



Famosa por sua passagem pelo extinto O Navegador, Teresa Corção leva sus conceitos culinários para o Sesc Bistrô Flamengo

A **chef** da memória

Com a mesma filosofia do saudoso O Navegador, Teresa Corção assume a curadoria do Bistrô Sesc Flamengo

AFFONSO NUNES

Uma das vozes mais respeitadas da cozinha brasileira contemporânea, Teresa Corção acaba de assumir a curadoria do charmoso Bistrô Sesc Flamengo.

Com trajetória marcada pelos princípios da ecogastronomia — que articulam sabor, memória cultural, sustentabilidade e responsabilidade social —, a chef comanda uma virada gradual no cardápio, prevista para estar completa em maio.

O bistrô funciona em uma mansão tombada de 1912, na Rua



Divulgação

Marquês de Abrantes. O imóvel foi a residência de Frederico Figner, pioneiro da indústria fonográfica no Brasil e fundador da Odeon, a primeira gravadora do país.

A transição liderada por Teresa respeita o trabalho do chef francês Frédéric Monier, que esteve à frente da cozinha desde a abertura do bistrô, em 2022. O novo menu está sendo construído em diálogo com o chef André Castro, responsável pela operação da cozinha. “Gosto de pensar a cozinha como um time, em que cada pessoa tem um papel fundamental e o resultado só acontece quando há sintonia. A criação começa an-

tes do fogão, começa na cabeça, na memória de sabores que cada cozinheiro carrega, do que eles gostam de cozinhar. É uma cozinha de troca, de escuta e de construção coletiva”, diz Teresa ao Correio da Manhã.

A memória move o projeto. O novo cardápio carrega ecos d’O Navegador, restaurante que a chef comandou de 1981 até 2020, quando fechou em razão da pandemia. “O que vai ter do Navegador nesse cardápio é o meu olhar sobre a comida brasileira e também sobre outras memórias. Eu trabalho muito com memórias e inovações”, explica a chef, que faz questão de não só usar ingredientes brasileiros como criar comida brasileira, com a técnica brasileira.

Um exemplo concreto, conta a chef, é o cozido previsto para os sábados. “Como o da minha família, que tinha sempre um milho, uma banana-da-terra para contrabalancear com os salgados, um pirão muito gostoso e espesso, uma pimenta feita em casa. Essa foi uma das inovações que trouxe ao Navegador — a minha comida familiar.” A sensação que Teresa pretende provocar no Flamengo é a mesma descrita num texto que abria o cardápio do antigo restaurante: “O paladar às vezes quer aventura para lugares exóticos, ou quer voltar para casa.” E é essa viagem reconfortante ao aconchego do lar que ela quer nos oferecer.

SERVIÇO
BISTRÔ SESC FLAMENGO
Rua Marquês de Abrantes, 99
Segundas e terças (12h às 19h) | quarta a sábado (12h às 21h)
Reservas: WhatsApp (21) 98566-4903 ou (21) 3138-1351

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR **NATASHA SOBRINHO**



Tomás Vélez/Divulgação

Pizza da Barra a Niterói

Pelo sucesso absoluto junto ao público carioca, a Oggi Pizza Napoletana acaba de dar mais um passo importante na sua trajetória de crescimento e inaugura duas novas casas: na Barra da Tijuca e em Niterói. A expansão reforça o propósito da marca de levar a cada vez mais cariocas e fluminenses a autêntica pizza napoletana, preparada com rigor técnico, ingredientes de excelência e aquele cuidado artesanal que já virou assinatura da Oggi. As novas unidades mantêm o DNA italiano da marca, ampliando a experiência gastronômica.



Divulgação

Cerveja verde

O Rock 80 Festival prepara sua edição especial de St. Patrick’s 2026 para celebrar uma das festas mais tradicionais da cultura irlandesa em três edições especiais, realizadas em três finais de semana e em diferentes bairros do Rio. A programação iniciado no último fim de semana, no Aterro do Flamengo, segue nos dias 14 e 15 na Quinta da Boa Vista e encerra nos dias 28 e 29 de março, na Urca. Em cada etapa, o público poderá mergulhar no clima do St. Patrick’s Day com cervejas artesanais, na cor verde e produzidas especialmente para o evento.



Divulgação

Novidade na Barra

A cidade acaba de ganhar um novo espaço à beira-mar: o Origen's Beach Lounge by Radisson, que chega à praia da Barra da Tijuca. O quiosque é uma extensão do Restaurante Origen's, do Hotel Radisson. O lounge surge como o cenário ideal para aproveitar o melhor da Cidade Maravilhosa em dias de verão, com atendimento de excelência e um cardápio assinado pelo mesmo chef do Origen's, o uruguaio Bruno Verri. O cardápio é versátil, com opções de café da manhã, petiscos, sanduíches e grelhados.