

Lindos jardins da Alsácia

(parte 1)

Jornada enogastronômica de 20 brasileiros na região mais alemã da França

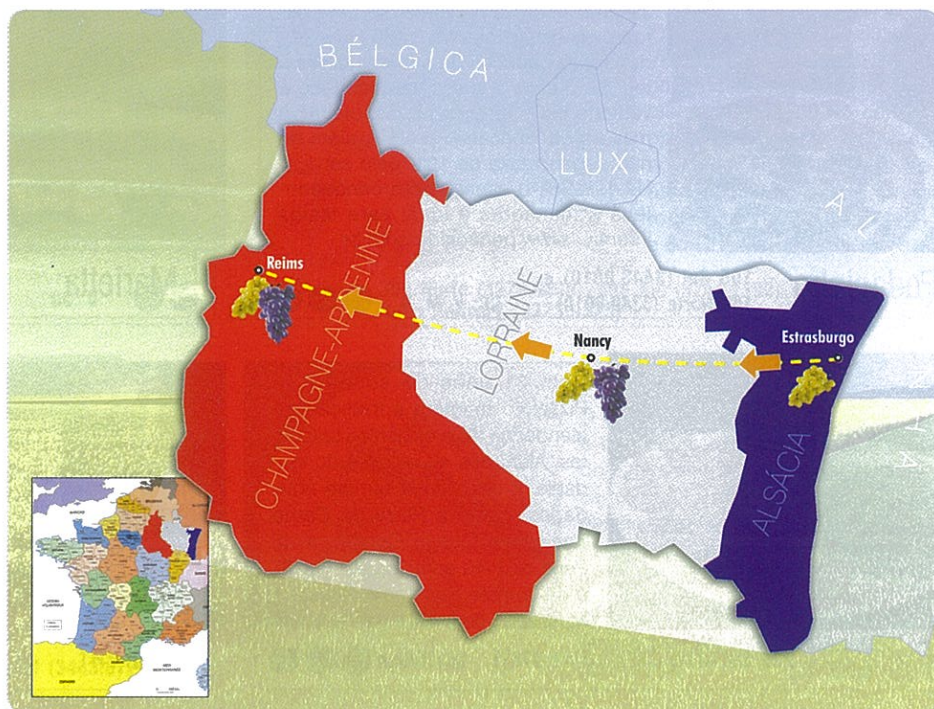
MASUMI OTA YIDA

Um deleite para o paladar e o olfato, um sonho para a visão e o intelecto. Graças ao impecável planejamento e à perfeita organização dos guias bilíngües Christian Coüesmes, Patrick Montanéra e Elie Montanéra, nosso passeio de 14 dias pelo norte da França vai ficar gravado nos corações e mentes do grupo.

Tudo começou num domingo chuvoso, 20 de agosto, quando quebramos a tranquilidade do hall do Hôtel Beaucour, em Estrasburgo, capital da Alsácia. Antigos companheiros de viagem (esta é a terceira promovida pelo *Club du Taste-Vin*), juntamente com



Encontro com o chef Valère Dioschet



os novos participantes, expressavam sua alegria entusiasticamente.

Estrasburgo, 457km a leste de Paris, é considerada a encruzilhada da Europa, seja por via rodoviária, fluvial, aérea ou ferroviária. Sede do Conselho da Europa desde 1949 e do Parlamento Europeu, tem uma população de 400 mil habitantes. Dois estilos arquitetônicos distintos – o moderno e o medieval – se acotovelam entre as águas do Rio Ill, em cujas margens estende-se o bairro dos Tanneurs (curtidores de peles), casas medievais com suas estruturas em madeira (*maisons à colombage*) e coloridos gerânios nas janelas.

A VISÃO DA IMPONENTE Catedral de Notre-Dame, em estilo gótico flamboyant e com seus vitrais coloridos, nos deixa perplexos diante de tanta beleza. Foi construída com argila rosa dos Vosges – as montanhas que formam uma barreira entre a Lorraine e a Alsácia. A princípio cidade alemã, Estrasburgo mudou de nacionalidade três vezes, voltando a ser francesa em 1944, quando foi libertada pelo general Leclerc. Lá, em 1792, Rouget

de L'Isle compôs o Canto de Guerra do Exército do Reno, *A Marselhesa*.

À noite, tivemos nosso primeiro compromisso gastronômico na *Maison Kammerzell*, construída em 1427 ao lado da Catedral. Numa sala reservada, nos deliciamos com a comida típica da região, em porções mais do que generosas: torta de cebola e salada, chucrute à moda de Estrasburgo com vários tipos de carnes e embutidos, queijos e uma sobremesa parecida com ovos nevados (*Ile flottante*), tudo isso regado a um excelente Gewurztraminer e um Riesling Cuvée Louis à Barr. Ao sairmos, para surpresa geral, começava um espetáculo de som e luz na fachada da Catedral, que, disse Christian jocosamente, teria sido “encomendado por eles”.

A Alsácia é uma das poucas regiões vinícolas do mundo onde se produz quase que somente vinhos brancos, que se destacam dos de outras regiões. As uvas mais importantes são Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner, Pinot Gris, Muscat, Pinot Noir e Pinot Blanc. São vinhos brancos, secos, encorpados,



com um traço distinto de acidez. Há também o vinho elaborado com uvas de colheita tardia (*vendange tardive*), que proporciona uma riqueza de aromas e sabores especiais, e o Crémant d'Alsace, o espumante fabricado do mesmo modo que o champanhe.

21/8 – Para variar, visitamos as Brasseries Kronenbourg, fabricantes de cerveja desde 1664. Segundo o guia da fábrica, há registros de consumo da bebida desde 7000 a 5000 AC, pelos sumérios, que viviam na região onde hoje é o Irã. Há, na cervejaria, uma estátua dedicada a Gambrinus, o rei da cerveja. Em sua fabricação entram água, malte, lúpulo e levedo. A de fermentação baixa (5 a 10°) é mais clara, a fermentada a 15 e 25° é a escura. Depois, a alegria tomou conta do grupo, que provou mais de 20 tipos de cerveja: mais clara, mais fraca, média, mais amarga, mais escura.

