

MADEIRA

FUNCHAL

DESARMA

Por OCTÁVIO FREITAS



CONCEITO DESARMA

Desde o início esteve consagrada a intenção de se criar um restaurante que oferecesse alguma exclusividade, embora a expressão *fine dining* fosse ainda discreta. Os planos acabariam por denunciar uma certa preocupação com a imagem deste novo espaço, que incluía a intervenção da *designer* de interiores Nini Andrade Silva, natural da Madeira. Os materiais de qualidade e a iluminação em tons suaves dourados remetem para o cenário natural do pôr-do-sol e ajudam a criar uma atmosfera de exclusividade e elegância, proporcionando um ambiente acolhedor e discreto, que combina na perfeição com a provocação de sabores que o menu do **Desarma** oferece. No interior do restaurante sobressaem os tons acobreados e verdes, a resistência da pedra e da madeira, na decoração; e a delicadeza dos produtos naturais à mesa. Mas a *mise-en-scène* não ficaria completa sem um dos elementos mais tradicionais da Madeira, a bananeira, que aqui é homenageada nos pilares inspirados na palha desta árvore e na recriação das folhas de bananeira no teto. A porta da cozinha, que replica a do Mercado dos Lavradores, aberta para o restaurante, permite aos clientes usufruir de uma vista privilegiada para o centro de uma batalha que tem como objetivo a total rendição de quem passa pela experiência de provar os sabores criados pelo *chef* **Octávio Freitas**.

Num convite quase imediato a este casamento entre o espaço onde se confeccionam os pratos e o espaço onde são servidos, a entrada dos *gourmands* é feita pela cozinha, onde estes têm a oportunidade de cumprimentar o *chef* e a restante equipa, antes de passarem à tranquilidade e discreta elegância da sala.

Originalmente reservado às suites, o 11º do The Views Baía, remodelado durante a pandemia, é hoje dedicado a uma experiência gastronómica única em Portugal, que vai beber as suas inspirações a algumas das tradições culinárias típicas da Madeira e que nos remetem para a exuberância da fruta, para os sabores naturais dos vegetais e legumes e, obviamente, para a riqueza do mar.

A inovação neste conceito de acolhimento, onde se nota também uma informalidade maior no protocolo que é habitual encontrar noutros restaurantes de *fine dining*, aproxima os clientes da equipa que, de quarta a sábado, vai desenvolvendo estratégias capazes de desarmar o mais cético



dos *gourmands*, que se sentem como que recebidos num ambiente refinado, exclusivo e profundamente direcionado para os seus gostos pessoais e até exigências alimentares.

Quem aqui chega pode optar por duas experiências distintas: na sala, é possível escolher o menu **Munidos dos Sentidos**, com seis momentos, ou a **Batalha do Chef**, com nove. Mas o centro desta batalha acontece dentro da cozinha, com o menu **Bancada do Chef**, com 12 momentos, que incluem nove planos e três improvisos. Estes últimos, como o nome indica, não fazem parte da carta habitual e dependem sempre dos produtos mais frescos que **Octávio Freitas** encontra diariamente, desde carabineiros algarvios ao cherne que chega dos Açores, passando pelas framboesas de um produtor local. Sempre preparadas na hora, são uma surpresa para os clientes que se submetem à requintada experiência da Bancada do Chef. Na base destes improvisos estão, no entanto, os mesmos princípios fundamentais de equilíbrio, elegância e a qualidade que regem a cozinha do **Desarma** e que fazem parte da tela de criação do *chef* madeirense, porque aqui nada se cria sem regras.

As confeções do *chef* **Octávio Freitas** levam-nos a viajar pelas diferentes zonas da ilha e até por vários momentos populares, como é possível ver, e saborear, no primeiro momento, **Encontro**, onde a tradição dos arraiais madeirenses nos surge evocada no Atum Curado, nas Lapas Secas e nas Ovas de Espada, que recriam pratos tão simples como a espetada típica madeirense, as lapas e a sandes de peixe-espada, habitualmente saboreados nas festas populares.

Segue-se a **Ofensiva** que começa por nos submeter à rendição através do sabor do Pão de Trigos Artesanais, confeccionado exclusivamente aqui, servido com uma Manteiga Envelhecida, também produzida no restaurante, e um Azeite Reserva, de Trás-os-Montes. Este é um dos vários produtos naturais do continente que podem ser degustados no **Desarma** que procura, todos os dias, trazer para a mesa os melhores ingredientes com origem em Portugal e ilhas. Do Algarve, é possível saborear mariscos e bivalves; de Espinho, podem chegar ouriços, e dos Açores, o peixe, só para referir alguns.

