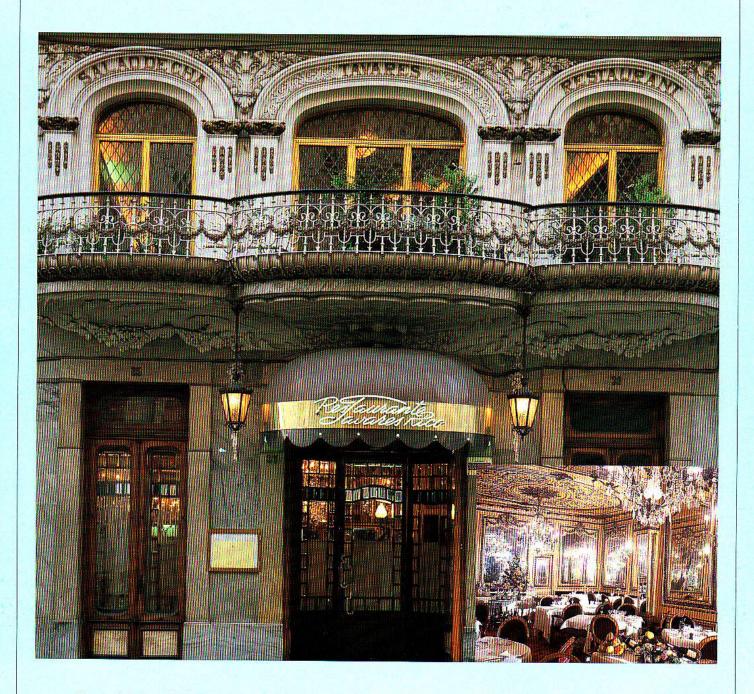
PARA BEM SERVIR...

A tradição e o requinte aristocrático do Restaurante Tavares



Tem sido preocupação determinante no preenchimento deste espaço de «O ESCAN-ÇÃO» dar o devido relevo às unidades hoteleiras que, no nosso entender, podem ser tidas como verdadeiros exemplos pelo Serviço de Vinhos que asseguram e, naturalmente, pela harmonização do mesmo com os restantes aspectos da sua actividade quotidiana no desempenho da arte da Restauração.

Com o TAVARES, sob a batuta experiente e prestigiada de Fernando Lopes, é naturalmente assim, e um pouco mais. É, se os leitores quiserem, transmitir para estas humildes páginas um testemunho adicional de reconhecimento e de distinção pelo lugar verdadeiramente impar que o TAVARES ocupa, há muitos anos no palco da Restauração portuguesa e europeia. É que no TAVARES, ali bem no coração do Chiado, é a arte de Servir que se recria todos os dias, num ambiente todo ele merecedor dessa forma de ser e estar na Restauração, a única, aliás, capaz de respeitar e dignificar o legado de tradição e de História que o TAVARES tem sabido conservar e prestigiar, para todos nós. Bem haja, Fernando Lopes.

A tradição e o requinte aristocrático do Restaurante Tavares

ESC. - Apetece-me começar por tirar o chapéu perante tanta história, tanto prestígio. Não quer contar um pouco dessa história, desde a fundação até aos dias de hoje?

R. – Como já vários articulistas têm escrito, falar do TAVARES não é tarefa fácil. A sua história, que remonta a mais de dois séculos, daria assunto para um extenso e interessante livro.

No entanto, poderei referir as sucessivas transformações que se operaram no TAVARES até ser o que

hoje é.

Fundado em 1784 por Nicolau Massa «O Talão» passou mais tarde, no primeiro quartel do século passado, a pertencer aos irmãos Manuel e António Tavares, cujo apelido ficou e se tem conservado até aos dias de hoje.

Em 1861, Manuel Caldeira introduz profundas transformações. Do velho Café surgiu o mais luxuoso

Restaurante da Cidade.

Em 1940, O TAVARES, de Miguel Vilan veio a conhecer a falência.

Seguidamente, uma sociedade da qual fazia parte o Sr. Ramalho e o Sr. Cesário Delgado, dão nova vida ao TAVARES até 1953, data em que volta a conhecer-se a falência, chegando mesmo a pensar-se que até acabava a sua existência.

