

Dez anos das melhores crepes

Por **Cláudia Chaves** | Especial para o Correio da Manhã

Dizem os franceses que Deus inventou as crepes para as noites de domingo, pois depois de todos os exageros do fim de semana, há que se evitar a tristeza. Apenas farinha, leite, ovo, manteiga ou óleo, açúcar, se quiser ou a crepe de trigo sarraceno ainda mais humilde: farinha de trigo, água, sal grosso e batido como um bolo!

Há 10 anos, quem é verdadeiro apreciador dessa maravilha, encontra de segunda a segunda as melhores crepes, como il faut na Amélie Crêperie Os sarrasins estão lá à perfection. Agora, a lição de francês: a palavra sarrasin significa “trigo sarraceno” e refere-se à farinha tradicionalmente usada para crepes salgadas, ou galettes, como são chamadas na França (as doces são feitas com farinha branca). Fui ao lançamento do livro “Em Letra de Imprensa”, do autor, diretor e produtor Flávio Marinho, no Shopping da Gávea. Além de todo o ta-

CRÍTICA / RESTAURANTE / AMÉLIE CRÊPERIE

Divulgação



Île Saint Louis, com queijo brie, presunto de parma, crocante de parma, figos confit ou pera confitada, mel trufado e farofa de nozes

lento, Flávio é um francófilo de boa cepa. Em sua homenagem fomos eu e João Miguel, jovem de bom gosto e inteligência, à Amélie Crêperie do Shopping da Gávea.

João pediu o menu conseillé harmonizado. Eu, clássica, pedi, para começar, o ótimo Steak Tartare, na temperatura ambiente. Um acerto que, com a fritas largas e a salada levemente temperada, só abriu o apetite para a galette favorita, a Île Saint-Louis - queijo brie, presunto de parma, crocante de parma, figos confit ou pera confitada (sazonal), mel trufado e farofa de nozes. A fritura com as bordas crocantes, o centro macio, a mistura do salé com o doux é um luxo absoluto!

João começou com a burrata ao molho de tomate no qual mergulhamos as torradas de crepe, enquanto tomávamos os drinques de cachaça com caju e gin tônica com limão siciliano. Ótimos. O prato principal é a perfeita combinação de um risoto com creme de leite e chips de presunto com um tournedor de filé mignon de ótima qualidade de comer sans cesse. A sobremesa Crepe de doce de leite com Sorvete de Tapioca délicieuse. Saíamos cantando o verso da Marseillaise: os dias de glória chegaram. Allons enfants!

SERVIÇO

AMÉLIE CRÊPERIE

Rua Arnaldo Quintela, 94 - Botafogo

Filiais no Botafogo Praia Shopping, Shopping da

Gávea, Shopping Leblon e Barra Shopping | De

segunda a sábado (10h às 22h) | domingos e feriados

(12h às 21h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Harmonizando

O sommelier de cervejas José Padilha (foto) e a chef Vanessa Rocha, especialista em gastronomia brasileira ancestral (quilombola e indígena) dão um show de brasilidade nesta quarta (26) em aula no Zona Sul da Barão da Torre. As harmonizações propostas pela dupla prometem: queijo coalho grelhado, cogumelos e amendoim; arroz de hauçar com cerveja Noi Avena; cerveja Odin Vienna Lager com mousse de chocolate amargo; e calda de Umbu e Crocante de Cacau com a cerveja St. Patricks Old Ale. Compras: Sympla.

Divulgação

Júlia Aldenucci/Divulgação



A quatro mãos

A chef Flávia Quaresma prepara jantar a quatro mãos, com chef residente Isaías Neries, da Parada Mirador, entre os dias 29 de novembro e 1º de dezembro, unindo suas criações em um menu cuidadosamente elaborado com ingredientes da horta para proporcionar uma imersão completa nos sabores da alta. O evento marca o início de uma nova fase do hotel, que completa 20 anos, em processo de renovação. Este jantar dá início à temporada de programações gastronômicas com renomados chefs, fortalecendo ainda mais o restaurante do Parador Lumiar Hotel e Spa.

Vitor Faria/Divulgação



Samba e quitutes

Um dos chefs brasileiros mais premiados nas categorias de bar e boteco, Toninho Momo comanda a cozinha da filial Norte Shopping do Bar do Zeca Pagodinho com suas criações famosas e irreverentes. Além dos imperdíveis e saborosos quitutes, a casa sempre oferece atrações musicais de qualidade reverenciando o samba. Nesta quinta (28), por exemplo, a atração é o grupo Quintal da Magia que interpreta, além de suas canções autorais, sucessos de nomes consagrados do gênero como o saudoso Almir Guineto, Toninho Geraes e Arlindo Cruz.

