

Velhos restaurantes, de cara nova

Fotos Nilton Fukuda/AE

Para enfrentar a concorrência, pontos tradicionais passam por reforma completa

ROSA BASTOS

Uns só aplicaram um pouco de botox aqui e ali para melhorar o visual. Outros deram uma boa esticadinha na fachada – um pequeno toque para um grande resultado, como dizem as pessoas que se submetem ao bisturi. Em alguns, a plástica foi tão radical que já nem parecem os mesmos. E há os que, vendo a mudança do vizinho, resolveram cair na faca também e prometem aparecer de cara nova. Para sobreviver na cidade da gastronomia, os restaurantes tradicionais estão tratando de rejuvenescer.

O antigo Dinho's Place, na Alameda Santos, mudou de nome – agora é Dinho's – e terça-feira oferece um jantar aos clientes para apresentar seu layout renovado e muitas novidades. No Galeto's do Itaim, a intervenção foi total. O Assador Traineira (ex-Traineira) mudou de dono, de proposta e até de lugar. O Sujinho, na Rua da Consolação, pois não é que ficou até limpinho? O Frevo, de um dos melhores beirutes da cidade, volta restaurado no mês que vem. E o velho Pandoro vai passar por cirurgia no corpo todo para ressurgir bonito.

Do Dinho's, só o endereço continua o mesmo, como há 44 anos. E o dono, o ativo Fuad Namen Zegaib, de 71 anos, o Dinho em pessoa, uma fortaleza de 1,90 metro de altura que acompanha de perto as mudanças comandadas pelo filho, Paulo Zegaib, de 38.

Paulo, dono da Casa Pizza e da badalada boate Sirena, em Maresias, resolveu refazer tudo no restaurante do pai: fachada, logotipo, salão, bar, copa, piso, pintura, iluminação. E trocar toalhas, louça, copos. A chef Ana Soares deu vida nova às mesas de almoço, ao cardápio fixo, aos petiscos do bar.

"Mudou de fio a pavio", diz Fuad. Contente, mas com uma certa nostalgia. O piso de ardósia – que foi trocado por porcelanato – era o máximo de modernidade quando foi posto, há 42 anos. Para ele, "a coisa mais linda". Ter a palavra



O novo Dinho's ganhou decoração e pratos novos sob o comando de Paulo Zegaib, com aprovação do pai, Fuad (no detalhe)



Evelson de Freitas/AE



O Galeto's do Itaim: novo visual e cardápio com receita de 1971



No Sujinho, a pedida de clientes, mudanças só do lado de fora

TROCAS ATINGEM TAMBÉM AS LOUÇAS

place agregada ao nome, então, era o must. Quando Dinho abriu a casa, eram 20 mesas – hoje são 350, distribuídas em três salões claros, de paredes rosa-queimado e cadeiras estofadas de couro, que substituiu o tecido estampado.

Em vez das travessas de aço, louça branca. "Dá mais leveza à mesa e é mais fino, elegante",

diz Fuad. O bufê de saladas, criado por ele e depois copiado à exaustão, acabou deixando o restaurante parecido com os outros. "Ficou com cara de rodizio", diz Paulo. Agora as saladas ficam sobre uma mesa ampla, sem andares. "Ele deixou a casa mais raffiné", observa o pai, buscando na memória um termo antigo. No jardim ainda florescem antigas azaléias, mas isso também vai mudar.

Além de mexer no visual do bufê, Ana Soares mudou a sua essência. Colocou composições

inusitadas como arroz com queijo, manga e açafrão. Em vez de uma peça inteira de presunto, fatias finíssimas. Carpaccios de manga, de peixe, de filé. Como acompanhamento da feijoada, abacaxi assado com especiarias, palmito pupunha assado na casca, milho verde, batata doce grelhada, couve frita à moda chinesa, tangerina. Sutilezas.

Mantidos – O Dinho's mudou, mas sem perder as coisas tradicionais, sempre pedidas. Por exemplo: o estrogonofe, o cama-

rão à grega, o pão de polvilho – criação da casa, de 44 anos.

Do mesmo modo, tem gente que não passa sem a salada de batatas com maionese e o pudim do Galeto's. Que continuam no cardápio, apesar das novidades. "Mantivemos o que é legal, e acrescentamos o moderno", diz a designer Simone Mattar, que, com a arquiteta Rosana Buonerba, pegou pesado no primeiro restaurante da rede a passar por uma revolução.

Na verdade, aproveitaram a construção de um novo para

exercitar a ousadia. E mudaram tudo: marca, arquitetura, ambientação. O galo de Barcelos, de cores vivas, foi reestilizado. Agora tem traços modernos, com cores neutras. Essa tendência natural aparece nas cores das paredes, nos uniformes dos garçons, no uso da madeira, nas texturas.

O restaurante fica no Brazilian Century Plaza, no Itaim, perto dos cinemas Kinoplex. Com opções leves, quer atrair executivos, na hora do almoço, e o pessoal da balada à noite.

Para traduzir em ingredientes, aromas e sabores o novo conceito do Galeto's, a chef Ana Soares fez um cardápio clássico-moderno. E incluiu o galeto desossado à moda do mediterrâneo (ao perfume de zattar e molho de tahine com tabule marroquino) e à milanesa (com rúcula, mussarela de búfala defumada e tomates frescos). Mas o galeto grelhado na brasa com sal grosso, temperado com molho à

base de ervas e especiarias, fórmula que data de 1971, permanece firme e forte.

Igual – Foi só um tapa na fachada – pintura, tijolinhos à vista, uns azulejos, luminárias, toldo – e o Sujinho, o velho Bar das Putas, de 60 anos, quem diria, por fora nem parece o mesmo. Mas lá dentro, tudo igual.

Os azulejos amarelos da parede, os garçons nordestinos, a bistecca de boi com repolho curtido no tempero a R\$ 17,30. Afonso Henriques da Rocha, o dono, queria reformar. Os clientes pediram para deixar do jeito que sempre foi. E assim ficou. Com alguns pedaços da cerâmica vermelha do chão faltando.

O La Traineira baixinho e escuro agora tem pé direito altíssimo, com pérgula de vidro, ambiente iluminado por janelões através dos quais se vêem pés de amora carregados. Tem outro nome – Assador Traineira – e fica a 50 metros do antigo, embora na mesma rua, a Jorge Coelho, 160. "Alguns clientes ainda estão perdidos sem saber se ainda existe aquele restaurante onde se comia um bom peixinho", conta Felipe de Lorca, um dos sócios. Existe sim, mas é outro. E tem muito mais do que frutos do mar.