



POR AUGUSTO FREITAS DE SOUSA

A Gare: à mesa com Almada Negreiros

Foi o próprio arquiteto da Gare Marítima de Alcântara, Porfírio Pardal Monteiro, e o então diretor do Museu Nacional de Arte Antiga, João Couto, que escreveram o parecer que permitiu a contratação de Almada Negreiros para conceber oito painéis sobre a mitologia nacional e um retrato da Lisboa ribeirinha. Mesmo contra as vozes do antigo regime, o ministro das Obras Públicas, Duarte Pacheco, acordou em pagar 200 contos (cerca de 1000 euros) ao artista. Apesar da polémica, a estação ficou concluída em 1943 e as pinturas em 1945.

Hoje, sem controvérsias, o título de uma das obras de Almada na estação, “Quem não viu Lisboa não viu coisa boa”, inspira o novo restaurante A Gare e Terrazza Martini, com vista para o Tejo e para a Ponte 25 de Abril. O espaço abriu recentemente pelas mãos do grupo Visabeira, 14 anos depois de a empresa ter aberto o Zambeze, no último andar do antigo Mercado Chão do Loureiro, o primeiro restaurante que teve em Lisboa.

A ideia do grupo viseense foi abrir um espaço que respeitasse o edifício, que o vice-presidente da Visabeira Turismo, Jorge Costa, descreve como “marcante, ligado à história de Lisboa, do porto e das viagens transatlânticas”. Acrescenta que o restaurante recupera “o ambiente cosmopolita das antigas gares marítimas e dos grandes paquetes”, além de “contribuir para a dinamização e abertura deste património à cidade, articulando gastronomia, cultura e turismo”.

Jorge Costa recorda que o imóvel teve diferentes utilizações, incluindo o conhecido Salsa Latina, mas foi necessário adaptá-lo com “uma intervenção de adaptação integral do espaço, envolvendo a cozinha, as áreas técnicas, a sala, o bar e a zona exterior, sempre com o cuidado de respeitar o edifício”. Salienta que a decoração procurou “reinterpretar a elegância dos grandes paquetes e das viagens marítimas de outra época, sem o transformar num espaço temático”. Entre outros materiais nacionais, destaca-se a presença de uma das empresas do grupo,

O RESTAURANTE A GARE INSTALOU-SE NO EDIFÍCIO DECORADO POR ALMADA NEGREIROS EM ALCÂNTARA, LISBOA. A COZINHA ESTÁ DEDICADA ÀS CARNES COM CURADORIA DA CASA AROUQUESA.

a Vista Alegre, nos pratos, copos e talheres.

No que diz respeito à cozinha, o A Gare assume-se como especializado em carnes portuguesas. O administrador conta que recorreu à consultoria da Casa Arouquesa, em Viseu, para desenvolver uma cozinha que não fosse excessivamente complexa, “mas que valorizasse matérias-primas de excelência e as apresentasse com rigor, consistência e identidade”.

No menu, para entradas, Jorge Costa sugere “o delicado carpaccio de vitela e os croquetes”. Entre os pratos principais, escolhe “o emblemático filé à Jefferson e o imponente costeletão, que traduzem plenamente a vocação para as carnes portuguesas”. Para terminar, indica “a tarte de amêndoa e o leite-creme, duas sobremesas clássicas e reconfortantes, com sabores bem portugueses”. Quanto

à esplanada denominada Martini Terrazza, o vice-presidente da Visabeira Turismo, Imobiliária e Serviços destaca “o enorme terraço sobre o rio, com uma vista privilegiada, particularmente adequado para desfrutar de bebidas e cocktails ao final da tarde”. Refere que

não funciona como um espaço totalmente autónomo, “estando integrado no conceito e na operação do A Gare”. Jorge Costa diz que o restaurante foi pensado para um público muito abrangente, como “lisboetas, turistas, clientes empresariais, grupos e pessoas que procuram um espaço para uma ocasião especial, mas também para um almoço ou jantar descontraído”. O responsável sublinha a particularidade de o restaurante A Gare combinar gastronomia, arquitetura, história e arte: “Não é frequente poder jantar num edifício desta relevância, junto ao Tejo e num espaço marcado pela obra de Almada Negreiros.”

