

GO'WHERE

Gastronomia

12 anos

Páscoa

Os pratos santos da
Sexta-feira da Paixão

Ovos de chocolate

O teste do sabor

A380

Menu cinco
estrelas
a bordo do
maior avião
do mundo

Degustação às cegas

Os brancos
do Hemisfério Sul



Sabores de Viagem

St. Barth:

CARIBE

com
tempero
francês

Refugiados em Sampa

As delícias
da paz

Especial

Moema,
Campo Belo,
Brooklin

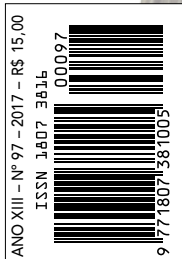
O triângulo
gourmet

André Mifano

Um chef para compartilhar

Depois de um ano estudando o mercado, um dos astros do programa
The Taste Brasil abre uma nova casa, o Lilo – com um menu enxuto, saboroso
e criativo que estimula a experiência de dividir entradas e pratos

JOVENS TALENTOS DA GASTRONOMIA André Sadi e Guilherme Jun Ariê. Aos vencedores, o sucesso



Viagem

Voilà! Tempero francês no Caribe

Estar na exclusiva ilha caribenha de St. Barth é um privilégio. Desfrutar do que a culinária local oferece é como ir à França sem pisar na Europa. Uma combinação de sabores e misturas que só acontece neste paraíso que mescla glamour, luxo e requinte francês com toque de exclusividade

Por Luciano Garcia





A culinária de Saint-Barthélemy, ou Saint-Barth, é uma deliciosa combinação de temperos caribenhos com a sofisticação da França.

Não é à toa que esta pequena ilha é considerada o epicentro gastronômico do Caribe, roteiro indispensável para quem curte a alta culinária francesa. St. Barth está a pouco mais de 3 horas de viagem de Miami, mas pode ser alcançada também via Panamá, com uma escala em St. Marteen.



Ponto de encontro de famosos e milionários, como **Beyoncé**, **Leonardo di Caprio**, **Gisele Bündchen** e **Cristiano Ronaldo**, a ilha faz parte das Antilhas Francesas e está entre os lugares mais requintados do mundo. Na foto, o restaurante **Mango** no **Hotel Christopher**, um dos mais exclusivos da ilha.



A comida crioule

é conhecida pelas surpresas que proporciona ao paladar. Esta culinária, é marcada pela união de temperos caribenhos e técnicas da Espanha e França. Nesta mistura, já acontecem outras influências internacionais, com temperos indianos, ingleses, holandeses e africanos.

Ilha francesa por excelência, a gastronomia de St. Barth é considerada como uma arte com seus menus ricos e variados.

Os chefs mais estrelados do mundo já passaram pelos seus famosos festivais gastronômicos. Muitos fizeram de St. Barth seu porto seguro para criações que agradam aos mais exigentes paladares. Para quem quer se deixar levar pelas surpresas culinárias da ilha, o roteiro gourmet reserva mais de 70 restaurantes: a maioria sob o comando de um chef francês.





A ilha promove anualmente um dos mais sofisticados festivais gastronômicos do mundo, o St. Barth Gourmet Festival, um seleto encontro entre renomados chefs convidados e chefs residentes dos luxuosos hotéis da ilha. São quatro dias de evento e a ideia é oferecer aos turistas a oportunidade de experimentar as criações mais exclusivas, com os restaurantes parceiros oferecendo um menu de quatro ou oito pratos.

Abaixo, Chef William Girard e Chef Guy Martin



Filé de garoupa assada harmonizada com purê de acelga e mix de pepino e manga: sabor e leveza na medida certa, criação do Chef Guy Martin do Le Grand Véfour de Paris



Viagem

Bon appetit



Instalado dentro de um jardim maravilhoso, o **Le Tamarin** faz uma releitura da cozinha contemporânea com um toque caribenho. Para os dias quentes de verão é uma ótima pedida.



