Vistas RESTAURANTE

STARS FOOD & WINE

14th – 17th July

Vistas Restaurant

Monte Rei Golf & Country Club

THOMAS BÜHNER ***
Osnabrück

RUI SILVESTRE
Restaurante Vistas

RICARDO COSTA **
Restaurante The Yeatman

HENRIQUE SÁ PESSOA **
Restaurante Alma

EDWIN VINKE **
Restaurant De Kromme Watergang

JOE BARZA
Celebrity Chef

CHRISTOPHE HARDIQUEST **
Restaurant BonBon

VITOR SOBRAL
Restaurante Tasca da Esquina

HERVÉ DEVILLE **
Restaurant Momo | Sketch

RUI PAULA *
Restaurante Casa de Chá da Boa Nova

stas

MONTE REI

CONSTELAÇÃO NO SOTAVENTO

Nove *chefs* portugueses e estrangeiros, que entre si contam 14 estrelas Michelin, juntam-se a Rui Silvestre na cozinha do Vistas, no Monte Rei Golf and Country Club, em Vila Nova de Cacela, de 14 a 17 de julho. É o primeiro Stars, Food & Wine.

Por **Markus Almelda**

A ROTA Michelin do Algarve é uma linha com 60 km de comprimento em que cabem 10 estrelas distribuídas por oito restaurantes. Começa na Praia da Rocha, onde fica o Vistas, e termina em Almancil, onde se encontram o Henrique Leis, o São Gabriel e o Gusto by Heinz Beck. Podia dizer-se que, para oriente, entre Almancil e Espanha, no chamado sotavento algarvio, o céu é escuro – há ótimos restaurantes mas lá não brilham estrelas.

Podia dizer-se, mas já não. Entre 14 e 17 de julho, dez *chefs* nacionais e internacionais, que contam no seu currículo com 14 estrelas Michelin, vão levar uma verdadeira constelação ao Vistas, o restaurante do Monte Rei Golf and Country Club, em Vila Nova de Cacela.

De fora chegam o alemão Thomas Bühner, que alcançou três estrelas no La Vie, em Osnabrück, antes de, em 2018, encerrar permanentemente o restaurante; o belga Christophe Hardiquest, com duas no BonBon, de Bruxelas; o holandês Edwin Vinke, do restaurante De Kromme, em Watergang, também com duas; e o francês Hervé Devill, que conquistou a segunda estrela no Sketch, em Londres, antes de assumir a chefia do Momo, ainda na capital inglesa.

Joe Barza é uma celebridade gastronómica no Líbano mas é em Portugal que passa mais tempo, onde chegou a ter um restaurante a meias com José Avillez, o Za'aatar, em Lisboa, que encerrou em junho.

É também da capital que chegam Vítor Sobral, da Tasca da Esquina e um dos históricos da restauração portuguesa, e Henrique Sá Pessoa, com duas estrelas conquistadas no Alma. Já o Porto está representado por Ricardo Costa (The Yeatman, duas estrelas) e Rui Paula (Casa de Chá da Boa Nova, uma).

O anfitrião é o *chef* Rui Silvestre, que há um ano assumiu a liderança do Vistas depois uma breve passagem por Lisboa. O natural de Valongo que em 2015, com 29 anos, se tornou no mais jovem *chef* de sempre a conquistar uma estrela Michelin em Portugal (estava no Bon Bon, no Carvoeiro) está de volta a uma região onde já foi feliz – e, a julgar pelo nível da cozinha que anda a praticar, dificilmente não será distinguido pelo Guia Michelin em novembro. Até lá haverá estrelas de outros *chefs* a agraciar o Vistas: no dia 14, Silvestre cozinha com Deville, Sobral e Barza, a 15 com Paula, Hardiquest e Vinke e a 16 com Bühner, Sá Pessoa e Costa. Por fim, a 17 há um *showcooking* informal no bar da piscina do Monte Rei.

STARS, FOOD & WINE
VISTAS - MONTE REI GOLF & COUNTRY CLUB, VILA NOVA DE CACELA
De 14 a 16/7
€195 (degustação 5 pratos e vinhos)
17/7 Show cooking com os chefs participantes
€170 (c/vinhos)

Sala de jantar do Vistas e um prato icónico de Thomas Bühner: cenoura fermentada e Camembert

ÁGATA XAVIER

O alemão Thomas Bühner, o belga Christophe Hardiquest, o holandês Edwin Vinke e o francês Hervé Deville juntam-se a Joe Barza, Vítor Sobral ou Rui Paula