O TRAJETO FOI FEITO num *tramway*, espécie de bonde bem moderno. É um meio de transporte macio, rápido, sem a poluição dos túneis dos metrô e muito utilizado hoje nas grandes cidades européias. Durante os trajetos, Patrick, Christian e Elie davam-nos todas as informações sobre os lugares visitados.

Fomos almoçar no *L'Ami Schutz*, típico restaurante-cervejaria, no bairro antigo, onde comemos deliciosas carnes ao estilo alsaciano. Em seguida, caminhamos pela Petite France, bairro medieval cujos encantos desfilavam diante de nossos olhos. Visitamos a igreja St. Thomas, catedral protestante, e o Musée Alsacien, fundado em 1902, que guarda as tradições regionais: profissões,

Na *Maison Kammerzell*, o prato típico da Alsácia



vestuários, utensílios, móveis, artesanato, comida típica e carruagens.

Para terminar nossa longa jornada, fomos jantar no *Le Pont aux Chats*, restaurante *clean* cujo chef, Valère Dioschet, propõe aos comensais uma *cuisine* despojada, que, com poucos ingredientes, confere excelente sabor aos pratos. Ele foi chef do *Westermann*, único restaurante três estrelas de Estrasburgo, durante 15 anos.

22/8 – Começamos o dia caminhando até uma feira de livros na Praça Gutenberg, cujo homenageado inventou a tipografia nessa cidade, em 1440.

Interessante foi o almoço no *Zum Strissel*, que em 1385 foi criado como “bar à vins” para os operários que trabalhavam na construção da Catedral. Nosso almoço constou de quiche, kassler e salada de batata, em quantidades copiosas, acompanhado de bons vinhos regionais, como o Pinot Auxerrois, do Domaine Maurice Schoech.

Não pôde faltar um bom programa de turista: passeio de barco pelos canais da cidade. Apreciamos lindas casas medievais, muitas flores em janelas, jardins, parques, pontes e a grande eclusa. Depois de um lauto almoço, um bom cochilo no barco.

Como o lado gastronômico não pode ficar esquecido, lá foi o grupo do *Club du Taste-Vin* jantar em alto estilo no *Le Crocodile*, de Monique e Emile Jung, restaurante duas estrelas. No hall havia um enorme crocodilo empalhado. Numa sala reservada, começamos com um Riesling 1999, Josmeyer. Três entradas: sorvete de limão com hortelã; consomé de tomate e pepino; tomate batido sobre guacamole com uma fatia de sardinha marinada. Segundo vinho: Tokay Pinot Gris, 1994, Heimbouurg. Filé de peixe com uma polenta cremosa. Prato principal: Suprême de galinha d'angola com fígado de ganso. Folheado com queijo Munster, saboroso queijo típico da região.



Casa medieval com gerânios nas janelas

Sobremesa: gratinado de ruibarbo com banana. Café e docinhos maravilhosos. O nosso grupo é tratado com muito respeito e estima, e, como de costume, o chef veio conversar com nossos guias. Falamos para Christian e Patrick: “Vocês se superaram com a escolha de hoje”. E hoje é sempre.

Nossa estada em Estrasburgo foi fechada com chave de ouro.

Louis XIV, o Rei Sol, disse que a Alsácia era um lindo jardim. E ainda é. Viajando pelas estradas – impecáveis, por sinal – vimos enormes plantações de milho, lúpulo e uvas cobrindo montanhas e vales. O maciço dos Vosges bloqueia as nuvens que vêm do Atlântico, fazendo com que a região seja muito seca. A Alsácia situa-se numa planície entre os Vosges e a Floresta Negra; o Rio Reno fica a 19 km para leste. Os melhores vinhedos são voltados para o Sul, porque recebem mais sol, o que é indispensável.

(Nossa próxima parada: Marlenheim, a entrada da Rota dos Vinhos)

Maison Kammerzell

- 16, place de la Cathédrale, Strasbourg
- **L'Ami Schutz**
- 1, Ponts Couverts, Strasbourg
- **Le Pont aux Chats**
- 42, rue de la Krutenau, Strasbourg



Na rota dos vinhos (parte 2)

Na segunda etapa de sua viagem pela Alsácia, grupo brasileiro experimenta aromas e sabores inesquecíveis



Brinde aos visitantes brasileiros, na vinícola de Aline e Rémy Simon, em St. Hippolyte

MASUMI OTA YIDA

Seguimos pela Alsácia e, na porta de entrada da Rota dos Vinhos, em Marlenheim, paramos numa espécie de monumento às vinícolas, onde vimos parreiras de várias castas de uva. Um dos nossos guias, Elie, que está na França estudando enologia, nos deu explicações detalhadas sobre as castas, o *terroir* e o trabalho diuturno que se tem durante o ano todo, o que justifica o preço de um bom vinho. Na região,

existem o AOC d'Alsace, o AOC d'Alsace Grand Cru e o Crémant d'Alsace. Para falar de vinhas é preciso mencionar o *terroir*: o solo aqui é composto de granito, argila, calcário, xisto, arenito e sedimentos de rochas vulcânicas. Tudo isso, somado ao calor do sol e à pouca umidade, contribui para a qualidade dos grandes vinhos alsacianos.

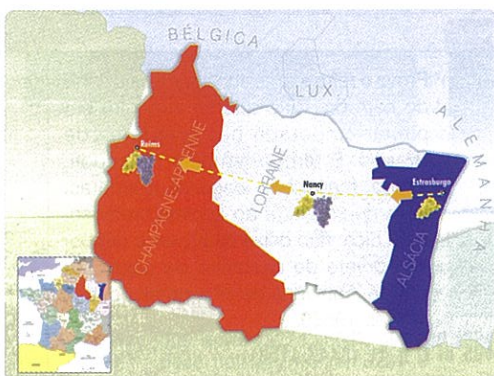
Em St. Hippolyte, visitamos o Domaine Aline et Rémy Simon, o menor da região. O casal e os dois filhos produzem 30 mil garrafas de vinhos. A Sra. Simon disse que não usam inseticida nem produtos químicos, e que o açúcar obtido através do sol é melhor que o da beterraba. Lá foram degustados sete vinhos, de uvas Pinot Blanc, Pinot Gris e Gewurztraminer, sendo o melhor o Tokay Pinot Gris Vendanges Tardives 2001. Todos acompanhados de um buffet variado: pães e patês de *campagne*, frios variados, queijos e doces. Fomos

recepcionados com muita simpatia e dedicação.

