



Uma experiência única, com sabor a Portugal

Enquanto epicentro da vida social lisboeta e espaço de grandes decisões políticas, o Pabe soube temperar e confeccionar as refeições que nos lembram o que é ser português. Agora, através de uma nova gerência, mistura-se o legado do Passado com a modernidade fervilhante da capital portuguesa para proporcionar “uma experiência única”.

Se Portugal é geralmente descrito como o país onde os negócios se fazem à mesa, não será exagero lembrar que foi no sofisticado ambiente do Pabe que se tomaram algumas das mais relevantes decisões políticas das últimas décadas. Fundado em 1972, cedo este lugar se constituiria como um “espaço de relevo”, em que a partilha de sabedoria, o debate político ou a realização de grandes entrevistas, na mesa que ficará eternamente associada ao jornal Expresso, se tornaram sinónimo de uma experiência gastronómica em torno do melhor paladar português.

Caso, efetivamente, alguma dúvida existisse sobre o prestígio ou o impacto social que o Pabe tem assumido ao longo de quase cinco décadas, bastaria recordar que o restaurante continua a ser escolha de figuras públicas, como sejam Francisco Pinto Balsemão, Marcelo Rebelo de Sousa, António Saraiva, Alexandre Soares dos Santos, entre muitos outros. Mas se há alguém que também guarda memórias de grandes almoços e jantares – ou, inclusivamente, da simpatia dos funcionários que sempre deram o rosto por esta casa –, tal corresponderá ao empresário Luís Espírito Santo, que passou de fiel cliente a responsável do espaço, em agosto de 2017.

Assumindo a responsabilidade de continuar o legado de “um espaço histórico” e repleto de um carisma bastante próprio, a nova equipa procurou dotar – mediante a reconfiguração de um conjunto de pormenores arquitetónicos, estéticos e gastronómicos – o Pabe de “um brilho atual, mas sem o desvirtuar”. Foi, nesse sentido, com alegria que quem tantas recordações neste lugar havia deixado se surpreendeu quando, na reabertura da casa (em julho de 2018), se constatou que a sua essência havia sido preservada e, inclusivamente, complementada com uma série de melhorias. “Independentemente de ser um restaurante de luxo, queríamos que este espaço pudesse ser um espaço familiar e habitual para as pessoas que sempre aqui vieram”, assegurando que se sentissem “em casa, num ambiente intimista”, salienta o responsável.

Jamais subestimada foi, por outro lado, a componente gastronómica. “Decidiu-se elevar ainda mais a fasquia da qualidade, já que este é um espaço que prima por fazer, todos os dias, qualquer coisa melhor”, numa alusão a uma das grandes filosofias que movem todos quantos diariamente colaboram neste espaço lisboeta. De resto, e numa oposição a qualquer imperativo da moda, existe a promessa de que as grandes ementas do Pabe continuarão a gravitar em torno da “cozinha da avó”, feita com “produtos sempre frescos” e apostados num sabor autêntico, concretizado pela sabedoria da tradição.

E uma vez que Portugal é, neste âmbito, um “país tão rico”, haverá sempre muito por onde escolher, desde o cabrito no forno, aos pratos de bacalhau, sem esquecer os peixes frescos (nomeadamente, o imperador no forno ou o pregado frito com açorda de amêijoas), os mariscos, a barriga de leitão, a feijoada, ou o bife tártaro, entre muitas outras opções. E porque nesta casa a busca pela perfeição no palato é o limite, será obrigatório provar (logo nas entradas) os enchidos alentejanos e as amêijoas, bem como (à sobremesa) o pudim Abade de Priscos, a farófia caseira ou, em alternativa, os doces conventuais que aqui se inventaram, tais como a Caravela (em homenagem às Navegações portuguesas), bem como o crepe suzette feito à mesa dos clientes.

