



## The Planetary Sculpture Supper Club Jantares da Trienal de Arquitectura

São oito da noite e no Salão Nobre do Palácio Pombal, no Bairro Alto, está montada uma mesa hexagonal, tampo espelhado, para 18 pessoas. Em tempos, o sítio foi a casa de família do Marquês de Pombal, mas hoje é a sede da Carpe Diem Arte e Pesquisa, uma plataforma de artes contemporâneas onde também se criam pratos que comparam com os projectos mais complexos do antigo chefe de Governo. Desde Setembro até 15 de Dezembro, de quinta a sábado, graças à Trienal de Arquitectura, serve-se o The Planetary Sculpture Supper Club. O conceito de *supper club* não é novo na cidade, mas o que surpreende aqui são os temas de cada jantar, concebidos pelo Center for Genomic Gastronomy. Este instituto, sediado em Portland (EUA), explora e trabalha experiências ligadas à comida, e está a colaborar com as escolas de hotelaria de Lisboa, Estoril e Setúbal na elaboração de cada refeição. Dos meses de investigação, em que se juntaram *chefs* americanos e portugueses, resultaram três menus: Caviar Para Todos, Voltar a Ter Tempo e Receitas Para o Desastre, que aliam comida, cultura, ecologia e tecnologia.

Nesta noite, o tema é mesmo o das catástrofes naturais (Receitas para o Desastre), surgindo cinco pratos, desconhecidos até à hora de irem para a mesa. O jantar arranca com uma bebida de boas-vindas: água purificada de

pepino e pétalas de flores. No primeiro prato, "Terramoto: Dizimação em Massa de Abelhas", são servidos uma espécie de macarons com avelãs e biscoitos partidos e mel. No segundo, "A Sobre-pesca", relacionado com um *tsunami*, aparece uma espinha de peixe crocante sobre uma fatia de pão, uma tempura de feijão-verde, mostarda com açafrão e, mais surpreendente, uma gelatina azulada em pirâmide com um peixe bebé dentro.

Depois de levar com duas catástrofes, há agora tempo para "Recuperar, Reagrupar e Fazer Sopa", com um caldo turvo de couve, batata e feijão encarnado. Mas logo o mundo não quer nada

connosco – "Fogo: a Crise da Água Potável" obriga os convidados a comer pedaços de carne, arroz e tomate à mão. Por último, para se ter um "Futuro Mais Doce", surgem biscoitos, um pedaço de pêssego e um pequeno bolo de chocolate com calda de açúcar.

Às quintas e sextas os jantares fazem-se apenas com pessoas inscritas, mas aos sábados, o jornalista Carlos Vaz Marques, o anfitrião, abre uma excepção e convida uma personalidade para debater o tema da refeição.

Miguel Andrade

**The Planetary Sculpture Supper Club** Palácio Pombal, Rua do Século, 79. Preço: 35€. [www.trienaldelisoa.com](http://www.trienaldelisoa.com)

Para ter um "Futuro mais doce", leva a sobre-mesa



O café é feito a trio, e demora sete horas a ficar pronto



O primeiro prato da noite, "Terramoto, dizimação de abelhas"

A mesa espelhada reflete os convidados e o facto trabalhado

