



DIVULGAÇÃO

# O DENDÊ BRASILEIRO NO CARIBE FRANCES

MANU FERRAZ ESTREIA COMO A PRIMEIRA CHEF BRASILEIRA DO ST. BARTH GOURMET FESTIVAL: "A CULINÁRIA CARIBENHA E A BRASILEIRA COMPARTILHAM RAÍZES AFRICANAS PROFUNDAS"

POR SOFIA PATSCH

**H**á experiências gastronômicas que encantam, e há aquelas que deslocam, que tiram o paladar do eixo e o colocam em outra latitude emocional. O St. Barth Gourmet Festival pertence, sem hesitar, ao segundo grupo. No início de novembro, a ilha mais hedonista do Caribe francês troca de pele: entre praias de água turquesa, enseadas silenciosas onde a liberdade é regra e aquele *savoir-faire* francês que permeia tudo, do café da manhã ao último gole de rosé, Saint-Barth se transforma em um palco sensorial absoluto.

É uma semana em que o prazer assume múltiplas camadas: chefs estrelados tomam cozinhas à beira-mar, conversas se estendem sem pressa, o perfume de manteiga quente se mistura ao de baunilha caribenha e o tilintar das taças parece coreografar o próprio ritmo da ilha. Ali, comer não é apenas degustar – é habitar. É sentir o tempo desacelerar entre garfadas.

Foi nesse cenário que conheci o menu de Manu Ferraz, primeira brasileira a ser convidada oficialmente pelo festival. Dona do A Baianeira, restaurante que conquistou São Paulo com sua cozinha afetuosa e autoral, incluindo uma charmosa unidade no Masp, Manu levou para o Caribe a mesma combina-

ção de precisão e brasiliade que se tornou sua assinatura. E, embora eu tenha provado outros menus da programação, o dela se impôs de forma incontornável: não por patriotismo, mas por sabor.

## TUCUPI PRETO E AZEITE DE DENDÊ

No Nikki Beach, onde Manu comandou os almoços de 5 a 8 de novembro ao lado do chef residente Antoine Durand, a cozinha parecia respirar outra frequência. Havia técnica, claro – mas havia também gesto, território, lembrança. "Foi épico e especial", ela me disse, enquanto reposava a taça de rosé sobre a mesa. "Levei comigo não só receitas, mas uma história inteira. A identidade gastronômica do Brasil precisava estar ali."

E estava. Literalmente. Dentro da mala, Manu transportou tucupi preto, feijão-manteiguinha, azeite de dendê e cachaça – ingredientes com a densidade afetiva de um país inteiro. "Eles despertaram surpresa, curiosidade e, principalmente, emoção. Esses sabores carregam memória." A logística da ilha – aonde muitos ingredientes chegam apenas uma vez por semana da França – exigiu precisão e improviso. "Essas travessias tiram a gente do automático. Elas nos obrigam a exercitar a essência da gastronomia: transformar o que se tem em algo bom, verdadeiro."

Mineira de Almenara (perto da divisa com a Bahia), Manu leva no corpo o cruzamento de culturas que define sua cozinha. E foi exatamente esse encontro que criou uma ponte inesperada em Saint-Barth. "A culinária caribenha e a brasileira compartilham raízes africanas profundas. Pimentas, frutas, coco, quiabo, técnicas... Em muitos momentos, percebia que sabores brasileiros eram imediatamente familiares ao público local." Esse reconhecimento silencioso aparecia no salão, entre expressões curiosas, sorrisos, encantamentos. O público – exigente, habituado à gastronomia francesa – parecia absorver cada camada com naturalidade. Entre todos os pratos do menu, um se tornou quase uma assinatura emocional da chef na ilha: a moqueca de ostra com farofa de Minas. "É memória pura. Tem as cores do Brasil, o tempero da minha origem e a textura de quem sabe de onde veio."

Criado em 2013, o St. Barth Gourmet Festival acolhe chefs estrelados como Eugénie Béziat (Ritz Paris), Bea-

Manu Ferraz em ação na cozinha do Nikki Beach ao lado do chef residente Antoine Durand; abaixo, o ambiente do beach club e a moqueca de ostra, um dos pratos do menu criado pela chef mineira para o St. Barth Gourmet Festival



"LEVEI COMIGO NÃO SÓ RECEITAS, MAS UMA HISTÓRIA INTEIRA. A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO BRASIL PRECISAVA ESTAR ALI."  
**MANU FERRAZ**



triz Gonzalez (Neva Cuisine e Coretta, Paris) e Alexandre Koa (Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay, Bordeaux). Entre *beach clubs*, hotéis e restaurantes lendários, o festival é um laboratório onde tradições francesas, latinas, mediterrâneas e caribenhas se cruzam. Este ano, porém, algo mudou: o Brasil entrou para a conversa. "Cozinhar nessa interseção – França, Caribe, Brasil – foi mergulhar em uma dualidade deliciosa. Volto com mais técnica, mais sensibilidade e ainda mais certeza de que a gastronomia brasileira precisa ocupar o lugar que merece no mundo."