Quando o italiano **Fabrizio Bianconi** resolveu criar o **L'Isola**, tinha em mente recriar os sabores e aromas de sua querida Roma. Este autêntico restaurante se tornou um dos símbolos de St. Barth.



Imperdível também é o restaurante do hotel **Cheval Blanc**, com aperitivos inigualáveis, peixes frescos todos os dias, carta de vinhos franceses bem completa e as melhores sobremesas que você poderá experimentar. Destaque para o croque-monsieur de trufas negras e o cheesecake da casa, uma receita secreta que é o trunfo deste pé na areia bem sofisticado.



Para conhecer um pouco da culinária local, a parada obrigatória é o aconchegante **Eddy's**, restaurante predileto do ator Tom Hanks, habitué da ilha.



Já o aconchegante e requintado **Bonito**, do chef **Laurent Cantineaux**, fica no alto de uma pequena colina, com vista incrível para o porto de Gustavia, a capital. Mesmo à luz de velas, com um clima intimista, ele é bastante animado. O ambiente é puro charme durante o dia ou à noite!





"O Saint-Barth Gourmet Festival é um grande sucesso porque temos aqui um painel de chefs estrelados. Sabemos que a gastronomia francesa em St. Barth é muito apreciada e é um imenso prazer apoiar o festival na qualidade de patrono."

conta **Christian Le Squer**, Chef do Hotel **Four Seasons Georges V**, em Paris, que soma três estrelas no Guia Michelin e foi o anfitrião da última edição.



Criação de Jérôme Banctel no hotel Le Sereno



Entre as iguarias, destaque para o menu concebido pelo renomado chef **Fabien Lefebvre**, convidado do hotel **Le Guanahani**, que iniciou com gaspacho de abacate, seguido de atum vermelho marinado com minivegetais (foto), pernas de rã, piccata de polvo, lagosta com suco de frutas e terminou com carré de cordeiro ao caviar.



Desafio dos Chefs:

Laurent Cantineaux e Christian Le Squer

realizaram uma disputa culinária criativa no restaurante Bonito durante o festival



Atum vermelho marinado com minivegetais do Chef Fabien Lefebvre

Ela é um alento aos paladares mais exigentes. "Para nós é muito interessante participar de um evento como esse. Isso permite mostrar a nossa cozinha aos estrangeiros ou mesmo para os franceses que não vão necessariamente à nossa região", afirma Lefebvre, que comanda a cozinha do estrelado **L'Octopus**, em Béziers, sul da França.



