, batata e cenoura, teve desenhos e colorido a cargo de coulis de cenoura e laranja, tinta de choco e creme de alho. Do mais delicioso tratamento do menino ovino que alguma vez comi, o "cordeiro com puré de legumes e pequeno ensopado" (€37), na sua dupla feitura de pá assada e lombo em ensopado de pão alentejano, soberbo, o jovem animal na máxima plenitude. Mantendo o foie gras e as trufas

da receita original da perdiz, o "pombo Convento de Alcântara" (€37,50) voou alto pelo gosto e pela textura.

Das quatro sobremesas doces colheram-se a imperdível "tangerina" (€14,50), desdobração brilhante de sorvete, creme, espuma e bolo, e o sedutor "chocolate e avelã".

Garrafeira poderosa, com defesas quanto aos preços. Serviço impecável, quer nos sólidos quer nos líquidos.

José Avillez não precisa de demonstrar mais nada a ninguém. Dominador total das técnicas antigas e contemporâneas do seu ofício, está na plena posse das suas faculdades criativas. Na sua cozinha, culta e sensitiva, a fantasia aparece sempre sustentada pela inteligência e nunca esquece o essencial, os sabores e suas supremas harmonias. Os meus respeitos. ●

BELCANTO
LARGO DE SÃO
CARLOS, 10, LISBOA
TEL. 213 420 607
(FECHA
AOS DOMINGOS
E ÀS SEGUNDAS)