



ESCAPAR



## Cocorico Luxury Guesthouse Porto

### “Savoir-faire”

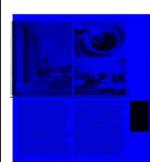
Seguindo a rota das regiões vitícolas, o grupo francês Millésime abriu o primeiro hotel-boutique fora de França

**Não falta luz à nova guesthouse do Porto, graças ao pé direito alto e grandes janelas do prédio que ocupa no centro histórico**

➤ O nome da guesthouse que acaba de abrir na zona da Batalha, no Porto, deve ser lido com pronúncia francesa. A Cocorico fica num edifício do século XIX, onde outrora funcionou a 6Only, e pertence ao grupo francês Millésime, que Philippe Monnin e Alexandra Patek criaram em 2015, e que se tem destacado pela abertura de hotéis-boutique e restaurantes em regiões vitícolas, como Bordéus, Montignac, Champagne ou, mesmo, Paris. A Cocorico é, contam-nos, a materialização de “uma história de amor entre França e Portugal”, que teve o vinho do Porto e o Douro como cupido. “O [grupo] Millésime tem tudo que ver com vinho e com a cultura do vinho. Tínhamos de estar num

dos mais famosos e antigos vinhedos”, explica-nos o próprio Philippe Monnin, durante os dias em que esteve em Portugal para acompanhar a abertura desta guesthouse, que inclui um restaurante de cozinha francesa aberto à cidade.

Essa tal história de amor conta-se, também, nos três andares com dez quartos e suítes (duplas, familiares e duplexes), de áreas muito generosas e com nomes de casais portugueses e franceses como Victor e Amália, José e Josephine, Catarina e Benoit, Carla e Alban... Cada quarto tem uma identidade e uma decoração próprias. Entre almofadas, cortinas, vasos suspensos e cadeiras de verga, a francesa Marie-Christine Mecoen escolheu cores e materiais que ligassem os dois países. A mesma preocupação, aliás,



LUCILIA MONTEIRO

que teve com a decoração de todos os hotéis do grupo, como responsável pelo design de interiores, indo ao encontro “do *terroir* da região e do modo de vida francês”, diz-nos. E é tão fácil apaixonarmo-nos por estes quartos – gigantes, uns pintados de azul-mar, outros de amarelo, outros ainda em cor de tijolo – onde o conforto e, diríamos, um certo *savoir-faire*, saltam à vista.

O pequeno-almoço, no qual não faltam os típicos croissants franceses, o *pain au chocolat*, as compotas, a fruta e os doces, ao estilo de uma *brasserie*, é servido no restaurante homónimo, de cozinha francesa. Com o chão em mosaico hidráulico, a decoração quer levar-nos numa viagem de comboio pelo Expresso do Oriente, com as mesas separadas por divisórias de vidro, a fazer lembrar as cabinas de uma carruagem. Marie-Christine Mecoen decorou o restaurante com limoeiros – porque, justifica, sempre associou o nosso país aos citrinos –, oliveiras e galos (o nome Cocorico faz lembrar o cantar de um galo). A carta, desenhada pela chefe Flora Mikula, tem sugestões para todo o dia e transporta-nos logo para França, à exceção das esferas de melão com vinho do Porto

e madalenas de mel, uma sobremesa que pisca o olho às nossas tradições.

Inicie-se a refeição com uma terrine de *foie gras* com pão brioche tostado, típica de Landes (€20), uma sopa fria de tomate e manjeriço, chantilly de queijo de cabra e madalenas de azeitona (€8) ou os muito amados (ou talvez não!) caracóis em manteiga de chouriço e salsa (€14). O risotto de lavagante em arroz vermelho de Camargue com emulsão de crustáceos e açafraão (€33), o magret de pato com espargos verdes, molho de estragão e batata dauphine (€24) ou os crepes Suzette flamejados em Gran Marnier (€7) levam-nos por paladares gauleses, acompanhados por uma longa carta de vinhos portugueses, incluindo o Douro. Com o bom tempo, apetece fazer as refeições no pátio, onde só falta ver crescer as ramadas das videiras. É um lugar tipicamente francês, sem descurar, porém, as nossas raízes. O grupo Millésime promete não ficar por aqui e tem como objetivo abrir outros projetos semelhantes junto ao rio ou ao mar (na Foz ou em Vila Nova de Gaia) e numa quinta do Douro. *Comme il faut!* **Florbela Alves**

**O restaurante Cocorico serve brunch (€20), aos domingos, das 12h30 às 16h, e, além da carta, tem um menu para almoço, de segunda a sexta (€16 a €20).**