



por Orlando Santos

Uma das mais antigas confeitarias do Rio de Janeiro – se é que existem outras com 148 anos de vida –, a Casa Cavé, foi fundada em 5 de março de 1860 pelo francês Charles Auguste Cavé e é, ainda hoje, um ponto histórico na gastronomia da capital carioca. Mais do que isso: é uma referência obrigatória e símbolo de heróica resistência aos modismos, não apenas para os que aqui vivem, como para os visitantes de outras partes do país e do exterior.

Portugal se instalou nela pelas mãos de quatro portugueses que, desde 1922, quando Cavé se afastou da direção, tomaram a frente do estabelecimento, originalmente lembrando um café parisiense.

Os doces, preparados pelo *chef* Manoel Lorenzo, são os mais famosos do gênero na cidade: os pastéis-de-belém (folhado com creme especial de ovos), o toucinho-do-céu (de amêndoas) e o dom-rodrigo (fios de ovos e canela). Outras tentações do cardápio são os também portugueses pastel-de-santa-clara, trouxa d'ovos e ovos moles de Aveiro; os franceses *palmier* (com cobertura doce de ovos), o *croissant* (chocolate ou creme), mil-folhas e *eclair* (bomba de chocolate ou creme); além dos brasileiros sonhos (com creme) e queijadinha. Mas há também as especiais *tarte* de ricota, o biscoito raiva (chocolate com canela) e o *petit-four* de nozes.

Eternizada e celebrada durante anos em seu endereço original, na esquina das ruas Uruguaiana com Sete de Setembro, o legado que o francês deixou para os cariocas está há oito anos em novo endereço – o n. 137 da rua Sete de Setembro –, não muito longe de onde nasceu. Trata-se de parte de um sobrado, quase uma extensão do antigo endereço. Divergências entre sócios foram as responsáveis por este remanejamento, que, no entanto, não tirou o brilho nem a tradição da velha Cavé.



Casa Cavé

Rua Sete de Setembro, 137 – Centro
Tels.: (21) 2221-0533/(21) 2222-2358

No auge de sua glória, não havia quem circulasse pelas esquinas das também tradicionais ruas cariocas e não se deixasse seduzir pela arquitetura do belo prédio, em estilo eclético: lustres, vitrais e vidros franceses; cadeiras e mesas projetadas por Colón, um espanhol que residia no Brasil; e belas luminárias brasileiras. Mais difícil ainda era resistir às delícias oferecidas ao olhar, como as taças de sorvete que de tão enfeitadas pareciam verdadeiras obras de arte. Era parada obrigatória de quem passava por ali na hora do almoço ou no meio das compras!

No novo endereço, a Cavé ostenta a mesma delicadeza e qualidade em seus doces e salgados, carregados do sabor de recordações das muitas gerações frequentadoras da casa. O 'dono do pedaço' continua sendo o pastel de nata ou o famoso 'ratinho' – massa de bolo, coco, amêndoas e canela, cujo formato lembra o pequeno roedor. Há mais de três anos funciona no espaço o salão de chá – na hora do almoço dá espaço a pratos executivos de boa qualidade.

Além dos diversos proprietários que até agora levaram a marca Cavé adiante, alguns funcionários tiveram papel fundamental para resguardar a reputação da confeitaria, à qual permanecem fiéis até hoje. O mais antigo de todos é o garçom **Waldir Melo**, que há mais de três décadas serve várias gerações, incluindo personalidades da vida pública brasileira, como ex-presidentes da República. Outro fiel escudeiro é o mineiro **João José de Oliveira**, perto de completar 30 anos de Cavé, sempre com um sorriso aberto e a mineirice



estampada no olhar. Ou seja: o tempo passa, mas a Cavé continua com a mesma magia e serviços, para adoçar os momentos de quem, passando por ali, não resiste em sair da dieta!

Não foi outra a razão pela qual o escritor Antonio Torres, ao lançar seu livro sobre o Rio, cuidou de dar destaque especial às preciosidades que, segundo ele, ainda hoje permanecem quase intocadas em meio ao burburinho caótico do Centro do Rio.

Vida longa à Cavé! ■



Os doces da Casa Cavé são os mais famosos do gênero no Rio, com mais de um século de excelente qualidade.