Visitamos depois o imponente Castelo de Koenigsbourg, que data do século XII. Do alto de suas muralhas víamos a planície da Alsácia, os Vosges e a Floresta Negra

O DESTINO SEGUINTE foi a cidade de Türkheim, onde nos hospedamos no Hôtel des Deux Clefs, de 1540. Dentro da cidade medieval, cercada por ruínas de fortificações, há ruelas estreitas, com casas e jardins floridos. Sua população é de apenas quatro mil habitantes. Nós, que tínhamos caminhado pelas ruas de Estrasburgo, às 7 da manhã, passamos a fazê-lo no meio dos canteiros de parreiras. Uma experiência maravilhosa.

25/8 – Em Ribeauvillé, uma visita à grande Maison Trimbach, que desde 1626 vem passando de pai para filho. Com 30 hectares de vinhedos, eles



produzem 1.200.000 garrafas/ano, sendo que 80% são exportados. Seus vinhos são consumidos nos melhores restaurantes da França. Toda a produção, antes de ser comercializada, é conservada durante um ano em garrafas, algumas das quais podem ser guardadas por até 20 anos. O Riesling Trimbach tem um *bouquet* frutado delicado e uma acidez equilibrada. O Riesling Reserve é mais completo, mais frutado e de mais longa guarda. O Riesling é recomendado para especialidades alsacianas, peixes nobres, frutos do mar e carnes brancas. O Gewurztraminer Trimbach – meu preferido – atinge sua perfeição, seco, mas com uma riqueza de sabores e aromas sem igual. Serve-se como aperitivo, com pratos bem temperados e com queijos fortès.

ENTRE UMA DEGUSTAÇÃO e outra, um passeio turístico. Nosso ônibus partiu para Riquewihr, considerada a mais bonita cidade da Rota dos Vinhos Alsacianos. Tinha sido propriedade dos Condes de Wurtemberg até a Revolução Francesa, e hoje mantém suas muralhas, ruelas de paralelepípedos e casas medievais. Na volta, fomos ao Parque das Cegonhas. Na Alsácia, é comum vermos muitas casas com um ninho no telhado.

Em Turkheim, divertimo-nos no passeio atrás do Vigia da Noite (Veilleur de Nuit). Vestido de preto, ele anda por todas as ruas da cidade, seguido pelos moradores e turistas, pára em cada esquina e canta uma canção num dialeto arcaico incompreensível. Essa tradição veio do tempo em que ocorriam incêndios nos vilarejos.

26/8 – Em termos de importância, o vinhedo A. Scherer faz parte dos 50 maiores da Alsácia, com uma produção de 350 mil garrafas anuais. Apesar de todos os seus compromissos, o

proprietário e a esposa nos receberam pessoalmente, dando explicações e servindo os vinhos para a degustação. Foram dez tipos, desde um de consumo rápido até uns Grand Crus premiados no Guide Hachette. Meu preferido foi o Gewurztraminer Vendanges Tardives 2001. Degustar dez vinhos de boa qualidade foi uma proeza e tanto.

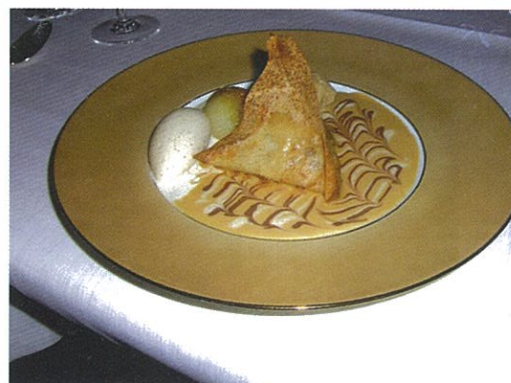
Como atividade cultural, visitamos o Museu Unterlinden, em Colmar, com um acervo enorme e o famoso Tríptico de Issenheim, obra-prima da arte ocidental.

PARA TERMINAR O DIA, um jantar no *Auberge de l'Ill*, três estrelas do Michelin, onde nos ofereceram o aperitivo em mesas no jardim, um Muscat d' Alsace 2003 Lorentz. Na sala, magnificamente decorada, recebemos menu impresso para o *Club du Taste-Vin*. Duas entradas: mousse de alcachofra com camarão e magret de pato. Depois, salada de lagosta, peixe com creme de trufa, vinho Pinot Gris 1999 Barmes Buecher. Filé de cordeiro, batatas perfumadas com azeitonas pretas, Pinot Noir 1997. Queijos variados. Pêras enroladas em massa crocante, sorvete e caramelo. Gewurztraminer Vendange Tardive 1999 Hugel. Um jantar dos deuses, num ambiente requintado!

27/8 – Em Guebwiller, fomos recepcionados pelo dono e presidente do Domaine Schlumberger, um apaixonado pelo Brasil, onde já estive 11 vezes. Ele é proprietário do maior vinhedo da Alsácia, com 140 hectares. O curioso é que suas parreiras são plantadas horizontalmente, para possibilitar a vindima com auxílio de cavalos. A degustação foi feita numa cave construída por seu avô. Saboreamos nove vinhos, de uvas Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris e Gewurztraminer, cada um melhor que o outro. Impossível classificá-los! Nossos sentidos



Filé de cordeiro envolvido em folhas verdes e batatas ao Vale do Munster



Pêra em massa crocante com sorvete de creme e calda de caramelo

apreciaram aromas e sabores variados no Gewurztraminer Cuvée Anne 1998.

Para “descansar”, visitamos um enorme Museu do Automóvel, em Mulhouse. Jantamos em Turkheim, no restaurante *Turenne*, perto do hotel. Como nosso dia não havia terminado, fomos de ônibus para Colmar, para um passeio a pé pela cidade.

