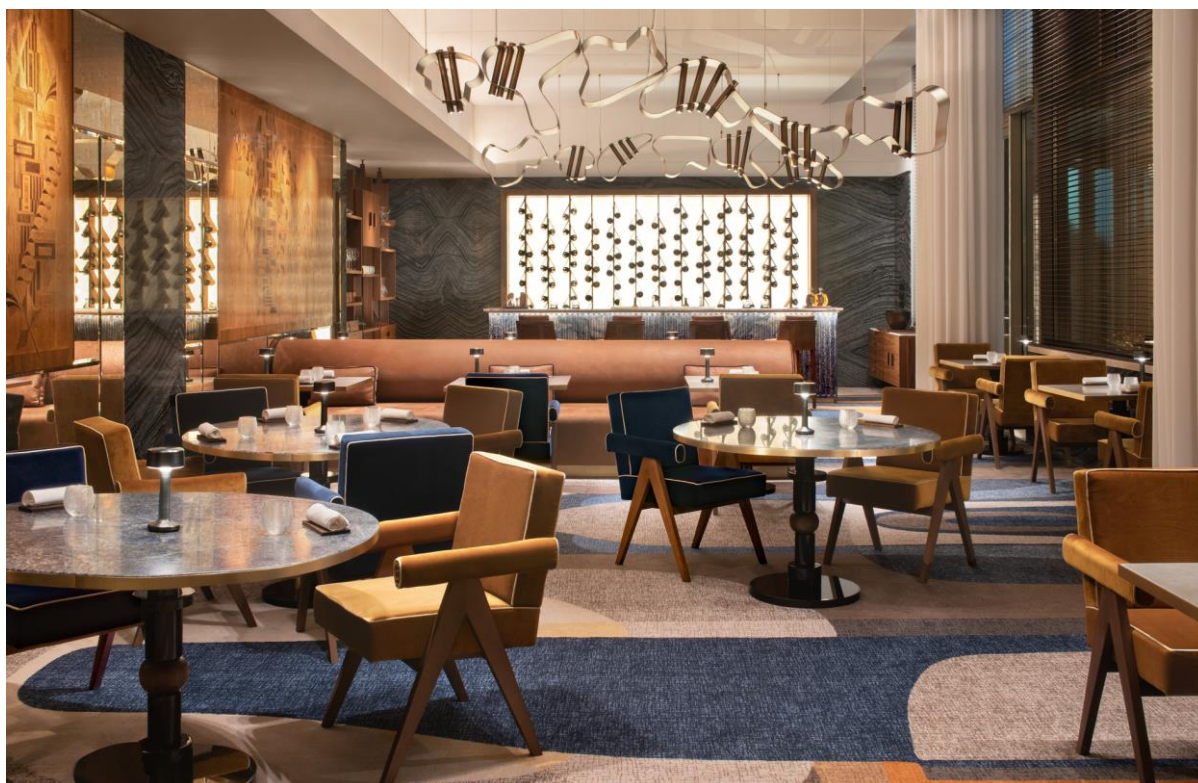


CURA, restaurant du Four Seasons Hotel Ritz Lisbon



**FOUR SEASONS**  
HOTEL  
RITZ, LISBON



**CURA, le nouveau restaurant du Four Seasons Hotel Ritz  
Lisbon**

CURA, le nouveau restaurant du Four Seasons Hotel Ritz Lisbon valorise plus que tout le savoir-faire - *curadoria* en portugais. À l'instar des œuvres d'art portugaises modernes et intemporelles qui habillent les différents espaces de l'hôtel, chaque plat épuré et simple d'apparence révèle des complexités qui suscitent l'émotion et les sens.

Le Chef Pedro Pena Bastos, sélectionne ses ingrédients aussi méticuleusement qu'un artiste choisit ses peintures, puisant dans la richesse des produits de saison pour créer des plats artisanaux d'une grande profondeur et signification.

Travaillant ses ingrédients avec un respect absolu - et suivant son instinct lorsqu'il s'agit de rechercher le goût, la texture et la technique - le Chef Pena Bastos s'appuie sur la pureté des produits locaux les plus frais dans une quête constante *"de la complexité qui se trouve au-delà de la simplicité"*.



Avec sa façade et son entrée sur la Rua Rodrigo da Fonseca à Lisbonne, CURA appartient tantôt à la ville, tantôt à l'hôtel. À l'image des plats servis, la structure extérieure de l'hôtel regorge de splendeurs en son sein : fenêtres du sol au plafond, terrasses donnant sur le parc, espaces de banquet inondés de lumière naturelle et même, un escalier suspendu unique.

Comme la plus belle des expositions, CURA réunit un ensemble d'innovations et de projets tous plus stimulants les uns que les autres. Il renonce à la précision des plus rigoureuse au profit de la liberté artistique, privilégie la qualité à la quantité avec un menu saisonnier de seulement 12 plats inspirés des ingrédients des chefs locaux, et ajoute de la poésie à la présentation grâce à des céramiques, des couverts et des verres personnalisés. Et comme la présentation, chaque plat est une célébration saisissante de la rêverie et de la réalité : bar fraîchement pêché garni de brassicas, de persil et de safran ; calmar aux noisettes, beurre d'algues grillées et caviar ; potiron d'Hokkaido, girolles, pistaches et cresson indien.



