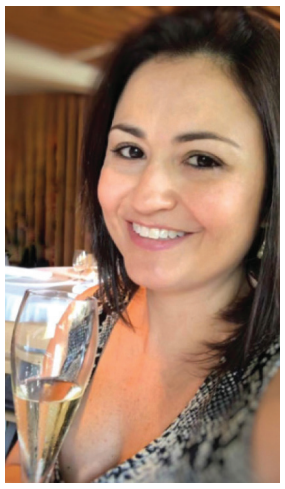

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Per Lui

CHEF YVES SALIBA recebe Ricardo Dornelles em seu restaurante e conta as novidades para o ano que vem

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Inaugurado em abril desse ano, o Per Lui segue firme no formato menu degustação. O intercâmbio entre chefs está sendo um sucesso e o chef Yves Saliba convidou recentemente o Ricardo Dornelles para elaborar um menu a quatro mãos repleto de criatividade.

Ricardo Dornelles foi eleito chef do ano em Porto Alegre em 2021 e 2022, conquistou em 2019 o Bocuse D'or Brasil e foi medalha de ouro na categoria Cozinha do WorldSkills 2015, campeonato mundial de habilidades profissionais. Na capital gaúcha dedica-se a um restaurante de menu degustação autoral recém-inaugurado, além do Firma Bar e o Vianda.

O welcome drink já impressionou de início pela apresentação de um coquetel sólido feito com chantili de cachaça saborizado com maracujá, falso caviar de Aperol e gel de limão siciliano, criado pelo mixologista da casa Cristiano Pontes.

Para começar o menu, empanada suína na manteiga de camarão e pó de sálvia e tarte de iogurte com queijo feta e beterraba, excelentes snacks. Ricardo Dornelles foca no trabalho com vegetais e surpreendeu na textura da "carne de abóbora", em uma espécie de tartar de abóbora curada com gastrique de framboesa e para dar crocância finalizou com semente de abóbora e tuile.

A etapa sopa foi um grande conforto: canjiquinha com ovo perfeito. Em seguida, o peixe mármore foi envolto por abobrinha e regado com creme de leite e óleo de coentro, purê de vatapá e falso caviar de bisque de camarão. Desmanchava no garfo a costela cozida por 12 horas ao denso e saboroso molho charcuterie, acompanhada de mil folhas de batatas inglesa e doce com pó de salsinha.

Na pré-sobremesa, um lindo contraste de cores com o verde do gastrique de limão e matcha e o roxo do sorbet de jabuticaba fermentado, que antecedeu a torta basca de blend de queijos, doce de leite quente cremoso e pó de butiá. Amei o bombom de pão de mel que veio de petit four junto com o biscoito recheado de ganache chocolate branco e coco e nibis de cacau.

A harmonização muito bem narrada pelo sommelier Bruno Oliveira contou com o vinho branco português Pequenos Rebentos da Liber Wines e dois rótulos do mineiro Luiz Porto.

O Per Lui entrará em recesso de 23 de dezembro de 2022 a 9 de janeiro de 2023 e o chef já anuncia que a primeira grande mudança será no formato, que deixa de ser de oito e passará a ser de 10 tempos. Também apostará na base vegetal com bastante leveza, elementos ácidos e fermentados.

"Vamos inovar nos snacks com uma sopa clássica, o gaspacho em esfera molecular com espuma de manjericão e um trio de cannoli 100% monocromático cada, usando beterraba, couve flor e alho poro. Serviremos sashimi de melancia desidratada e infusionada com nori, caviar de teriaki e semente de abóbora, beringela orgânica como prato único ao chantilly de sopa de cebola e grana padano e pela primeira vez um arroz. Escolhemos o Arroz de Altitude Pérola, de produção sustentável e terroir da Serra da Mantiqueira. Fizemos um estudo e plantação de cogumelos raros com o Edu da Casa do Cogumelo e vamos usar o Juba de Leão, shimeji branco, cogumelo castanho e salmão amarelo em um ceviche de cogumelos crus com pinoli e gastrique. Para limpar o paladar vai ter sorbet de kiwi fermentado com iogurte natural e na sobremesa traremos um elemento salgado já que a panacota será infusionada com caldo de pato e capim limão", adianta o chef sobre suas invenções.

O projeto com chefs de outros estados vai permanecer em experiências exclusivas servidas para 34 pessoas. O Per Lui funciona de quarta a sábado de 19h à meia-noite, somente no formato menu degustação e mediante reserva.

Chef Yves Saliba recebe Ricardo Dornelles no Per Lui

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br