



“Tenho a sorte de ter alguns fornecedores que já me conhecem e sabem que se aparecerem aqui com um ingrediente irresistível eu fico com ele e, se for preciso, até crio um prato de propósito.”

Hugo Brito, Chefe do restaurante Boi-Cavalo

CHEFE HUGO BRITO

Em cada prato uma surpresa

 rita sousa rêgo
  antónio cabral

Hugo Brito não gosta de colocar limites aos pratos que cria. Mistura carne com peixe, transforma sopas em acompanhamentos e usa a técnica que lhe der o resultado pretendido. É a sua cozinha de autor, elevada ao máximo da criatividade.

O estilo *out of the box* começa logo por se refletir no nome do restaurante: Boi-Cavalo. “Foi uma daquelas coisas que só nos passam pela cabeça às quatro da manhã!”, recorda Rui Brito. O Chefe do restaurante Boi-Cavalo conta-nos a história a sorrir: “Estava a dar o biberão ao meu filho e lembrei-me de quando fui ao Jardim Zoológico com o meu pai, em pequeno. Visualizei, logo à entrada, o recinto dos gnus ou bois-cavalos e pensei: é isto mesmo!”

E foi assim que, há cerca de dois anos, abriu o Boi-Cavalo em Alfama. No início, a cozinha era feita em conjunto com Pedro Gaspar, sendo que a criação de pratos era “uma coisa mesmo partilhada”, conta Hugo. A certa altura, explica, deixou de fazer sentido continuarem juntos. “Como foi o Pedro que saiu, há quem pense que o chefe era eu, mas não, criávamos tudo

a dois. Simplesmente aconteceu assim”, esclarece Hugo.

SEM LIMITES

Hugo Brito faz cozinha contemporânea. Não se filia a nenhum tipo de técnica, mas recorre a todas, em função do resultado que quer: “Tanto posso usar uma técnica antiquíssima, como uma roulade ou uma esferificação de qualquer coisa”. O objetivo, explica, é servir o produto, a ideia do prato e o seu sabor. E o ponto de partida, a cozinha portuguesa. Mas o cozido de Hugo, por exemplo, é de pato e leva um caldo feito com lascas de atum japoneses. “Hoje em dia temos acesso a tudo, podemos trabalhar com produtos e técnicas de qualquer parte do mundo”, diz o Chefe que, desde que abriu o Boi-Cavalo, já serviu mais de 170 pratos diferentes.



“Muitos clientes surpreendem-se com alguns dos ingredientes dos nossos pratos, que nunca comeram.”

Hugo Brito, Chefe do restaurante Boi-Cavalo

Das artes plásticas à cozinha

O sonho profissional de Hugo Brito eram as artes plásticas: formou-se em Lisboa e foi fazer uma pós-graduação na Holanda. E foi aí que tudo começou... na cozinha. Em Amesterdão, começou a trabalhar em restaurantes e houve um Chefe que viu nele talento, passando o restaurante a pagar-lhe formação na área. Depois de formado, e ainda na Holanda, trabalhou em restauração durante cerca de quatro anos. Até que, quando voltou para Portugal, deixou a culinária, mas não por muito tempo: “Trabalhei como artista plástico durante dois anos, mas depois voltei para a cozinha. E hoje tenho a sorte enorme de estar a fazer este caminho e de me entusiasmar mesmo com isto”.

A ementa nunca é a mesma durante muito tempo, havendo um ou dois pratos novos a cada semana. “Como temos pouco espaço de armazenagem, temos de comprar muitas vezes e é preciso ter tudo sempre muito fresco. E se é preciso refazer os componentes de um prato a cada três dias, porque não fazer uma coisa nova?”, explica Hugo, cuja criatividade aliada às características do próprio espaço levam também a que a novidade esteja sempre a espreitar. “A referir um emblema para a minha cozinha diria que é uma cozinha de ‘e se?’, prossegue o Chefe, para quem, desde a experimentação à mistura, passando pelas técnicas, tudo é válido e possível. E para isso, claro, gosta de ouvir os seus colaboradores e os clientes, mas também ler livros, blogues e revistas de cozinha.

À PROCURA DA SURPRESA

Como é que os clientes reagem a uma cozinha tão diferente? Hugo explica que isso nunca foi um problema – muito pelo contrário: “No início, a comunidade gastronómica e os jornalistas da especialidade estavam muito curiosos para ver o que íamos fazer. Enchíamos quase todas as noites. Quando deixámos de ser novidade, o fluxo abrandou, mas depois voltámos a encher. Foi quando deixámos de ser uma coisa nova para sermos um restaurante onde as pessoas querem ir, para comer coisas diferentes”.

Artista plástico no início da sua vida profissional, Hugo reconhece na culinária alguns pontos em comum com a arte. Mas considera que a cozinha se assemelha mais ao artesanato, pois tem sempre



um propósito, uma função e uma exigência quanto ao resultado, que idealmente tem de ser bom. Por isso, este Chefe tem consciência do seu dever para com os clientes: “As pessoas entregam-nos um poder enorme quando entram no restaurante: vamos dar-lhes de comer, oferecer-lhes saúde e prazer e, em última análise, fazê-las felizes ou infelizes”. Hugo procura assim não defraudar expectativas, antes superá-las e dar o seu máximo em cada refeição que faz, colocando sempre a possibilidade do ‘e se?’ ao serviço da melhor experiência.

Restaurante Boi-Cavalo
Rua do Vigário, 70 B
Lisboa 1100-516
Tel.:218871653 / 938 752 355

MOREIA, CALDO VERDE, TOMATE

1 moreia | azeite q.b. | louro q.b. | alho q.b. | sal q.b. | pimento q.b. | 1 chouriço de porco preto | tomilho q.b. | pimenta q.b. | couve galega a gosto | vinho branco q.b. | água q.b. | 2 alhos franceses | 2 kg de batatas agria | 4 tomates | 4 tangerinas | goma de xantana (conforme instruções na embalagem)

Amanhe e porcione a moreia, reservando a pele. Tempere com azeite, louro, alho, sal e pimenta, e cozinhe a vácuo durante 15 min., a 62° C. Quanto à pele da moreia, limpe-a de toda a gordura e coloque-a na desidratadora durante 24h. Frite em óleo a 180°C.

Para fazer o puré de caldo verde, salteie o chouriço em azeite, louro e tomilho, junte a couve portuguesa cortada e continue a saltear, refrescando com vinho branco e água. Depois, coe em étamine, reservando apenas o líquido. Coza os alhos franceses e coe, voltando a reservar apenas o líquido. Junte os dois caldos e reduza-os ligeiramente, se necessário. Neste caldo, vai cozer as batatas descascadas e cortadas em cubos, fazendo depois um puré com o líquido e as batatas. Coe em 2 étamines de espessura diferente.

Para o creme de tomate e tangerina, tire a pele e as sementes aos tomates e asse com azeite, sal e pimenta. Leve ao lume o sumo coado das tangerinas até reduzir para metade e junte-lhe o tomate, deixando cozinhar, até que quase todo o líquido tenha evaporado. Triture e ligue com goma de xantana. Termine, empratando conforme a imagem.