



CAPA NOTÍCIAS INSTITUCIONAL

## Cafeteria que recebeu Dom Pedro II, Jucelino e Carlos Drummond reabre no Rio com paraibano de confeitiro

12/05/2015 | 15h11min



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 Jucelino 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.

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 Uruguiana.

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 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 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 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 Galhães.

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".

É esse o sentimento do confeitiro João Alves de Figueiredo, de 66 anos, funcionário há 35 da confeitaria. Paraibano, descendente dos índios tapuias, se encantou com os doces da Cavé. "Eu só conhecia rapadura e as frutas em caldas. Achava que se aprendesse a fazer aqueles doces seria rei na Paraíba". 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, 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 para trabalhar como confeitiro. "Vir para esse salão é rejuvenescer 35 anos. Drummond sentava nessa mesa aqui. Servi muita salada de fruta com groselha para ele", lembra.

MAIS LIDAS

NA PARAÍBA

- 1 epidemia: Chikungunya já afetou quase 2 mil em 12 estados e DF apenas neste ano
- 2 Apresentadora da Globo 'some' e intriga telespectadores de SP
- 3 MP realiza operação para prender servidores da Receita acusados de extorquir empresários na PB
- 4 Comerciantes são presos acusados de tentar abrir contas bancárias com documentos falsos na Capital
- 5 Dólar opera em queda, abaixo de R\$ 3 pelo segundo dia seguido

Receba nossa Newsletter

**João Costa**  
Mao-Lula: entre braçadas e marombas



A reforma política vai:

- ☐ Atender aos interesses da sociedade.
- ☐ Atender aos interesses da classe política.



|                |     |     |
|----------------|-----|-----|
| João Pessoa    | 22° | 33° |
| Campina Grande | 20° | 32° |
| Santa Rita     | 22° | 34° |
| Patos          | 22° | 36° |
| Sousa          | 22° | 36° |



Figueiredo e os pastéis de Belém que aprendeu a fazer "de orelhada" (foto: Fabio Motta / Estadão)



#### As tradicionais confeitarias do Centro:

Casa Cavé (endereço tradicional, fundada em 1860) – Rua Sete de Setembro, 133.

Casa Cavé (balcões e salão de chá para 120 pessoas) – Rua Sete de Setembro, 137

Casa Cavé (conhecida como Cavezinha, com balcão e 8 lugares sentados). Rua Uruguiana, 11.

Confeitaria Colombo, fundada em 1894 – Rua Gonçalves Dias, 32.

Confeitaria Manon, fundada em 1942 – Rua do Ouvidor, 187

## Bad Request

Your browser sent a request that this server could not understand.

Additionally, a 404 Not Found error was encountered while trying to use an

Tags: [Alfredo Galhães](#), [Casa Cavé](#), [João Alves de Figueiredo](#)

#### Estadão (texto e foto)



Comentar...

☒ Publicar também no Facebook

Publicando como **Marcela Rosendo**

[Comentar](#)

Plug-in social do Facebook

Buscar no site

Receba nossa Newsletter

Seu e-mail



Mundo

Brasil

Paraíba

Política

Policial

Economia

Concurso e Emprego

Educação

Saúde

Institucional

Você é o Repórter

Enquetes

Fale Conosco

RSS