

Cozinha descomplicada

Aberto há dez anos, o restaurante **Térèze** é um dos endereços imperdíveis do bairro carioca de Santa Teresa. O menu elaborado pelo chef Esteban Mateu traz receitas criativas com ingredientes locais

POR MARINA AZAREDO

Para o turista há dois Rios de Janeiro. O mais famoso e mais procurado é o Rio da orla e do frenesi das praias, onde uma gama irregular de hotéis se enfileira e bons restaurantes disputam espaço com opções turísticas e pouco autênticas. Já o Rio das ruas íngremes de Santa Teresa parece outra cidade. Um vilarejo do interior, sem trânsito, com menos barulho, um sambinha numa esquina e uma cachacinha para acompanhar uma feijoada despretensiosa num sábado de sol. O primeiro tem seu apelo, é claro, mas o segundo é mais charmoso e capaz de arrebatá-lo até os *habitués* da Cidade Maravilhosa.

Porém é preciso saber onde ir para descobrir os encantos de Santa Teresa, bairro primordialmente residencial. Entre ateliês de artistas e bares despojados, o restaurante Térèze, dentro do Hotel Santa Teresa Rio MGallery, faz bonito com a sua proposta de cozinha contemporânea com ingredientes da gastronomia local e um toque latino-americano. Comandado há um ano pelo chef Esteban Mateu, uruguaio que tem passagem por casas renomadas, como o Pujol, no México, o restaurante teve o seu menu reformulado recentemente para privilegiar produtores locais e ingredientes regionais. “Do cardápio antigo, mantive somente uma entrada clássica e recriei um dos pratos. As outras receitas são totalmente inéditas. Proponho uma cozinha fresca e descomplicada, com o uso de *pancs* (plantas alimentícias não convencionais), priorizando produtores locais”, diz ele, que levou para o menu preparos não usuais em casas estreladas, como a *pamonha*.

A papa de milho verde é a protagonista de uma das entradas, a *pamonha* crocante com tomate, raízes, azedinha e alho assado. “Quis fazer um prato que representasse a simplicidade e nossas origens por meio do milho. É minha leitura contemporânea dos *tamales*, *pamonhas* e *humitas*”, conta Esteban.



Bife ancho, um dos pratos de influência uruguaia do Térèze; abaixo, cruado de vieiras



O salão do restaurante; ao lado, a sobremesa aipim e doce de leite



Fotos: Tomás Rangel/Divulgação

O uso de *pancs*, como a azedinha, não é grande novidade, já que virou quase obrigatório no menu de todo chef moderno e antenado, mas ganha preparos criativos e inusitados nas mãos de Esteban. É o caso de outra entrada de sucesso da casa, o polvo com creme de castanha e tomate, cracker de arroz e tinta e *pancs*, receita que o chef aprendeu no México. Além de saboroso, é visualmente muito bonito – característica essencial em tempos de Instagram. “O prato de vidro, feito por Natalia Gerschovich, uma artista de Santa Teresa, com um vidro branco e fosco, simboliza a espuma das pedras do mar”, explica o chef.

As raízes uruguaias de Esteban aparecem em preparos de carne, como o bife ancho. “A carne tem um grande peso na minha construção gastronômica. Nesse prato, optei por ingredientes mais leves e coloridos para acompanhar a carne: cenoura, repolho, grão-de-bico”, conta. E o melhor de tudo: com a reformulação dos pratos proposta por Esteban, o cardápio também ganhou preços mais baixos. Um Rio de Janeiro mais tranquilo e acessível existe e fica em Santa Teresa.

TÉRÈZE

R. Almirante Alexandrino, 660, Santa Teresa, RJ
21 3380 0259 / santateresahotelrio.com

ONDE COMER

POR ESTEBAN MATEU

1 **Grado**
O chef Nello Garaventa apresenta uma cozinha italiana descomplicada, saborosa e bem executada num restaurante que te leva às ruelas de Roma.
R. Visc. de Carandaí, 31, Jardim Botânico

2 **Flor do Céu**
Tem uma das vistas mais lindas do Rio. O chef Tobia Messa cozinha para pequenos grupos e cria os seus menus de acordo com os ingredientes do mercado.
R. Aperana, 200, Comunidade Chácara do Céu, Leblon

3 **Mama Shelter**
Fica no nosso hotel irmão. É um lugar colorido, descolado e que oferece pizzas deliciosas e uma saborosa comida de mãe, perfeita para aquecer a alma.
R. Paschoal Carlos Magno, 5, Santa Teresa