



Purifying the kitchen,
activating the senses



In the heart of Chiado, chef **Vincent Farges** has opened **Epur**, one of the prettiest restaurants Lisbon has known. Without superfluous elements, it is minimalist throughout, a maxim applied to both the kitchen and the dining room

O chef **Vincent Farges** abriu o **Epur**, em pleno coração do Chiado, um dos restaurantes mais bonitos que Lisboa já conheceu. Sem elementos supérfluos, em tudo minimalista, uma máxima aplicada tanto na cozinha como na sala

TEXT **MARIANA CORREIA DE BARROS**
PHOTOS **LUIS FERRAZ**

In the image and logo of **Epur**, the new fine-dining restaurant of Frenchman **Vincent Farges** in the Chiado neighbourhood, lies a mathematical formula unknown to even the most knowledgeable expert on the matter. It reads dxe/Gd^2 . But you need the chef's help to understand it: "It's a formula derived from gravitation. It is depuration times elevation, over gravitational taste squared," he explains. It is in reference to the depuration, or purification, of all that is superficial (in the kitchen and in the dining room), the heightening of all the guests' senses, and gravitational taste, which results from the combination of the meal and the wine pairing.

The name of the restaurant comes from the famous quote by Galileo Galilei, "*e pur*

si muove" – "and yet it moves" –, spoken by the physician before his death. As the chef likes to explain, "the people who helped come up with the brand's concept [the Ivity agency] created a gastronomic equation for the name", associated to the experience of this space, opened since May 2 in the Largo da Academia das Belas Artes square. Depuration – the French synonym of **epur** – is the basis of the whole restaurant, which is indeed minimalist, without great extravagances, and able to provide a multisensory experience to all those who visit: "Sight, right from the moment the guest walks in, with the open kitchen for all to see, combined with the fact that the room is beautiful and that we have a view over Lisbon; hearing, with the restaurant's good acoustic insulation; the

Na imagem e logótipo do **Epur**, o novo restaurante de fine dining do francês **Vincent Farges**, no Chiado, está uma fórmula matemática, desconhecida até do mais sábio especialista na matéria. Nela pode ler-se dxe/Gd^2 . Mas é preciso o auxílio do chef para a esclarecer. "É uma fórmula derivada da gravitação. É a depuração vezes a elevação, sobre a gravitação degustativa ao quadrado", explica, em referência à depuração de tudo o que é superficial, na cozinha e na sala, à elevação dos sentidos de todos os clientes e à gravitação degustativa, que resulta do conjunto da refeição com a harmonização dos vinhos.

O nome do restaurante vem da célebre frase de Galileu Galilei, "*e pur si muove*", proferida pelo físico antes de morrer. "As pessoas que ajudaram a fazer o conceito da marca [a agência Ivity]

Essential Restaurant



touch of the materials, of the wood, of the Egyptian cotton napkins, made especially by the Portuguese company Celso Lemos; and, of course, smell and taste, with the dishes that come out of the kitchen. All presented in a menu that is always a surprise and is dependent on what the producers bring in that day."

To explain why this is such a different concept, which in some way has torn up what Lisbon's fine-dining scene had presented until now, we must first tell the story of a meeting between a French chef and a Portuguese representative of various interior design brands. The first is **Vincent Farges**, born in Lyon and with a 25-year career in Michelin-starred restaurants, 10 of which at the helm of Fortaleza do Guincho in Cascais. The second is José Pedro Mendonça, founder of Desenhabitado, a showroom of special designer furniture brands. They met almost 10 years ago, but the seed of the future **Epur** only started to sprout when they realised that the space occupied by the bulthaup Chiado showroom, the Munich kitchen brand that exudes design, could be the perfect place for a joint project – a different project, thought out to the smallest detail and which took a year of building work (undertaken by Guedes Cruz Arquitectos) until seeing the light of day.

criaram para o nome uma equação gastronómica", conta, algo que o chef gosta de explicar, associada à experiência deste novo espaço, aberto desde dia 2 de maio no Largo da Academia das Belas Artes. A depuração – sinónimo francês de **epur** – é a base de todo o restaurante, que se apresenta bem minimalista, sem grandes extravagâncias, disposto a proporcionar uma experiência multisensorial a todos os que o visitam. "A visão, logo desde o momento em que o cliente entra, com a cozinha aberta à vista de todos, aliada ao facto de o espaço estar bonito e de termos vista sobre Lisboa; a audição, com a boa isolamento acústica do restaurante; o toque das matérias, da madeira, dos guardanapos de algodão egípcio, feitos para nós pela empresa portuguesa Celso Lemos; e, claro, o olfacto e o paladar, com os pratos que vêm da cozinha. Tudo apresentado numa ementa que é sempre uma surpresa e está dependente do que os produtores trazem no dia."

