

RESTAURANTE CASA VELHA

Gastronomia ibérica com um toque francês

A antiga Quinta do Algarve está de volta, com a nova gerência de Yannick e Celine Guichaoua. Depois de quatro anos como chefe de cozinha do Casa Velha, Yannick regressou a França, mas a paixão por este restaurante, e pela Quinta do Lago, fê-lo regressar. Após algumas obras de remodelação e com uma nova decoração, o restaurante Casa Velha reabriu as suas portas este ano, conferindo um toque francês ao requinte da gastronomia ibérica.

O nome Casa Velha tem a sua razão de ser, ou não estivesse o restaurante instalado numa quinta agrícola com mais de 200 anos, sendo a casa mais antiga que existe no 'resort' de luxo da Quinta do Lago. Em 1972, esta casa agrícola, tipicamente algarvia, foi restaurada e transformada em restaurante. O edifício conservou todo o seu estilo regional, mantendo a grande lareira e o pátio exterior localiza-



Sofia Arnaud (texto) | Fernando Pizarra/Estúdios João Cupertino (fotografia)

Casa Velha
6.ª Rotunda
8135-024 Almancil
Algarve
Tel. 289 394 983
Aberto apenas
ao jantar



Entrada: 'Carpaccio' de vieiras com óleo d'Argan sobre um bolo tártaro de espargos verdes

Prato: Estaladiço de lavagante grelhado com beringelas

Sobremesa: Tarte de maçã caramelizada com canela, morangos gelados e polpa de maracujá



do na parte central da casa.

Situado na Quinta do Lago, o restaurante Casa Velha surge agora com a nova gerência de Yannick e Celine Guichaoua, conferindo um toque francês à gastronomia ibérica. Após ter sido chefe de cozinha do Casa Velha entre 1996 e 2000, Yannick regressou a França para abrir o seu próprio restaurante, o La Table du Pou-

yaud, em Champcevinel, na região de Bordéus. "Durante quatro anos fui chefe de cozinha do Casa Velha, mas chegou uma altura em que queria ter o meu próprio restaurante, e a gerência do Casa Velha não estava disposta a ceder-me o espaço. Por esta razão decidi regressar a França e inaugurar o meu próprio negócio com um chefe de cozinha meu amigo, o Hubert

Tarbouriech", conta Yannick. "Seis anos mais tarde, foi com grande satisfação que aceitei o desafio de regressar ao Casa Velha, agora como gerente, pois é uma zona com grande potencial e da qual eu gosto bastante", acrescenta.

Após umas obras de remodelação e decoração, mantendo um estilo rústico em todo o espaço e no pátio exte-

RESTAURANTE CASA VELHA



A aposta vai para a qualidade do serviço prestado, agora com um toque mais feminino, e para o alto nível da cozinha

rior, que funciona como esplanada, o restaurante Casa Velha reabriu as suas portas no passado dia 8 de Março. "Foi com grande regozijo que voltei a receber os antigos clientes da casa, que souberam que eu regresssei e não quiseram deixar de frequentar o restaurante", comenta o chefe de cozinha. Apesar de a maioria dos clientes serem estrangeiros, existem já muitos portugueses a frequentar o espaço. Na opinião de Yannick, "muitos mais do que existiam há seis anos atrás, talvez pela mudança de mentalidade dos portugueses em termos gastronómicos, que começam a dar valor a uma cozinha mais requintada e sofisticada".

Este espaço apresenta agora uma exposição permanente de pintura de Pascal Magis e de algumas peças de

escultura da artista Valerie Bornand.

A gastronomia de Yannick tem como base a cozinha francesa, mas a inspiração provém da cozinha ibérica. Para Yannick, "a ligação entre a cozinha portuguesa e a espanhola é inevitável, devido à semelhança dos produtos utilizados nos dois países. É uma cozinha muito pessoal e com uma grande utilização de especiarias oriundas de várias partes do mundo", explica o chefe.

A aposta vai para a qualidade do serviço prestado, agora com um toque mais feminino, e para o alto nível da cozinha. O menu varia em cada 2/3 meses, de acordo com a época do ano, mas alguns pratos permanecem sempre a pedido dos clientes, como é o caso, por exemplo, do 'foie gras'.





De uma extensa garrafeira, com mais de uma centena de vinhos, Yannick recomendou um vinho francês e quatro portugueses, três da região do Douro e um do Alentejo

O restaurante oferece a opção de dois menus diferentes: o "Signature" e o "Expression". O primeiro é composto por entrada, prato de peixe, prato de carne e sobremesa. O segundo é um menu de degustação de seis pratos diferentes, realizados em função da época e da inspiração do chefe de cozinha.

Para acompanhar estes pratos, o Casa Velha dispõe de uma vasta carta que abrange mais de uma centena de vinhos de todas as regiões portuguesas e outras tantas provenientes de Espanha e França, nas variedades de espumantes, brancos, tintos e 'rosés'.

O preço médio de uma refeição no restaurante Casa Velha, sem vinhos, ronda os 50 euros.