28/8 – A 10 km de Turkheim, na cidade de Eguisheim, pequeno vilarejo onde nasceu o Papa Leão IX, o dia começava festivo. Era a Festa dos Vinicultores. Todas as ruas estavam enfeitadas com barracas de artesanato, comida, exposições de arte, bandas de música, grupos folclóricos, muita gente alegre. O ponto alto foi o desfile tradicional, com a Rainha da Festa e distribuição de vinho grátis. Como era um dia livre, o grupo se dispersou pela cidade, até o final da tarde. Assim, despedimo-nos da Alsácia.

(Nossa próxima – e última – parada: a terra do champagne).

- **Auberge de l'Ill**
- 2, rue de Collonges au Mont d' Or, Illhausen
- **Turenne**
- 14, rue de la Grenouillere, Turkheim



Na terra do champanhe

(parte final)

Na etapa final de sua viagem de duas semanas pelo norte da França, grupo de brasileiros chega a Reims

MASUMI OTA YIDA

Atravessamos o Vale do Munster e chegamos a Rasey-Xertigny, onde fomos recebidos pelo fabricante de vinho de ruibarbo Michel Moine. Sua atividade é bem diversificada – cultiva endívias e maçãs, cria gado charolês, faz suco de maçã, empacota batatas – e seu carro-chefe é o vinho de ruibarbo, uma planta com folhas grandes, cujo caule serve para fazer doces, geléias e até vinho. Ele possui nove mil pés dessa planta e produz dois vinhos não espumantes e quatro espumantes, consumidos em grandes restaurantes da França e exportados para o Japão e a Rússia. Degustamos os quatro e apreciamos mais o espumante Salomon Michel Moine 1999. O interessante é que Michel nos esperava com dois repórteres e um fotógrafo do jornal regional, prometendo-nos uma reportagem para o dia seguinte.

Continuando, paramos em Baccarat, cidade da Lorraine, famosa por seus cristais procurados desde a época dos reis e imperadores. Em Nancy, capital da Lorraine, hospedamo-nos no Hôtel Cristal, bem perto da Place Stanislas. Nosso compromisso gastronômico foi no Hôtel de la Reine (homenagem a Marie Leszczynska, esposa de Luís XV). Ao pé da escada, uma placa com o nome do *Club du Taste-Vin* anunciava nosso jantar no Salão do Rei. Presunto cru e confit de



Na Maison Ruinart, fundada em 1729, aprendemos que é possível harmonizar champanhe até com carne vermelha

abobrinha verde, com queijo de cabra fresco. Filé de bacalhau fresco, batatas crocantes e legumes na manteiga. Fondant de chocolate e sorvete de cereja. Café e doces. Vinhos Alsace Grand Cru Dopff 2001 e Gewurztraminer.

Nancy data do século XIII e tem hoje 99 mil habitantes. A praça Stanislas, enorme e em estilo *art nouveau*, foi construída pelo Duque Leszcynski, sogro do Rei da França. O famoso *macaron*, biscoito de amêndoas, foi criado nesta cidade.

30/8 – Cedo, houve uma algazarra enorme, porque conseguimos alguns exemplares do jornal, no qual havia uma reportagem completa sobre nossa visita ao produtor Michel Moine. Compramos

todos os que encontramos e foi pouco.

Degustação na Maison Crochet, em Bulligny. Sua produção compõe-se de brancos, tintos, rosés e licores, em quatro hectares de vinhedo. Degustamos um Mousseux, um Blanc des Blancs, dois tintos e um licor de mirabelles (ameixa amarela). O mousseux é um espumante que não tem AOC (em português, nome de região de origem controlada), ao contrário do Crémant. Foi servido um farto buffet de frios, canapés, queijos, e doces, tudo feito pela mãe e filhas.

Continuando nossas atividades culturais, fomos a Domrémy visitar a casa onde nasceu Joana d'Arc, em 1412. Ao lado, há um pequeno museu, no qual assistimos a um filme sobre sua vida. Uma visita emocionante para quem curte

história. Nosso jantar foi no *L'Excelsior*, uma *brasserie* bem ao estilo *art nouveau*, com menu típico.

31/8 – Ao deixarmos Nancy, passamos na frente da Faculdade de Letras. Fomos para Les Riceys, vilarejo com 1.300 habitantes. Nessa região, vimos parreiras de um metro de altura e cataventos no meio do vinhedo para evitar a geada. Na Maison Jean-Jacques Lamoureux degustamos cinco vinhos: tintos, rosé e espumante.

Seguimos finalmente para Reims, cidade mais importante da Champagne, indo direto à Maison Bruno Paillard, a mais nova das vinícolas da região (desde 1991). Eles só possuem 24 hectares de vinhedos e compram todo o restante para produzir dois milhões de garrafas/ano. Degustamos um Brut e um excelente Rosé feito com 85% de Pinot Noir e 15% de Chardonnay.

Logo após nossa instalação no Hôtel Continental, na rua principal da cidade, jantamos no *Le Vigneron*, restaurante-museu cheio de cartazes e objetos antigos.

1/9 – Christian alugou uma van (eficiência sem par) e nos levou à Maison Pommery, segundo maior grupo da região. A viúva Pommery inaugurou seu *domaine* em estilo elizabetano, em 1878, sobre 120 caves romanas, 30 metros abaixo da terra, ao longo de 18 quilômetros de galerias onde se encontram estocadas 20 milhões de garrafas. Tivemos uma experiência excepcional. Método *champenoise*: prensagem das uvas, primeira fermentação alcoólica, mistura de vários vinhos, adição de açúcar e levedos, segunda fermentação alcoólica a 10 graus, maturação do vinho por longos anos, *remuage* (girar as garrafas), *dégorgement* (congelar o depósito de levedos para retirá-los), aprontar as garrafas depois de alguns meses nas caves. Degustamos um Champagne Brut Royal.

Em Reims, onde vários reis foram coroados, não se pode deixar de visitar a majestosa Catedral Notre-Dame, obra-prima da arquitetura gótica, e as famosas vinícolas produtoras de champanhe. Almoçamos na *Brasserie du Boulingrin* e, para fazer a digestão, visitamos o Palácio de Tau.

À noite, visita e jantar na Maison Ruinart, fundada por Nicolas Ruinart em 1729. Andamos pelas caves de onde os romanos retiraram as pedras para a construção, a 35 metros de profundidade. Vinhos: Ruinart Rosé à l'apéritif, Ruinart Rosé, Ruinart Millésime 1999. Menu: tartare de salmão, torradas; filé ao molho de trufas e batata gratinada; enrolado de pêra e queijo brie, salada de nozes; brochette de maçãs e pêras com sorvete de amêndoas. Aprendemos que é possível comer vários tipos de comidas acompanhados de champanhe, até mesmo carne vermelha.