Sublinhando o que o desejo é fazer do Pabe “um espaço epicurista” em que o cliente tenha acesso a “uma experiência verdadeiramente única”, o nosso interlocutor lembra que o restaurante – aberto todos os dias, do meio-dia à meia-noite – continuará a preservar a “riqueza gastronómica e a identidade” de um país sem igual. Por fim, e lembrando que a casa já funciona como palco para pequenas exposições de arte, Luís Espírito Santo assume que um dos objetivos futuros passará pela organização de tertúlias num lugar onde as memórias continuarão a ser temperadas com o conforto, o saber e a honestidade de quem conhece.

A unique experience, with the flavour of Portugal

As the epicenter of Lisbon’s social life and a place where major political decisions were made, Pabe was able to temper and provide meals that have reminded us of what it means to be Portuguese. Now, under a new ownership, the legacy of yesterday is blended with the bustling modernity of the Portuguese capital, providing “a unique experience”.

If Portugal is usually described as the country where business is conducted at the table, we can agree, under no exaggeration, that it was in the sophisticated environment of Pabe that some of the most important political decisions of the last decades were made. Founded in 1972, this establishment quickly became a “relevant place”, in which the sharing of wisdom, political debate, and major interviews, at the table that will always be associated with the newspaper Expresso, all became synonymous with a gastronomic experience based in the best Portuguese flavours.

If, indeed, any doubt existed about the prestige or social impact that Pabe has nurtured over almost five decades, it could be recalled that this restaurant remains a choice of public figures, such as Francisco Pinto Balsemão, Marcelo Rebelo de Sousa, António Saraiva, Alexandre Soares dos Santos, among many others. Even so, another person who has kept strong memories of great lunches and dinners – or even of the sympathy of the employees who have always represented such house – is the entrepreneur Luís Espírito Santo, a former regular visitor who, in August 2017, became responsible for this restaurant.

Faced with the responsibility of managing the legacy of “a place of relevance” filled with a very strong charisma, the new managing team sought – through the rearrangement of a set of architectural, aesthetic and gastronomic details – to provide Pabe with “a more modern spark, but without betraying” its origins. It was, as a result, with wide joy that those who had so many memories of such a place became quite surprised when the establishment reopened (in July in 2018) and they noticed how the restaurant’s essence had not only been preserved but also somewhat improved. “Even though this is a luxury restaurant, we wanted it to become a familiar and regular place for the people who used to come here”, making sure they could feel “at home in an intimate environment”, the manager explains.

Never underestimated were, on the other hand, the gastronomic aspects. “It has been decided that we should

raise the degree of quality even more, since this is a house whose aim is to work every day to improve something”, in a reference to one of the great philosophies that has inspired everyone who works everyday in this Lisbon restaurant. Moreover, and regardless of any fashion trends, it has been promised that the great menus of Pabe will continue to be based in “homemade cuisine”, always created with “fresh products”, in order to provide an authentic flavor, in accordance to the wisdom of tradition.

And since Portugal is, in this context, a “rich country”, there will always be plenty to choose from, such as the roasted kid or the cod dishes, not to mention different sorts fresh fish (especially, the emperor or the fired turbot with ‘açorda’ of clams), seafood, suckling pig, “feijoada”, or the steak tartare, among many other options. Given that in this house the search for the perfect flavour is the limit, you are strongly advised to taste a fine set of appetizers, such as sausages from Alentejo or clams, among desserts such as the Abade de Priscos pudding, the homemade ‘farófia’ or, alternatively, the customized convent sweets, such as Caravela (in honor of the Portuguese Navigations), as well as the crepe suzette made at the customers’ table.

Emphasizing the wish to turn Pabe into “an epicurean space” where the customer has access to “a truly unique experience”, our interviewee recalls that the restaurant – open every day from midday to midnight – will continue preserving the “gastronomic richness and identity” of a unique country. Finally, and remembering how the establishment has already organized a small art exhibition, Luís Espírito Santo expresses that one of his future goals will be to develop small debates in a house where memories will always be tempered with the comfort, knowledge and honesty of those who truly understand.

RESTAURANTE PABE
www.pabe.pt