

# Fama dos outros

JB NETO/AE

### EMPRESTADO

**Famosos:** o cardápio tem 'sucessos' de restaurantes de várias regiões do país. **Generosos:** o 'empréstimo' foi autorizado pelos criadores

**A** ideia é curiosa: reunir, num só restaurante, pratos que fazem sucesso em casas de outros cantos do Brasil. Pois este é o princípio do **Emprestado**, inaugurado recentemente na Vila Madalena. Os proprietários Nana Tavares e Renato de Sousa, que nem eram do ramo da alimentação, decidiram criar o restaurante depois de uma longa viagem pelo país. Na hora de abrir o negócio, fizeram uma seleção das coisas que mais gostaram de comer para compor o cardápio. Os restaurateurs explicam que formalizaram o empréstimo. Obtiveram as receitas originais e a autorização para reproduzi-las. O trabalho de recriação coube à consultora Lelena César, que fez alguns ajustes, por conta da disponibilidade de ingredientes, principalmente. Este tipo de proposta, vale lembrar, já foi utilizada no Atelier de Michel Darqué (que fechou em 2008): o chef realizava itens clássicos de restaurantes como Taillevent e Paul Bocuse.

O que se serve no **Emprestado**, que fica numa bela casa na R. Mourato Coelho, é um mix de pratos com influências de várias regiões, inclusive em seu menu original. Coisas como pastel de angu, croquete de carne louca, cuscuz paulista. Mas o que atíça a curiosidade mesmo está na seção de "pratos emprestados". Há, por exemplo, o dandá de camarão (R\$ 49) do Paraíso Tropical, de Salvador. Espécie de bobó incrementado, o prato segue os truques do carismático Beto Pimentel, privilegiando a leveza. E também a costela na lata (R\$ 35), do Pau de Angu (Tiradentes, MG), com carne de porco confitada, tutu, couve – perfeitamente divisível por dois.



### A bela casa fica na Vila Madalena

Já o picadinho de tambaqui (R\$ 43), do Lá Em Casa, de Belém, talvez peque pelo excesso de gordura – do peixe e do próprio arroz de jambu que o acompanha. A lista é extensa e abarca "sucessos" do Banana da Terra (Paraty), Empório do Cerrado (Pirenópolis, GO) e outros mais.

A questão que fica, e que pode ser mais bem desenvolvida por quem conhece as criações originais, é: faz sentido comê-las fora de seu ambiente? Elas valem como experiência gastronômica ou funcionam apenas em contexto de viagem? Bem, se as coisas fossem estanques, não seria possível ter um boeuf bourguignon fora da França ou um sushi fora do Japão. Na pior das hipóteses, encare como uma boa diversão. (Luiz Américo Camargo)

**Onde:** R. Mourato Coelho, 992, V. Madalena, 3034-0214. **Quando:** 12h/16h e 19h/0h (sáb., só jantar; dom., só almoço; fecha 2ª). **Quanto:** Cc.: A, M e V.