

CRÍTICA / GASTRONOMIA / SIGNATURES

Experiência sensorial completa

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

A culinária francesa sempre foi a rainha da gastronomia, com seus molhos, folhados, pães, queijos e, claro, suas sobremesas. Ter o prazer de desfrutar de uma refeição completa, com todas as etapas, é um privilégio que merecemos, pelo menos, uma vez por ano.

A convite da querida Bianca Teixeira, uma superprofissional da comunicação, fomos, juntamente com Ursula Manso e Andrea

D'Egmont — também jornalistas de primeira — ao Signatures, o primeiro restaurante da renomada escola Le Cordon Bleu na América Latina.

O Signatures é muito mais do que uma extensão acadêmica — é um verdadeiro templo da alta gastronomia em pleno coração do Rio de Janeiro. Localizado no campus da instituição em Botafogo, o restaurante oferece uma experiência sensorial completa, sofisticação, técnica francesa e também em sabores genuinamente brasileiros.

A cozinha, sob o comando dos



Divulgação

O preparo das vieiras e camarões é um capítulo à parte no Signatures

experientes chefs Yann Kamps, Philippe Brye e Mbark Guerfi, impressiona pela execução precisa e criatividade. Lá estão todos os

clássicos: o pão brioche, a manteiga bem batida, os escargots e os crusos bem elaborados — essas foram as nossas entradas. O preparo das vieiras e dos camarões é um capítulo à parte. Um deleite que começa com os guardanapos

de tecido, os talheres e as taças corretos e o champagne gelado (na França, é champanhe mesmo).

O Chardonnay da Borgonha veio gelado e alimentou as conversas antes de chegarmos ao prato principal. O filé Wellington ficou descansando ao lado, comme il faut. A proteína vai ao forno e repousa por meia hora. O ponto do folhado que envolve a carne malpassada, acompanhada do mil-folhas de batata, prova o domínio das técnicas clássicas.

Para encerrar, a perfeição do crepe suzette, harmonizado com um vinho Sauternes de sobremesa. Sofisticação absoluta. Depois desse almoço, só faltou um pequeno detalhe: a vista da Tour Eiffel.

SERVIÇO

SIGNATURES

Rua da Passagem, 179 - Botafogo

De terça à sábado (12h às 15h e das 19h às 22h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

É Páscoa no Zendaya

O Zendaya Resort Beach Sport & Spa, em Búzios, preparou uma Páscoa inesquecível com gastronomia, diversão e magia, para todas as idades. Na Sexta-feira Santa, haverá cinema ao ar livre com “A Fantástica Fábrica de Chocolate”, pipocas e mimos para as crianças. No sábado, oficina de bombons e almoço com toques de chocolate. À tarde, pintura de ovos e, no domingo, a esperada caça aos ovos. Tábua de frios harmonizada com vinhos, um almoço especialíssimo no domingo com experiências únicas à beira-mar.

Divulgação



Joca Vidal/Divulgação

Atrações de aniversário

Na revitalizada Rua do Senado, o Braseiro Labuta brilha há dois anos com carnes na brasa. Criado por Lucio Vieira, do Lilia, mistura boa comida, arte, samba e drinks autorais. Na comemoração, de 3ª a 6ª das 17h às 21h, um menu especial quinzenal promete surpreender os paladares mais exigentes, com criações dos chefs Lucio, Brenner Gomes e Rodrigo Monteiro. Na quinta, dia 10, a partir das 18h, Matheus Zanchini (do Pope, em Ipanema) e Gonzalo Vidal (do Gonza, que abrirá no Horto) oferecem um menu festivo com criações feitas especialmente para a data.



Bianca Costa/Divulgação

Festival da Sardinha

A 11ª edição do Festival Sardinha, Samba e Choro, em Macaé, em 11, 12 e 13 de abril, celebra a gastronomia, música e cultura local, com a sardinha como estrela, pratos autorais de 15 restaurantes, shows de samba e choro, aulas-show de chefs convidados e drinks especiais em parceria com a Cachaça 7 Engenhos (lançando sua Bebete, bebida à base de cachaça, melado de cana, tangerina, mate e cardamomo). Honório Oliveira, chef da Churrascaria Palace, vai apresentar sua versão de sardinha, levando sua notória experiência com carnes para a beira da praia.