

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

## Campagne Restaurante

Macacos é o lugarejo perfeito para quem quer fugir do agito da cidade grande. É um vilarejo cheio de restaurantes, pousadas, trilhas e muito verde! E o melhor é que desde outubro do ano passado abriu um restaurante especial, de alta gastronomia, comandado pelo chef Rafael Tocchetto e sua esposa Gizelle Tocchetto, exímia anfitriã.

Rafael Tocchetto é formado em gastronomia e passou por diversas cozinhas de renome em BH, como O Dádiva, Divino e Au Bon Vivant, além de ter adquirido experiência também no D.O.M., do chef Alex Atala, em São Paulo. No Campagne, Rafael elaborou um cardápio enxuto, mas que oferece opções diversificadas. Os pratos são baseados na culinária contemporânea com toques brasileiros e bastante influência da gastronomia francesa. O carinho e o cuidado são perceptíveis nos componentes preparados pelas mãos do próprio chef de forma artesanal no restaurante como a terrine de campagne, o confit de cebola, o pickles de figo turco, o presunto de pato, o patê de foie, a mostarda e linguiça da casa. Essas iguarias podem inclusive ser levadas para casa.

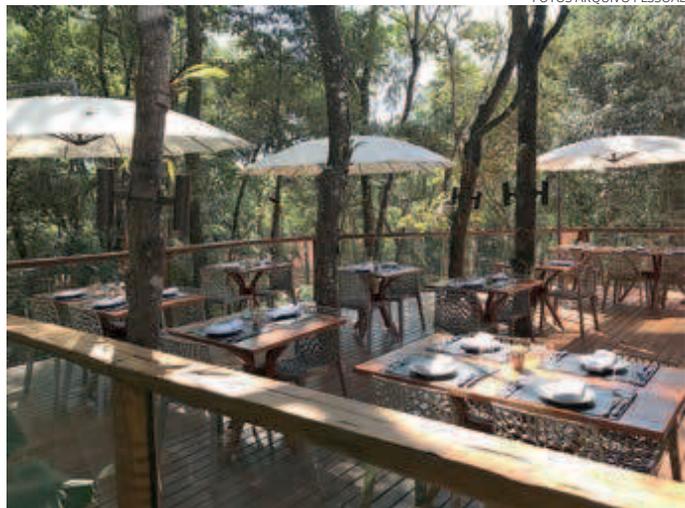
Seis entradas fazem parte do cardápio. A terrine de campagne, um clássico da charcutaria francesa, é preparada com carne suína e especiarias, acompanhada de mostarda da casa, confit de cebola e pickles de figo turco (R\$27). O patê de figado de aves também vem acompanhado de confit de cebola e cornichon (R\$25). O coração de palmito pupunha vem assado e batido com manteiga, acompanhado de presunto de pato curado e azeite defumado (R\$37), das entradas que mais me surpreenderam. O salmão é defumado na casa com flores de lavanda, mousse de pimenta cambuci e pickles de maçã verde (R\$35), um prato lindo, leve e muito saboroso. Duas entradas que agradam os carnívoros: vinagrete de carne de sol ao perfume de ervas, pimenta de cheiro

e coentro, servida com chips de mandioca (R\$33) e linguiça artesanal levemente defumada com confit de pimentões e mostarda da casa (R\$29). Sugiro compartilhar as entradas antes dos pratos principais, pois cada sabor surpreende. Separe um bom tempo para curtir o restaurante, pois os pratos principais são fartos.

