



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

ALAIN Passard manteve três estrelas Michelin ao servir menu degustação exclusivamente vegetal

Na esquina das ruas Varenne e Bourgogne, em Paris, a fachada elegantemente discreta do L'Arpège revela o chef que revolucionou a alta cozinha francesa ao colocar os vegetais no centro de seus pratos. Em 1986, Alain Passard adquiriu o restaurante de seu mentor, Alain Senderens, e no seu primeiro ano conquistou sua primeira estrela no Guia Michelin. A segunda veio no ano seguinte, a terceira em 1996. Hoje, há quase 30 anos, o restaurante mantém suas três estrelas, mesmo após ousar em transformar os vegetais em protagonistas de suas criações a partir de 2001. Além disso, carrega a estrela verde Michelin por suas práticas sustentáveis.

Todos os legumes e verduras utilizados no L'Arpège são colhidos diariamente em suas hortas orgânicas de cultivo 100% natural. Cada terroir foi estudado e testado de forma a constatar em qual tipo de solo alguns vegetais florescem melhor que outros. Cebola, beterraba e nabo são plantados em solos argilosos nos planaltos ocidentais da Normandia. Ao sul de Le Mans o solo é arenoso e propício para aspargos, ervilhas, tomates e cenouras de excelência.

Resíduos naturais como cascas e aparas gerados no restaurante são recolhidos para serem devolvidos às hortas em forma de composto caseiro, ideal para adubar plantas e melhorar a qualidade do solo.

No menu degustação servido durante o almoço

“Colheita Matinal – Valsa em 8 tempos” (240€) apreciamos a essência e a transformação dos vegetais nas mãos do mestre Alain Passard, que explora variadas texturas e combinações. Primeiramente os legumes são apresentados crus, sem molho, apenas com um toque suave de flor de sal. Depois aparecem delicadamente cortados em um consômê e na sequência são servidos em consistência de homus.

Fiquei encantada pela transparência de nabo, fino como uma folha de papel e disposto como se fosse um carpaccio. Aspargos brancos com emulsão de azedinha, fricassê de cebola e ruibarbo, tartare de beterraba, cenouras salteadas figuram como destaques e não meros acompanhamentos no desenrolar de belos pratos. O ruibarbo, talo de sabor ácido e levemente adocicado, aparece mais uma vez em forma de compota na sobremesa e ainda no suco servido ao final.

Bem ao lado do restaurante, Alain Passard exibe sua criatividade em forma de gravuras e desenhos estampados em louças e quadros disponíveis para compra no seu ateliê L'Arrière Cuisine. As ilustrações fazem parte do seu livro de receitas que pode ser adquirido em francês ou inglês (29,50€).

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

01/Au Pied de Cochon

Há lugares que nunca dormem, como a lendária brasserie parisiense em Les Halles, Au pied de Cochon, que só fecha as portas entre 5h e 8h. Inaugurada em 1947, a decoração segue o estilo Belle Époque com lustres imponentes, cadeiras em couro vermelho e mesas com toalhas brancas. Do lado de fora, as mesas ao ar livre são despojadas. Como o nome sugere, a especialidade é o pé de porco, iguaria humilde que se tornou símbolo da cozinha francesa, apreciada tanto por trabalhadores quanto por membros da realeza. Começamos por uma porção de croquete de porco (11,50€). Como exímia apreciadora de todas as partes do suíno, adorei o “Pied de cochon farci façon Périgourdine” (26,50€), que consiste no pé de porco desossado e recheado com foie gras e guarnecido com cogumelos champignons e batatas grenaille. A sopa de cebola também é bem famosa, com uma generosa camada de queijo gratinado por cima (10,50€).



Pied de cochon farci façon Périgourdine

02/Arnaud Nicolas

De raízes profundas na culinária francesa, a charcutaria abrange especialidades regionais únicas como patês, terrines, rillettes, presuntos e salsichas. São produtos feitos de forma artesanal, técnicas que valorizam o sabor e a textura. O jovem charcuteiro Arnaud Nicolas, aos 24 anos, ganhou o título de “Meilleur Ouvrier de France” por sua charcutaria de alto nível. O concurso, organizado a cada três ou quatro anos, é muito exigente e visa promover a excelência artesanal. Na vitrine do seu restaurante da Avenue de La Bourdonnais é possível levar para casa as maravilhosas iguarias, vendidas no quilo. Feito com carne de porco desfiada e cozida em sua própria gordura, o rilette (33€/kg) tem a textura de um patê mais consistente. Já as terrines, são acomodadas em formas retangulares ou redondas. O fromage de tete (32€/kg), feito das partes carnudas da cabeça do porco como bochechas, focinho, língua, é moldado em geleia e temperado com ervas e especiarias. Completamos com uma fatia de foie gras (190€/kg) e rumamos para um piquenique de alto luxo nos jardins Champ de Mars, aos pés da Torre Eiffel. Inesquecível.



Pic Nic aos pés da Torre Eiffel

FOTOS/Léa Araújo



Crudités



Fricassée de carotte



Houmous Pomme de terre et fane de carotte



Transparence de navet



Tartare de betterave au couteau

03/Jacques Selsosse

Em 1980, Anselme Selsosse assumiu a vinícola de seu pai Jacques Selsosse, fundada na década de 1950 em Champagne. Sete hectares de vinhedos próprios de Chardonnay Grand Cru, com cerca de 50 anos de idade, são cultivados de acordo com os princípios biodinâmicos nas vilas de Avize, Cramant e Oger. O solo é enriquecido com composto orgânico visando valorizar o terroir, de forma que as defesas imunológicas das videiras são reforçadas naturalmente pela não utilização de produtos químicos. Selsosse não utiliza leveduras selecionadas durante a fermentação: prefere frutose pura para realizar a dosagem no dégorgement. A acidez natural do vinho é resultado de fertilizantes isentos de potássio mineral e não há filtração. É um produtor que não padroniza o sabor, prefere narrar a história de seus vinhedos. Dois dos vinhos da gama Selsosse, o Substance e o Contraste, são vinificados pelo sistema solera, o mesmo processo usado na produção de Jerez. É um champanhe que oferece profundidade, vivacidade e complexidade incomparáveis. Com envelhecimento prolongado sobre as borras e vinificação meticulosa em barricas de carvalho, os champanhes Jacques Selsosse são famosos por sua viscosidade, pureza e notas oxidativas perfeitamente controladas, assim como por seus aromas irresistíveis de gengibre e maçã. De fato, ao degustar essa maravilha parecia que eu estava mordendo uma suculenta maçã marinada em uma infinidade de sensações. Não é fácil de encontrar, tive o prazer de viver esse sonho que é a Jacques Selsosse Initial Blanc de Blancs (276€) no Sacré Burger, em Reims.



Jacques Selsosse Initial Blanc de Blancs