

Gourmet

Um restaurante com 144 anos de história à mesa

Leite, no Recife, é considerado o mais antigo em atividade no País

Restaurante Leite, considerado o mais antigo em funcionamento contínuo no Brasil e ponto turístico para quem visita o Recife, mantém a base que sustenta sua fama há mais de um século, com cozinha portuguesa clássica e ambiente histórico preservado, ampliado e modernizado após um breve período fechado para reforma, sem perder suas características originais. Aberto apenas para almoço, mantém entre os destaques do cardápio o bolinho de bacalhau, o bacalhau à Manoel Leite, o filé à Chateaubriand e, na sobremesa, a cartola.

Ao longo de mais de um século, o Leite se consolidou como ponto de encontro de intelectuais, artistas e visitantes ilustres que passaram pelo Recife. O sociólogo Gilberto Freyre (1900-1987) mantinha ali uma mesa cativa, a de número 19, onde recebia nomes como o filósofo Jean-Paul Sartre (1905-1980) e a escritora Simone de Beauvoir (1908-1986) em passagem pela cidade. Frequentador assíduo, o poeta Carlos Pena Filho (1929-1960) chegou a definir o restaurante como um “pedaço do Recife” em suas crônicas.

É em um casarão na Praça Joaquim Nabuco que a casa guarda seus 144 anos de história. Inaugurado em 1882, o Leite disputa com o Café Lamas, no Rio, o título de restaurante mais antigo do Brasil.

A casa carioca, apesar de ter sido aberta em 1874, precisou mudar de endereço - o que faz do Leite o mais antigo em funcionamento contínuo. Assim, preservou uma tradição e segue como referência da gastronomia local.

Antes da República

A presença de figuras de outros lugares acompanha a trajetória da casa desde cedo. Em 1927, Mário de Andrade (1893-1945) esteve no Leite várias vezes e regis-



Restaurante Leite funciona no mesmo local desde 1882



Restaurante Leite passou por uma reforma recente

trou suas visitas em diário, descrevendo o restaurante como uma “fatalidade recifense” após almoços com lagosta. Em 1942, o cineasta Orson Welles (1915-1985) passou pelo restaurante para filmar *It's All True*, projeto inacabado que tinha como objetivo mostrar o Brasil ao mundo. Ao longo de sua história, muitos outros nomes ilustres passaram por ali, consolidando a impor-

tância do Leite na memória cultural do Recife.

Reduto da elite pernambucana de origem açucareira, de políticos e artistas, o Leite foi aberto antes da Proclamação da República. O restaurante foi fundado pelo português Manoel Leite em um Recife que respirava comércio, engenhos de açúcar e um gosto pelas influências europeias. (Agência Estado)

+ Mistura de sabores

O Leite surgiu com um cardápio com forte sotaque francês e português, mas que também incluía pratos regionais, o que fez dele, desde cedo, um exemplo de cozinha internacional. Os salões, com cortinas grossas que protegiam o interior do sol intenso, preservavam uma atmosfera aristocrática, em sintonia com o público que frequentava o local, formado por políticos, intelectuais e famílias tradicionais da cidade.

O Leite também foi testemunha de acontecimentos históricos. Por pouco, não foi palco do assassinato de João Pessoa. Em 26 de julho de 1930, o governador da Paraíba almoçou na casa antes de ser morto em uma confeitaria próxima, episódio que precipitou a Revolução de 1930 e que levaria ao Estado Novo. Nos anos 1930, quando o Recife era uma das poucas cidades do mundo com estrutura para receber dirigíveis, tripulantes do Zeppelin também passavam pelo restaurante, deixando sua marca na circulação cultural e social da capital pernambucana.

Ao longo de sua história, o restaurante passou por diferentes administrações, sempre, no entanto, mantendo sua identidade e a tradição da culinária portuguesa que marcou o cardápio desde o início. Mudanças políticas e sociais do Recife e do Brasil também influenciaram sua trajetória, incluindo os anos 1950, quando enfrentava dificuldades financeiras e foi adquirido por Armênio Dias. Junto com o irmão, Amadeu, reforçou os vínculos com a gastronomia lusa. Hoje, as filhas da família comandam a casa.



Gastronomia portuguesa é carro-chefe no Leite

+ Para o futuro

Em março de 2026, o Restaurante Leite fechou por alguns dias para reforma. A ampliação buscou modernizar a infraestrutura sem alterar a identidade da casa, preservando elementos históricos como os arcos do salão e a mobília original. A incorporação do casarão vizinho ampliou a capacidade e criou novos ambientes, atualizando o espaço para o presente sem se afastar da tradição de 144 anos.

Tradição

“Como proprietária do Restaurante Leite, sinto o peso da responsabilidade de preservar nossa história e os valores que marcaram essa trajetória. É gratificante ver nosso público reconhecer isso. Nossa cozinha é atemporal, e investimos na qualidade de cada produto, mantendo receitas tradicionais que atravessam gerações”, afirma Daniela Ferreira da Fonte.



Bolinho de bacalhau e bacalhau à Manoel Leite entre os carros-chefes

O bolinho de bacalhau (foto) segue como um dos símbolos do restaurante, com casquinha dourada e crocante e interior bem macio, servido quente e quase sempre o primeiro pedido à mesa (R\$ 13). Entre os pratos principais, o bacalhau à Manoel Leite reúne lombo do Porto Imperial grelhado no azeite, envolto por cebola, alho, azeitonas e pimentão, com batatas cozidas que chegam impregnadas pelo sabor do preparo (R\$ 119).

O filé à Chateaubriand (R\$ 92), criado na própria casa em homenagem a Assis Chateaubriand, mantém a receita tradicional até hoje, sendo preparado com molho madeira e guarnições clássicas. Para encerrar, a cartola (R\$ 28), Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, combina banana e queijo manteiga fritos, finalizados com açúcar e canela, em contraste entre o quente e o levemente caramelizado.