

experiência e trabalho pesado, o brasileiro cansou, decidiu voltar para o Brasil e dar um tempo da cozinha. Com espírito empreendedor, por aqui, montou uma empresa de perfumes. “Passei um ano e meio no negócio, mas deu errado e fechei.”

De volta à gastronomia

Apesar do fracasso, Matheus resolveu insistir no empreendedorismo e na gastronomia. Enquanto não conseguia abrir um restaurante, seu sonho, montou, ao lado de um sócio, uma empresa de brigadeiros. A Brigaz Gourmet produzia o doce, que era distribuído com vendedores de rua e também distribuído em restaurantes, padarias e outros estabelecimentos comerciais. “Chegávamos a confeccionar 2 mil brigadeiros por dia”, conta.

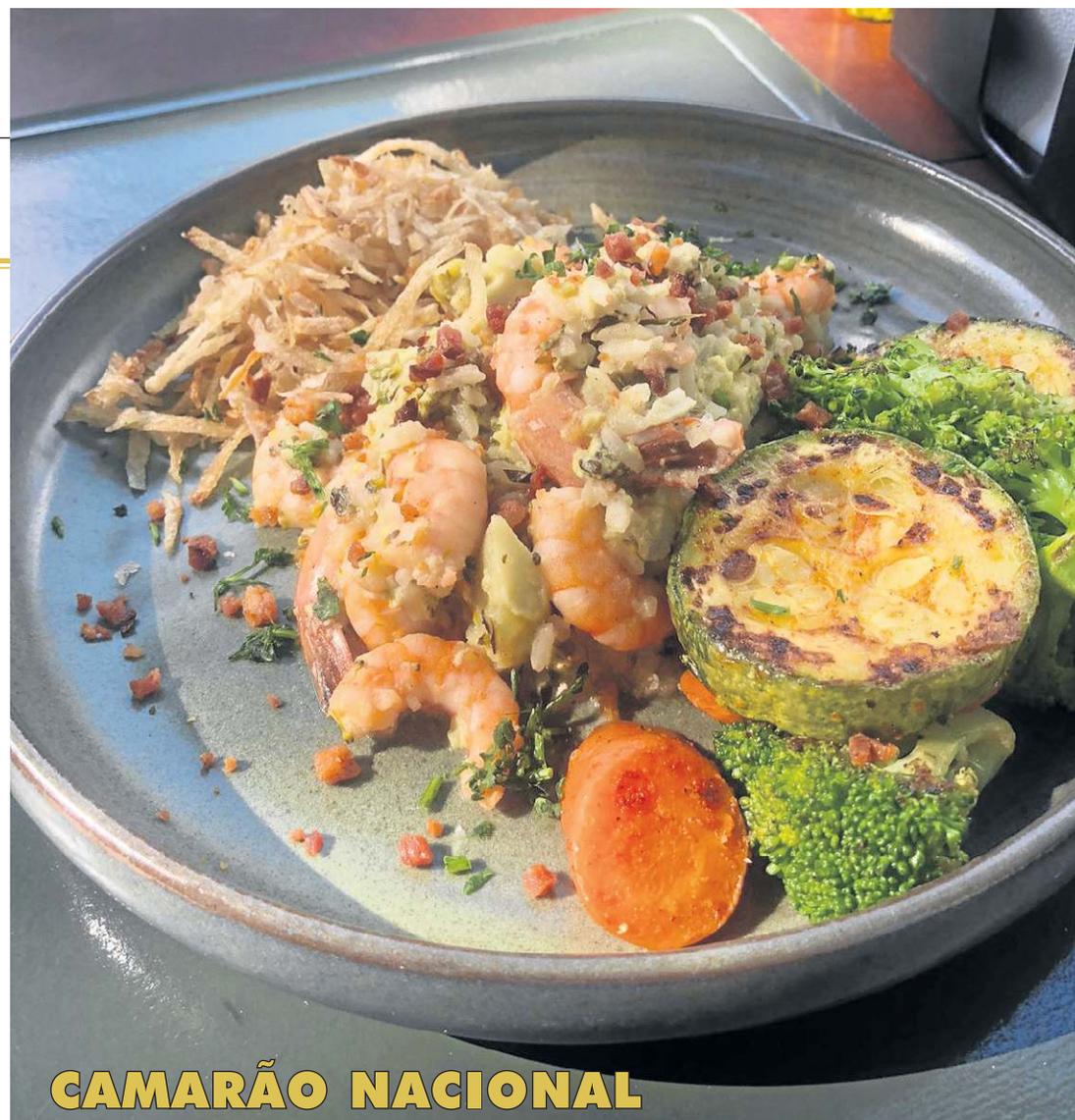
Mas o brasileiro resolveu ir atrás do sonho. Saiu da sociedade e começou a planejar o primeiro restaurante. A ideia era montar um self service em um local que tivesse bastante circulação de servidores públicos. Conseguiu um ponto na 713 Norte. “Ali por perto tem a Caixa Econômica, o Tribunal Regional do Trabalho (TRT), o Conselho Nacional de Justiça (CNJ), ou seja, um bom público potencial.”

