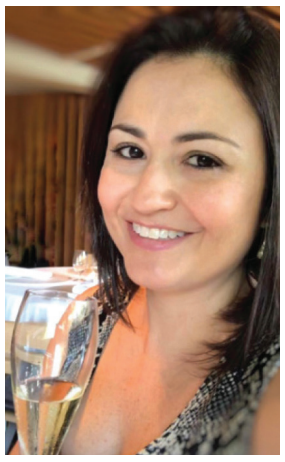

DEGUSTATIVIDADE

—

Léa Araújo

Villeon

RESTAURANTE primordialmente franco-italiano, mas que passeia por sabores do mundo, sempre em busca de renovações

FOTOS / Léa Araújo

Felipe Leão começou sua carreira aos 18 anos no curso de hotelaria e turismo. Estagiou no Othon Palace e Pichita Lanna Buffet por cinco anos. "Meus pais sempre me incentivaram e diziam: melhor você ser um ótimo cozinheiro do que um péssimo advogado. Se é a profissão que você quer seguir vá em frente. Isso foi há 25 anos, uma época em que não se apostava muito na profissão de chef de cozinha," desabafa.

Em busca de aprimorar sua formação no berço da alta gastronomia, desembarcou na França para uma imersão no curso de três anos da respeitada escola pública Ecole Gregoire-Ferrandi, que na época oferecia 14 vagas para 800 candidatos, a maioria franceses. Durante os estudos adquiriu experiência no The Winstub e La Table d'Olivier Nasti na Alsacia, onde fez parte da conquista da segunda estrela Michelin do restaurante. Em Paris trabalhou no Laurent com o chef Alain Pegouret e na cidade de Laguiole completou seu sonho em comandar as panelas do três estrelas Michelin do chef Michel Bras.

Após seis anos na França retornou ao Brasil como chef do Pichita Lanna. Junto com os sócios Cantídio Lanna e Massimo Battaglini esteve à frente do Evo Buffet em Brasília e após 10 anos na chefia de buffets resolveu abrir seu restaurante.

O Villeon foi planejado no meio da pandemia, enquanto Felipe entregava refeições cuidadosamente elaboradas em casa. O restaurante tem a cara de uma vila italiana, projetada pelo arquiteto Cristiano Sá Motta e abriu as portas em dezembro de 2021. Felipe Leão usa em seus pratos técnicas francesas para executar receitas com ingredientes locais e influências internacionais.

O perfume que exalava dos camarões salteados em óleo de baunilha brasileira já havia me conquistado e, ao provar, delirei com a mescla de sabores cítricos do molho de tamarindo com leite de coco e o adocicado do gnocchi de banana da terra e castanha de caju. Um prato com toque tailandês de muitas sensações (R$126).

A costela bovina desfiada e prensada estava desmanchando, coberta de uma maravilhosa camada de requeijão moreno da Fazenda Santa Rita, acompanhada risoto de milho branco e folhas de agrião (R$95).

Chef Felipe Leão

Mas antes dos principais provamos ótimos petiscos que contrastam o doce com o salgado. O croc de queijo canastra meia cura é mais leve justamente para deixar aquela cremosidade na mordida e por cima vai caramelo salgado de doce de leite (R$36). Na costelinha de porco com polenta de queijo coalho frita, rega-se o melado de cana do Sr. Aparecido de Felício dos Santos/MG (R$48).

Em uma lata de extrato de tomate Elefante chega à mesa o polpettone em seu molho picante e fonduta de queijo, daqueles ideais para se mergulhar um pãozinho (R$45).

Às quartas-feiras, faz sucesso o "Menu du Jour", com entrada, prato principal e sobremesa, por R$108.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

Costela bovina em crosta de requeijão moreno e risoto de milho branco com agrião

Costelinha de porco com polenta de queijo coalho frita

Camarões em óleo de baunilha brasileira, tamarindo, leite de coco e gnocchi de banana da terra

Crocante de queijo canastra

01 / Prêmio Cumbucca de Gastronomia

FOTO / JP Lima

Rafael Rocha é o curador do Prêmio Cumbucca

Cinquenta categorias, que incluem melhor chef mulher, ícone de BH, estufa, fora da rota e PF, serão premiadas com o voto do público somado ao júri especializado formado por 30 nomes que frequentam a cena gastronômica de BH, entre personalidades, jornalistas, influenciadores e formadores de opinião, em sigilo até a noite da premiação. Mais de 700 estabelecimentos foram mapeados pelo curador do projeto Rafael Rocha, que entregará nas versões impressa e digital o Guia Cumbucca com os "100 lugares que você precisa conhecer em BH". A votação ficará aberta até o dia 24 de outubro, pelo site www.cumbucca.com.br/premio-cumbucca-de-gastronomia, um convite para já elaborar um roteiro de degustação pelos mais diversos tipos de sabores que BH e redondezas oferecem.

02 / Uruguai Wine

Blend de Tannat, Família Dardanelli

Metade das 160 vinícolas uruguaias estão localizadas na região de Canelones. Foi de lá de onde vieram os rótulos da Masterclass Uruguai 2023 apresentada pelos especialistas Beto Duarte e Daniel Peches, com a exceção de apenas um vinho proveniente de Maldonado, da Bodega Garzón, o elegantíssimo Single Vineyard Albariño 2022 (R$318 na World Wine). Untuoso, com notas amanteigadas pela passagem por barricas me remeteu a um leve pequi, porém não se mostrou tão aromático como o Albariño 2023 da Família Deicas (R$122 na Interfood) e suas nuances cítricas que nos levam ao limão siciliano. Destaco os dois brancos para enfatizar que nem só de Tannat vive o Uruguai. Mas é claro que tiveram maravilhosos Tannats como o Pisano RPF 2018 (R$220 na Mistral) de taninos aveludados em 12 meses de carvalho e perfeito equilíbrio tal qual o Blend de Tannat da Família Dardanelli (R$139 na Liber Wines) que mescla três uvas de diferentes vinhedos e tipos de vinificação, com e sem passagem por barricas, sendo uma delas não torradas. Bem interessante também o Marichal Reserve Collection Pinot 2020 (R$109 no Empório do Vinho) em que a Tannat foi cortada com 70% de Pinot Noir resultando em um vinho delicado, macio, fresco, bem fácil de agradar.

03 / Bebedouro Bar e Fogo

Especializado em carnes na parrilla, o Bebedouro inaugurou em abril desse ano e conta com vista privilegiada da igrejinha da Pampulha. O bar é amplo, com mesas ao ar livre e verdes ao redor. Preparos na brasa são sempre bem-vindos e provei picanha com chimichurri (R$52) pernil de cordeiro com molho de hortelã (R$50), fraldinha na mostarda (R$52), mignon com gorgonzola (R$57), tulipa de frango com queijo (R$30) e linguiça caracol (R$30). Nas requisitadas friturinhas tem bolinho de bacalhau (R$45) e batata "adubada" com pulled pork e sour cream (R$45). Suculento e no ponto o cheeseburger de costela com bacon (R$45) caiu bem. Caipirinha 3 Limões: Taiti, Capeta e Galego é sempre uma ótima escolha (R$30). Achei bem interessante a borda de lemon peper do The Tequila Honey Bee (R$35). A fotinha no letreiro Belori Hills não pode faltar.