

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Veuve Clicquot 250 anos

RESTAURANTE do Palácio, comandado pelo Bravo Catering, é o escolhido por Luisa Fonseca para brindar o aniversário da prestigiada marca de champagne ao lado do enólogo François Hautekeur

Em mais um de seus jantares harmonizados, Luisa Fonseca confessa: “Veuve Clicquot sempre foi uma marca muito forte para mim. Foi por onde, há bons anos, comecei a me apaixonar por champagne. E agora ter o privilégio de organizar a festa de 250 anos dessa marca que faz parte da minha história, é muito emocionante e gratificante. Que eu possa continuar ajudando a seguir o legado de Barbe Nicole Ponsardin, mulher que tanto me inspira a nunca desistir dos meus sonhos. Que venham os próximos eventos”.

François Hautekeur destaca que dentre as mais de 20 marcas de vinhos e destilados do grupo LVMH, que integra grifes de luxo como Dom Pérignon, Moët & Chandon, Château Cheval Blanc, Krug e vodka Belvedere, a casa do seu coração é a Veuve Clicquot, onde trabalhou por nove anos e aprecia não só a qualidade do champagne produzido, mas também a história da Maison.

O espetáculo teve início com um coquetel no segundo andar do restaurante do Palácio para um brinde inicial com Veuve Clicquot Yellow Label. Finger foods Bravo escolhidos especialmente para harmonização com champagne rodavam o salão, enquanto desfrutávamos o rótulo mais conhecido da marca e seus toques tostados.

Meu preferido foi o anel de batata com mouse de salmão e folha de ouro. O mini taco de abacate, salsa negra e brotos foi servido em cima de um limão e o tartar de salmão e caviar cítrus sobre tapioca suflada com tinta de lula. Surpreendente a telha de cenoura com kombu braseado, em que alga marinha e tubérculo resultaram em um petisco delicioso.

“Como o foco principal da noite de hoje é a bebida, pensamos em um menu com os diversos tipos de harmonização, seja pela potencialidade, afinidade ou contraste de sabor. A ideia foi brincar com essas paletas todas, então temos sabores doces, salgados, umami, que se misturam para casar com o champagne,” relata o chef André de Melo sobre a construção dos pratos.

Descemos a escadaria do Palácio das Mangabeiras ao som da doce voz de Gabi Mello e o piano de cauda. Nessa segunda etapa três pratos servidos na mesa foram harmonizados com diferentes rótulos de Veuve Clicquot, apresentados pelo enólogo François Hautekeur.

O primeiro prato parecia uma obra de arte com um belo jogo de cores em tons alaranjados dado pelo salmão, pelo pickles e creme de cenoura defumado em desenho espiral. Extremamente macio

e com aspecto cru, o salmão confit passou por cura e forno a baixa temperatura. Chegou em uma textura impressionante em que ao mesmo tempo que não parecia estar cozido, desmanchava na boca. A linda tonalidade da taça servida de Veuve Clicquot Rosé completava o show não só de cores mas principalmente de sabores.

Cada detalhe dos pratos foi especial, sendo que o que mais me emocionou foi o robalo curado ao molho bicolor de mexilhões frescos pela elegância e ao mesmo tempo sabor intenso que se equilibrava perfeitamente com a Extra Brut Extra Old. Esse é um rótulo especial, produzido apenas com vinhos base antigos, com a mesma estrutura em que predomina a Pinot Noir, porém com mais leveza e frescor, para quem aprecia vinhos mais secos. É o meu preferido.

Se tem comemoração de aniversário tem que ter vela e surpreendentemente era feita de chocolate branco com um leve e delicioso mousse dentro com gel de champagne na base, ou seja era comestível. O garçom acendeu na mesa cada vela dessa sobremesa genial para celebrar os 250 anos da Veuve Clicquot. Celebramos, apagamos a vela e brindamos com Veuve Clicquot Demi Sec, repleta de aromas de frutas cristalizadas.

O petit four “Girl with balloon” foi inspirado na obra de arte urbana do britânico Banksy em que uma garotinha estende a mão para pegar seu balão vermelho, que no caso era um bombom de chocolate no mesmo formato de coração.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



FOTOS / Arquivo Pessoal Léa Araújo



Luisa Fonseca e André de Melo



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