A premissa para as criações do *chef* obedece sempre a três princípios inequívocos: **produtos, paixão, técnica**. Numa cozinha sem floreios, a intenção é que o cliente fique sem palavras e que o palco seja dado aos produtos nacionais de qualidade, com relevante destaque para os da Madeira.

Esta triangulação é também visível nas criações culinárias de **Octávio Freitas**. Todos os pratos apresentam, no máximo, três sabores distintos. A natural qualidade e frescura dos alimentos permitem que não seja necessária uma profusão de sabores. A Truta do Seixal fica perfeita apenas com um Pudim de Enguias e um Caldo de Algas Fumadas, assim como as Uvas servidas com Queijo de Cabra e Beterraba soam divinas aos sentidos gustativos. Os sabores não se sobrepõem, antes dançam harmoniosamente num tríptico de sabores e texturas.

Quando o **Ataque** é servido, as armas são tão irresistíveis quanto um Cherne com Texturas de Funcho, onde sobressai o aroma desta planta que dá origem aos tradicionais rebuçados da ilha; um Leitão acompanhado com Cenoura e, para finalizar, um Dianteiro de Novilho com Creme de Cebola Branca e Caracol de Cebola Caramelizada.

É chegado o momento da **Rendição**, onde os sabores quentes do Caju, se misturam com o exotismo da Pitanga e a frescura do logurte, e a Banana da Madeira é elevada a outro patamar quando acompanhada de Calhau de Chocolate.

Se a quase exclusividade dos produtos madeirenses é o ponto distinto do **Desarma**, há uma arma imprescindível para a vitória deste espaço: o **fumeiro**. Numa ilha onde não existe a tradição dos fumados, **Octávio Freitas** quis contrariar esta lacuna criando uma oferta de Enchidos Marítimos que incluem gaiado, gata, lula, espada e cherne, entre outros, e que obedecem a um processo rigoroso de defumação que permite realçar os aromas naturais dos produtos do mar, conferindo-lhes um perfil de sabores únicos.





OS PRODUTOS

É impossível contar a história do Desarma e o percurso de Octávio Freitas sem referir a íntima ligação aos produtos regionais da Madeira.

A origem do produto e a própria ligação do restaurante à matéria-prima revela também esta preocupação que o *chef* tem em saber aproveitar uma exclusividade que é típica da ilha. A localização e as características geográficas da Madeira - rodeada de mar e montanhosa - conferem-lhe qualidades específicas únicas e contribuem para uma oferta de alimentos que é distinta de qualquer outra região do país.

Esta potencialidade alimentou a vontade de **Octávio Freitas** de criar uma cozinha que se focasse quase em exclusivo na gastronomia madeirense e nos seus produtos. **Não é, por isso, possível separar a carreira de Octávio Freitas da Madeira**, não só por ter sido totalmente construída ali, mas porque ela está inequivocamente ligada aos seus alimentos e à sua gastronomia, desde as lapas ao espada, passando pelo mel de cana e pela banana, se quisermos referir os mais imediatos. Mas há ainda o atum, a pitanga, o trigo, a uva, o funcho e o milho, para mencionar mais uns quantos. E todos eles têm uma característica única e distinta quando comparados com os produtos de outras regiões portuguesas: a influência do sal, por força de uma terra que é cercada pelo Atlântico.

Consequência de um isolamento natural e social vincado, o receituário tradicional da Madeira sofreu poucas influências exteriores o que acabou por limitar o seu desenvolvimento. Mas se para uns esta visão era desfavorável, para **Octávio Freitas** acabou por ser o elemento provocador para criar novas tradições de receituário centradas na Madeira. Fascinado pela geografia dos alimentos, o *chef* do **Desarma** tenta trazer a história dos ciclos migratórios e das rotas transatlânticas para as suas criações, a influência da cultura árabe no mel de cana e no bolo de caco, as frutas dos trópicos e as especiarias do Oriente que socializam com os produtos naturais da ilha, como o peixe. Numa história gastronómica que ainda tem muito para contar, estão abertas as portas para experimentar, procurar e ousar novas criações.

