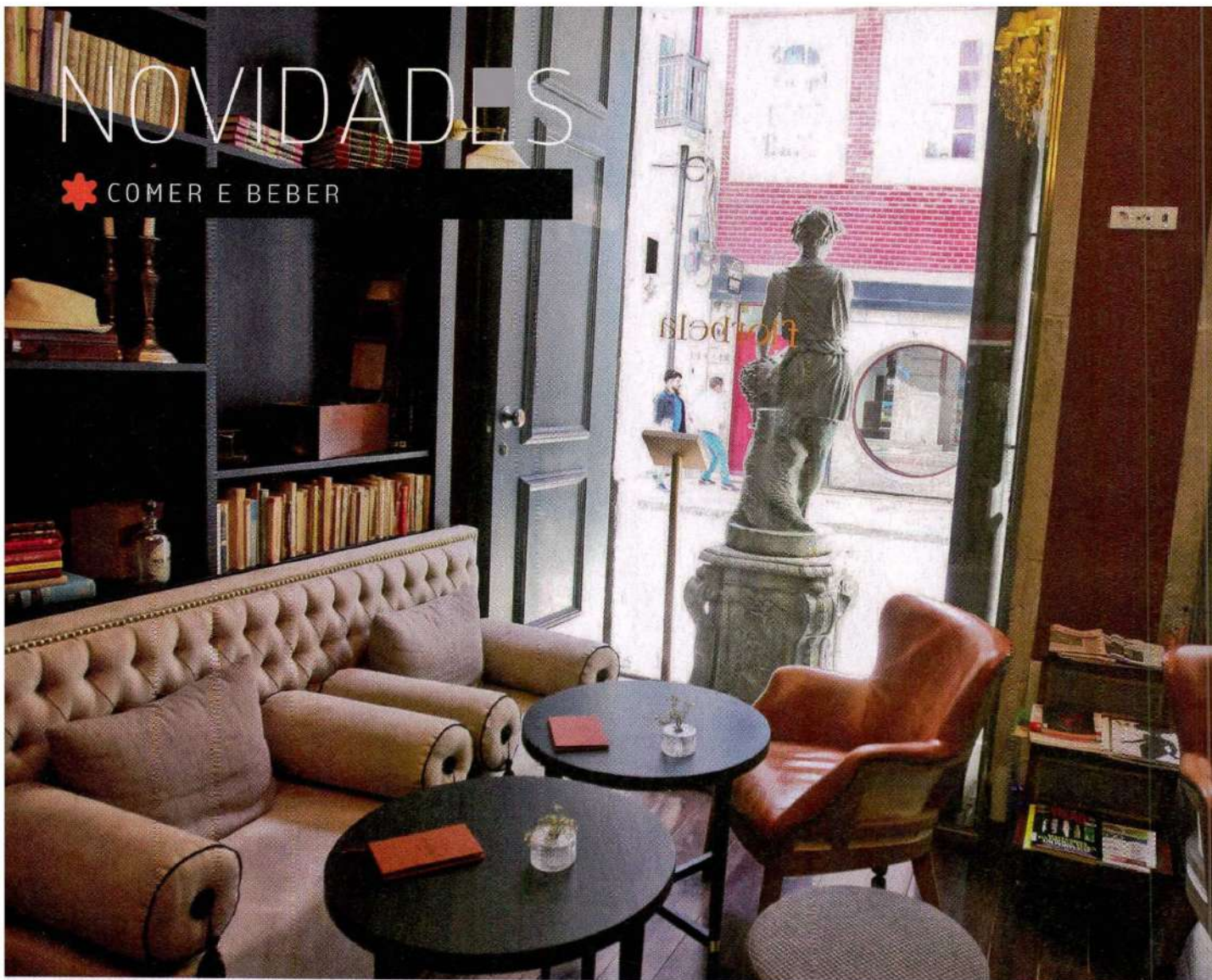


# NOVIDADES

COMER E BEBER



## PASTELARIA COM SOTAQUE FRANCÊS

**PORTO** Na Florbela Pâtisserie, a recente pastelaria do Torel Palace Hotel, alimenta-se a alma de livro na mão enquanto se adoça a boca com doces de inspiração francesa.

TEXTO DE ANA LUÍSA SANTOS FOTOGRAFIA DE JOSÉ CARMO/GI



A Florbela Pâtisserie, no Torel Palace Hotel, é um tributo à poetisa portuguesa em forma de uma elegante pastelaria de inspiração francesa. Seguindo a vontade de exaltar a literatura portuguesa, que deu mote ao conceito do hotel instalado entre a Batalha e os Poveiros, surgiu em abril esta “pâtisserie” que faz uma homenagem a Florbela Espanca, refere Ingrid Koecke, sócia do grupo Torel Boutiques. O espaço nasceu na biblioteca do hotel - que continua a funcionar como tal -, e oferece doces delicados confeccionados pela pasteleira Eva Monteiro, sob a chancela do chef Vitor Matos e da restante equipa de cozinha do restaurante Blind [ver caixa]. De

uma pequena vitrina no balcão, espreitam propostas delicadas cujos sabores vão variando diariamente, como macarons, tartelletes, entremets, éclairs, Paris-Brests e cheesecakes, de chocolate, frutos secos ou fruta. Há opções seguras como o consensual éclair de avelã ou a fresca tartelete de maracujá, e outras mais arrojadas, caso do entremet de jasmim e ginja ou do de péra e fava tonka.

Ali, tudo foi escolhido ao pormenor para nos levar momentaneamente até à Cidade Luz, desde a louça banhada a ouro e os guardanapos de pano bordados até às melodias francesas que se fazem ouvir. A carta de salgados mantém a inspiração francesa na