

Monte Estoril! Costa repleta de tradição...!!

Terra de Reis, Condes e Duques, onde o tempo hesita e pára, onde momentos mágicos de mil cores definem a singularidade do espaço.

A noite passa vagarosa, misteriosa e sedutora pelo BGBar.

Virado ao Atlântico, a sua esplanada oferece uma visão inimitável.

Um olhar demorado e tranquilo sobre as praias do Estoril e Cascais levam-nos a viajar.

Cruzando as enormes bandeiras que chamam quem na marginal passeia, e atravessando a parede de bambu, o ambiente criado pelas palmeiras gigantes leva-nos a esquecer a selva urbana ali tão perto.

A sua decoração interior, onde a mistura de estilos predomina em plena harmonia, obriga-nos a imaginar lugares longínquos. São cores fortes... Desejos...

Enquanto a hora mágica hipnotiza pela combinação das cores de final de tarde com o vermelho dos lustres, e a música ambiente pela suavidade com que entra no ouvido, a cozinha de autor plena de criatividade desperta-nos os sentidos.

A simplicidade de uma "Tosta de Fruta Tropical", ou a excentricidade de uma "Sinfonia de Mariscos" preparam-nos para degustar o "Lombo de Bacalhau Grelhado Regado com Azeite Virgem a Ferver e Vinagre Balsâmico" ou o "Magret de Pato Lacado com Molho de Laranja e Hortelã".

Não termina aqui esta odisseia. O "Tiramisú", a "Pêra Bêbeda em Molho Doce de Vinho Tinto" e as "Troupas-de-ovos com Gelado de Limão" aconchegam a gula.

O "Licor da Casa", sempre oferecido, sela a refeição.

As mesas em madeira tosca e as cadeiras em pele de cor cru convidam-nos a ficar para uma bebida e amena conversa.

Um bar que serve refeições pela noite fora sugere-nos a vontade de voltar.





Rodeados de gente bonita e com uma paisagem paradisíaca como vista, foi neste ambiente acolhedor que entrevistamos Pedro Batista.

+ s.m.: *Já tínhamos assistido ao seu sucesso no Bar do Guincho e agora no BG Bar. Fale-nos um pouco do seu trajecto até chegar ao grupo.*

P.B.: Filho de pais desde sempre ligados à restauração. Tirei o curso de *Pasteleiro de 1ª categoria* e *Cozinheiro de 1ª categoria* também na *Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa*. Pelo meio representei por duas vezes Portugal em concursos gastronómicos mundiais, em 1993 em Stavanger – Noruega, e em 1994 em Portrush – Irlanda. Por cá fui 2º cozinheiro no Restaurante “A Commenda” no *Centro Cultural de Belém*. Fiz cozinha e pastelaria no actual *Hotel Radison SAS* em Lisboa, que deixei após 2 anos para me dedicar à “*Pastelaria Levita*” em Mem Martins, onde assumi as funções de pasteleiro a trabalhar durante a noite e durante o dia era responsável pela cozinha da “*Petisqueira d’ Alcântara*” em Lisboa. Assim foi durante 6 anos. Deixei o restaurante em Lisboa para responder a um anúncio na zona do Guincho. Sempre ficava mais perto de casa, Sintra, e seria novamente

um desafio. Foi assim a minha entrada para o *Grupo Bar do Guincho*. Comecei como ajudante de cozinha, fui promovido a Responsável de Cozinha, e passados dois anos e meio fui convidado a gerir o Bar do Guincho. Confesso que assustou, pois ninguém imagina a dor de cabeça que é gerir uma casa daquela envergadura, mas aceitei o desafio e deixei de mim uma boa imagem. Entretanto tive de deixar a pastelaria pois o Bar do Guincho encarregava-se de me ocupar as 24 horas do dia. Em 2007 deixei o Grupo para me estabelecer com um pequeno restaurante em Marinhas, Salvaterra de Magos... aproveitei a deixa e passo a publicidade: **Restaurante “O Levita”**. Não satisfeito com o dia-a-dia desta pacata e extremamente sossegada vila, mantenho o restaurante a cargo dos meus pais e voltei para Cascais à procura de algo novo. Coincidência, ou não... o Grupo Bar do Guincho tinha um espaço fechado à espera da pessoa certa para o gerir. Nasce assim o BG Bar, em 29 Dezembro de 2007.



Pedro Batista



+s.m.: *Desde à decoração aos pratos, sente-se um rigor de excelência muito criterioso. É esta a chave do sucesso?*

P.B.: A chave do sucesso está no brio pessoal e no empenho com que se fazem as coisas, e eu para fazer, ou faço bem ou deixo-me estar quieto. A actual equipa que comigo trabalha compreende e respeita este conceito, e juntos conseguimos o rigor que menciona. A decoração começou por ser uma brincadeira entre eu e o actual gerente do Bar do Guincho, e com as ideias de um e a concretização por parte do outro, conseguimos um ambiente extremamente tranquilo e sedutor.

+ s.m.: *Como é possível apresentar um alto padrão de qualidade, para um valor tão equilibrado?*

P.B.: Trabalhamos com mais de 30 fornecedores onde conseguimos obter de cada um produtos de excelente qualidade, alguns até de gama **Premium**. Isto aliado à formação profissional dos funcionários de

cozinha e de sala, justifica a nossa elevada qualidade final. Cobramos pela nossa prestação do serviço um preço justo, não é tão barato como todos gostaríamos que fosse mas fica muito aquém do patamar da maioria dos bares / restaurantes da mesma classe.

+ s.m.: *A ciência da cozinha é uma fonte inesgotável. Quais as fontes de inspiração para novas receitas?*

P.B.: Minha Avó sempre disse que até morrer estamos sempre a aprender, e a todo o instante que passa, algo novo se aprende. Uma nova combinação de sabores, novas texturas dos alimentos, novas confecções... Haja imaginação e temos uma infinidade de novas experiências na cozinha. Com os meus filhos aprendi cores e formatos a atribuir à comida para que as crianças encarem a hora da refeição como algo alegre, e não como a hora do castigo em que são obrigados a comer a sopa. Rodeado de amigos e petiscadas pela noite fora sempre surgem ideias para confeccionar algo que já todos conhecemos, mas de maneira diferente. Leitura, muita leitura e muitas visitas até ao mercado são fundamentais para acompanharmos a evolução dos tempos.



+ s.m.: *No seu parecer, quais são os grandes desafios de 2009 para o BG Bar?*

P.B.: Manter a boa imagem e o elo de confiança criado até agora entre o BG Bar e o Cliente é a prioridade. O desafio?! Criar, inovar e proporcionar mais e ainda melhores momentos que permitam um almoço tranquilo, uma bebida refrescante a meio da tarde ou um jantar mais requintado após um dia de azáfama... ou simplesmente aquele último copo antes de ir para casa.

+ s.m.: *Uma palavra para os nossos leitores e vossos futuros clientes?*

P.B.: Não estamos na vossa revista por acaso. Come-se saudável no BG Bar; o sítio é de uma beleza apaixonante e a esplanada é com certeza uma zona de lazer onde se pode desfrutar do sol e de uma vista imensa sobre o Atlântico. Apetece estar. Viram as fotografias... agora venham conhecer o espaço. Espero por vós.