



## The Lingerie Restaurant

# Gastronomia e erotismo ganham novo espaço em Lisboa

- **Cozinha de autor, performances eróticas e sensuais e empregados em lingerie são alguns dos ingredientes do “The Lingerie Restaurant” que, depois do Porto, abriu portas na capital.**
- **Swing do Mar, Viúva Insaciável ou Orgasmo na Horta são alguns dos sugestivos pratos desta casa de jantar e espetáculo que conta com a consultoria do chef José Alexandre.**
- **Mulheres e casais estão entre os principais frequentadores do “The Lingerie Restaurant”, onde a interação entre clientes e performers é regulada por um sistema de “semáforos”.**

É mais do que um simples restaurante. Aqui, serve-se literalmente, prazer à mesa. É assim o “The Lingerie Restaurant”, um conceito temático único em Portugal que oferece cozinha de autor envolta em erotismo e sensualidade. A decoração quente e acolhedora, a apresentação dos empregados em lingerie e a sucessão de performances eróticas e sensuais são ingredientes que se juntam a uma ementa de excelência, pautada por pratos com denominações bem sugestivas.

A ideia surgiu há 13 anos durante as viagens do empresário português Luís Almeida. “Durante anos trabalhei em navios de cruzeiro, viajei pelo mundo inteiro. Na Austrália encontrei um conceito que quis adaptar a Portugal”, explica. Nascia assim o “The Lingerie Restaurant” que está presente no Porto, na Rua Gonçalo Cristóvão, nº 198, e desde 10 de fevereiro, pelas mãos da empresária Filomena Francisco, também em Lisboa, na Avenida António Augusto de Aguiar, nº 88A, bem próximo do El Corte Inglés.

Há cerca de 10 anos, quando vivia no Porto, Filomena Francisco, que é também psicóloga organizacional, apaixonou-se pelo conceito. “Aqui posso divertir-me na noite sem estar sempre a deslocar-me de um lado para o outro, entre restaurantes e bares. O The Lingerie Restaurant permite-nos passar uma noite muito agradável, esquecendo por “segundos” o mundo do outro lado da porta”, explica. Numa das suas escapadinhas ao Porto, no verão de 2016, decide então desafiar Luís Almeida a recriar o conceito na capital.

Da ementa que é renovada a cada época com novas receitas de autor fazem parte três menus, de valor fixo por pessoa, com diferentes opções, entre “preliminares” (entradas), “vias de facto” (pratos principais) e “ménage a trois” (sobremesas). A cozinha tradicional portuguesa com um toque internacional constitui a identidade gastronómica do “The Lingerie Restaurant” que conta com a consultoria do chef José Alexandre.

Swing do Mar, Arrepio na Espinha, Tetas de Ave, Minete Guloso, Grelo da Maria Transmontana, Queca Italiana, Viúva Insaciável e Orgasmo na Horta são apenas algumas das sugestões gastronómicas. E há propostas para todos os gostos e regimes, incluindo soluções para vegetarianos ou intolerantes ao glúten.

### Despertar sentidos e emoções

O “The Lingerie Restaurant” é uma casa de jantar e animação. Isto significa dar mais sabor à vida, juntando à gastronomia outros ingredientes que despertam sentidos e emoções. Sem ultrapassar as fronteiras do razoável, e considerando a sensibilidade de cada pessoa, o espaço proporciona momentos inesquecíveis aos clientes.

Nenhuma noite é igual. A par das performances habituais de bailarinos de ambos os sexos – com duas sessões, a primeira entre as 19h e as 22h e a segunda das 22h15 às 02h - é promovida a interação com o público, através de concursos e da oferta de vouchers de viagem. Regularmente decorrem festas temáticas além das despedidas de solteiro(a), festas de divórcio, aniversários de casamento e jantares de empresa ou de amigos, entre outros.

Segundo Luís Almeida, “apesar do erotismo inerente ao conceito, há uma fronteira que jamais ultrapassamos. Temos o cuidado de interpretar a vontade do cliente. Fazemo-lo intuitivamente, mas também através de códigos simples e eficazes”. Exemplo disto é o sistema de “semáforos”, cartões com as cores verde, laranja e vermelho. Basta os clientes deixarem visível a cor pretendida e os bailarinos podem aproximar-se e interagir (verde), podem aproximar-se com moderação (laranja) ou simplesmente, não se aproximar (vermelho).

Para o “The Lingerie Restaurant” é essencial esta definição de fronteiras. “É fundamental dissociarmo-nos de outros negócios da noite. Fazemo-lo por vontade nossa e por consideração a quem nos procura. Este é, sobretudo, um restaurante onde se come bem”.

## **Mulheres e casais lideram**

Quando o conceito foi introduzido em Portugal, a maioria dos clientes eram homens. Hoje são sobretudo mulheres e casais. E acaba por ser o sexo feminino a liderar. “Em marcações de casal, são sobretudo as senhoras que fazem a reserva da mesa e não fazem perguntas. Já os homens questionam se a mulher se irá sentir bem”, conta Luís Almeida.

O sucesso entre os casais é tal que há quem venha todos os meses, a maioria com 10, 15 ou 25 anos de casamento. “Já realizámos muitas bodas de prata e inclusive, celebrámos uma boda de ouro organizada pelos filhos do casal.”

Para além das mulheres e casais, os clientes são muito diversificados. “Temos clientes fixos, conhecidos, de todas as noites, mas também temos os que aparecem de “paraquedas”, no meio dos grupos. Muitos estão hospedados em hotéis e vêm por recomendação. Existem ainda grupos que vêm propositadamente de vários pontos da Europa, França, Espanha, Suíça ou mesmo de Inglaterra”.

Para Luís Almeida, o sucesso do conceito está numa conjugação de fatores: a animação associada ao jantar, os empregados servirem em lingerie e a atmosfera respirar sensualidade. Mas, acima de tudo, “está no facto de servirmos bem os clientes”.

## **SITE**

[www.thelingerierestaurant.com](http://www.thelingerierestaurant.com)

## **Para mais informações, contacte:**

Jorge Sousa | [jorgesousa@speedcom.pt](mailto:jorgesousa@speedcom.pt)

Tel. 917 59 62 02