



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

## BENOIT Mathurin foca em vinhos brasileiros para harmonizar com seus pratos de alma francesa

No 11º andar de um dos primeiros prédios modernistas de São Paulo, funciona, desde 2016, o restaurante comandado pelo chef francês Benoit Mathurin. As mesas da varanda com vista para a Praça da República são as mais disputadas, bem agradáveis para um fim de tarde.

Desde a adolescência, Benoit trabalhou em refinados restaurantes de Paris como o estrelado Lasserre e, ao longo de seus 30 anos de carreira, atuou em eventos ao lado de chefs aclamados como Alain Passard, Gérard Passadat e Bertrand Grebaut. Sua cozinha tem base francesa com toques brasileiros e orientais. A carta de vinhos é 100% nacional, sendo boa parte natural e de mínima intervenção de vinícolas referências como Arte da Vinha, Vanessa Medin e Penzo. São cerca de 60 rótulos a partir de R\$130 até R\$299, sendo dez opções servidas em taças de 150ml (R\$39 a R\$45).

Bem refrescante para um dia de verão, o cruado de atum (R\$63) é rodeado por um molho a base de leite de coco e capim limão, decorado com lâminas de rabanete e folhas de beterraba. Típico da culinária chinesa, o wonton é uma trouxinha frita, feita de massa fina e recheio suculento de camarão e frango (R\$67). Caem bem com o Zanella Back Âmbar 2022 (R\$181), um Sauvignon Blanc de vinhedos de altitude, cultivados a 1300 metros na serra Catarinense, Vale do Boava – São Joaquim/SC.

Vinificado com leveduras indígenas, macera 50 dias com as cascas e repousa 12 meses em ânforas de barro.

Em forma de petisco, o croissant serve de base para o delicioso creme de cebola e cogumelos. Por cima entra um mix de folhas frescas regadas por molho rôti, pesto de salsa e lascas de parmesão (R\$68). Harmoniza com um branco estruturado, assim como um tinto leve da uva Pinot Noir. Apreciamos com o Wally Pinot Noir 2023 (R\$219) a partir de uvas plantadas, vinificadas e engarrafadas em Canguçu, Rio Grande do Sul, sem sulfito, sem intervenção e sem filtro.

Ovos e ovas maionese (R\$56) é um clássico da gastronomia de bistrô na França, finalizado com ovas de peixe, croutons e ervas. De difícil harmonização, ficou perfeito com o elegante espumante Mademoiselle Lili Laranja 2022 (R\$299). O blend de Trebbiano Toscano (90%) e Chardonnay (10%) é uma homenagem à filha de Benoit Mathurin, que idealizou o vinho em parceria com os sócios da vinícola Lá Grande Bellezza, localizada em Pinto Bandeira, Rio Grande do Sul.

Não poderia deixar de mencionar que o vinho mineiro Maria Maria Syrah faz parte da criteriosa seleção do chef.

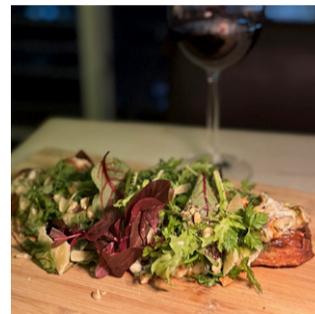
Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)

# Esther Rooftop

FOTOS / Léa Araújo



Wonton de frango com camarão.jpg



Croissant ao creme de cebola e cogumelos



Cruado de atum



Ovos e ovas maionese

7 A 13 DE FEVEREIRO DE 2025

/03 sociedade / CIDADE CONECTA /

## 01/Magmatic Chardonnay 2021

Eduardo Zenker vem da primeira geração de vinhateiros que ousaram vinificar de maneira natural em terras brasileiras. Autodidata, o agricultor estudou e testou mais de 30 castas de uvas que resultaram em mais de 50 tipos de vinhos, registrados em seu livro, "Real-inversa: o Memorial da Arte da Vinha", publicado em 2018.



Magmatic Chardonnay 2021

Destaca ainda os principais pontos da longa caminhada no mundo do vinho de baixa intervenção. Junto com sua esposa Gabriela Schäfer fundaram a Arte da Vinha, que passou por um período turbulento, superado pela paixão em fazer vinhos autênticos e fidedignos aos preceitos da natureza. A vinícola possui 1,2 hectare de vinhedos próprios em Carlos Barbosa na Serra Gaúcha e trabalha em grande parte com uvas de parceiros. Colhida em Monte Alegre dos Campos/RS a Chardonnay fermentado por 20 meses, diretamente em barricas usadas de carvalho francês antes de dar origem ao Magmatic 2022 (R\$220), rótulo natural de destaque na carta do Esther Rooftop. Foram produzidas apenas 530 garrafas, já esgotadas com o produtor. Na vindima de 2023 foram lançadas apenas 250 garrafas, ainda disponíveis no site [artedavinha.com.br](http://artedavinha.com.br) a R\$245.

## 02/Quincho

Em busca de restaurantes com pratos autorais focados em vegetais, não pude deixar de conhecer o Quincho, eleito o melhor Restaurante Vegetariano pelo Prêmio SP Gastronomia 2024, concedido pelos jornais O Globo e Valor Econômico e da Rádio CBN. Adorei começar pela seleção de acepipes a serem escolhidas quatro opções para compor uma porção de 200 gr (R\$52). Claro que optei pelo esca-beche de jiló, ao lado da berinjela japonesa ao molho de missô e gengibre, cogumelo shimeji confitado com nozes pecan e coração de alcachofra em conserva de azeite. Além da queda que tenho por jiló, milho é mais uma iguaria que me cativa. Os outros dois pratos que escolhi retratam o milho deliciosamente de formas diferentes, no bolinho cremoso com queijo taleggio (R\$34) e na canjiquinha de milho crioulo com queijo pecorino, ora pro nobis, bagos de milho verde assado e ovo perfeito (R\$82). A chef Mari Sciotti cativa fornecedores locais e prima por ingredientes de qualidade.



Canjiquinha de milho crioulo do Quincho

## 03/Mata Café by Bachour

Inaugurado recentemente na badalada Rua Oscar Freire, em São Paulo, o Mata Café by Bachour irá funcionar apenas por seis meses nesse endereço. O cardápio tem assinatura do porto-riquenho Antonio Bachour, eleito melhor chef confeitiro em



Mata Café by Bachour

2018, 2019 e 2022. Esse ano Bachour recebeu o prêmio Pastry Innovation Award pela La Liste. Seus lindíssimos e elegantes doces enfeitam a vitrine, declamada com toda simpatia pela Lili. Em forma de laranja, uma fina casca de chocolate branco imita a textura da fruta. Ao ser cortada, revela camadas de mousse de baunilha com laranja, geleia e crèmeux de tangerina e bolo de laranja (R\$55). Desmancha como nuvem na boca. Leveza também marca os croissants em diversos formatos. O Bow Tie Morango e Mascarpone (R\$42) apresenta-se em um belíssimo laço e o de Pistache (R\$46) vem no clássico modelo com listras verdes, foi o meu preferido. A água sem gás é cortesia da casa.