O prato que eu mais gosto no Campagne é o confit de pato com glaze de especiarias (R\$74), que antigamente era servido com ratatouille de legumes brasileiros: chuchu, quiabo, abóbora, abobrinha e banana da terra. Rafael Tocchetto explicou que acompanhado de batatas defumadas tem mais saída, mas eu não me conformo e estou na torcida pela volta do ratatouille. A costela de boi é assada por 12 horas com purê de abóbora e farofa chic chic (R\$72), assim como a barriga de porco, que também é assada lentamente com glaze de catuaba e purê de milho verde (R\$68). Para uma carne mais leve tem a maça de peito magra com gnocchi de mandioca e queijo minas (R\$67). Minha sugestão é regá-la bastante com seu próprio molho de cozimento. Também fazem parte do cardápio o ravioli recheado de camarão (R\$72); bacalhau Gadus Morhua (R\$84) e risoto de carne de sol (R\$64). E não poderia faltar opção vegetariana: gnocchi de mandioca grelhado em manteiga de garrafa servido com molho de queijo canastra (R\$58).

As sobremesas são leves e ficam entre R\$24 e R\$27. Sugiro o crême brûlée de especiarias e frutas cítricas com fina crosta de açúcar queimado e o semifreddo de paçoquinha com caramelo salgado (R\$24).

O Campagne abre somente aos finais de semana e fica repleto de casais, principalmente na varanda, o lugar mais agradável para curtir o frio, tomar um vinho e respirar um ar puro.



### Detalhes

Especialidade: cozinha brasileira contemporânea  
 Horários: sexta-feira: das 19h30 às 23h30 / sábado: das 12h às 23h30 / domingo: das 12h às 17h30  
 Estacionamento próprio.  
 Capacidade: 64 lugares  
 Carta de vinhos: 49 rótulos  
 Taxa de rolha: R\$40  
 Inaugurado em outubro de 2016



### Na web

[campagnerestaurante.com.br](http://campagnerestaurante.com.br)  
[facebook.com/campagnerestaurante](https://www.facebook.com/campagnerestaurante)  
 Instagram: @campagnerestaurante



### Onde

Estrada do Engenho, 1.163 - São Sebastião das Águas Claras (Macacos) - Nova Lima/MG  
 Telefones: (31) 3547-7273 / (31) 99970-1136



### BAR DE GIM NA CASACOR MINAS

Batizado de Ginger, o primeiro bar de gim de BH será inaugurado na Casacor Minas, uma parceria do chef Felipe Rameh, do empresário André Sá Fortes (ex-Meat Me) e do Eduardo Faleiro, diretor de relacionamento da edição mineira da mostra. O gim da casa será produzido em um alambique instalado dentro do próprio bar, que também vai oferecer outros rótulos importados da bebida. Para acompanhar, serão servidas comidinhas do tipo que você pode comer em pé. A Casacor Minas Gerais acontece de 12 de agosto a 17 de setembro de 2017, na Rua Sapucaí, 383 - Floresta.

### WINTER IS IN THE HAUS

Até o dia 11 de agosto, o Haus Munchen vai oferecer pratos novos e releituras de clássicos do menu da casa, inspirados na gastronomia alemã, a preços especiais: terça-feira é dia de filet à Parmegiana (R\$31,90), quarta-feira tem a truta recheada de cogumelos do prato da boa

lembrança (R\$60); quinta-feira é a vez do hambúrguer de linguiça e do cachorro quente com salsicha Frankfurt e chucrute R\$27,90 (cada) e sexta-feira tem o combinado com salsicha de vitela, linguiça caseira, barriga de porco, salada de batata e chucrute R\$39,80. A dica de harmonização nesse inverno é a opção por rótulos mais alcoólicos e escuros, como as Belgian dark strong ale, as Doppelbock, Imperial Stouts e Dry Stouts. Rua Juiz de Fora, 1.257 - Barro Preto.

### 15 ANOS DO PALADINO

O Paladino completa 15 anos com a tradicional feijoada no próximo dia 5, às 13h, uma festa open bar e open food animada por bandas de pop rock, samba e chorinho. Os convites a R\$190 incluem tira-gostos diversos, feijoada completa, doces, cervejas Colorado e Wals, caipivodka, espumante, cachaça, água e refrigerante. Av. Gildo Macedo Lacerda, 300 - Braúnas. (31) 3447-6604.

PRO MO  
 ÇÃO 50%  
 DE DESCONTO  
 NO SEGUNDO PRATO

**parrilla portenha**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promocão válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.