

Os sabores de Beaune

CAPITAL dos vinhos da Borgonha esbanja charme e culinária local refinada

FOTOS/Léa Araújo

Soul Kitchen

Mathieu Guennal é chef, proprietário, gerente, atendente, sommelier, exerce todas as funções sozinho em seu intimista restaurante de apenas 12 lugares. A culinária regional de alta qualidade com foco em ingredientes locais se mostra em duas opções de menu em três etapas por 33€. O Menu Terroir apresenta receitas tradicionais da Borgonha, como a tarte à l'époisses Berthaut (torta de queijo típico da região), o aclamado boeuf bourguignon (semelhante à carne de panela mineira) com purê de batatas caseiro e o creme de cassis com pain d'épices (pão de mel francês tradicional, típico de Natal, intenso de especiarias como canela, gengibre, cravo, noz-moscada, anis). Já o Menu Versatile é sazonal e muda semanalmente conforme a disponibilidade do mercado e a inspiração do chef. No dia em que estive lá, foi servido um velouté de lentilha com creme de alho assado, croutons e queijo Conté de entrada, a coxa de coelho confitada com repolho e cenouras refogados como principal e para finalizar uma mousse de chocolate amargo com bolo de castanhas. Apreciei esses pratos sublimes com uma taça de crémant de bourgogne (8€), 100% Pinot Noir, do produtor Domaine Bruno Danguin. Localiza-se na sub-região Châtillonnais, conhecida historicamente pela produção de espumante de alta qualidade devido ao seu solo calcário similar ao de Champagne.



Mousse au chocolat noir

L Alentour

Três amigos com vasta experiência internacional: Tatenda Mhende (Zimbábwe), Natasha Watson (Canadá) e Marc Marchetti (França) abriram no centro de Beaune uma proposta descontraída de cozinha moderna e inventiva no estilo “tapas à francesa”, com influência de vários países e pratos sazonais para compartilhar. Começamos pelos saborosos croquetes de tutano e cogumelos com creme defumado (3,50€ cada). O tahine e o alho negro trouxeram potência para couve-flor assada (20€) com sumagre, o “limão do Oriente Médio”. Outro prato com intensidade foi a galette fermentada coberta por um creme de mostarda e parmesão (6€). A seleção de vinhos foca em produtores locais e rótulos orgânicos. Fomos muito felizes na escolha do Beaune Premier Cru Les Tuvilains 2022 (79€) do Domaine Denis Carré. Elaborado a partir de uvas Pinot Noir provenientes de vinhas de 45 anos, envelhece por 15 meses em barricas de carvalho francês. Um vinho muito elegante, de textura sedosa, taninos aveludados e buquê sedutor com nota frutas vermelhas e toques florais.



Beaune Premier Cru Les Tuvilains 2022

Maison du Colombier

Com vista para a Basílica de Notre-Dame, o bar de vinhos funciona em um edifício histórico do século XVI (construído em 1572). A carta de vinhos é o grande destaque, com mais de 4.000 rótulos (uma das maiores da região), incluindo uma vasta seleção de vinhos em taça. Para petiscar há tábuas de frios ibéricos, queijos regionais e tapas que mudam conforme a inspiração do chef. De posse de uma taça de Crémant de Bourgogne Blanc Brut “Les Terroirs” (14€) do produtor Louis Picamelot, pioneiro em lieux-dits na região Côte Chalonnaise, passeamos por diversos queijos franceses: Chevre Fraîs, Raclette Du Jura, Comté, Tomme des Pyrénées, Époisses e Reblochon (15€).



Maison du Colombier

La Table su Square

Famoso pela carta de vinhos, que conta com mais de 2.000 referências, e por sua cozinha de mercado criativa, costuma ser ponto de encontro dos produtores de vinhos. O cardápio muda a cada três semanas. O chef e proprietário Romain Escoffier assumiu em 2009, transformando o que era uma antiga adega em um renomado restaurante bistrônomico. Típico da charcutaria francesa, os rillettes são feitos de carne desfiada, normalmente de porco ou pato. Adorei a versão do rilette de truta com erva-doce (12€). O creme de aspargos brancos com brunoise de aspargos verdes, crumble de carvão e tomilho, finalizado com azeite de manjerição (14€) estava bem elegante. Em época de aspargos, aproveitei para degustar mais uma versão, os selvagens, de hastes finas e sabor intenso, servido como acompanhamento do peixe “lieu jaune” em crosta de amêndoa e castanha de caju ao molho verde de levístico, ervilhas frescas e beterraba defumada (32€). Por 70€ encontramos dois ótimos rótulos 100% Chardonnay, o potente e estruturado Pouilly-Fuissé La Maréchaude 1er Cru e o elegante Rully Blanc La Chaume Jean-Yves Devevey.



Lieu jaune

Le Parisien

Brasserie ideal para apreciar a gastronomia tradicional da Borgonha, a qualquer hora do dia, em uma das praças mais movimentadas de Beaune. Uma das especialidades são os escargots de Bourgogne (9€, 6 unidades). Os caracóis são cozidos em caldo, depois recolocados nas suas conchas originais, cobertos com manteiga de ervas e então são assados no forno até borbulhar. São servidos em pratos especiais com pequenas cavidades, projetados para acomodar as conchas e manter o calor. Com uma mão seguramos a pinça própria para segurar a concha e com a outra mão usa-se um garfo de dois dentes para retirar o escargot. A textura é firme como de um cogumelo e o sabor é terroso. A harmonização clássica é com Chablis (7€ a taça) e vai bem também com tintos leves como Saint-Aubin Rouge (9€ a taça).



Escargots

Fromagerie Alain Hess

parada obrigatória para amantes de queijos de alta qualidade. Atualmente gerida pela quarta geração da família Hess, a loja é famosa por sua vasta seleção de mais de 200 tipos de queijos e por suas criações exclusivas. Levei para casa o queijo de cabra Tour du Montot (43,80€/kg) fabricado na região de Côte-d'Or; o de ovelha Bûche de Brebis (31,90€/kg) de Aveyron e o de vaca Abondance Fermier (35,30€/kg) de Rhône-Alpes. Além dos queijos excepcionais, a loja oferece azeites, vinagres, massas, foie gras de criação própria, caviar, salmão, sardinhas vintage italianas, presunto ibérico de Bellota, chocolates Bonnat, chás Dammann e cafés. Não resisti em trazer uma latinha de sardinha La Perle des Dieux (8,20€) e outra de mexilhões em conserva da Kaviari Paris (5,90€).



Queijos franceses