

GASTRONOMIA

Reabertura do Glouton

Léa Araújo

Leonardo Paixão retoma atividades de seu restaurante no Lourdes, exclusivamente com menu degustação de oito tempos e apenas 40 lugares por noite

No sábado, 4, o chef Leonardo Paixão recebeu amigos e convidados no Glouton para o teste de reabertura e inauguração do menu degustação de oito etapas. A experiência vai além de simplesmente comer: começa no aconchego do carpete vermelho e todo o requinte da nova decoração do salão.

Depois flui com os garçons em ternos impecáveis declamando os pratos um a um, servidos nas cerâmicas desenhadas pelo Léo Paixão e desenvolvidas pela Léa Cerâmica em exclusividade para o Glouton. Repleto de mineiridades, os “gloutões” poderão vivenciar a colheita de uma falsa jabuticaba no pé em plena mesa, além de devorar ovos em seu ninho. Traços da gastronomia molecular estão presentes aliadas às técnicas francesas que são base da cozinha do chef Léo Paixão.

Servido o drink de melancia, tem início o espetáculo. Três snacks chegam em uma porcelana que imita um pedaço de pedra. A clássica mil folhas de mandioca continua brilhando, só que dessa vez com creme de surubim defumado e flor de funcho. A melancia aparece, também, envolvida de gergelim preto, enguia e capuchinha. Cortado em formato de flor, o palmito vem com zabaione de cebolinha e caviar de azeitona preta. As sobras do palmito são aproveitadas para o recheio do pastel do Nicolau.

Ingredientes simples como pepino, tomate e melão foram transformados em uma sublime sopa fria. Em uma combinação perfeita de sabores Léo Paixão elaborou um gaspacho de tomates e pimentões amarelos com sorbet de pepino ao perfume de hortelã, melão rei e cantalupo, extremamente



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

refrescante.

Intitulado de “Ovos de passarinho em seu ninho”, eis que chega à mesa a explicação sensorial do que seria o umami, quinto sentido do paladar que significa “saboroso”. Os ovos de codorna são cozidos em baixa temperatura, à 65 graus Celsius, curados em shoyu, Mirin, missô e para que pareçam que estão com a aquela casca pintadinha, entra o maçarico para finalizar a obra de arte. Servidos dentro de uma casinha de cerâmica, os ovinhos repousam sobre um ninho comestível de massa filo, regado com um dashi de katsubushi e shitake seco defumado na casa.

É chegada a hora do camarão, o maior deles, um baita camarão Tigre fresco pescado em Santos, comprado diretamente com o pescador. Para acompanhar, ravióli de foie gras, conhaque e bisque ao poivre, uma potência de sabores.

Frango com quiabo é um dos pratos mais mineiros que temos. No Glouton ele é servido em versão contemporânea. Sementes de quiabos maiores viram caviar e os menores são cortados em fatias para decorar e completar o sabor da galinha d'angola ensopada, naqueles caldos densos

e ricos, feitos com muito colágeno. Embaixo vai endívia grelhada e pipoca de arroz negro. Em cima ainda tem telha de angu e uma das mudanças que o Léo já pensou em incrementar incluir a pele de galinha crocante. No prato ainda vem um biscoito de foi gras com creme de cebola.

Antes da sobremesa vem a parte mais divertida da noite. Inspirado nas criações do El Celler de Can Roca, um bonsai de jabuticaba é colocado na mesa para que você mesmo colha no pé a fruta, que na verdade é um queijo de cabra glaceado com calda de jabuticaba. Mais que mineira, a sobremesa é belo-horizontina, com granita de bala Lalka e aquele beiju que é vendido nas ruas da capital.

Queijadinha, pastel de Belém com doce de leite e biscoito de gengibre com Castanha do Pará integram os petit fours acompanhados de café especial moquilha moído na hora e preparado em prensa francesa.

Após três meses de pesquisas e testes Leonardo Paixão quer aperfeiçoar mais ainda os pratos e pensa em inserir novidades semanalmente.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656