



VAI SER MONUMENTAL

Bocca

ONDE? Na Rua Rodrigo da Fonseca, 87, entre a Rua Brancaamp e a Artilharia Um, em Lisboa. Tel. 213 808 383. www.bocca.pt. O Bocca situa-se no antigo Chester, um ex-líbris da cidade.

MADE IN? *Made in* mundo. "Cozinha moderna que vai buscar sabores de infância", diz-nos o *chef* Alexandre Silva. Em suma, como o Rataui só que sem ratos. "É mais ou menos isso".

COMO DESCREVÊ-LO EM MENOS DE 25 PALAVRAS? No Bocca ou estamos de boca cheia ou de boca aberta de espanto. Descrevê-lo é difícil, mas Pedro Freitas tentou. "Entre num restaurante que aposta numa cozinha nova, com estética e sabor, num serviço sem falhas mas informal. Em quantas palavras já vou?".

QUEM É QUE SE LEMBRA DE ABRIR RESTAURANTES EM PORTUGAL? Lembrou-se Pedro Freitas há mais de dois anos, com entrega de projecto na Câmara. O Bocca só abriu em Janeiro de 2008. Pedro, madeirense de 29 anos, queria ter ido para Campo de Ourique, mas não arranjou um espaço à altura. Descobriu-o aqui, no antigo Chester. "Se é bom comércio abrir restaurante? Daqui a um ano respondo".

QUEM MANDA NA COZINHA, O CHEF OU O DONO? Alexandre Silva, de apenas 27 anos, já é rei e senhor da sua cozinha (das duas cozinhas, uma refrigerada). Trabalhou no Ad Lib, e com Luís Suspiro na Ordem dos Médicos. Mas nada aqui se faz sem os homens do presidente: Ricardo Barros na sala, Pedro Guimarães à entrada, o Sérgio à mesa. E as mulheres? Carla Pessoa e Gwendolyn Vandervelden, na noite da nossa visita. Um trabalho de equipa e uma equipa de trabalho.

O AMBIENTE É SÓ FACHADA OU TAMBÉM ALIMENTA? Alimenta e tem fachada. A vista do exterior é convidativa; o trabalho de interiores, de Sílvia Reina Costa, que trabalhou com Miguel Câncio Martins no Hotel Heritage de Lisboa, um mimo. A parede de Pio Silva é arte rupestre. "Não conheço nenhum espaço que seja parecido" diz-nos Pedro Freitas.

QUE SABOR E SEGREDOS TEM A EMENTA DESTES VERÃO? Segredos tem muitos, mas todos partilhados pelo *chef* Alexandre, que vem à mesa explicar-nos a sua confecção. "Vou mudar a carta duas vezes por ano". No Bocca, a maioria do vinho também se serve a copo. "Achámos que ia haver mais resistência", segundo Pedro. "Há muita gente que vem e pede um vinho para cada prato". Ricardo Barros, 43 anos, não é escanção, mas é apaixonado pelo vinho português, e está a elaborar uma nova carta de vinhos orientada para a descrição e característica de sabores (em vez da organização por castas ou apenas regiões).

CONVIDADOS VIP, PRATOS DOC OU AMBOS? A Soraia Chaves ainda não veio, alguns políticos sim. Os pratos são todos de origem controlada: *vichyssoise* de coco, filetes de sardinhas alimadas, terrina de *foie gras* com figos e crosta de pistáchio, filetes de salmonete braseados ou costeleta de borrego Donald Russel. O menu de degustação (opcional) finaliza com um gaspacho de morangos que é um duelo de temperos e temperamentos. Magistral.

POSSO LEVAR CRIANÇAS? CONSIGO ESTACIONAR O MEU AUTOMÓVEL DE ESTIMAÇÃO? Para crianças, aconselhamos o almoço de sábado. O automóvel fica em casa. Por duas razões: uma, o estacionamento quase impossível (zona residencial). Duas, o facto de um menu de degustação vir acompanhado de seis copos de vinho. A maioria deles será apenas para degustar. Mas a qualidade da escolha (atenção ao FLP de Filipa Pato ou ao licoroso do Esporão) convoca algumas liberdades. Bem justificadas, diga-se.

O MEU DINHEIRO CONSEGUE PAGAR ESTA REFEIÇÃO? Uma degustação (sete pratos com *amuse bouche* e um intervalo para *sorbet*) sai a €55. Ao almoço, a carta é mais leve e contida: €25. De qualquer forma, o Bocca é um sério candidato a estrela Michelin: a refeição representa um investimento.

A ASAE DEVEIA LEVAR COM O ROLO DA MASSA? A ASAE nunca apareceu nem é temida. O Bocca é impecável. Além disso, tem sala de fumadores.

OS MELHORES CRÍTICOS SÃO OS CLIENTES? José Quitério, crítico do *Expresso*, adorou. Mas são os públicos que trazem novos públicos. Boca a Bocca, portanto.

A sardinha alimada é apenas um passo na degustação em sete etapas de Alexandre Silva, do Bocca. Nesta página, painel do Carmo, da autoria do pai de Alexandre