## ST. BARTH: O QUE HÁ DE MAIS QUENTE NA ILHA

A ilha que abrigou o festival gastronômico tem algo de magnético: um equilíbrio raro entre sofisticação e simplicidade, hedonismo e natureza, elegância e pés descalços. E justamente por isso exige um olhar atento – há uma St. Barth óbvia, de vitrines luxuosas e *beach clubs* corridos, e outra mais íntima, quase secreta, que só aparece quando você vive seus dias sem pressa. Foi o que aproveitei para fazer nesta viagem.

Entre os destaques, começo pelo Le Barthélemy Hotel & Spa, na baía de Grand Cul-de-Sac – um semicírculo perfeito de águas rasas, calmas e transparentes, um berçário natural de tartarugas marinhas. Foi ali que me hospedei pela primeira vez: pé na areia, com uma suíte que se abria para um mar de 50 tons de azul. Acordar e mergulhar entre dezenas de tartarugas, ainda com o sol nascendo atrás das colinas, é uma das experiências que deslocam qualquer referência de beleza possível. Com interiores assinados por Sybille de Margerie, o hotel une herança parisiense chic e leveza caribenha – luxo silencioso, sem esforço, sem pose.



DIVULGAÇÃO



Meu segundo hotel foi o Gyp Sea Hotel, nas colinas de Colombier. Ali, a ilha aparece em outra perspectiva: a vista ampla, entre palmeiras e jardins tropicais, é de tirar o fôlego. Não é pé na areia; é um refúgio elevado, íntimo, que mistura décor *plantation* com uma estética *boho-chic* irresistível – conchas, rattan, bambu, peças vintage e explosões de cor. No Gyp Sea Beach Club, em St. Jean – vizinha ao famoso aeroporto onde jatinhos pousam diante dos olhos dos banhistas –, a vibração muda: colchões à beira-d'água, snorkel, paddleboard, gamão na sombra, um Coconut Bar que serve drinques no coco e um novo bar de crudos ultrafrescos. É o tipo de lugar onde as horas escorrem sem que você perceba.

À mesa, dois clássicos justificam sua longevidade. O Tamarin, escondido em um jardim tropical tomado por palmeiras centenárias, é quase um cenário cinematográfico. Lanternas, mesas românticas, tartarugas passeando entre bananeiras e ylang-ylang. O chef Jérôme Lebeau apresenta uma cozinha delicada, generosa e criativa, cruzando *terroir* francês com exotismo caribenho em pratos que parecem ter sido moldados pela ilha. Já o Bonito, de frente para a baía de Gustavia, preserva desde 2009 seu charme de casa de praia elegante. Coquetéis impecáveis, atmosfera acolhedora e a cozinha autoral de Laurent Cantineaux – influenciada por sua década na Venezuela – resultam em ceviches, tiraditos e pratos marinhos que já se tornaram uma assinatura local.



Nas compras, St. Barth brinca com contrastes. Ao lado das ultraluxuosas Hermès, Louis Vuitton e Chanel, surgem endereços que capturam o espírito criativo da ilha. A Clic, presente em Nova York e nos Hamptons, reúne fotografia, arte, moda e décor com uma curadoria afiada que reflete essa mistura de estética global com alma de destino praiano sofisticado. A Capuccino, marca francesa artesanal, entrega peças *boho-chic* feitas à mão no sul da França – leves, fluidas e perfeitas para vestir a ilha. Já a Bijoux de la Mer, de Maryvonne, transforma pérolas e conchas em joias que carregam a poesia do oceano. Vestir uma delas é vestir St. Barth.

E, quando a noite chega, ela quase sempre termina no Le Café, o nightclub que se tornou parte da rotina da viagem. A banda residente não só embala os visitantes como, em uma dessas noites, entregou versões em português para celebrar os brasileiros que estavam por lá. Foi o lembrete perfeito de que St. Barth, apesar do glamour internacional, continua sendo uma ilha calorosa, que recebe com charme, humor e música. Um raro equilíbrio entre sofisticação e simplicidade, hedonismo e natureza, elegância e areia nos pés. Uma ilha que, década após década, continua ditando seu próprio dialeto de luxo. •