Matheus abriu as portas do Horta Cozinha Criativa no início de 2020 e, logo depois, veio a pandemia e o primeiro lockdown. “A nossa ideia era que, de dia, o local funcionasse como self service e, à noite, houvesse uma programação cultural, com shows de artistas locais, e cardápio a la carte. Mas os planos tiveram que mudar.”

Imediatamente, o chef iniciou o serviço de delivery, preparando marmitas saudáveis e variadas. “Desde o início, era essa a nossa proposta. Acho que a gastronomia, de modo geral, usa muita gordura, muita manteiga, e eu queria provar que é possível comer bem, saudável e de maneira saborosa.”

O delivery deu certo e ele segurou as pontas até ser permitida a reabertura dos restaurantes. Mas durou pouco. Logo veio o segundo lockdown e os deliveries voltaram. Quando, finalmente, foi possível voltar a funcionar de portas abertas, Matheus pôs em prática a ideia das noites culturais e, nos fins de semana, promovia uma feirinha orgânica com produtores locais.

“Começamos a lotar a casa e tudo ia às mil maravilhas até que o dono do imóvel decidiu fazer uma reforma na parte superior e, simplesmente, parte do prédio veio abaixo. Por sorte, já passava das 14h e o último cliente tinha acabado de sair do restaurante. Poderia ter sido uma tragédia. Já imaginou se fosse durante a noite cultural?”, relembra.



Horta/Divulgação

CAMARÃO NACIONAL

Ingredientes

- 1 colher de sopa de cebola
- 1 colher de sopa de alho
- 200g de arroz cozido
- 50g de brócolis cozido
- 150g de legumes (abobrinha, brócolis e cenoura)
- Páprica, sal e pimenta-do-reino a gosto
- 50g de batata-palha caseira
- 150g de camarão descascado
- 15ml de leite de coco
- Salsinha a gosto
- Azeite

Modo de preparar

- Aqueça a panela e coloque um fio de azeite. Adicione os camarões, o alho e a cebola, e refogue. Acrescente o arroz, o brócolis e o leite de coco. Depois, misture 5ml de vinho branco e 10ml de água. Cozinhe em fogo alto por cerca de 5 minutos.
- Depois, em uma outra panela, coloque dois fios de azeite. Em seguida, coloque os legumes para selar por cerca de 2 minutos em cada lado. Agora é só montar o prato e servir.

SERVIÇO

Instagram: @hortabsb

O prejuízo foi grande. Além de ter parte dos móveis e do letreiro danificados, o local foi condenado pela Defesa Civil, ficou sem energia e Matheus perdeu toda a comida em estoque. “Por sorte, nossa cozinha ficava no subsolo e não foi atingida. Mesmo assim, tivemos um prejuízo grande e, até hoje, brigamos na Justiça.”

Matheus pensou em desistir de tudo, mas um investidor fez uma proposta para ele montar um

novo restaurante. Foram meses de procura por um ponto até chegar a 202 Sul. No início do mês, o Horta reabriu as portas no novo endereço com proposta parecida: self service durante o dia, a la carte com noites culturais e feirinha orgânica aos sábados.

Além disso, Matheus criou o Horta Week, uma espécie de menu executivo de segunda a sexta. “Montamos uma variada mesa de saladas orgânicas, em que o cliente pode se servir à vontade, e oferecemos duas opções de proteína e uma vegetariana. Toda semana, o cardápio é trocado.” Feliz com o novo formato, Matheus espera, sobretudo, difundir uma gastronomia mais saudável, mas sem esquecer do sabor.