



Correio Manhã

domingo

14-04-2013

Periodicidade: Diário

Classe: Informação Geral

Âmbito: Nacional

Tiragem: 174177

Temática: Lazer

Dimensão: 428

Imagem: S/Cor

Página (s): 57



POR **EDGARDO PACHECO**

Parece que tem mel

OLIVIER ABRIU O HONRA, EM LISBOA, E É UM CORRUIPO DE GENTE A ENTRAR E A SAIR QUE IMPRESSIONA

NOME
HONRA
LOCALIZAÇÃO **PRAÇA DA FIGUEIRA, 16, LISBOA**
HORÁRIO **DAS 12H30 ÀS 15H00 E DAS 19H30 ÀS 00H00. O BAR FECHA À 01H. NÃO ENCERRA**
PREÇO MÉDIO **40 EUROS**
CAPACIDADE **70 PESSOAS**
CARTÃO DE CRÉDITO **SIM**
SALA P/ FUMADORES **NÃO**

Certa crítica gastronómica encara Olivier da Costa com um sorriso amarelo. Reconhece que ele tem sempre os seus restaurantes cheios e que fatura muito bem, mas – cá está o toque – torce o nariz à sua cozinha. Ora isso dá que pensar porque será pouco plausível que haja assim uma multidão de gente de mau

gosto gastronómico e que tenha por único objetivo na vida aparecer e encher os quatro restaurantes de Olivier (sim, em Lisboa já vão quatro). E haverá novidades em breve. A verdade é esta: sempre que Olivier cria um conceito, é um corrupio imenso de gente a entrar e a sair. É o que está acontecer com o Hon-

ra, restaurante inserido no Beautique Hotel Figueira, em Lisboa. Ele é banqueiros, ministros e ex-ministros, atores, empresários e demais famosos. Tudo gente que – percebe-se bem – se sente regalada a comer petiscos portugueses. Nós almoçamos lá recentemente e ficámos impressionados com a cabeça de

xara, com os peixinhos da horta, com a muxama (apesar do excesso de pimenta preta), com o polvo e com um delicioso pastel de nata. Em breve regressaremos para, calmamente, comer outros petiscos, mirando a estátua de D. João I a ser coberta e descoberta por um elétrico a passar pela praça da Figueira. 🍯