2/9 – Na cidade de Cramant, fomos à Maison Lancelot-Pienne, empresa familiar há quatro gerações, que fabrica 70 mil garrafas/ano, onde degustamos vários champagnes. Ao passarmos por Hautvillers, vimos o túmulo de Don Perignon. A criação do champanhe se deve a esse monge beneditino, que era mestre de adega da abadia. Seguindo nossa rota, visitamos a Catedral de Laon, na Picardie.

Nossa viagem teve um fecho de ouro na residência de Florence e Michel, amigos de Christian e Patrick. Esperávamos um buffet maravilhoso: ostras, camarões, lagostas, conchas, salmão, frios diversos, queijos, tabule, pastas e tortas. O pai de Florence, Jean-Marie Adam, ex-professor da Aliança Francesa de Brasília, cantou várias músicas. Partimos de Reims, já meio tristes por estarmos finalizando nossa viagem. No caminho, houve uma parada no Outlet de Troyes para quem quisesse. Troyes, cidade medieval de ruas estreitas, com suas casas *à colombage*, data do século XII.

Alguns de nossos companheiros de viagem voltaram para o Brasil, alguns seguiram para outros países, e outros ficaram na França. Na bagagem, a lembrança de dias maravilhosos e nossos agradecimentos a Christian, Patrick e Elie.



Nos domínios da elegante Maison Ruinart



Entrecôte com molho bordelaise do *L'Excelsior*



Terrine doce de maçã ao vinho tinto de Champagne



Filé com essência de trufas do *Le Vigneron*

- **Grand Hôtel de la Reine**
 - 2, Place Stanislas, Nancy
- **L'Excelsior**
 - Place Thiers, Nancy
- **Le Vigneron**
 - Place Paul Janot, Reims
- **Brasserie du Boulingrin**
 - 48, rue de Mars, Reims
- **Maison Ruinart**
 - 4, rue des Crayères, Reims

Aromas e sabores inesquecíveis

Um breve relato da viagem
enogastronômica e cultural ao
sul da França organizada pelo
Club do Taste-Vin de Brasília



POR MASUMI OTTA IIDA

Chegar a Nice e vislumbrar a costa mediterrânea sob um céu azul é como abrir as cortinas para um mundo de cores vibrantes, deixando para trás os dias chuvosos de uma Paris que relutava em receber o tão esperado verão.

Caminhando pelas ruas da Nice Antiga (que foi italiana até 1860), temos a sensação de estar num típico vilarejo da Toscana – ruelas, casarões cor de terracota, igrejas barrocas, praças floridas e feiras ricas em aromas variadíssimos. O Hotel Negresco conserva sua imponência à beira do Promenade des Anglais, famoso calçadão construído pela colônia inglesa da cidade, em 1830.

Na Provence, cuja culinária não dispensa o azeite, provamos vários tipos no Chez Oliviera. O azeite produzido em Nice é adocicado, com ligeiro sabor de amêndoas. Incrível foi a sobremesa, um delicioso Tiramisu regado a azeite de azeitonas de colheita tardia.

Como Nice e Mônaco se acotovelam ao longo do litoral, não faltou um passeio à pérola do Mediterrâneo, com um jantar chiquêrrimo no Hotel Métropole (o prato principal foi um delicioso cordeiro e a sobremesa, divina) e a infalível jogatina no Cassino de Monte Carlo, para os apreciadores das maquininhas vorazes.

Em Pierrefeu, pequeno vilarejo, fomos recebidos pelo proprietário do tradicional Château de l' Aumerade, em plena festa comemorativa do Rosé Cuvée Marie Christine. Esse château, o maior da Provence, produz o melhor Cru Classé da região.

SAINT-TROPEZ É UMA CURTIÇÃO, com sua orla repleta de milionários vindos em seus enormes iates e de turistas do mundo inteiro. Lá saboreamos um inesquecível Aioli, um dos pratos provençais mais conhecidos, composto de maionese de alho e um sortimento de legumes cozidos e peixes ou carnes .

Depois, visitamos uma fábrica da marron glacé, em Collobrières. Em sua fabricação, as castanhas são colhidas em outubro e novembro e cuidadosamente descascadas, cozidas em água e mantidas num xarope durante sete



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Córsega: no Domaine d'Alzipatru, degustação de mais de 20 tipos de vinhos

dias. Finalmente são glaçadas, a fim de conservar o sabor.

De Marseille, atravessamos o Mediterrâneo num ferry-boat rumo à Córsega e acordamos maravilhados com tanta beleza. Desembarcamos em Ajaccio, onde nasceu Napoleão Bonaparte, cuja casa está aberta à visita. A paisagem da ilha é formada por montanhas com picos cobertos de neve, pedras, vegetação rasteira com flores do campo, desfiladeiros profundos, falésias e o majestoso mar azul turquesa.

Neste *terroir* tão diferenciado, cultivam-se várias espécies de uvas, entre elas a Ciacarello, muito comum na ilha. A maior parte dos vinhos da Córsega é consumida lá mesmo, pois os insumos e o transporte para o continente inviabilizam a exportação. Fomos também à única fábrica de cerveja da ilha, produzida a partir de plantas do Cerrado.

No Terra Vecchia, nos surpreendemos com as parreiras ladeando um grande lago de água salgada, onde se criam peixes, mexilhões e ostras. Entre vários vinhos degustados, destacamos o Clos Poggiale 2001, que se assemelha a um Bourgogne.

Em Calvi, nos recepcionaram o prefeito e esposa com embutidos de



Aioli, prato típico, com molho carregado em alho

sabor forte, carnes de cordeiro e javali. A culinária corsa também utiliza todos os tipos de frutos do mar. No Domaine d' Alzipatru, degustamos mais de vinte tipos de vinhos brancos, rosés e tintos de cinco produtores, destacando-se entre eles o Domaine de la Figarelle 2000, Cuvée Prestige. Tivemos um delicioso buffet e nossa passagem foi registrada no jornal do dia seguinte (o Corse Matin).