A vontade de transformar e de controlar os processos de fabrico levaram também o **Desarma** a desenvolver o fumeiro de produtos marítimos, a fazer a sua própria manteiga e o pão de trigos artesanais, que acaba por ser também uma forma de manter vivas algumas das tradições culinárias mais seculares da Madeira. Recriar novos métodos de trabalhar estas matérias-primas é uma homenagem às memórias de outros tempos e de recontar histórias antigas, que ganham aqui outro protagonismo pela mão de **Octávio Freitas**. A proximidade com os pequenos produtores locais é fundamental neste trabalho que se alimenta diariamente do melhor que a terra e o mar oferecem. A elevada qualidade e a frescura dos ingredientes são os dois princípios base das matérias-primas que entram na cozinha do restaurante. E esta é uma história que o **Desarma** pode contar em exclusivo e em primeira mão.

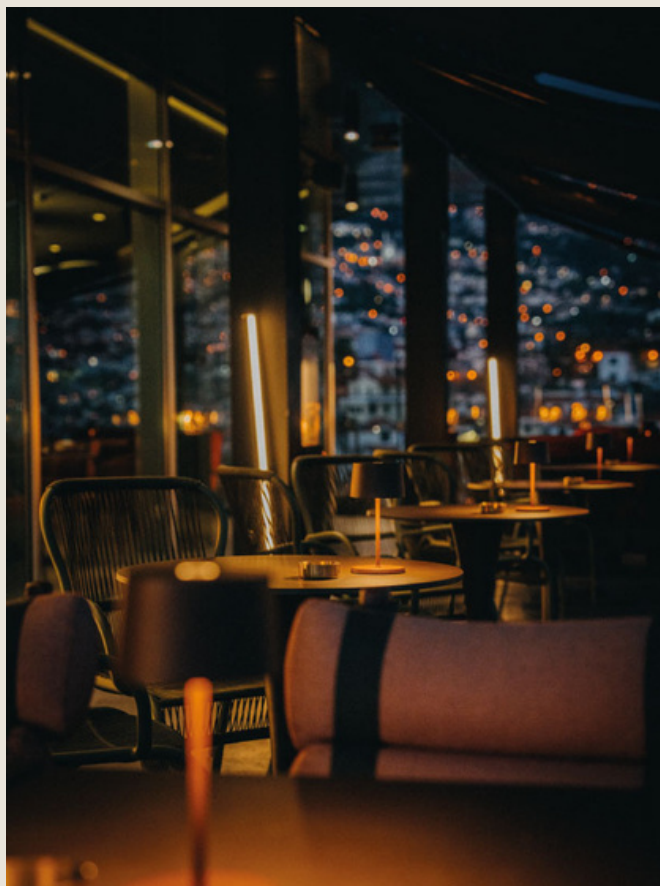




GARRAFEIRA 100 MEDOS

Referir a qualidade gastronómica do **Desarma** é evocar **a sua garrafeira que oferece o maior número de referências de vinho da Madeira do mundo, 100**, em que metade delas podem ser degustadas a copo. Alguns destes néctares são raridades, comprados a coleções privadas no último ano e que vieram fortalecer a imagem desta garrafeira que está ao cuidado do *sommelier* **João Barbosa**. Estes 100 vinhos são tiros perfeitos numa pretensão que pretende elevar este produto a um palco mundial, ajudando a difundir a identidade e o património vínico do arquipélago. A garrafeira **100 Medos** é uma homenagem à tradição vínica da Madeira, onde as suas características geográficas únicas ajudam a potenciar o sabor das uvas e onde cada trago é uma viagem inesquecível. Da garrafeira, que incluem alguns dos melhores produtos vinícolas nacionais, fazem também parte dois vinhos de **Octávio Freitas**: o **Galatrixa** e o **Cagarra**, dois brancos com origem nas castas madeirenses Malvasia Fina, Terrantez, Verdelho e Sercial.

Cada menu pode ser acompanhado por um *wine pairing* que oferece vinhos de extrema qualidade, provenientes das diferentes regiões vinícolas portuguesas, mas esta regra não é mandatória, e o cliente pode optar pela carta de vinhos ou até pelo vinho a copo.





