

Demi c'est entier

Por Cláudia Chaves
Especial para o Correio da Manhã

O Rio de Janeiro continua sendo... a cidade mais bonita do mundo... o desejo dos estrangeiros... o lugar que abriga todos os bons prazeres... É nessa mistura de todas as partes que acontece o Demi Boteco, nascido do encontro de duas paixões, gastronomia e amizade de Stéphane, bretão de alma brasileira, e Thierry, marseilhês apaixonado pela arte de cozinhar.

Fomos em dois tempos conhecer o Demi, pois são tantas delícias que uma ida é pouco. A primeira com minha amiga Rosana, verdadeira francófila. Começamos com o escabeche, simplesmente perfeito. A sardinha inteira, sem espinhas e macia, com a cobertura dos vegetais e do sabor levemente picante do vinagre. Os palitinhos de berinjela, perfeitamente fritos, crocantes, empanados, temperados com páprica, com molho de missô agri-doce,

CRÍTICA / RESTAURANTE / DEMI BOTEÇO
Lipe Borges/Divulgação



No Demi Boteco, o coucous marroquino com assinatura do chef Thierry esbanja perfeição

pois os molhos criativos são a especialidade de Thierry e, após, o couscous, pièce de résistance au perfection.

Na segunda ida, após um concerto com a Orquestra de Câmara da Ópera Nacional da China, levei Helê-Nice, leitora diária do Fígaro. Ela pediu Crepe Marie, feito de trigo sarraceno com queijo, presunto cru, cogumelos Paris, tomate-cereja confit e rúcula e, uhlalá, o melhor que já experimentou no Brasil. Para acompanhar, o imbatível Martini de Bê, o mixologista que domina totalmente as técnicas dos drinks, fomos de Léon hot dog: cachorro-quente com linguiça na ciabatta, batatas fritas dentro do pão. O pão da Araucária é o suporte ideal para o banho do molho da entrecôte que enxarca o pão, o queijo derretido, a linguiça mineira fina, bem frita e a novidade da batata que já vem no sanduíche.

Tudo é original e surpreendente, porque nada é gourmetizado ou segue alguma moda. O chef Pedro, do Couchon Rouge, além do seu delicioso patê, comanda a cozinha. No salão, o atendimento carinhoso, presente, alegre de Giulia e Rafa completam um time raro de se encontrar. E só posso dizer com a velha canção francesa: Je reviens pour le meilleur. Eu volto sempre para o melhor.

SERVIÇO

DEMI BOTEÇO

Rua Bento Lisboa, 184/C - Catete | Terça a sábado (12h às 23h30) e domingos (12h às 17h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Para os chocólatras

No dia 7 de julho, o chocolate ganha holofotes e alguns restaurantes da cidade prepararam delícias especiais. No Páreo, o trio de sobremesas – petit gâteau, profiteroles e mousse meio amarga (foto) – promete agradar os paladares mais exigentes. A La Capital Cevicheria aposta no bolo criollo recheado de brigadeiro com sorvete. Já o Lima Cozinha Peruana oferece uma versão do clássico tres leches com creme de nutella. No Talho Capixaba, a dica são as tortas artesanais, como a de chocolate com framboesa ou brigadeiro.

Divulgação



Alexander Landau/Divulgação



Rossetes do Spesso

Depois do Botafogo Praia Shopping, o Spesso – Cucina Italiana inaugura sua segunda unidade no emblemático Edifício Argentina. A nova casa oferece murais pintados à mão e estrutura para eventos. No menu, o destaque vai para as Rosette, massa artesanal em formato de rosa, criada em parceria com Mia Vasconcelos. A de camarão (foto) é para se comer baldes. O chef Luciano Boseggia assina pratos clássicos com leveza contemporânea e ingredientes importados. Com carta de vinhos 100% italiana, o Spesso convida a uma verdadeira viagem pelos sabores da Itália.

Rodrigo Azevedo/Divulgação



A quatro mãos

O Amana, em Niterói, no dia 5 de julho, é palco de um encontro gastronômico único e ímpar. Leo Guida e Rodrigo Tristão – do badalado Fofoca Búzios – unem talento e amizade num jantar a quatro mãos repleto de criatividade. O menu, pensado para ser compartilhado, celebra ingredientes surpreendentes e combinações ousadas, como empanada de morcilla, vieiras com lardo, Roast beef Tonne (foto) e fazzoletti de galinha d'angola. Para quem gosta de misturas inusitadas, mas que casam, Léo e Rodrigo possuem total domínio. Um momento para celebrar a vida e seus melhores prazeres!