



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

FOTOS MARCOS LEÃO E DIVULGAÇÃO JC

GASTRONOMIA

Alma Chef

Mais que um restaurante, o Alma Chef é uma Casa de Gastronomia. O chef Felipe Rameh lançou vários projetos: “Chefs com Alma”, “Chef Service”, “Cozinha de Jardim”, “Alma Leve”, além de cursos e empório gourmet.

Felipe Rameh estudou gastronomia no Senac de Águas de São Pedro. Estagiou no Vecchio Sogno, de Ivo Faria, no Garcia & Rodrigues (RJ) e no D.O.M (SP), de Alex Atala, onde se tornou responsável pelo menu degustação. Também prestou consultoria no Dalva e Dito, outra casa de Atala, após trabalhar na Europa em restaurante estrelados como o Mugaritz, na Espanha e o Le Chalet de La Forêt na Inglaterra. Em BH trabalhou no extinto ODádiva e hoje também é sócio do Trindade, ao lado de Frederico Trindade.

O “Chefs com Alma” traz a cada mês um chef brasileiro renomado para um jantar do tipo menu degustação elaborado a quatro mãos. Gira em torno de R\$290. Grandes nomes já participaram: Roberta Sudbrack, Thiago Bañares, Daigo Mori-yama e Manu Buffara. Na inauguração, a presença ilustre do chef mais premiado do Brasil: Alex Atala! Estive presente nessa grande noite de dez pratos em que o próprio Alex Atala me serviu seu famoso aligot, uma espécie de purê de batatas com queijos extremamente leve, cremoso e elástico. Para quem quiser experimentar, no cardápio do “Jantar com Alma” o filé com aligot em homenagem ao Restaurante D.O.M - Alex Atala sai por R\$68.

Nos almoços de segunda a sexta o “Chef Service” (R\$47,90 por pessoa com água aromatizada à vontade) funciona no siste-

ma de buffet servido pelos chefs integrantes do restaurante. O cardápio muda toda semana e o cliente tem opção de escolher entre três proteínas, sendo à vontade cinco opções de salada e cinco opções de acompanhamento. O jarret é muito apreciado e vai muito bem com musseline de batata, polenta frita e farinha de morro alto dendê e pimenta. Em uma das minhas visitas acertei na escolha do frango com quiabo!

Aos sábados e domingos, durante o almoço, é servida a chamada “Cozinha de Jardim”. Na parrilla tradicional, seis opções de carnes beef passion cortes tradicionais ou peixe do dia que variam de R\$48 a R\$89. Os acompanhamentos são servidos no formato rodízio, incluídos no preço. Quando estive lá provei o Dourado (R\$67) e meu marido o Chorizo Angus (R\$61), acompanhados de risoto de abobrinha, batatas rústicas e cebolas assadas. A tradicional Paella de frutos agora é servida em um novo formato: o cliente escolhe sua proteína favorita - polvo, badejo, dourado, mexilhões e camarão e recebe na mesa uma paella feita na hora pelo chef.

Se a ideia for somente petiscar, também tem opções à la carte como a coxinha de rabadá (R\$32), o palmito pupunha assado (R\$26) e o alma mini burger trufado (R\$42). Indico todos esses!

O empório gourmet trabalha com os cortes de carnes especiais da Beef Passion, legumes, verduras e brotos orgânicos da Ilma Corrêa, especiarias e chás da Al Bazar, burratas da marca La Buffalina, farinhas 00 da marca italiana Le 5 Stagione, pasta de baunilha natural, linhas de produtos da marca Bragard, além de pães da Cum Panio. Levei para

casa as masalas da AlBazar, feitas para temperar croutons.

A partir do mês de agosto o Alma Chef se torna representante oficial da Wine Brands no estado de Minas Gerais e o empório agora vai trabalhar com rótulos exclusivos da marca que terão preços diferenciados para clientes.

A escola de gastronomia para amadores, de segunda a quinta, oferece uma grade eclética e variados de cursos com a participação de chefs convidados. Os cursos variam de R\$120 até R\$350, estes costumam ser cursos de dois dias com degustação de vinhos e jantar completo incluso.

O “Alma Leve” é o mais novo projeto do Alma Chef e serve pratos orgânicos e naturais seguindo a filosofia de um menu de SPA, com calorias controladas. Em parceria com os chefs Alan Goulart e Clícia Thainna, o diferencial desta gastronomia está na elaboração e preparação das receitas com inserção de pouca gordura, buscando utilizar propriedades mais saudáveis, em quantidades moderadas nas finalizações. O cardápio é composto por duas opções de entrada; duas opções de prato principal e uma sobremesa ao custo de R\$ 69,90 por pessoa (inclui água aromatizada, suco do dia, snacks e chá). Na inauguração degustamos endívias recheadas; gratinado de acelga e shitake com especiarias; brande de bacalhau com legumes orgânicos da Ilma Correa, escondidinho de carne seca com mandioca amarela e sorvete de coco queimado com nitrogênio.

A casa comporta também todos os tipos de eventos: de casamentos a workshops corporativos, batizados, apresentações e lançamentos de novos produtos.



Jarret, opção do “Chef Service”



Frango com quiabo, também no “Chef Service”



Palmito pupunha assado



Alma mini burger trufado



Chorizo Angus



Dourado, servido no “Cozinha de Jardim”

Detalhes

Horários: Segunda a sexta, das 12h às 14:30 e 19h às 0h; sábado das 12h às 17h e 19h às 0h; domingo das 12h às 17h

Capacidade:
 Andar superior - sentados para jantar: 24 no Cook Show, 26 no Empório, 16 na Confraria e 12 na Varanda.

Andar inferior - sentados para jantar: 86.

Manobrista: R\$15 nos finais de semana e de segunda a sexta a partir das 19h
 Inaugurado em junho de 2014
 Rolha: R\$75
 Carta de vinhos: 300 rótulos
 Cartão de crédito: aceita os principais

Chez Dadette Confrarias Gastronômicas do Chef Luca Bahia

O Chef Luca Bahia monta confrarias gastronômicas e também curso de gastronomia francesa, internacional, regional, releituras, técnicas, clássicos, tendências, atualidades e fusão de acordo com a preferência do grupo. A escola Chez Dadette é pioneira nesse segmento e funciona há mais de 40 anos. Informações: lucabahia@hotmail.com, (31) 9686-2194 e 8492-2965.

Cervejaria Colorado

O galpão da Cervejaria Colorado de decoração simples e de muito bom gosto recebe clientes no Jardim Canadá às sextas e sábados com cardápio de petiscos e pratos que variam de acordo com a disponibilidade da casa. Os pães são feitos na hora, na padaria Grano. Ótima pedida para o fim de semana!

Onde?

Alma Chef
 Chef: Felipe Rameh
 Especialidade cozinha de ingredientes
 Endereço: Rua Curitiba, 2081 - Lourdes
 Tel.: (31) 2551-5950

Na web

Site www.almachef.com.br
 Facebook AlmaChefGastronomia
 Instagram Almachef

O VILLA ROBERTI ENTREGA NA SUA CASA.



PEÇA PELA LOJA ON LINE:
VILLAROBERTI.COM.BR
 (31) 2534-7705