DE VOLTA À FRANÇA, não faltaram degustações de vinhos do Languedoc em Sète, Béziers e Pinet, todas inesquecíveis. Fantástica foi a degustação das famosas ostras e mexilhões de Bouzigues, em Sète, no local mesmo de sua criação, um lago de água salgada de 7.200 hectares.

Para coroar a viagem, tivemos um lauto jantar no renomado Jardin des Sens, em Montpellier, de propriedade dos irmãos Pourcel, onde nos surpreendemos a cada prato.

De tudo o que vimos – vinhedos, museus, restaurantes, fábricas, mosteiros, praias e montanhas – chegamos à conclusão de que cada viagem é especial.

A visita à fábrica de perfumes Galimard é um capítulo à parte.

Hotel Métropole Monte-Carlo
4, Avenue de la Madone, Mônaco
(377. 93151515)

Château de l' Aumerade

83390 Pierrefeu-du-Var, Provence d'Azur
(04.94138078)

Confiserie Azuréenne

83610 Collobrières, Var (04. 04480720)

Le Jardin des Sens

11, Avenue St. Lazare, Montpellier
(04.94583838)

Domaine Galtier

34490 Murviel les Béziers (04. 67378514)

Pequenos frascos,



EDU BRANQUINHO

Na francesa Galimard, você mesmo é o alquimista

POR MASUMI OTA YIDA

Nossa última viagem ao sul da França, relatada na Roteiro 102, teve uma pausa estratégica para sairmos um pouco do roteiro de degustações enogastrômicas e exercitarmos nosso olfato e nossa criatividade. Foi quando visitamos a Perfumaria Galimard, situada em Grasse, nos Alpes Marítimos, próximo à fronteira com a Itália.

Baseados em Nice, e já familiarizados com as redondezas do nosso hotel, localizado no meio do burburinho gostoso da cidade antiga, partimos cedo para Grasse, conhecida como a capital do perfume justamente por produzir 60% dos frascos comercializados em todo mundo. Enfrentamos uma mudança brusca de temperatura, pois deixamos para trás um dia ensolarado e, ao chegarmos àquela cidade, nos deparamos com um



clima invernal de 10 graus.

Nossa visita, previamente agendada por Christian e Patrick, do Club du Taste-Vin de Brasília, começou com uma verdadeira aula ministrada por uma técnica perfumista que nos acompanhou a todos os setores da fábrica. Ela nos explicou que a base do perfume é 70% natural e o restante é sintético. Os grandes costureiros e perfumistas, por exemplo, encomendam suas bases em Grasse e completam a fabricação de seus perfumes em laboratórios próprios. A base sintética produz um perfume muito pesado, que até provoca dor de cabeça.

Para se fabricar um bom perfume, eles utilizam três tipos de base: *fleuri*, *fruité* e *épicié* (de flores, frutado e de especiarias). Quem faz a base é o *Nez* (nariz), um profissional que tem a rara capacidade de reconhecer mil aromas. Conforme nos disse a técnica, só existem 200 *Nez* no mundo inteiro,

grandes perfumes

sendo 50 na França. Na escola para a formação de perfumistas de Grasse, há somente cinco alunos, que, na prova final, têm de reconhecer 400 tipos de aromas.

Uma curiosidade que muitos do grupo tinham era saber qual a diferença entre *parfum*, *eau de parfum* e *eau de toilette*. E a técnica nos explicou que *parfum* contém 80% de álcool e 20% de essência; *eau de parfum*, 80% de álcool, 12% de essência e 8% de água; e *eau de toilette*, 80% de álcool, 6% de essência e 14% de água. Daí entendemos porque não devemos colocar o *parfum* de manhã.

O álcool utilizado é derivado da uva. Há essências naturais, como as retiradas das flores, e as sintéticas, cuja molécula pode imitar o aroma do chocolate, do caramelo, do alcaçuz etc. Em Grasse, cultivam-se muitas flores: jasmim, rosa, mimosa, madressilva, lavanda etc. Para se ter uma idéia do que é preciso para uma flor transformar-se em perfume francês, basta dizer que um litro de essência de jasmim requer meia tonelada dessas flores, o que custa aproximadamente 1 200 euros. Depois de todas essas explicações técnicas, veio a surpresa. Christian e Patrick tinham feito reservas no *Studio des Fragrances* para uma iniciação à fabricação de perfumes.

Cada um de nós foi convidado a se sentar diante de uma estante com cerca de uma centena de vidrinhos de essências. Recebemos uma folha de papel onde devíamos escrever quais tipos de essência usaríamos e uma proveta onde faríamos as misturas. Os técnicos nos explicavam quais substâncias deveríamos usar para formar *tête*, *coeur* e *fond* (cabeça, coração e fundo) do perfume. O difícil era escolher o tipo de essência que resultaria numa combinação pelo menos razoável, se não interessante. Tínhamos de cheirar



DIVULGAÇÃO

dezenas de vidrinhos para formar a *tête*, outras dezenas para o *coeur* e mais outras para o *fond*, até completarmos 100 ml. Depois de cumprida essa missão, nossos narizes já esgotados nos obrigaram a uma saída breve para respirar ar puro e descansar.

ESCOLHEMOS O FRASCO em que seria colocado nosso perfume: um simples e outro com spray e uma capa de cetim, nada parecido com os frascos dos grandes perfumistas. Aliás, ficou claro por que costumamos pagar caro por perfumes de grife, pois lá estão embutidos o *design* e a qualidade dos vidros, o trabalho do perfumista e, em grande parte, a fama do renomado estilista que dá seu nome ao aroma.

Depois de me esforçar bastante para produzir algo parecido com perfume, até que gostei do meu. Como prefiro os cítricos, baseei-me nos aromas de tangerina, flor de laranjeira, aroma de bosque, ervas, tília, frutas verdes, muguet (flor do campo) e mandarine doce (um tipo de tangerina).


O resultado foi um perfume forte, que só deve ser usado em pouca quantidade.

Cada integrante do grupo escolheu um nome para seu aroma – temos lá, registrado, um perfume personalizado – pois quando quisermos poderemos encomendá-lo. Nossas experiências como perfumistas estão lá catalogadas, juntamente com os perfumes de reis e rainhas, príncipes e princesas, artistas, milionários e de turistas como nós.

