

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

postado em 11/05/2015 19:49

Agência Estado (<mailto:falecomuai@uai.com.br>)

Rio de Janeiro, 11 - Mais antiga confeitaria do Rio, a Casa Cavé reabriu no prédio histórico em que começou a funcionar em 1860, na Rua Sete de Setembro, 133. Pelo salão de chá, passaram de d. Pedro II a Juscelino Kubitschek. De Olavo Bilac a Carlos Drummond de Andrade. 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.

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 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 "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 Galhões.

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 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 confeitoiro 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 confeitoiro. "Vir para esse salão é rejuvenescer 35 anos. Drummond sentava nessa mesa aqui. Servi muita salada de fruta com groselha para ele", disse.

#ET