

BLIND: VAI COMEÇAR O ESPETÁCULO

O restaurante do boutique-hotel Toren Palace do Porto tem a mão de Vítor Matos, *chef* que usa de todos os truques de magia para nos despertar os sentidos e criar refeições encenadas. Por Filipa Teixeira

HÁ CHEFS que primam pelo minimalismo, outros pela exuberância. Vítor Matos enquadra-se indiscutivelmente na segunda categoria e, com o Blind, não se inibe de mostrar isso mesmo. "Faço o que quero" diz, acenando com o livre trânsito que o Toren Palace do Porto lhe deu para este projeto. Não é com arrogância que o afirma, mas com o brio de alguém seguro do seu estilo que, diga-se de passagem, casa na perfeição com o conceito do Blind.

O restaurante deve o nome ao *Ensaio sobre a Cegueira*, de José Saramago, tributo em linha com a homenagem que o hotel presta aos escritores portugueses. Porém, no prato não há nada que evoque o universo saramaguiano. De lá, retemos apenas a liberdade criativa – e este "apenas" tem de ser dito com muitas aspas.

É que no Blind tudo faz parte de uma grande encenação. O *chef* transmontano, detentor de uma estrela Michelin no Antiquum, conjuga sabores de

O restaurante deve o nome ao *Ensaio sobre a Cegueira*, de José Saramago – um tributo em linha com a homenagem que o hotel Toren Palace presta aos escritores portugueses

várias zonas do País para criar menus de degustação de oito ou 10 momentos repletos de elementos cénicos e sonoros. Não se espante se um badalo entrar na sala no momento de ser servida a sobremesa ou se lhe vendarem os olhos a meio

da refeição. A experiência pede-nos mente aberta e sentidos bem apurados.

O menu nunca é revelado à partida. Vítor Matos tem mais de 50 pratos criados para o Blind e as degustações, divididas em "Emotion" e "Experience", são montadas consoante a sazonalidade, o ambiente da sala e a vontade do *chef*.

As "Experience" requerem que todos os 26 lugares da sala estejam em plena sintonia. Ou seja, todas as mesas estão a provar o mesmo menu ao mesmo tempo e a viver a mesma experiência. Vítor Matos conta-nos que já transformou a sala num bosque para uma dessas viagens. No "Emotion", cada mesa, deco-

rada com uma rosa suspensa invertida, tem o seu ritmo.

Todos os pratos saltam à vista pela apresentação, começando pelo *couvert*. No centro da mesa é posta uma vela que, mal é acesa, se percebe que não é feita de cera, mas de manteiga. Não de propósito este momento foi batizado de "à luz da vela". Há também o "Tributo à Noélia", à base de xerém de berbigão, a homenagear a *chef* algarvia Noélia Jerónimo, querida de tantos chefes e comensais, ou a "Maresia", prato degustado com auscultadores nos ouvidos e o som da maresia a sair do mp3, enquanto saboreamos sem pressas as ostras do Algarve, o ouriço-do-mar e o arroz de plâncton.

"Atirei o pau ao frango", inspirado na tradicional cabidela, "Pombos da Batalha", vestido a púrpura de beterraba, ali usada em várias texturas, ou "À flor da pele", na qual a cavala, disposta no meio de uma reinterpretação do gaspacho, é queimada com um ferro em brasa com a palavra BLIND, são algumas das criações que lhe poderão aparecer pelo caminho.

As harmonizações vínicas enaltecem esta jornada e aqui é muito provável que se cruze com o projeto "Natura by Vítor Matos", no qual o *chef*,

Ao balcão do Blind Bar pode provar os cocktails; no pátio do Gastrobar prove os snacks

LUIS FERRAZ

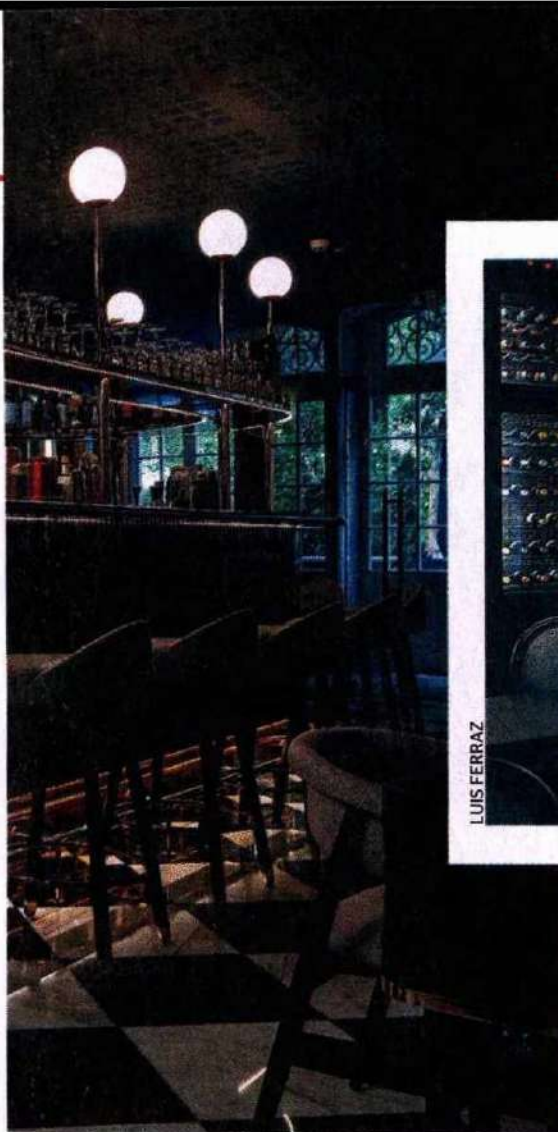


CARLOS VIEIRA

BLIND

R. Entreparedes, 40, Porto
• 226 001 580 • 11h30-22h30
• Preço: menus de degustação **€100 oito momentos; €120, 10 momentos.**
Harmonização vínica a partir de €40

Não se espante se um badalo soar na entrada da sobremesa ou se lhe vendarem os olhos a meio da refeição



LUIS FERRAZ



O menu nunca é revelado. Vítor Matos tem 50 pratos criados para o Blind

No derradeiro ato, Vítor Matos apresenta-nos as suas memórias de infância em forma de sobremesa – a tal que chega à mesa ao som do badalo.

A carapaça de algodão doce remete-nos de imediato para as festas e romarias de verão, enquanto os caramelos salgados trazem os sabores da Suíça, onde o *chef* esteve emigrado, para a refeição. Algueres, encontrará uma hóstia pequena com um QRcode. É comestível, mas antes de a levar à boca, aponte-lhe o telemóvel. É lá que poderá consultar o menu que acabou de saborear e outras histórias de Vítor Matos e deste enigmático Blind. ■

confesso amante de vinhos, assina edições de colecionar ao lado de produtores conceituados como António Maçanita, Dirk Niepoort, António Sampaio e Luís Leocádio.



As harmonizações fazem-se com vinhos de Maçanita ou Niepoort

CARLOS VIEIRA

Os menus de degustação são apenas servidos ao jantar e requerem reserva obrigatória. Nas restantes horas está a funcionar o Gastrobar