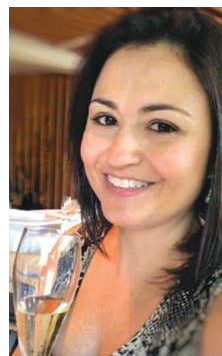


/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

AGRICULTURA local elevada ao status de alta culinária



Uma antiga estação de trem em Gyé-sur-Seine, na região de Champagne, foi transformada em restaurante farm-to-table, que aborda uma filosofia alimentar sustentável de forma a conectar produtores e consumidores, reduzindo a distância entre a colheita e o prato. A horta orgânica de mais de um hectare localiza-se a poucos metros da cozinha. A fazenda “El Rincon de Piedras”, baseia-se nos três princípios da permacultura: cuidado com a terra, cuidado com as pessoas e partilha justa. São cerca de 300 variedades de frutas e verduras, bem como flores e ervas comestíveis. Um galinheiro móvel abriga 20 galinhas que circulam pelas plantações e fornecem ovos. Produtores das redondezas suprem as necessidades do restaurante recomendado pelo Guia Michelin.

O projeto nasceu da amizade de um grupo apaixonado por comida e vinho, formado na década de 2020: o restaurateur americano Juan Sanchez (conhecido por restaurantes parisienses como Semilla e Fish), o fotógrafo Peter Lippmann e os renomados produtores de champanhé Cédric e Emilie Bouchard. O nome é uma homenagem ao “Garde Champêtre” (guarda rural) histórico da cidade, Senhor Droze, uma figura lendária local que protegia o meio ambiente e circulava pelas redondezas.

O chef japonês Kazuya Miyashita cria pratos diariamente, baseados na colheita matinal, a partir de ingredientes de primeira qualidade, provenientes da própria horta ou da região. A gastronomia combina técnicas francesas com sutis influências asiáticas, priorizando ingredientes frescos, carnes, peixes e frutos do mar de origem sustentável.

Aos sábados no horário do almoço é servido um menu degustação de cinco etapas por 55€, com acréscimo de 12€ pela seleção de queijos. Finíssima a tortinha de espinafre com creme fermentado, pinhões e passas curtidas em ratafia, o vinho fortificado produzido na região de Champagne. Mais delicadezas chegam à mesa, como a salinidade da salicórnia que tempera a pescada com mini alface romana e um toque de limão. O frango vem da Fazenda Julien Marty, guarnecido de aspargos verdes tostados. É um produtor que prioriza o bem-estar animal, com foco na alimentação natural, espaço adequado e boas práticas que garantem uma produção de alta qualidade. Muito utilizado na confeitaria francesa, o ruibarbo é um vegetal usado como se fosse fruta em tortas, como o chef elaborou com pão de ló de baunilha e sorvete de iogurte.

Depois do almoço, não deixe de passear pelos jardins e descobrir as maravilhas que ali são cultivadas.

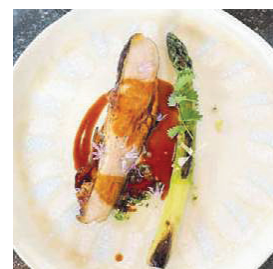
Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Ruibarbo e pão de ló de baunilha



Pescada e salicórnia



Frango Julien Marty e aspargos



Jardins Le Garde Champêtre



Tortinha de espinafre e passas de ratafia



Le Garde Champêtre

01/Famille Moutard

Gerida pela terceira e quarta gerações, a família Moutard cultivava uvas em Buxeuil desde 1742. A empresa expandiu seus negócios de Champagne para incluir vinhos da Borgonha, além de revitalizar uma antiga prática de destilação com a criação da destilaria Moutard-Diligent. Dentre as sete uvas permitidas na região de Champagne, a vinícola se destaca pelo cultivo da Arbane e da Petit Meslier, variedades ancestrais quase extintas. O cuvée especial 100% Arbane (232,50 €) é único e de incomparável finesse, com notas de cravo e aromas de pêssego branco, maçã e marmelo. Já a variedade Petit Meslier tem forte intensidade aromática, lembrando frutas cítricas e chá verde. Localizados na Côte des Bar, os vinhedos são plantados em solos de Kimmeridgiano, formações geológicas ricas em calcário e argila, datadas do período Jurássico, responsáveis por realçar a estrutura e a mineralidade destas uvas. Destaque também para o Ratafia Champenois 6 Cépages (39€), esplêndido vinho licoroso elaborado a partir da mistura de mosto de uvas frescas Arbane, Petit Meslier, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc e aguardente, seguido por um envelhecimento em barricas de carvalho, tradição local com séculos de história. Uma pena que essas preciosidades não chegam no Brasil.



Champagne Moutard

02/Champagne Jeauxaux Robin

Vigneron indépendant de prestígio, inicialmente vendia suas uvas para grandes produtoras de champagne. A partir de 1971 dominaram todo o processo, desde o cultivo das uvas em suas próprias vinhas até a vinificação e comercialização do produto final. Situada em Talus-Saint-Prix, no Vale do Petit Morin, a vinícola é marcada por vinhas de aproximadamente 40 anos de idade, de cultivo biodinâmico em solos únicos compostos por silex (pedra de moagem), o que confere aos vinhos uma assinatura mineral e notas defumadas. Ao contrário das regiões vizinhas, os vinhedos Jeauxaux Robin são dominados pela Pinot Meunier, uma variedade de uva que resiste a geadas tardias e apresenta alto rendimento neste terroir, desenvolvendo um perfil frutado, macio e refrescante. Utilizam prensas clássicas Coquard, incluindo uma tradicional de madeira, método de extração extremamente suave e progressiva do mosto, separando o “cœur” (coração do suco) das frações posteriores, o que resulta em vinhos base puros. Uma adega escavada manualmente nas falésias de giz na propriedade mantém a temperatura constante de 12 graus e hoje armazena o vinho em garrafas por um período entre dois e sete anos antes do dégorgement. Felizmente esses maravilhosos Champagnes são importados pela Anima Vinum com preços que variam de R\$538 a R\$1.249.



Champagne Jeauxaux Robin