

| | | | | |
|-----------------------------------|----------------|----------------------|-------------|---------------------------|
| Time Out 14-05-2008 | Periodicidade: | Semanal | Temática: | Diversos |
| | Classe: | Cultura/Lazer | Dimensão: | 733 cm² |
| | Âmbito: | Nacional | Imagem: | S/Cor |
| | Tiragem: | 20000 | Página (s): | 75/76 |



| | | | | |
|-----------------------------------|----------------|----------------------|-------------|---------------------------|
| Time Out 14-05-2008 | Periodicidade: | Semanal | Temática: | Diversos |
| | Classe: | Cultura/Lazer | Dimensão: | 733 cm² |
| | Âmbito: | Nacional | Imagem: | S/Cor |
| | Tiragem: | 20000 | Página (s): | 75/76 |

Tres vezes Olivier

Olivier inaugura esta quinta-feira o seu terceiro restaurante em Lisboa.

Catarina Sacramento foi a primeira a ver o espaço

Chama-se Olivier Avenida: Avenida por ficar numa paralela à Av. da Liberdade; Olivier porque o proprietário é o *chef* Olivier Costa. Um nome que, aos poucos, tem vindo a conquistar um lugar de destaque na restauração lisboeta. Saiu da sombra do pai, o cozinheiro Michelle, e ganhou reconhecimento graças ao seu talento a criar ementas. E também a erguer restaurantes. Depois do Olivier (no Bairro Alto) e do Olivier Café (na

Rua do Alecrim), o novo Olivier Avenida, que esta semana abre portas, é nitidamente a sua maior aposta: não apenas na área que ocupa, mas na ambição de ser um restaurante *trendy* e cosmopolita.

É assim que Olivier o define. “Um espaço aberto das 12.30 às 00.30, onde a qualquer hora se podem comer *snacks* de luxo”. Exemplos: a *mozzarella* de búfala com tártaro de salada Olivier (7€), os mini-hambúrgueres com *foie-*

gras fresco (16€), a entrada de *saucisson* com trufa negra (5€), ou o *carpaccio* de orelha de porco (9€). Nos pratos mais elaborados, o destaque vai para o *kobé beef* (de vitela branca, “única na cidade”, diz o *chef*) com alhos confitados (50€).

A carta foi criada na íntegra pelo próprio e, garante ele, “nada disto existe em Lisboa”. Já a garrafeira tem 118 marcas de tintos diferentes, do Evel de 10 euros ao Château Petrus de 2000 euros (!). O preço

médio da refeição anda pelos 20 a 30 euros (almoço) e 25 a 45 (jantar).

Com três restaurantes a funcionar em simultâneo, a pergunta impõe-se: Olivier não corre o risco de se tornar mais um consultor do que um *chef*? Ele recusa o título. Explica que vai dividir-se entre os três restaurantes: de início, estará no Olivier Avenida à hora de almoço e no Olivier Café à noite. Além disso, trouxe para a cozinha deste novo espaço os dois *chefs* que até agora estavam no

| | | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|-------------|---------------------------|
| Time Out | Periodicidade: | Semanal | Temática: | Diversos |
| | Classe: | Cultura/Lazer | Dimensão: | 733 cm² |
| | Âmbito: | Nacional | Imagem: | S/Cor |
| | Tiragem: | 20000 | Página (s): | 75/76 |

14-05-2008



Snack-bar de luxo Comer ao balcão já não é o que era



Cheio De felicidade, orgulho e restaurantes. Olivier está a subir

Olivier e Olivier Café – Iza e Edson –, que são os seus garantes da qualidade. “As pessoas vêem-me como um grande *chef*, mas eu vejo-me mais como um *restaurateur*. O que me motiva é criar conceitos, criar espaços. Para provar que

consigo fazer”, afirma.

Em vésperas da inauguração, conversar com Olivier é, por si só, um desafio. Funcionários que se aproximam com dúvidas, um telemóvel que não pára de tocar, Olivier atende-fala-desliga – “onde

é que íamos?” –, dispara orientações em todas as direcções. Procuramos um canto mais calmo, mas o berbequim vai dando um ar da sua graça, outro empregado vem tirar uma dúvida, nova chamada urgente para atender.

Mais de uma dezena de pessoas cruzam a sala quais formigas atarefadas, incluindo Sofia Costa, irmã de Olivier, conhecida do pequeno ecrã da equipa do *Querido, Mudei a Casa*. Foi ela que assinou a decoração do restaurante e que

| | | | | |
|-----------------------------------|----------------|----------------------|-------------|---------------------------|
| Time Out 14-05-2008 | Periodicidade: | Semanal | Temática: | Diversos |
| | Classe: | Cultura/Lazer | Dimensão: | 733 cm² |
| | Âmbito: | Nacional | Imagem: | S/Cor |
| | Tiragem: | 20000 | Página (s): | 75/76 |

agora se desdobra em instruções: onde colocar esta mesa, as flores... Aliás, o ambiente não anda longe do que se vive no programa de TV: quando o relógio entra em contagem decrescente, a equipa anda num corrúpio, a transformar o caos em ordem – em tempo recorde.

Também aqui, dentro de quatro horas tudo terá de estar impecável, o único som a atravessar a sala será a música da cabine do DJ e o primeiro jantar do Olivier Avenida vai ser servido num evento privado, que o reservou para essa noite. Depois, é afinar agulhas até à

inauguração.

Nesse dia, o trabalho de Sofia Costa não vai passar despercebido: os lustres no tecto, o papel de parede, a “decoreção de inspiração Chanel moderna”, o café com leite como tom dominante, para “ter algum charme e funcionar de dia e

de noite”, diz Sofia. Duas áreas, dois ambientes distintos e duas peças-chave: o balcão oval e os sofás em meia-lua a formar um trevo de 4 folhas. Parece que é sinal de sorte. *Olivier Avenida (Hotel Tivoli Jardim), Rua Julio César Machado. 21 359 1000*