



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

EM KAYSERSBERG, Jérôme Jaegle explora o conceito “plant-centered” em seu restaurante estrelado

Na divisa com Alemanha, a Alsácia é uma região encantadora do interior da França com seus charmosos vilarejos que parecem ter saído de contos de fadas. Kaysersberg é uma das vilas mais fofas e já foi escolhida pelos franceses como a preferida do país. É a cidade natal do chef Jérôme Jaegle, onde abriu o restaurante Alchémille há dez anos, ao lado de sua esposa Marie Laure. Em apenas dois anos, após a inauguração, foi premiado com uma estrela Michelin, seguido pela estrela verde em 2020.

Logo na entrada, somos convidados a provar plantas silvestres das redondezas e do próprio jardim, dispostas como um bouquet que decora a bancada da recepção. Folhas e flores de mostarda-dos-campos, alho branco, agastache e hortelã-pimenta já despertam as sensações no caminho para a mesa. O chef catalogou 32 Pancs (plantas alimentícias não convencionais) usadas em seus pratos com seus devidos nomes científicos, sabores e temporada de crescimento. São registros que estão no livreto “sur les sentiers herbaces” –pelos caminhos gramados –, um mimo para levar para casa e conhecer ainda mais sobre os encantos da natureza.

O menu degustação Rehbach (100€) explora a finesse vegetal em cinco passos com o uso de técnicas de fermentação, infusão e maturação. No Alchémille os pratos são transitórios, em harmonia com as estações e o ciclo natural dos ingredientes. Em um primeiro momento, hortaliças como nabo e rabanete são servidos crus, praticamente como brotam na natureza, para serem desfrutados de toda sua crocância. Folhas de oxalis, da família dos trevos e azedinhas, cobrem um cremoso mousse de batata com mini croûton e sal defumado. O forte queijo munster, típico da Alsácia, ganha

suavidade em um creme aerado, acompanhado do pão de fermentação natural, bem quentinho.

Aspargos brancos alsacianos são famosos na região, principalmente pela qualidade. Diferem-se dos verdes pela ausência de clorofila, já que são cultivados embaixo da terra. De sabor delicado, recebeu um toque de hortelã e erva cidreira.

Jérôme Jaegle prioriza fornecedores locais, dentre eles o único pescador profissional em tempo integral no Rio Reno. Jérémy Fuchs defende a pesca sustentável de água doce, que esteve à beira da extinção e hoje é valorizada por grandes chefs. Pescado no Rio Reno, o Bagre foi maturado por 15 dias e servido com uma inusitada salsa preparada com pedacinhos de carne de porco, ervas e alecrim.

O rosbife de vitela ganhou frescor ao lado de folhas selvagens como a lamier, que floresce na primavera em terrenos baldios e ao longo das estradas. Apresenta um leve sabor terroso e lembra cogumelo. Já a mâche, também chamada de alface-de-cordeiro ou alface-de-coelho tem nuances adocicadas, em contraste com a oseille, equivalente à azedinha, com seu toque natural de limão.

Antes da sobremesa vem uma jarra de “eau de plantes”, uma infusão de sete plantas do jardim com gotas de óleo essencial de tanaisie, reconhecida pelo seu caráter digestivo.

Pimprenela, erva aromática com picância e sabor de pepino, entrou em cena para saborizar a mousse de sous bois com calda de chocolate. Ao final, uma fatia do típico bolo alsaciano Kougelhoph encerra o menu.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

Alchémille - Alsácia

FOTOS/Léa Araújo



Kaysersberg – Alsácia



Lamier, veau, mâche et oseille



Romarim, poisson du Rhin, cochon et persil



Menthe, asperge et mélisse



Le jardin du Clos



Mousse de sous bois, chocolat et pimprenelle

01/Rota dos Grandes Vinhos da Alsácia

Ao longo de uma paisagem de vinhedos montanhosos e casinhas que parecem de brinquedo, a Alsácia é uma das regiões mais aclamadas da França, especialmente pela uva Riesling, a rainha da mineralidade. A Famile Hugel et Fils, um dos maiores produtores da Alsácia desde 1639, oferece degustações gratuitas na loja do vilarejo de Riquewihr. Escolhemos o Riesling Grossi Laüe 2014 (52€) para levar na mala e o Riesling Estate 2020 (27,50€) para tomar em um singelo banco de madeira em meio aos vinhedos de Riquewihr. A Hugel exporta 90% de sua produção e chega ao Brasil por meio da World Wine. Outro grande nome referência em qualidade é a Maison Trimbach, fundada em 1626. Para visitar a vinícola em Ribeauville, é recomendado agendar com antecedência. Trouxemos o Riesling Reserve 2022 (23,30€) e o Pinot Noir Cuve 7 2020 (23,30€). A Maison Trimbach é importada no Brasil pela Zahil. Defensor da agricultura biodinâmica desde 1997, Marcel Deiss vinifica absolutamente sem nenhuma intervenção, usa somente leveduras indígenas e não corrige a acidez de seus vinhos. É conhecido pelos seus vinhos “field blends” em que as variedades são cultivadas e vivificadas sem separação, com foco na singularidade do terroir. Em Bergheim, a degustação deve ser reservada e abrange dez rótulos (50€ convertidos em compras). Garimpamos o La Colline Rouge (37€) e o Bulerberg 2020 (65€), dois exemplares que ainda não são oferecidos pela Mistral. Para fechar com chave de ouro a rota dos vinhos, fomos recebidos na Mittnacht Frères, propriedade aos pés da igreja fortificada de Hunawehr. Seus 11 hectares de vinhedos são cultivados sob cuidados biodinâmicos há mais de 20 anos. Dos sete rótulos que degustamos, o Umami Gentil (11,75€) chamou atenção pelo custo benefício. A Liber Wines importa três preciosidades da Mittnacht Frères.



Hugel Estate Riesling 2020

02/Au Vieux Porche - Eguisheim

Recomendado pelo Guia Michelin, o restaurante Au Vieux Porche fica em uma minúscula cidade construída em círculos concêntricos ao redor do Castelo dos Condes de Eguisheim. Em menos de meia hora é possível percorrer por todas as ruínas, rodeadas por casas coloridas e floridas, uma lindeza de lugar! Escolhemos o horário do almoço para provar o Menu Tradition (38€), composto por duas opções de entrada, prato principal e sobremesa. Os pratos variam sazonalmente de forma a garantir os produtos mais frescos de cada estação. Aspargos brancos alsacianos marcaram presença tanto na entrada com queijo de cabra como na opção com galantine de coelho. Galantine é um tipo de charcutaria semelhante à terrine e moldada em formato circular. Como principal, preferimos o filé de peixe Dorade Royale acompanhado de petit epeautre em comparação ao frango supremo alsaciano com talharim. O típico bolinho Kougelhoph apareceu em forma de sorvete ao Marc de Gewurztraminer, aguardente feita das cascas e sementes que sobram do processo de produção do vinho. Em versão desconstruída, o Fraises Melba, leva sorvete de baunilha, morangos chantilly e coulis de framboesa.



Nouilles Filet de Dorade Royale, Petit Epeautre