O resultado final da aventura: recebemos um “diploma de aluno perfumista”, para alegria geral. Todos, na saída, se perguntavam: “E, aí, como foi? Gostou do seu perfume?” Alguns, e aí me incluo, ficaram satisfeitos, sim, com sua “obra”. Já os outros preferiram, mesmo, deixar essa difícil missão para os profissionais da perfumaria.

● **Parfumerie Galimard**
73, route de Cannes, Moyenne Corniche, N° 7
Grasse (33. 04 93 09 20 00)
Visitas guiadas gratuitas
Studio des Fragrances
Duração aproximada de duas horas
Preço: 35 euros, com o perfume de 100ml
incluído. www.galimard.com

Festa de Babette



A maratona gastronômica de 24 brasilienses, durante duas semanas, pelo Vale do Loire, com seus castelos, igrejas medievais, vinhedos e paisagens idílicas

POR MASUMI OTA YIDA

Hospedados nos arredores de Nantes, na abadia de Villeneuve, uma construção do século XVIII, estávamos prontos para iniciar a tão esperada viagem pelo mundo de sonhos do Vale do Rio Loire. Trata-se de uma região rica em paisagens, que vão desde grutas trogloditas até igrejas medievais, cidades historicamente importantes, vinhedos, florestas, rios e castelos suntuosos.

1º DIA

O tour começou em Nantes, na foz do Rio Loire. Visitamos a Catedral de St. Pierre e St. Paul, que guarda a majestosa tumba do Duque de Bretanha, pai de Anne de Bretanha, rainha da França por duas vezes. Nesse castelo de vários estilos arquitetônicos foi assinado o famoso Édito de Nantes, por Henrique IV. Antes, a cidade era conhecida como a Veneza do Oeste, por seus inúmeros canais, hoje aterrados.

A alegria já tomava conta da turma, que este ano bateu o recorde, com 24 integrantes, incluindo Patrick Montanéra e Christian Coüesmes, do Club Taste-Vin de Brasília. Foi a quinta viagem à França organizada por eles, sendo que apenas cinco pessoas participaram de todas. O almoço no hotel marcou o início da nossa longa “festa de Babette”: trouxinhas de pato, salada com magret de pato defumado, filé de atum e arroz selvagem, queijos e sobremesa de pêssego ao chocolate branco, vinhos Muscadet e Merlot.

À tarde, visitamos o Castelo do Marquês de Goulaine, viticultor, escritor e criador de borboletas, grande admirador do Brasil. Ele e a esposa nos brindaram com um jantar regado a Chardonnay, Muscadet e Vouvray. Seu Chardonnay ganhou o quarto lugar na Inglaterra, entre os 120 melhores *vin de pays*. Fomos recebidos com muito carinho.



Peixe enrolado em tinta de lula, arroz selvagem, legumes e guacamole



Galantine de peixe e caranguejo com legumes



Bola marmorizada de chocolate com cerejas

2º DIA

Um programa *sui generis*: degustação de sal. De charrete, conhecemos uma salina em Guérande de onde se extrai a famosa *fleur de sel de Guérande*, um sal natural. Almoçamos crepes salgados e doces na Crêperie Fleur de Sel, regados a cidra, como é costume na França.

O jantar no Anne de Bretagne, uma estrela do Michelin, foi algo mais. De entrada, sorbet de ostras, seguido de lagostins ao vinagrete e peixe enrolado em tinta de lula, mousse de queijo branco e infusão de pêssego. Destaque para o vinho Fié Gris Vételé, premiado com a Medalha de Ouro. Ficamos maravilhados com o restaurante à beira-mar, com o serviço e a excelente comida.

3º DIA

Visita ao Domaine Serge Saupin,

que vende atualmente três milhões de mudas enxertadas, por causa da filoxera, que ainda existe no solo. Dos seis vinhos degustados, destacamos o Muscadet sur Lie 2004, Château Haye Portelière. Serge nos levou para almoçar no Grill L'Europe. Prato principal: carne grelhada numa lareira. Muito aconchegante!

Continuamos nosso périplo na Maison Cointreau, fábrica enorme e moderníssima, em Barthélemy d'Anjou. O Brasil é o maior fornecedor de cascas de laranja à fábrica, e por isso é o único país que recebe o líquido e o engarrafa. Na degustação de aperitivos, aprovamos a caipirinha de Cointreau, muito apreciada na França. Depois disso tudo, nosso chofer gostou da cantoria no ônibus, de uma alegria contagiante.

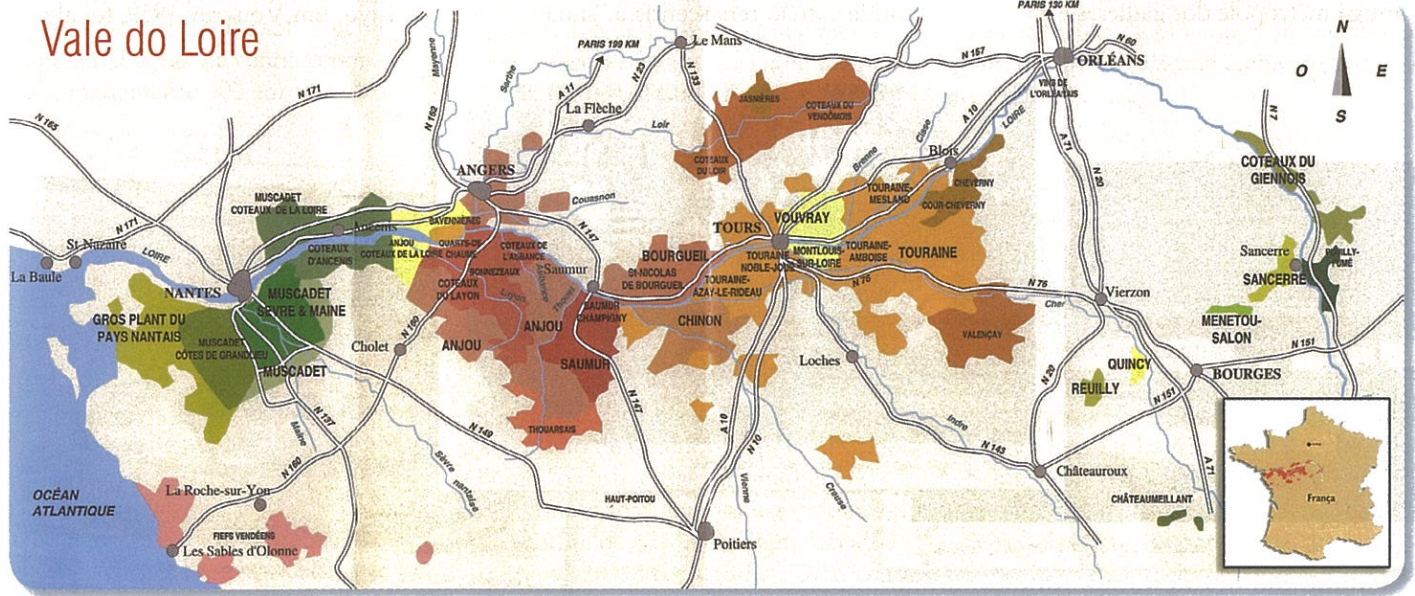
Terminamos nossa jornada no Château de Noirieux, castelo do século XVII, da rede Relais & Châteaux, um