ESTRELA MICHELIN

A conquista da **Estrela Michelin**, apenas um ano após a abertura do **Desarma**, é o resultado de um trabalho com 25 anos, que ganhou expressão num menu criado de raiz, e que representa um conjunto de vivências e experiências ao longo de todos esses anos. Desde o início da sua carreira, **Octávio Freitas** procurou devolver à sua terra natal, a Madeira, aquilo que ela lhe ofereceu, e daí a procura pelos produtos locais e tradicionais, com respeito pela sazonalidade e, sobretudo, pela proximidade com o produtor. Uma aposta vista como arriscada inicialmente, num mundo onde a técnica francesa e os produtos mais requintados eram a norma, acabou por ajudar a cimentar a imagem do *chef* e a definir o seu percurso profissional que culminou na conquista da **Estrela Michelin** em fevereiro deste ano.

Coerência e continuidade são, por isso, sinónimos das criações de **Octávio Freitas**, mas é a alma e o sentimento que coloca nos seus pratos que criam momentos únicos e distintos na cozinha *fine dining* que hoje é possível saborear no Desarma. A juntar à paixão pela cozinha e pelos produtos madeirenses, o *chef* foi aprimorando a técnica que lhe permitiu a entrada na lista de restaurantes Michelin. Todos os pratos têm uma identidade própria e são percursos de uma história profissional que é comum à própria história gastronómica da Madeira, com a exuberância e a variedade das suas frutas, à riqueza da pesca, aos vegetais característicos da ilha. O isolamento da ilha em vez de limitar a criação gastronómica, veio permitir definir metas, criando uma visão mais centrada e apurada sobre estes sabores que são sempre influenciados pela proximidade do mar e pelo aroma da maresia.

As criações do *chef* têm um epicentro e uma raiz profundamente madeirenses e criam uma experiência sensorial única e distinta de todas as outras, quando se fala de *fine dining* na ilha. O que se prova hoje no **Desarma** é resultado de uma maturidade, de uma paixão e de uma pesquisa que estiveram sempre presentes no percurso profissional de **Octávio Freitas** e que começa quando ainda estava na escola de hotelaria. O *chef* do **Desarma** foi pioneiro nesta procura pelo melhor que a terra e o mar da Madeira têm para oferecer e hoje é, seguramente, o seu embaixador mais marcante.

A cozinha ampla e acolhedora do **Desarma**, onde sobressaem os tons cobre e dourados, é um campo de batalha tranquilo que resulta numa harmonia de sabores culinários e onde a única explosão capaz de se sentir é travada dentro da boca de quem aqui entra. O ambiente calmo e extremamente coordenado transmite a segurança com que a equipa opera, apesar da média de idades ser muito baixa, porque **Octávio Freitas** acredita na capacidade de sonhar e de aceitar desafios que a geração mais nova tem naturalmente no seu ADN.

É nesta reunião de características que o Desarma veio provar que **não é preciso sair da ilha para experimentar uma cozinha de alta qualidade** e oferecer uma gastronomia exclusiva e identitária, com sabores refinados e eloquentes, capazes de desarmar o mais exigente gastrónomo.





OS DESAFIOS

A conquista de uma **Estrela Michelin** no primeiro ano do Desarma, numa cozinha centrada nos produtos da Madeira, é uma vitória merecida, mas não significa que seja o momento para limpar as armas. Este reconhecimento lembra que é preciso lançar outros objetivos e pensar em criações que elevem o **Desarma** a um novo patamar no campo do *fine dining*. **Octávio Freitas** e a sua equipa estão comprometidos a continuar a desenvolver uma cozinha e um serviço que sejam distintos e únicos. O desafio agora é a contínua aposta na inovação e a permanente curiosidade sobre produtos que já demonstraram potencial. Pela frente, há novas batalhas a serem enfrentadas na cozinha do **Desarma** que venham permitir criar novas sensações à mesa.

Para estes novos desafios, **Octávio Freitas** conta com uma equipa de 11 pessoas na cozinha, alguns com um percurso já de 15 anos ao lado do *chef*; e uma equipa de sala de 10 pessoas, liderada por **Alexandre Franco**. Ambas fazem parte da alma deste espaço madeirense e são peças fundamentais no sucesso do restaurante. A juventude da equipa e a sua curiosidade natural são excelentes pontos de partida para o tempo que se segue, e o potencial de entrega e de crescimento que a equipa tem demonstrado são a base perfeita para que o *chef* **Octávio Freitas** possa vir a apresentar um **Desarma** ainda melhor. Magia, sonho e inovação são mais os extremos de um tríptico fundamental no trabalho desenvolvido neste espaço, desta vez como qualidades inerentes à equipa da cozinha e da sala.

