

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Glouton

DEPOIS da reabertura, o serviço é feito exclusivamente em forma de menu degustação, já está em sua segunda versão e há um projeto de serem servidos os pratos clássicos do restaurante no andar de cima, assinado pela Perrier Jouet

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Ao definir seu processo criativo, o chef Leonardo Paixão dá exemplo do pintor, que pensa numa imagem para sua obra e mistura as tintas para chegar na cor desejada. “Eu imagino um gosto e procuro-o na cozinha, inclusive é a dica que dou para os participantes do Mestre do Sabor.” O primeiro passo é imaginar um gosto e a partir daí combinar ingredientes para elaborar o prato.

“Minha formação é francesa, mas as técnicas que utilizo são do mundo todo, e cada vez mais trago influências orientais para minha culinária. Aplico técnica de cozinha contemporânea, que é universal, mas o objetivo primordial é extrair o máximo possível do sabor dos alimentos”, comenta.

Nesse menu degustação atual há forte presença de técnicas japonesas, assim como as esferificações da cozinha molecular difundida pelo espanhol Ferran Adrià.

Eu poderia passar a noite inteira repetindo cada um dos snacks, um trio de maravilhosidades para se comer com as mãos. O brilho da glace de ameixa envolve um bombom de foie gras, apoiado sobre chips de maçã, decorado com semente de mostarda.

Em cima do fino torresmo de peixe vai zabaione de cebolinha e mini esferas de caviar de azeitona. Ao morder o sequíssimo torresmo de rolo vem o caldo do abacaxi com binado com missô. O que a gente vê de beleza e show de cores nesses pequenos aperitivos explode na boca em perfeito equilíbrio as texturas e sensações de doce, salgado, acidez e crocância. Para harmonizar, o coquetel de jabuticaba, maçã, cereja e espumante.

Para limpar o paladar, esferas de iogurte, manga, sorbet de maçã e coentro, pimentas vermelhas e salsa. A recomendação é explodir a esfera na boca e digo mais, pescar na mesma colher um pouco de cada elemento para sentir a refrescância desse amuse bouche.

Agora é a vez da etapa quentinha. “Há dez anos eu servia sopa de cebola no Glouton e foi por pouco tempo. Era aquela sopa clássica, francesa, com queijo derretido em cima. As pessoas sempre me pedem, principalmente no

frio, e eu não fazia mais, pois era uma receita muito francesa e o objetivo era servir comida mineira no Glouton. Agora resolvemos trazer a sopa de cebola desconstruída junto com friezinho, caso não esteja frio suficiente. Em cima de uma pedra de gelo, vai a cumbuca de vidro duplo para não esfriar a sopa, feita com dashi de chá de casca de cebola, bem translúcido”, explica o chef Léo Paixão ao servir sua criação.

O saborosíssimo caldo, que leva kombu e katsobuchi, cobre pétalas de cebolas confitadas, cerofólio e crocante de queijo. Ao serem misturados, constrói-se o sabor da sopa de cebola, que não é mineira e muito menos francesa, é uma sopa contemporânea com toques orientais. Harmonizou com o tinto brasileiro Pinot Noir Segredos da Adeg, de Monte Belo do Sul.

Léo Paixão é mestre em elevar alimentos que não são considerados nobres, todavia acredita que um menu degustação deve contemplar insumos nobres. E mostrou como a pequena cavaquinho escolhida a dedo por um pescador de Niterói ficou perfeita com creme de milho vermelho, chips de tomate e chuchu. A essa altura a gente só ouvia na mesa expressões como “Hummm”, “Nuuu”, “Que issooo”, “Nooossa!”. E olhos fechados delirantes a cada garfada. Notas adocicadas do Riesling alemão Koehler-Ruprecht Kallstadter harmonizaram com o crustáceo.

Chegada a hora da carne vermelha é preciso escolher entre a emblemática papada de porco do Glouton e a costela de boi, um prato novo, coberto por um falso carvão. Adianto que a briga é boa, e na impossibilidade definir qual é a melhor opção, o chef manda os dois pratos.

A papada de porco com mil folhas de mandioca esteve no Glouton desde a abertura e causou tanto reboliço que foi parar na capa da Folha de São Paulo em fevereiro de 2018 após ser criticada num grupo de restaurantes do facebook em que foi questionado o preço de R\$74 num insumo tão simples.

Em resposta, o chef Léo Paixão deu uma aula de custos envolvidos na alta gastronomia



Léo Paixão: “minha formação é francesa, mas as técnicas que utilizo são do mundo todo” e descreveu todo o demorado e cauteloso processo em se transformar o ordinário em extraordinário.

Já o churrasco de costela de boi com falso carvão e repolho roxo ensopado com especiarias é novidade. Eu já havia provado no Glouton essa alquimia do beiju de beterraba no prato que cobria a paleta de cordeiro. Dessa vez foi adicionado carvão ativado ao beiju, feito a base de clara de ovo, azeite e farinha.

Finiíssimas casquinhas pretas cobrem a costela de boi defumada por três horas e cozida por mais 18 horas no sous vide, como se o suculento pedaço de carne estivesse coberto por carvão. Interessantíssimo o vinho escolhido para essa harmonização com notas de couro e tabaco sem passagem por madeira. O Juan Carrau Cabernet Sauvignon é biodinâmico, vinificado no Cerro Chapéu, divisa do Brasil com Uruguai.

Eis que chega à mesa um algodão doce, representando uma nuvem de gorgonzola

Serra das Antas com pimenta rosa e flores. Surpreendente a etapa do queijo. Antecedeu a sobremesa, elegante com perfeitos caquis gelificados, coco nas texturas sorbet e crumble, chocolate belga Callets Caramelo Gold e menta para completar o frescor.

Fiquei encantada pelas mignardises e o bananal encerrou com chave de ouro o menu. Pintados à mão, trio de bombons tem estampa de casca de banana, cada um mais sensacional que o outro. Ao morder, a fina casquinha se desmancha e revela recheios de caramelo de banana, licor de banana e mel, e banana ao chocolate gold com praliné de amendoim. São servidos com café especial Moka, blend bourbon amarelo Catuai.

O menu degustação em oito tempos precisa ser reservado e custa R\$350 sem bebidas ou R\$535 harmonizado.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

