

Brasil.

Publicação: Segunda-feira, 11/05/2015 às 19:37:00

Seja o primeiro a comentar

Compartilhar

Curtir

0

g+

0

Tweet

0

A+

A-

Casa Cavé, confeitaria mais antiga do Rio, reabre em prédio histórico

Mais antiga confeitaria do Rio, a Casa Cavé reabriu no prédio histórico em que

funcionava a partir de 1860, na Rua Sete de Setembro, 137, antigo prédio de chá, de d. Pedro II a Juscelino Kubitschek. De Olavo Bilac a os Drummond de Andrade. Degustaram pastéis de Belém e "ratinhos" de pão de mel e especiarias, doces e salgados. A fama do local atravessar mais de século e meio.

Foram 15 anos "fora de casa". Uma questão técnica obrigou a troca de endereço - não se podia expandir a cozinha do prédio tombado e era preciso dar vazão à produção diária de mil doces, além dos salgados. Instalaram-se, em 2000, no 137 da mesma rua. Sete anos depois abriram a "Cavezinha", espaço para lanches rápidos na Rua Uruguaiana.

Em 2007, a Manon, outra confeitaria conhecida na cidade, instalou-se no prédio da antiga Cavé. Estava feita a confusão. Como a fachada é tombada, não havia letreiros com a informação. Era comum amigos marcarem na Cavé e pararem na Manon. A "novata", fundada em 1942, deixou o local em julho de 2014, por causa do aluguel caro.

O dono do prédio, um português, procurou os quatro sócios da Cavé, também de famílias portuguesas, para propor o retorno. Foi preciso refazer o telhado, restaurar vitrais. E reformular o cardápio. Os saudosistas dos sabores da Cavé não precisam se assustar: as receitas centenárias, como a do bolo de Reis e das balas de caramelo, serão mantidas.

"É uma casa de essência portuguesa. Trouxemos o que há em Portugal e é pouco conhecido por aqui. É um novo conceito, mas mantendo a tradição desse salão centenário", disse o gastrônomo Alfredo Galhães, responsável pelas novidades.

Dos bares portugueses, vieram sanduíches como o "Francesinha", de filé mignon, linguiça defumada, queijo, presunto e molho especial de cerveja em três fatias do pão Petrópolis feito na casa. E também o "Bifana", de filé mignon, cottage, gorgonzola e cebolinha, coberto com lascas de alho frito, no pão ciabata fermentado em iogurte, também feito na Cave.

Além da linha de sanduíches, há os pratos principais, como a posta de bacalhau fresco, com molho cítrico de laranja e maracujá. "Aqui praticamente só se conhece o bacalhau curado", disse Galhães.

A reinauguração está marcada para amanhã, mas os salões já estão abertos. "Ah, que saudade da Cavé", foi logo exclamando a aposentada Marinalva Bispo Rezende, de 82 anos, que costumava lanchar ali com "um namoradinho". "Fui gerente das casas mais

PUBLICIDADE

MINI GELADEIRA PORTÁTIL 4L MULTILASER

ERA: R\$ 319,00
CAIU PARA: R\$ 259,00OU
4X
R\$ **64,98**PRODUTO COM
1 ANO
GARANTIANA HORA **H!** SHOP

Últimas.

- 11:50:00 **Aumento da conta foi por falta de chuva e custo de...**
- 10:59:01 **PF e CGU deflagram operação contra fraudes no...**
- 10:40:00 **CPI da Sabesp da Câmara de São Paulo se encerra em 29...**
- 10:27:24 **Fernandinho Beira-Mar terá hoje novo julgamento**
- 10:19:00 **Após pouca chuva, nível do Sistema Cantareira se...**

+ Notícias de Brasil

Mais lidas.

Empresário do ramo cinematográfico é achado morto em hotel de SP

Mercados de SP fornecem duas sacolas gratuitas a partir de hoje

Após PDV, cresce fila no 'bandejão' da USP

PM da reserva é baleado e mulher morre durante assalto no ABC

Obra de ciclovia vai travar a São João até junho

PUBLICIDADE



chiques, como a Sloper e a Notre Dame de Paris. Para vir à Cavé, usava-se luvas. Vir aqui é reviver o passado."

É esse o sentimento do confeiteiro João Alves de Figueiredo, de 66 anos, funcionário há 35 da confeitaria. Paraibano, descendente de índios tapuias, se encantou com os doces da Cavé. "Só conhecia rapadura e frutas em caldas. Achava que se aprendesse a fazer aqueles doces seria rei na Paraíba."

Figueiredo passou 12 anos esperando abrir vaga de garçom. No intervalo do almoço, oferecia-se para lavar as panelas da "fábrica". Foi de orelhada que aprendeu a fazer pastéis de Belém, biscoitos e bolos de Reis. Ganhou a vaga com que tanto sonhava, com os patrões conheceu Portugal e já recebeu - e recusou - proposta para voltar à terra natal como confeiteiro. "Vir para esse salão é rejuvenescer 35 anos. Drummond sentava nessa mesa aqui. Servi muita salada de fruta com groselha para ele", disse.

#ET

Fonte: Estadão Conteúdo



Seja o primeiro a comentar.

Comentar

Comentar

PUBLICIDADE

Serviços.

 <p>Assinatura Tenha seu jornal sempre na mão</p> <p>Assine Já</p>	 <p>Confira nossa Edição Digital</p> <p>Escolha a edição ▼</p>	 <p>Classificados Encontre o que você procura</p> <p>Selecione uma opção ▼</p>	 <p>Empregos Temos um trabalho para você Hoje temos vagas disponíveis</p> <p>Confira</p>
---	--	---	---

Notícias.

Cidades
Política & Poder
Brasil
Economia
Concursos & Carreiras
Mundo
Charges

Torcida.

Futebol
Mais Esportes

Viva.

Viva
ClicaBrasilia
Horóscopo

Tudo de Bom.

Tudo de Bom
Gourmet
Saúde

Vídeos.

JBrTV
Notícias
Política
Esportes
Entretenimento
Gourmet
Concursos

Classificados.

Imóveis-Venda
Imóveis-Aluguel
Veículos
Empregos
Negócios
Pessoais
Casa & Cia