



Casa Cavé volta a ocupar prédio histórico no Centro do Rio

CLARISSA THOMÉ

11 maio 2015 | 17:48

Tradicional confeitaria, frequentada por d. Pedro II e Carlos Drummond de Andrade, será reinaugurada na quarta-feira, 13

Mais antiga confeitaria do Rio de Janeiro, a Casa Cavé reabriu no prédio histórico em que começou a funcionar em 1860, na Rua Sete de Setembro, 133. Por aquele salão de chá, passaram de d. Pedro II a Juscelino Kubitschek. De Olavo Bilac a Carlos Drummond de Andrade. Ali degustaram pastéis de Belém e “ratinhos” de pão de ló e especiarias, doces que fazem a fama do local atravessar mais de século e meio.



De volta ao antigo endereço, na Rua Sete de Setembro (Foto: Fabio Motta/Estadão)

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 irem parar na Manon. A “novata”, fundada em 1942, deixou o local em julho de 2014, por causa do aluguel caro.



O salão centenário já foi frequentado por Pedro II (foto: Fabio Motta/ Estadão)

O dono do prédio, um português, procurou os quatro sócios da Cavé, também de famílias portuguesas, propondo 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”, diz o gastrônomo Alfredo Galhões, 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 “Bífana”, de filé mignon, cottage, gorgonzola e cebolinha, coberto com lascas de alho frito, no pão ciabata fermentado em iogurte, também feito na Cavé.

Além da linha de sanduíches, há os pratos principais como a posta de bacalhau fresco, como molho cítrico de laranja e maracujá. “Aqui praticamente só se conhece o bacalhau curado”, diz Galhões.



Alfredo Galhões mostra o sanduíche Francesinha (foto: Fabio Motta / Estadão)

A reinauguração está marcada para esta quarta-feira, 13, mas os salões já estão abertos. “Ah, que saudade da Cavé”, foi logo exclamando na manhã desta segunda-feira, 11, a aposentada Marinalva Bispo Rezende, de 82 anos, que costumava lanchar ali com “um namoradinho”. “Eu fui gerente das casas mais chiques, como a Sloper e a Notre Dame de Paris. Para vir à Cavé, usava-se luvas”, lembra. “Vir aqui é reviver o passado”.