

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Per Lui

MAIS um menu degustação cheio de texturas e sabores recém inaugurado em BH

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Menu degustação é o formato que acho mais interessante para destrinchar o trabalho de um chef de cozinha. Começa com petiscos, passa por pratos principais e termina com sobremesas e docinhos. Fico muito animada quando vejo novidades desse tipo em BH, principalmente quando a experiência é surpreendente, como foi no Per Lui, que acaba de ser inaugurado.

O encontro de dois apaixonados pela gastronomia rendeu ótimos frutos. O médico Victor Hugo já visitou a cozinha de mais de 100 países e sempre sonhou em abrir um restaurante. Já apreciava o trabalho do chef Yves Saliba quando era cliente assíduo nos almoços do A Casa Cozinha Criativa, porém sem ter tido contato pessoalmente.

A amizade entre eles veio do contato médico e paciente em uma ocasião não muito feliz pela internação de Yves devido ao coronavírus. Dias antes de ter alta do hospital, Yves recebeu a notícia do falecimento do seu pai e o nome do restaurante Per Lui, é uma homenagem a ele.

“Cresci dentro desse ramo da gastronomia, na lanchonete da minha mãe, trabalhei em restaurantes estrelados na Itália por oito meses e ao voltar ao Brasil retomei a lanchonete. Em BH chefiar o Topo do Mundo, montei o Da Casa Cozinha Criativa e hoje tenho junto com minha

família o American Day, confeitaria de donuts e cookies”, conta Yves Saliba sobre sua trajetória.

No Per Lui, Victor Hugo faz questão de ir até a mesa e explicar detalhadamente os oito passos do menu degustação de R\$190.

O primeiro tempo tem o nome de cinzas e representa o início do ciclo da vida. Trata-se de um pedaço de mandioca pintada de nero de sépia, a tinta preta da lula, para simular um pedaço de carvão. O sabor de queimado foi dado pelo babaganush, a saborosíssima pasta de berinjela defumada. Ao ser colocado na mesa, vem o charme desse amuse bouche: o garçom acende com um isqueiro um pedacinho de papel entremeadado nas pedras negras, aparece aquela chama que logo se apaga e os comensais são convidados a degustarem o aperitivo com as mãos.

A brincadeira sensorial continua brilhantemente nos snacks, que representam a terra, a água e o sol. Também com as mãos, a primeira bocada vai para os sabores terrosos da tartelete de beterraba com creme de funghi e pó de cogumelos. Na sequência, a esfera de maçã verde explode na boca e o líquido se junta ao peixe branco dentro do delicado cone. Por fim, abrimos a caixinha e sobe uma fumacinha que logo revela a polenta com tomate defumado e geleia de pimentão dentro.



A etapa da sopa mostra a cenoura em diferentes texturas, como purê, farofa e pickles. Ao lado a linda cor vibrante da redução de clorofila contrasta com os tons amarelos do prato, finalizado com pão em forma de espiral.

No desenvolvimento do menu, chega o peixe trilha, que se alimenta de camarão por isso tem um toque do sabor do crustáceo. Perfeitamente acompanhado de espuma de moqueca, farofa de dendê, pururuca de coentro e gelato de banana, esse foi o prato que conquistou todos da mesa.

Chegada a hora da carne vermelha, o chef apresentou o butter age, filé mignon envolto em manteiga e maturado 10 dias com uma excelente demi glace feita dos pés de porco e de galinha. Cubos de deliciosos legumes deixavam o prato cheio de cores

e eu queria o dobro de chuchu, abobora pescoço e beterraba.

Caqui marinado com mel e especiarias junto ao creme inglês de capim limão compunham a pré-sobremesa. Na sobremesa principal, a calda de cupuaçu deu acidez ao mouse de chocolate 70% com a crocante farofa de baru e telha de biscoito amanteigado. Mais um acerto na composição de sabores e texturas.

Para finalizar, o café é servido com pate de fruit de amora, trufa de chocolate com cogumelo e doce de leite de colher com café, tudo bem docinho.

A carta de drinks tem nove opções ao preço único de R\$27 com clássicos como caipirinha, gin tonic, negroni, margarita, moscow mule e outros autorais no qual destaque o “santo que seria” que leva cachaça, vinho do porto branco seco, shrub de abacaxi, limão e refrigerante de gengibre.

O link para reservar essa fantástica experiência está disponível na bio do Instagram @perluibh.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!

31 9 9660-0086

**Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09
Vila da Serra - Nova Lima - MG**