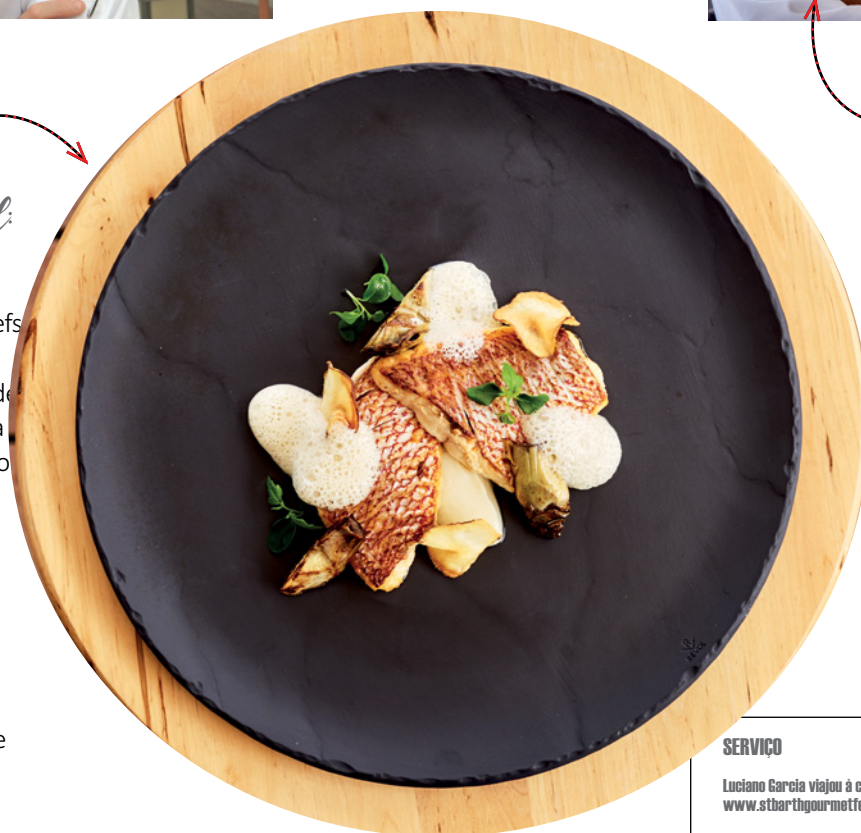
Destaque também para as criações do chef residente **Jean Baptiste Piard**, no restaurante **The Taino**, dentro do hotel cinco estrelas **Christopher**. Para ele, bons produtos, muito bem preparados, são a fórmula do sucesso de sua cozinha, inspirada em suas viagens e experiências culturais ao redor do mundo. Piard incorporou sabores da Polinésia Francesa e do Caribe, o que garante muita personalidade.



Piard e o hotel **Christopher** receberam o chef **Sylvestre Wahid**, duas estrelas Michelin, que já integrou a equipe do aclamado **Alain Ducasse** em Paris e em Nova York. Hoje, Wahid comanda o restaurante gourmet que leva o seu nome dentro do **Hotel Thoumieux**, uma verdadeira lenda parisiense, com mais de um século.

O Saint-Barth Gourmet Festival virou atração anual:

é um encontro imperdível para gourmands do mundo todo. “É uma honra receber esses chefs extremamente talentosos na nossa ilha. O festival é um grande evento que permite confirmar a posição dominante da ilha como um destino turístico imperdível no Caribe, fazendo com que os hóspedes e os habitantes da ilha possam descobrir a alta gastronomia francesa em um ambiente festivo e amigável”, exalta Nils Dufau, Presidente do Comitê Territorial de Turismo de Saint-Barthélemy.



SERVIÇO

Luciano Garcia viajou à convite do St. Barth Gourmet Festival www.stbarthgourmetfestival.com

Há um portal super completo sobre dicas de turismo, acomodações e o que fazer em St. Barth elaborado pela brasileira Jordana Gheler www.conexaodestinos.com

Chefs que participaram do festival:
Arnaud Donckele, 3 estrelas Michelin
Restaurante La Vague d'Or de la Résidence de la Pinède em Saint-Tropez

Bruno Ducet, Restaurantes La Régale de Saint-Honoré La Régale de Conservatoire e La Régale de do 14^e arrondissement em Paris

Guy Martin, 2 estrelas Michelin - Grand Vefour em Paris

Sylvestre Wahid, 1 estrela Michelin - Hotel Thoumieux em Paris

Jérôme Banctel, 2 estrelas Michelin
Restaurante Le Gabriel no La Réserve em Paris

Fabien Lefebvre, 1 estrela Michelin
Restaurante Octopus em Béziers

Christophe Saintagne
Chef au Restaurant Papillon em Paris

Gilles Marchal
Chef pâtissier na Compagnie Générale de Biscuiterie em Paris

Três Chic

Durante o festival, degustei o surpreendente Caviar Ultrêia, marca francesa lançada por Veronique Martin. O grão deste caviar é menos fechado, exala mais aromas e permanece mais tempo na língua. Descobri que as ovas são do esturjão *Acipenser Naccarii*, espécie quase desconhecida, originária dos Pirineus no Mar Mediterrâneo.