Révélat encore plus la complexité dans la simplicité, le "*moment du pain*" est un instant à savourer. Fabriqué à partir de céréales anciennes comme l'épeautre et l'emmer pour une saveur intense, le plat d'accompagnement emblématique du CURA est servi avec du beurre vieilli provenant de l'Ilha das Flores aux Açores, et de l'huile d'olive verte de première qualité : en effet, les olives sont issues d'une " récolte précoce ", spécialité héritée du domaine familial Tomar du chef Pena Bastos. Les desserts allient goûts modernes et anciennes plantes saisonnières, des figues à la betterave, au citron vert et à la mousse de renne, à la livèche au chocolat et à l'artichaut.

Le chef Bastos est un fier Portugais d'origine et un ancien batteur de groupe de rock. Son équipe, tout aussi visionnaire, se compose de l'ingénieur en mécanique et "ours joyeux" Mário Marques, directeur du restaurant, du sous-chef Marco Carmo, innovant et introverti, du chef pâtissier Diogo Lopes, créatif et audacieux, et de la sommelière Gabriela Marques, intuitive et compétente. Avec pour objectif de "cuisiner dans la joie et de rendre les autres heureux", ils s'installent sur la scène de la cuisine ouverte de l'hôtel CURA comme un groupe bien rodé, offrant au public une expérience culinaire dans un cadre intrigant, à l'instar d'œuvres d'arts à part entière de l'hôtel.



*"CURA a été conçu comme une extension de la collection d'art de l'hôtel, un miroir de la culture portugaise à travers les décennies, avec un fort clin d'œil aux années 1950", explique l'architecte Miguel Câncio Martins. "Le Ritz est un musée vivant de sculptures, de peintures et de tapisseries où coexistent divers styles, de l'Art déco au Louis XVI en passant par l'art moderne. Nous avons cherché à mettre en valeur la forme artistique des éléments qui composent l'espace pour développer un lieu qui soit à la fois une galerie et un restaurant, néanmoins toujours dans l'esprit "du Ritz".*

Tout, de la cave à vin aux murs et aux meubles, a été construit comme une véritable œuvre d'art. Des boiseries en madère et des miroirs biseautés ornent les murs. Le granit bleu Bahia ajoute du relief et de la couleur aux tables et au bar. Les spirales tourbillonnantes de la moquette inspirée de Picasso racontent l'histoire de l'hôtel, ponctuée de canapés sarcelle, d'accents en laiton et de marbre noir du Kenya, tandis qu'un casier à vin en forme de vigne rappelle l'éducation campagnarde du chef Bastos, source d'une grande partie de l'inspiration culinaire du restaurant.

*"Là où j'ai grandi, dans le nord-ouest du Portugal, les ingrédients n'étaient pas quelque chose que l'on parcourait négligemment et choisissait à l'épicerie, mais ils étaient vivants, transformateurs et significatifs", commente le chef Pena Bastos. Ce sont ces souvenirs qui ont façonné son approche pour CURA, qu'il s'agisse de travailler avec de petits fournisseurs locaux ou de cueillir des pois chiches bien fermes dans la nature. Chaque ingrédient est sélectionné non seulement pour sa saveur, mais aussi pour les racines de sens et les souvenirs qu'il apporte. Et même si les Bastos végétariens peuvent tout à fait apprécier la viande*

marbrée des porcs ibériques de l'Alentejo, les offres à base de plantes du menu sauront sans aucun doute leur voler la vedette.

Les ingrédients recherchés méritent un accord délicat avec le vin. Habilement sélectionnées par Gabriela Marques, les spécialités locales, portugaises et biodynamiques figurent en tête de la carte des vins du CURA, chacune tissant sa propre histoire dans le menu : Quinta da Biaia - avec son goût minéral frais et ses notes d'agrumes persistantes - pour accompagner l'entrée au potiron ; Quinta da Caldeirinha Vinha Velha, avec son mélange captivant de raisins provenant d'un vignoble biologique séculaire ; jus d'asperge, de pomme verte et de marjolaine sauvagement piquant - l'une des nombreuses boissons non alcoolisées et jus pressés à froid qui se combinent pour ajouter des couches toujours plus profondes à un menu qui est lui-même une œuvre d'art du XXI<sup>e</sup> siècle.

Avec une capacité réduite de 28 places (afin de respecter les exigences de distance physique), le CURA est ouvert pour le dîner uniquement du mardi au samedi, de 19h30 à 23h00. La sélection comprend un menu végétarien et une gamme de menus fixes (7 et 13 menus momentanés) et d'options à la carte. Tous les menus peuvent être accompagnés de vins ou de jus de fruits.

Pour réserver, envoyez un courriel à [cura.lis@fourseasons.com](mailto:cura.lis@fourseasons.com) ou appelez le +351 213 811 401.

Four Seasons Hotel Ritz Lisbon

R. Rodrigo da Fonseca 88

1099-039 Lisboa, Portugal