

CRÍTICA / RESTAURANTE / FRANCESE BRASSERIE

Michelin à Ipanemá

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

Fui convidada para um déjeuner memorável no Francese, orquestrado com carinho e competência por Bianca Teixeira, que recebe com o raro equilíbrio entre profissionalismo e afeto. Ao lado das jornalistas Ursula Manso e Andrea D'Egmont, duas craques em gastronomia, com conversa rara e muita, muita risada.

Francese, a nova casa do chef Elia Schramm, carioca de formação clássica, com passagens marcantes por cozinhas no Brasil e na Europa. A sua estrela Michelin celebra a presença da cozinha francesa, com o olhar criativo, onipresente na cozinha e no salão, inclusive as panelas.

A entrada de Chèvre-Pistache-Raisin — bombons de fromage de chèvre com uvas assadas e vinagrete de mel — é delicada e equilibrada, unindo acidez e dulçor com precisão. Em seguida, a Terrine Lucullus surpreende com uma fusão de foie gras e língua fumée em mil-folhas crocante, entregando camadas de sabor ousadas e texturas contras-

Divulgação



A terrine lucullus, com foie gras e língua em mil-folhas, molho de framboesa, vagem francesa e avelã

tantes que encantam o paladar.

O Tournedos Rossini, um clássico da cuisine française criado em homenagem ao compositor italiano Gioachino Rossini, surge em versão généreuse: filé mignon alto e suculento, coberto por foie gras selado, sem miséria, servido com purê maison sedoso e cogumelo cardoncello, uma variedade italiana carnuda e aromática, que adiciona profundidade ao prato. O poisson du jour, glaceado ao beurre blanc, destaca-se pela leveza e sabor refinado, acompanhado por purê suave, haricots verts no ponto e um gnocchi de banana-da-terra surpreendente, homenagem à chef baiana Morena Leite.

As frites maison são viciantes — douradas, sequinhas e crocantes. Entre as sobremesas, os Profiteroles oferecem conforto e tradição com calda quente de chocolate, enquanto o Choco-Caramel impressiona com texturas modernas e equilíbrio notável. Tudo foi harmonizado com um Chablis da Borgonha, branco frais e mineral, que acompanhou perfeitamente cada etapa da refeição.

Émotion, technique et beaucoup d'histoire. Merci, Bianca & chef Elia!

SERVIÇO

FRANCESE BRASSERIE

Rua Barão da Torre, 472 – Ipanema

Segunda a quarta (12h às 16h e 19h às 23h), quintas (12h às 16h e 19h às 0h), sextas e sábados (12h às 16h) e 19h às 1h) e domingos (12h às 18h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

O ABC do ceviche

O chef peruano Marco Espinoza lança o livro Manual do Ceviche, um mergulho na cultura e gastronomia do Peru. A obra, publicada pela Editora Senac Rio, percorre a história e as variações do prato-símbolo peruano. Dividido em três partes, o livro combina narrativa, viagens e mais de 30 receitas autênticas e contemporâneas. Espinoza, radicado no Brasil desde 2013, comanda restaurantes premiados no Rio, São Paulo e Brasília. Uma celebração da riquíssima cozinha peruana.

Divulgação



Joca Vidal/Divulgação



Entre tapas e drinques

A Casa Milà, restaurante de inspiração ibérica com toque brasileiro, promove noite especial nesta quinta-feira (14), a primeira de muitas. O bartender Roberto Torres é o convidado para criar, em parceria com Walter Garin, menu exclusivo com pratos harmonizados com cocktails autorais. Entre as opções estão croquetas de jamón com Mel Collins, bife de chorizo com Maracutaia, e churros com Sweet Coffee. Os cocktails misturam ingredientes como gin, vodka, cachaça e licores artesanais. A proposta é oferecer uma experiência gastronômica sofisticada e única.

Divulgação



Festival de Mocktail

O Mocktail Movement está em sua segunda edição no Rio de Janeiro. A marca francesa Monin convida bares a criarem bebidas sem álcool, refletindo novos hábitos de consumo. Bistro Zazá, Katsuo, Muah Gastrobar e Vidah! Gastro Lounge participam com receitas exclusivas. Serão quatro mocktails autorais disponíveis durante todo agosto. As criações prometem surpreender com ingredientes criativos, sofisticação e visuais impressionantes. A iniciativa valoriza a arte da coquetelaria sem álcool. É uma oportunidade para experimentar sabores únicos e inovadores.