

+GULODICES

+ notícias, lançamentos, curiosidades, depoimentos e o que mais importa no mundo da gastronomia

Os frutos do mar são o destaque no The Taste of St. Barth Gourmet Experience



FESTA À MESA NO CARIBE

EM ST. BARTH, GRANDES CHEFS DO MUNDO PARA UM EXCLUSIVO ENCONTRO GASTRONÔMICO

POR MAURO MARCELO ALVES

Com a participação de Thomas Troigros, Chef do Ano pelo Prêmio Gula 2014 representando o Brasil e com outros importantes nomes da culinária mundial, como os triestrelados pelo Guia Michelin Jean-Georges Vongerichten (restaurante Jean-Georges, no Central Park em Nova York e vários outros) e Matsuo Hideaki,

do Kashiwaya, de Osaka, Japão, a bela ilha de St. Barth, no Caribe, realiza de 30 de outubro a 5 de novembro próximos o festival gastronômico The Taste of St. Barth Gourmet Experience.

Além dos três chefs citados, os convidados poderão participar de jantares preparados por Jérôme

FOTOS DIVULGAÇÃO

GULA 87

O FESTIVAL FAZ PARTE DAS COMEMORAÇÕES DOS 60 ANOS DO GRUPO QUE REÚNE HOTÉIS DE EXCELÊNCIA NAS ÁREAS DE SERVIÇOS E CULINÁRIA



No calor do Caribe, pratos delicados dos grandes chefs internacionais. E os restaurantes da ilha também capricham nas criações

CARANGUEJO ÚNICO

O FAMOSO STONE CRAB TOMA CONTA DOS RESTAURANTES DE NAPLES, NA FLÓRIDA



Quem quiser passar antes pela Flórida antes de ir a St. Barth terá a oportunidade de curtir o Stone Crab Festival na sofisticada cidade de Naples, de 24 a 26 de Outubro. O evento abre a temporada do Florida Stone Crab, espécie de caranguejo encontrada exclusivamente em Paradise Coast. Em dois dias dedicados à iguaria, será possível apreciar em primeira mão o fruto do mar em restaurantes especializados, com muita música, pratos especiais e tours para comer o caranguejo diretamente nos barcos. Esse turismo gastronômico envolve toda a cidade de Naples, dos locais históricos à baía de Tin City e à marina de Port O'Call.

O Stone Crab é fruto de pesca sustentável, iniciada somente a partir de outubro. Os pescadores retiram apenas as patas e o animal é devolvido às águas, onde voltam a crescer. A carne tenra e robusta no tamanho jumbo lembra a textura e o sabor das lagostas. Quem estiver na região poderá acompanhar o trabalho de chefs e barcos gourmet servindo inúmeras variações do caranguejo, incluindo a mais famosa, com molho de mostarda. Além da versão ao natural, os restaurantes também fazem sopas cremosas e raviolis à base da carne do Stone Crab. Entre os restaurantes especializados está o Truluck's Seafood Steak & Crab House e o Pinchers Crab Shack, que têm seus próprios barcos pesqueiros e realizam refeições a bordo. www.stonecrabfestival.org

FOTOS DIVULGAÇÃO

➔ Nutile (Mas-de-Boudan em Nîmes), Amandine Chaignot (Hotel Raphaël em Paris) e Jean-Jacques Noguier (La Ferme de l'Hospital em Bossey) da França, e Daniel Berlin, do restaurante com seu nome em Skåne Tranås, da Suécia.

Destino sofisticado, St. Barth é a capital gastronômica do Caribe, com o inconfundível toque francês em sua gastronomia. Os restaurantes da ilha expressam esse traço cultural e também irão preparar menus especiais para os cinco dias do evento, no almoço. Nos jantares, os chefs convidados cozinharão em duo com seus colegas dos estabelecimentos locais. O festival faz parte das comemorações dos 60 anos do Relais & Châteaux, grupo que reúne hotéis

de excelência nas áreas de serviços e culinária.

Além dos jantares e almoços, diversos eventos para o público estão programados durante os cinco dias do festival. São concursos de cozinha e de pâtisserie na presença de chefs convidados, além de um concurso de barman com a vinda de um profissional famoso da área.

Os hotéis que irão acolher os jantares dos chefs são: Eden Rock, Le Toiny, Cheval Blanc, Isle de France, Guanahani, Le Christopher, Le Sereno e Tom Beach Hôtel. Taste of St. Barths é um evento organizado pelo Comitê territorial de turismo de St-Barthélemy, representado no Brasil pela CCHotels. www.saintbarth-tourisme.com/fr/agenda/taste-st-barth-gourmet-festival