No entanto, um ano depois, um grupo constituído por Manuel de Carvalho, Manuel Dias Caeiro, Agapito Vasques Serra, Manuel Ferreira e Henrique Vicente Alvarez, resolve reabrir a casa.

Nesta altura, entro eu como empregado para o Restaurante TAVARES.

Dois anos volvidos, adquiro uma quota de 10% e, logo passados mais dois, fico individualmente maioritário com a compra de mais

Em 1973 fiz a aquisição das restantes participações ficando detentor da totalidade das quotas.

Por esta situação não ser admissível sob o ponto de vista legal, fiz algumas cedências a três colaboradores mais directos que ainda hoje se mantém.

Foi neste periodo de 1953/73, à custa de muito trabalho e com muito entusiasmo que o TAVARES voltou a conhecer a sua época de ouro que durou perto de 20 anos.

Nova situação de crise em 1974, a revolução desfere um duro golpe na trajectória até então ascendente do Restaurante.

Cai a Aristicracia e toda a clientela desaparece. As dificuldades tomam aspectos alarmantes, no entanto, a dedicação de alguns empregados ao TAVARES e o seu espírito de unidade aliados à grande vontade de me ajudarem, tornaram possível suportar-se a cri-

Nesta fase, a imaginação salvounos da derrocada; abrimos as portas do 1.º andar com um Restaurante económico acessível a todas as bolsas e consequimos assim captar um novo tipo de cliente.

Voltando a falar da época de ouro do TAVARES apraz-me registar e é com orgulho que o faço, as presenças das figuras mais importantes do mundo da política, artes, negócios e literatura, que ao longo desses muitos anos se deslocavam a este Restaurante, para se deliciarem com a excelente qualidade gastronómica, neste ambiente requintado.

Nas suas mesas nasceram e renasceram movimentos sócio-culturais, decisões políticas, poesias e

juras de amor.

Personalidades de temperamentos tão estranhos quanto incompatíveis, mas que uma vez no interior do Restaurante, esqueciam as suas diferenças atraídos que eram pela atmosfera envolvente desta sala.

Como sabem, o TAVARES foi considerado em 1984 Património Cultural por Sua Excelência o Ministro da Cultura porque mais do que um Restaurante ele hoje é uma Instituição, símbolo «Ex-Libris» desta Cidade de Lishoa

Evidentemente, muito e muito mais haveria a contar, mas como comecei por dizer, só num livro seria possivel descrever tanta beleza e tantas recordações.

ESC. – Como se encontra hoje estruturado, em termos humanos e materiais, o Restaurante Tavares?

R. - O TAVARES, em termos humanos, possui:

A nível de cozinha, uma equipa composta por:

2 cozinheiros para peixe, 2 cozinheiros para carne, 1 guarda mangés e os respectivos ajudantes.

A direcção deste pessoal está a cargo de um chefe de cozinha com 25 anos de serviço no TAVARES e com quota na Sociedade.

Do seu curriculum já extenso, posso destacar:

 Semana Gastronómica Portuguesa em Florença

Semana Gastronómica Portu-

guesa no Rio de Janeiro

Semana Gastronómica Portuguesa nos E. U. América

Várias recepções em que o TAVARES esteve presente, no Japão, E.U.A., S. Paulo, Rio de Janeiro, Bruxelas e tantos outros.

A nível de sala, uma equipa chefiada por mim e composta por:

2 Chefes de mesa um dos quais possui quota na Sociedade, 7 Empregados de mesa de 1.º, 2 ajudantes de mesa e um Escanção que sou eu próprio.

Para além do pessoal destas duas secções principais tem ainda 3 elementos na copa, 1 dispenseiro, 1 no Bengaleiro, 1 na porta e 2 na Rou-

Nos Administrativos, 1 Director Financeiro e mais 2 Empregados de Escritório.

ESC. - O Tavares tem cultivado ao longo de muitos anos um especial cuidado pelo Vinho. O Sr. Fernando Lopes, sabem-no muitos, trata-o de uma forma especial, na relação com os outros elementos da refeição não é assim?

R. - É evidente que sim!

Todos sabemos que comer e beber é uma arte, por conseguinte, sempre me preocupei em fazer por conseguir a harmonia do vinho com a comida.