Para explicar o porquê de um conceito tão diferente, que de certa forma veio rasgar com aquilo que o fine dining de Lisboa tinha apresentado até agora, há que contar a história do encontro entre um francês, chef, e um português, representante de várias marcas de arquitetura de interiores. O primeiro é **Vincent Farges**, nascido em Lyon, com 25 anos de carreira feita em restaurantes estrela Michelin, dez dos quais à frente do Fortaleza do Guincho, em Cascais. O segundo é José Pedro Mendonça, fundador

da Desenhabitado, um showroom de marcas de design de mobiliário especiais. Conheceram-se há quase dez anos, mas a semente do futuro **Epur** apenas começou a germinar quando perceberam que o espaço onde funcionava o showroom da bulthaup Chiado, marca de cozinhas de Munique que transpira design, podia ser o sítio certo para um projeto a dois. Um projeto diferente, pensado ao detalhe e que teve um ano de obras (a cargo do gabinete Guedes Cruz Arquitectos) até ver a luz do dia.

Luz é, aliás, o que mais se vê assim que se entra no **Epur**. A porta de entrada dá acesso direto ao coração do restaurante: a cozinha. "É uma cozinha muito diferente das industriais, não tem aquele inox todo", diz **Vincent Farges**. Na memória, vemos de imediato uma cozinha doméstica – uma cozinha doméstica de sonho, sublinhe-se – onde uma série de cozinheiros fardados operam à volta de pratos, tabuleiros, tábuas e tachos. "Como decidimos meter a cozinha à vista, tivemos de a fazer bonita. Temos clientes que passam, param e ficam cinco minutos a ver a orquestra trabalhar." Escusado será dizer que todo o material da cozinha é bulthaup, o que a torna ainda mais bonita, "e funcional", acrescenta o chef. Da cozinha, passa-se por uma antecâmara, onde pode esperar por mesa com um aperitivo, e depois entra-se na sala dita principal, que acaba por ser um conjunto de salas pequenas – há uma sala privada também. Todas, à exceção da privada,

In fact, the light is what is most striking as soon as you enter **Epur**. The entrance gives way to the heart of the restaurant: the kitchen. "It is very different to the industrial kitchens; it doesn't have all that stainless steel," notes **Vincent Farges**. We can instantly visualise a domestic kitchen – a dream domestic kitchen, we hasten to add – where a series of uniformed cooks work around the plates, trays, pots and chopping boards. "As we decided to put the kitchen in plain sight, we had to make it attractive. We have clients that walk past, stop, and spend five minutes watching the orchestra at work." Needless to say, all the kitchen material is bulthaup, which makes it even more beautiful, "and functional", adds the chef.

From the kitchen, diners go through an antechamber, where they can await their table with an aperitif, before entering the main dining room, which is actually a series

of small rooms; there's a private room, too. All of them, except for the private room, are decorated with furniture from the Danish brand Carl Hansen & Son. Behind us is the Largo da Academia de Belas Artes, in front is the Tagus, the Sé cathedral and the houses of Lisbon. Simply magnificent.

The experience begins at the table, upon which is just one plate and a glass of water. "The rest keeps arriving; it's an enigma, a discovery." And that's how it remains throughout the entire meal. There is no menu here, just five domains of the chef. Among the starters are Água (Water), Horta (Garden) and Terra (Land), in the main dishes are Do Mar (From the Sea) or Do Rio (From the River), Do Campo (From the Country) and Recordações (Recollections), and in the desserts, Chocolate, Pomar (Orchard) and Vintage. Guests just have to choose whether they want four, six or eight

decoradas com mobiliário da dinamarquesa Carl Hansen & Son. Nas costas ficou o Largo da Academia de Belas Artes, à frente apresentam-se o Tejo, a Sé e o casario de Lisboa. Magníficos.

A experiência começa na mesa, onde está apenas um prato e um copo de água. "O resto vai chegando, é um enigma, uma descoberta." E assim será ao longo de toda a refeição. Aqui não existe uma carta, mas sim nove domínios do chef. Nas entradas estão a Água, a Horta e a Terra, nos pratos principais estão Do Mar ou do Rio, Do Campo e Recordações, nas sobremesas, o Chocolate, o Pomar e o Vintage. O cliente só tem de escolher se quer quatro, seis ou oito momentos – ao almoço há um menu executivo com entrada ou sobremesa, prato principal e café ou chá (45€) – e entregar-se nas mãos do chef. "Antes do serviço decidimos o que vai ser, conforme os produtos que chegarem nesse dia."

A ligação aos produtores é um fator determinante na experiência **Epur**. Depois de ter saído do

