

Teresa Corção assume curadoria do Bistrô Sesc Flamengo prometendo cardápio de brasilidade refinada com toque internacional

Novo menu está em construção, mas a chef adianta que valorizará sabores brasileiros e memória afetiva, trazendo elementos do tradicional O Navegador

RIO DE JANEIRO - O Bistrô Sesc Flamengo inicia uma nova etapa em sua trajetória gastronômica com a chegada da chef Teresa Corção como consultora do restaurante. Trata-se de uma das principais vozes da gastronomia brasileira contemporânea, conhecida por integrar em seu trabalho os princípios da ecogastronomia — que unem sabor, memória cultural, sustentabilidade e responsabilidade social.

A nova proposta se constrói como uma evolução natural do bistrô, respeitando o caminho iniciado pelo chef francês Frédéric Monier, que conduziu a cozinha desde a abertura, em janeiro de 2022, até o ano passado. A implementação do novo cardápio acontece de forma gradual. Em fevereiro, Teresa Corção esteve dedicada ao estudo do cardápio atual, a conversas com a equipe e com o público do bistrô, além de pesquisas e testes. A partir de março, algumas criações passarão a ser incorporadas ao menu, devendo estar completo em maio.

Teresa Corção, que também assina o cardápio do Bistrô Sesc Convento do Carmo desde setembro de 2023, é reconhecida por comandar e participar de iniciativas que unem gastronomia e sustentabilidade. Entre elas estão o movimento internacional Slow Food, o Projeto Mandioca, o Instituto Maniva, grupo dos Ecochefs e projeto Gosto da Amazônia. Mas um dos seus projetos mais icônicos foi O Navegador, restaurante criado em 1975 no topo do edifício do Clube Naval, na Avenida Rio Branco, que fechou as portas em julho de 2020 por conta da crise gerada pela pandemia.

“Muitos clientes nostálgicos da época do Navegador procuram o Bistrô do Carmo querendo algo que lembrasse aquele menu, mas no Carmo a proposta é outra, em razão das características da cozinha e do edifício, que é tombado pelo patrimônio histórico. Mas no Flamengo será possível trazer alguns elementos de volta”, projeta a chef.

Brasilidade com toque internacional e construção coletiva

A ideia do novo menu, antecipa Teresa Corção, é combinar brasilidade, cozinha afetiva e toques da cozinha internacional, mantendo o cuidado e a elegância que já marcam o espaço. Ela não antecipa os pratos do cardápio porque as definições ainda estão sendo construídas em diálogo com a equipe e com o chef André Castro, que conduz a operação da cozinha.

“Eu gosto de pensar a cozinha como uma orquestra, em que cada pessoa tem um papel fundamental e o resultado só acontece quando há sintonia. Meu trabalho é ouvir, entender o que cada um gosta de fazer, a bagagem que cada integrante traz e como isso pode contribuir para o conjunto. A criação começa antes do fogão, começa na cabeça, na memória de sabores que cada cozinheiro carrega. É uma cozinha de troca, de escuta e de construção coletiva”, diz a chef.

Bistrô Sesc Flamengo fica em mansão de 1912 na Marquês de Abrantes

O bistrô fica localizado no Espaço Cultural Arte Sesc, na Rua Marques de Abrantes 99, bairro do Flamengo - mais especificamente na mansão construída em 1912 e que moradia do empresário tcheco Frederico Figner (1866-1947), pioneiro da indústria fonográfica no Brasil. Ele foi o fundador da Casa Edison, que revendia equipamentos de som e luz como fonógrafos, gramofones e kinetoscópios, e criador da primeira gravadora musical do Brasil, a Odeon.

O imóvel, tombado pelo Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH), abriga, além do bistrô, uma galeria de arte que tem por finalidade trazer de volta ao circuito expositivo o vasto acervo de obras de arte pertencente ao Sesc RJ. O espaço foi reinaugurado em janeiro de 2022 depois de 1 ano de trabalhos de restauração e de 7 anos fechado para o público.

SERVIÇO

Bistrô Sesc Flamengo

Rua Marquês de Abrantes 99 - Flamengo - Rio de Janeiro

Funcionamento:

Segunda e terça, das 12h às 19h.

Quarta a sábado, das 12h às 21h.

Reservas pelo Whatsapp no número (21) 98566-4903 ou pelo telefone 3138-1351