O TAVARES tem tido na realidade ao longo dos anos alguém que muito sériamente se tem preocupado em manter viva a sua garrafei-

O tratamento que tenho dado à mesma em termos de vigilância, de temperatura e de selecção de marcas é concerteza a mesma que qualquer Escanção dará à garrafeira do Restaurante onde trabalha; Como Escanção que sou tive a sorte de ingressar numa casa com prestígio, aonde qualquer colega daria por certo ao vinho o mesmo carinho que dou.

Preocupa-me recomendar sempre ao Cliente, o vinho mais adequado ao prato que vai ser servido, e servilo em termos de apresentação e temperatura e com o cuidado e carinho que me merece; isto é no fundo, o que qualquer Escanção faz no Restaurante onde sirva.

ESC. - Não quer satisfazer uma outra curiosidade dos leitores, a de saber como estão organizadas e são dirigidas as Caves do Tavares?

R. - Como é do conhecimento

10 O ESCANÇÃO

de muita gente o TAVARES tem uma garrafeira preciosa, não só pela antiguidade de alguns vinhos, como pela qualidade e quantidade.

Possuímos vinhos da Madeira desde 1870 (Terrantes), Verdelho 1913, Sercial de 1873 e Avozinha de 1883; vinhos do Porto desde 1815 e 1895 a Vintages de 1890, 1949, 1958, 1961 a 1970 devidamente tratados, assim como uma gama de vinhos mais recentes.

Passando aos vinhos de mesa temos naturalmente uma gama bastante grande de vinhos Nacionais.

ESC. – O Tavares tem um padrão específico de clientes (não me refiro em exclusivo ao nível sócioeconómico)?

Como se comportam uns e outros, na escolha e na presença do vinho

R. — O TAVARES tem um padrão de clientes que é no fundo, o mesmo dos outros Restaurantes congéneres. Desde que me tornei Escanção com algum prestígio tive sempre da parte da maioria dos clientes portugueses a confiança precisa para ser eu a escolher o vinho indicado; temos naturalmente, clientes que nos retiram essa confiança e escolhem por vezes bem, por vezes mal.

Há sempre quem se curve perante um grande vinho e quem o beba sem procurar encontrar nele a sinfonia maravilhosa da sua ligação com a comida.

ESC. — O Tavares pode orgulhar-se dos muitos prémios e distinções conseguidas ao longo de todos estes anos. «O Escanção» gostaria de as registar aqui também.

R. – Os Prémios recebidos têm sido efectivamente muitos.

Recordo:

- 6 Diplomas Internacionais pela selecção entre os melhores Restaurantes do Mundo.
- Gran Collar Gastronómico Internacional em 1980
- International Gastronomic Plaque à Qualidade 1981 a 1986
- Medalha de Prata de Mérito Turístico
- Medalha de Ouro da Cidade de Lisboa 1985
- Medalha de Prata da Cidade de Lisboa 1985
- Troféu ao Prestígio Comercial «Editorial Office»
- Troféu ao melhor serviço do periódico «El Bar»

ESC. — Se algo mudou ao longo de todos estes anos na Restauração em que mudou o Serviço do Tavares? acha que o papel do Escanção também mudou? em que sentido?

R. – Não sei se ao longo dos anos alguma coisa mudou na Restauração; No TAVARES não mudou concerteza.

Mantemo-nos fiéis ao passado, procuramos fazer um serviço digno dos nossos clientes e da casa em que servimos.

Para mim, o Escanção é um elemento com uma formação moral e profissional que só para melhor poderá dirigir os seus serviços, por isso, no TAVARES, o Escanção também continua fiel a si próprio.

ESC. — Entende que a qualidade dos nossos profissionais tem condição para assegurar o nível de exigência de serviço que unidades como o Tavares têm o dever de satisfazer?

R. — No meu entender, a Hotelaria Portuguesa em geral, pode orgulhar-se da maioria dos seus profissionais e sem medo o digo. Temos dos melhores profissionais do Mundo, capazes de servir no TAVA-RES assim como em qualquer outro Restaurante com classe, tanto no País como no Estrangeiro.



Adega Cooperativa do Fundão

ESCOLHA, BEBA E RECOMENDE OS MAGNÍFICOS VINHOS DA

"COVA DA BEIRA"

Distinguindo a qualidade e a tipicidade dos produtos da

ADEGA COOPERATIVA DO FUNDÃO

6230 FUNDÃO

Telefone 52275