

Restaurante de chef premiado reúne carnes, natureza e história do Brasil

Cardápio do Têtxez, do chef Esteban Mateu, é uma deliciosa experiência de exaltação da cultura gastronômica brasileira

Por **Fabrizio Nóbis**
 01 de Maio de 2019



(Fabrizio Nóbis/Orgânico)

Podem ser as estruturas de madeira em contraste com o verde e o vermelho da vegetação tropical – ou o imóvel com instalações históricas, que inclui a casa principal e a antiga oficina da fazenda de café do meado do século XIX – que fazem do Hotel Santa Teresa McAlhany um verdadeiro refúgio no **Rio de Janeiro**.

A vista do deck da piscina é realmente deslumbrante. O ar nostálgico do Bandinho que cruzava as ruas de paralelepípedos há quase 150 anos não pode ser esquecido na lista de atrações do local.

Por isso, valorizar à mesa tanta história em meio à natureza exuberante foi um grande desafio na carreira do premiado chef uruguaio Esteban Mateu. Há pouco mais de um ano, ele é responsável pelo cardápio do Têtxez, restaurante do hotel.

Mais do que se adequar à rotina de pratos e exercícios dos hóspedes, a maior transformação que Esteban encarou foi na cozinha, até então dominada por receitas francesas. “Estou no meio da Mata Atlântica e, no Brasil, historicamente a cozinha da França e da Itália são melhores. Por que? Não faz sentido”, analisa.



(Fabrizio Nóbis/Orgânico)

Carne 100% nacional

A paixão pelos ingredientes genuinamente latino-americanos conquistou Esteban. O chef migrou no S.O.M. de Nova York, em São Paulo, e trabalhou no Pujó, com o celebrado Enrique Olvera, no México. A Frente do Têtxez, o ambiente se intensificou e foi de Esteban um porta-voz da cultura gastronômica brasileira.

“O Brasil me ofereceu uma das melhores experiências com carne da minha vida. As pessoas falam que as carnes argentina e uruguaia são melhores, mas não concordo com isso. Nossa carne é a está de bom tamanho e valorizar meu produto. Aqui, 100% da carne é nacional”, enfatiza.

Cada prato do Têtxez conta uma história do Brasil que muitos de nós conhecem pouco: o queijo da panelinha do milho artesanal que vem da pequena criação de vacas do senhor Otávio, em Minas Gerais, passando pelas plantas alimentícias não convencionais da horta do Organizado, em Santa Teresa, até o ancho bonito do Paraná e os frutos do Amacôia. E, por falar em prato, a busca exclusiva do restaurante também exalta a arte nacional, com cerâmicas e vidros elaborados artesanalmente.



(Fabrizio Nóbis/Orgânico)

Alpin para o Radfohead

Para o chef, não há dúvida de que o ídolo da cozinha contemporânea está em ingredientes brasileiros e toques da América Latina. “No dia a dia, não é fácil. Fazemos coisas e amamos muito, mas não temos que ser meados de ser usados nas misturas”, conta.

Esteban costuma sair para comer e conhecer alimentos, que mudam de nome conforme o país, mas a cultura expressada na gastronomia é semelhante. “É preciso conhecer outros lugares para ver que o Brasil é incrível”, defende.

Ele conta que, certa vez, um músico da banda britânica de rock Radfohead chegou no restaurante às dez horas da noite e pediu algum prato. “Muitas vezes, esquecemos algo que parece não ter valor, como uma mandioca, que pode dar feiti em uma salada mais contemporânea com porco e couve cozida em mel e castanhas, como um prato que temos no cardápio”, comenta.



(Fabrizio Nóbis/Orgânico)

Experimente tudo

Se você preferir provar de tudo do cardápio, opte pelo Menu Organizado, a partir de 180 reais. São cinco pratos: gamagrão cozido com tomate, abóbora, azeitona e alho assado; polvo com creme de castanha e tomate; traker de arroz; três pratos alimentícios não convencionais (vidro de amêijoas, Branca, milho, cogumelos, cebolas crocantes e azeite verde; bife ancho com repolho cruvo, lentil, tomate de conserva, lentilha de três folhas e molho de especiarias); e creme de cacão, creme de capote e creme de ervas.



(Fabrizio Nóbis/Orgânico)

Chef revelação do ano

Inquieto e criativo, o chef Esteban já está planejando novas lidas para o menu. Então, não se espante se tudo mudar de repente. Em breve, o cardápio poderá contemplar uma amêijoas com gárgula de gengibre no refogado borro de Bragança (uma cruz das raças Aberdeen Angus e Brahman). “Estou pensando em servir a carne dentro de uma panelinha que, ao chegar à mesa, leva e concentra os aromas do preparo e, ao ser destampada, ativa a memória do cliente, por exemplo”, diz. “Busco ativar os sentidos num ritual muito lindo e divertido”.

Para o garçom de desconhecida basic, nascido na fazenda do avô e criado entre vacas e ovelhas, sua criação não é tão simples. Tudo faz sentido e confirma o mérito de ser eleito o Chef Revelação 2018/2019 pela revista Veja Rio apenas seis meses após dar início ao seu legado no Brasil.



(Esteban Mateu/Orgânico)

Serviço

Restaurante Têtxez
 Rua Almirante Alexandrino, 660, bairro Santa Teresa, Rio de Janeiro
 Telefone: (21) 3380-0299
 Reserve pelo site do restaurante.