jornal do commercio

Editores:
Marcelo Pereira marcelopr@jc.com.br
Flávia de Gusmão flavia.gusmao@jc.com.br
Diana Moura diana.a@jc.com.br
Fale conosco: (81) 3413.6180
Twitter: @cadernoc
www.jconline.com.br/cultura

caderno C

Recife | 27 de setembro de 2012 | quinta-feira

130 anos contemplam o Leite

RESTAURANTE E MONUMENTO O mais representativo cartão-postal culinário da cidade comemora aniversário hoje com jantar beneficente

Fotos: Priscila Buiy/JC Imagem

NOVA DIREÇÃO Armênio Dias assumiu com os irmãos a gestão do Leite em 1955, então com 24 anos

PÁGINAS Restaurante que recebeu nomes como Gilberto Freyre, J.K, Chatô, Sartre, Simone de Beauvoir, João Pessoa, João Goulart, Carlos Pena, Brennand e Arraes foi também sala de visita para muitas histórias anônimas. Agnaldo, acima, é o garçom mais antigo

Beatriz Braga
bbraga@jc.com.br

Na placa feita em latão dourado lê-se: Restaurante Leite. Quem olha, no número 147, na Praça Joaquim Nabuco, Santo Antônio, nem precisa confirmar as letras. Há exatos 130 anos o nome e o lugar são os mesmos. Já não se sabe mais o que é rua, o que é restaurante.

Ao passar pela porta de vidro, ainda está lá, na mesa 19, o historiador Gilberto Freyre (1900–1987) saboreando uma cartola "preparada de modo especial". Lá, encontra-se também, um pouco mais ao centro, o ex-presidente Juscelino Kubitschek (1902–1976). Para ele, um supremo de garoupa ao molho de camarão ou um tornedor ao molho madeira. Mais à esquerda, trinta cadeiras vazias ao redor de uma mesa. É que Assis Chateaubriand (1892-1968), Chatô, ligou reservando. Pediu apenas quinze lugares, mas o garçom sabe que sempre aparecem mais outros quinze "babões". Ainda vivem, ali, milhares de histórias impregnadas no recinto.

Hoje, em festa de comemoração, o chef Bigode inaugura o prato *Bacalhau à Manoel Leite*, em homenagem ao homem que fundou o Leite em 1882. Ao saborear a sugestão, o cliente leva um prato especial. As reservas para a festa já se esgotaram e o dinheiro será revertido ao Grupo de Apoio a Criança Carente com Câncer.

LEITE E AMOR

Uma vez, cerca de dois milhões de dólares foram oferecidos por empresários para a compra do restaurante. Podia ser o quádruplo, e Armênio Dias, atual proprietário, continuaria dizendo não. Mais que uma conquista da juventude, o restaurante é o símbolo da sua maturidade. "Tem gente que entra aqui e chora de emoção", conta. Aos que pensam que tanto apego é material, não se iludam. O retorno financeiro não é muito, a manutenção requintada custa caro, mas, assim como a rua, não sabe mais o que é restaurante, o que é paixão.

O ano era 1955 quando a família Dias tomou as rédeas do negócio. Armênio, então com 24 anos, criou gosto pela ideia.

Para manter e aumentar a clientela foi preciso investir na qualidade do atendimento. Permaneceram o padrão e o estilo. A regra da casa: tudo que entra tem que ser da melhor qualidade. O que não necessariamente quer dizer *novo*, a exemplo das cadeiras. Os assentos côncavos exibem cem anos e têm ar de casa de avó (daquelas bem elegantes, claro), feitas para se demorar, sem pressa. Já o sistema de refrigeração foi elaborado pela agência espacial Nasa e os detalhes são sempre minuciosamente observados. A última reforma, em 2009, foi pelos arquitetos Zezinho e Turíbio Santos.

As mudanças que a família Dias propôs foram além de administrativas. Foi Armênio quem permitiu, pela primeira vez ali, que mulheres desacompanhadas fossem atendidas, por exemplo.

"TENHO CEM REAIS"

Se o restaurante recebeu visitas e elogios vindos de celebridades como Freyre, J.K, Chatô, Sartre, Simone de Beauvoir, João Pessoa, João Goulart, Carlos Pena Filho, Francisco Brennand, Miguel Arraes e tantos outros, foi sala de visita, também, para muitas histórias anônimas. Como a de uma senhora humilde que juntara cem reais para desfrutar, sozinha em sua mesa, as iguarias do restaurante. "Eu tenho cem reais, pode ir trazendo até onde der", disse ao garçom. Foi embora antes que Mônica Dias, filha de Armênio, pudesse lhe presentear com um vinho do Porto.

Ou então o casal que comemorou 25 anos de alianças trocadas no Leite. "Eu havia dito que a traria para almoçar aqui quando nos casássemos. Mas só depois de 25 anos estou podendo pagar", confessou o homem ao funcionário da casa.

O restaurante se tornou parte da cidade e da história. Viu a abolição da escravatura, a Proclamação da República, a revolução de 1930, o golpe de 1964... Um dos motivos aos quais Armênio atribui o sucesso da casa é ter feito do corpo de funcionários uma família. Afirmação com a qual concorda seu garçom mais antigo, Agnaldo Antônio, 47 anos, desde 1985 no local. "Aqui me sinto como se estivesse em casa", diz ele, que já atendeu personalidades como Cláudia Raia e Camila Pitanga. "Na verdade, acho que você se sente melhor aqui do que na sua casa", brinca Armênio. Sorrindo, Agnaldo dá uma dica: peixe grelhado com pirão de frutos do mar e um vinho português. Chefe – que vez ou outra também vai ao fogão – e funcionário, juntos, confessam o segredo: para atender bem é preciso saber ler o cliente.