Todos estes elementos são fundamentais na missão que se mantém inalterada no trabalho de Octávio Freitas: **eleva o nome, a reputação e a qualidade da cozinha tradicional madeirense.**



CHEF OCTÁVIO FREITAS

A paixão pela Madeira e pelas características naturais dos seus produtos foram influências determinantes na carreira de Octávio Freitas que nasceu em Câmara de Lobos há 42 anos. Desde cedo manifestou um gosto e uma curiosidade fora de comum pela gastronomia madeirense, por isso, a entrada, aos 16 anos, na Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira era o percurso mais natural. Foi também nessa altura que iniciou a sua experiência profissional no mundo da restauração. Aos 19 anos, já formado, a sua história distanciava-se do que era mais comum: em vez de procurar inspiração fora da ilha, Octávio Freitas decidiu que seria a Madeira a sua fonte de trabalho, numa forma de a homenagear e de potenciar as suas tradições alimentares. Se, no início, a sua ousadia foi vista com algum ceticismo, depressa se consolidou a sua imagem como alguém que pretendia elevar o nome da gastronomia regional madeirense a outros patamares e colocar a Madeira no roteiro dos destinos gastronómicos. Em 2009, com 27 anos, é convidado a integrar o grupo The Views (na altura The Four Views) como Chef Executivo das suas três unidades hoteleiras. Passou por Paris, onde fez a Trilogie à la Française Alain Ducasse; fundou a OF Escola, dedicada à formação na área da hotelaria e restauração; e lançou o seu próprio hotel, Socalco Nature Calheta, onde também produz os vinhos Galatrixa, Cagarra e Massaroco Rosé. Em 2023, passou a acumular as suas funções com a de chef do restaurante Desarma, localizado no The Views Baía. Em fevereiro de 2024, um ano após a sua abertura, o Desarma conquistou a sua primeira estrela Michelin.



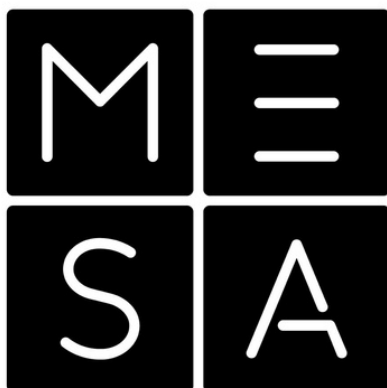
THE VIEWS

Três hotéis compõem o grupo madeirense **The Views**, que alberga agora um restaurante Estrela Michelin. Os distintos espaços permitem aos seus hóspedes usufruir de três experiências diferentes – **The Views Baía**, um adults only, a 60 metros sobre o mar, junto à Fortaleza São João; **The Views Monumental**, na zona hoteleira por excelência, o Lido; e, finalmente, o **The Views Oásis**, situado na primeira linha junto ao mar, na vila do Caniço, mais indicado para famílias.

Anteriormente conhecido por Four Views, o grupo aproveitou o momento da pandemia para revitalizar a marca, num projeto da autoria da *designer* madeirense **Nini Andrade Silva**, e segmentar os três hotéis, permitindo assim uma maior personalização dos seus serviços, mais adequados aos respectivos públicos, o que veio possibilitar uma diferenciação entre os espaços.

O The Views Baía foi sujeito a uma intervenção dos espaços exteriores e interiores, que é notoriamente visível nos pisos 9 e 10 que acolhem as exclusivas suites *deluxe*, onde se impõe o trabalho da designer de interiores Nini Andrade Silva. O último piso, agora totalmente reservado para eventos, é o local onde foi desenvolvido o projeto **Desarma**, recentemente galardoado com uma **Estrela Michelin**, sob o comando do *chef* **Octávio Freitas**.

O serviço é uma das marcas de referência do grupo The Views e um elemento de distinção quando comparados com outros hotéis do mesmo segmento, valor que ficou ainda mais forte com a conquista da já mencionada Estrela Michelin ao Desarma, que vem oferecer um elemento de primazia ao público que opta pelo The Views Baía.



CULTURA
GASTRONÓMICA

CONTACTOS E PEDIDOS DE INFORMAÇÃO

Teresa Vivas

Estratégia

T: +351 919 835 495

teresa.vivas@mesafoodagency.com

Susana Ribeiro

Senior Account & PR Manager

T: +351 917 112 411

susana.ribeiro@mesafoodagency.com

Helena Ales Pereira

Senior Account & Content Manager

T: +351 919 012 878

helena.ales@mesafoodagency.com