

# PREFERÊNCIA DOS SENADORES

Fotos: Gerdan Wesley

HÁ 23 ANOS SOB

O COMANDO DE JOSÉ

FERNANDES, O

RESTAURANTE DO

SENADO FEDERAL

SERVE PRATOS TÍPICOS

E SIMPLES PARA

AGRADAR ÀS

AUTORIDADES DO PAÍS

31 OUT 2004

Karine Querido

**F**ica lá no anexo 2, do Senado Federal, escondidinho, mas bem saboroso e aconchegante. É o Restaurante dos Senadores, que há 23 anos está sob o comando de um senhor chamado José Fernandes, hoje com 88 anos, muito bem vividos, diga-se de passagem. Fernandes é uma pessoa muito alegre e cheia de energia, apesar de tantos anos de luta com seus altos e baixos.

Para chegar até aqui é preciso contar antes um pouco da história desse homem, mineiro de Mar da Espanha, uma cidadinha localizada na Zona da Mata. Aos oito anos, ele mudou-se com sua família para o Rio de Janeiro, onde acompanhava seu pai nas empreitadas da estrada de ferro. Um ano depois já estava trabalhando também. "Eu era esperto, sabia o que queria. Guardava todo dinheiro que me davam, até o de pegar a condução, daí ia caminhando pela linha do trem até o lugar das obras. Punha todos os trocados no bolso", lembra.

Já contava treze anos quando arrumou uma namorada e se tornou pai da primeira das dez meninas que tem hoje. Os 11 filhos, o caçula é homem, são frutos de cinco casamentos. Foi nesta época, depois da mulher e filha, que trabalhou no Cassino da Urca e, depois, partiu para o ramo de restaurantes em hotéis, passando inclusive pelo famoso Copacabana Palace, em sua fase de total glamour. "Depois do Copacabana Palace, abri meu próprio restaurante, o Bom Gourmet, daí foi uma maravilha, fiquei rico! Eu forne-

cia comida para o Itamaraty lá no Rio, trabalhei com Getúlio e minha vinda para Brasília se deu por um convite de Juscelino, com ele conheci o mundo todo. Ele me trouxe para cá para preparar os banquetes, o da inauguração fui eu que fiz, foram cinco mil pessoas", se orgulha.

Depois de tantas andanças, José

Fernandes se fixou na capital federal e

assumiu a direção do Restaurante dos

Senadores, onde trabalha para satisfa-

cer as vontades e saciar a fome das

grandes autoridades do país. "Já recebi

aqui no restaurante embaixadores,

ministros, além claro dos senadores,

que movimentam bastante o estabeleci-

mento de terça a quinta, nas segundas e

sextas é mais fraco", conta.

O menu é diversificado, com opções que vão desde comidas bem leves e na-

turais até o prato mais famoso e pedi-

do: língua ao molho madeira. "Os preferidos dos senadores são água e sucos. Para comer eles preferem os pratos mais simples, como peixe grelhado, e pratos típicos, como galinha caipira, rabada e churrasco. Mas o que eles comem muito aqui é a língua ao molho madeira", revela.

O senhor José Fernandes atende de segunda a sexta-feira das 12h às 15h, o restaurante é aberto ao público e quem quiser experimentar o prato preferido dos senadores é só aparecer por lá. Além de comer bem, pode-se também con-

hecer esse senhor, que tem muita

história para contar.

■

**Serviço**  
■ Restaurante dos Senadores

Anexo 2, bloco B, térreo,  
Senado Federal Reservas e  
informações: 311-3842 c/ Valéria.

## RECEITA

### LÍNGUA AO MOLHO MADEIRA

(4 Pessoas)

#### Ingredientes:

- 1 língua de boi;
- 4 tabletes de caldo de carne;
- ½ taça de vinho madeira;
- 2 colheres de sopa de molho inglês;
- 1 cebola (média) picada;
- 2 dentes de alho;
- 200 gramas de salsão, já limpo.

#### Modo de preparo:

Escaldar a língua. Em seguida, cozinhar a língua na pressão com água e sal por aproximadamente 15 minutos. Depois de cozida, tirar toda a pele, com ela ainda quente. Furar

com a ponta de uma faca para tirar todo o líquido da língua.

Deixar separada.

#### Molho:

Derreter o caldo de carne em um pouco de água, acrescentar o molho inglês, a cebola, alho, salsão e deixar ferver por uns 30 minutos até engrossar. Bater tudo no liquidificador e coar com uma peneira bem fina. Voltar para a panela e acrescentar o vinho madeira e deixar ferver. Cortar a língua em fatias bem finas e cobrir com o molho. Servir em seguida.