hotel lindíssimo e muito chique, cujo restaurante detém uma estrela do Michelin. O chef nos deliciou com uma galantine de peixe e caranguejo com legumes, pombo assado e batatas, sorvete com crocante de gergelim, queijo Munster e cerejas em compota, bola de chocolate com morango e creme inglês, café e docinhos... nada *light*. Dos três vinhos servidos, vale ressaltar o Crémant de Loire Langlois, brut.

4º DIA

Para amansar a consciência, acordamos às 6h30 – sete pessoas corajosas – para caminhar pelo lindo jardim que cerca o hotel. Iniciamos o roteiro no Le Cadre Noir de Saumur, a famosa Escola Nacional de Equitação, onde assistimos à apresentação de alguns de seus 350 cavalos, que marcham harmoniosamente sob

Vale do Loire



diário de viagem

o chicote de elegantes cavaleiros.

Como é imprescindível a visita a uma gruta troglodita nessa região, fomos almoçar dentro de uma delas, a Champignonière du Saut aux Loups. Especialidades: champignons e carne de porco, tripas e queijo de cabra. Para quem gosta, é um prato cheio. Dentro de longos túneis, nas cavernas, vimos várias espécies de champignons crescendo silenciosamente.

Começamos o dia com os cavalos e fechamos com um passeio de barco pelo Rio Loire, numa embarcação à moda antiga, uma *gabare*, que faz o transporte fluvial. Apreciando um lindo pôr-do-sol, jantamos churrasco de *boudin noir* (espécie de chouriço), *andouillette* (lingüiça de vísceras de porco), vários embutidos, saladas, pães, queijos de cabra e tortas de maçã. Uma bela noite, com muito vinho e risadas.

5º DIA

Antes de chegar a Tours, paramos no vinhedo de Marc Angeli, um curso que se dedica à viticultura orgânica, sem pesticidas e com leveduras naturais, sem nenhuma introdução de produtos químicos. Dos vinhos provados, o Chenin Blanc d' Anjou 2004, vinho seco de uvas maduras, mostrou-se interessante. Seguimos para o almoço no Les Clos des Trois Rois, com pratos regionais como rilette, patê, embutidos, queijos, quiches e muitos vinhos.

Enfim, hospedamo-nos em Tours, antiga metrópole dos gauleses e

romanos, sobrevivente de bombardeios e incêndios. Jantamos na tradicional Brasserie L'Odéon, fundada em 1893. Nosso jantar: salada de rillon (espécie de bacon) e champignons, fricassé de ave ao vinho Montlouis e, de sobremesa, uma linda Île Flottante (parece ovos nevados com creme inglês). Para fazer a digestão, caminhamos pelas ruas e praças, respirando o ar frio da noite. Frio, sim, pois neste verão europeu tivemos temperaturas de 12 a 19 graus todos os dias.

6º DIA

Enfim, fomos premiados com um dia livre, pois ninguém é de ferro. À noite, no Comme Autre Fouée, o prato típico era uma espécie de pão árabe, quentinho, com vários tipos de recheios: presunto, cebola, rilette, salada, feijão branco, queijo de cabra e torta crocante de maçãs. Foram tantas as rodadas de pãezinhos, que o chef preparava em ritmo alucinante, que até perdemos a conta de quanto comemos.

7º DIA

Nossa primeira visita foi a uma fazenda de criação de cabras, onde almoçamos. O interessante é que lá se realizava a festa de um casamento, bem diferente para nós, pois naquele ambiente bucólico chamaram nossa atenção os convidados bem vestidos e a noiva em traje típico oriental. Partimos para o Château de Villandry, último grande castelo renascentista, jamais

habitado por um rei. Sua importância está na beleza dos jardins, na simetria de seus canteiros, no corte dos arbustos e na riqueza da horta e do pomar.

Em Restigné degustamos seis vinhos da Appellation Bourgueil, todos da uva Cabernet Franc. Então, descemos numa caverna antiga onde nos foi servido um jantar rústico, à base de chouriço, lingüiça de vísceras, vários embutidos, pães, melão, queijos de cabra e tortas doces. Uma lareira nos aquecia o corpo, e o vinho a alma.

8º DIA

Foi emocionante ver o castelo de Chinon e pensar que lá Joana d' Arc reconheceu o futuro rei da França, Carlos VII. Fomos, então, ao Domaine Bernard Baudry, cuja especialidade é a agricultura orgânica, com 100% de uvas Cabernet Franc. Entre seis vinhos que acompanharam nosso almoço, o La Croix Boisée, que pode ser guardado por mais de 20 anos, ficou na nossa memória gustativa.

O ponto alto do dia seria a visita ao castelo Azay-le-Rideau, um "diamante de mil facetas", segundo Balzac. Não nos cansamos de apreciar seu estilo gótico e renascentista, com colunas e escadas, arcos e nichos, chaminés e torres, surgindo de dentro da água como uma sílfide.

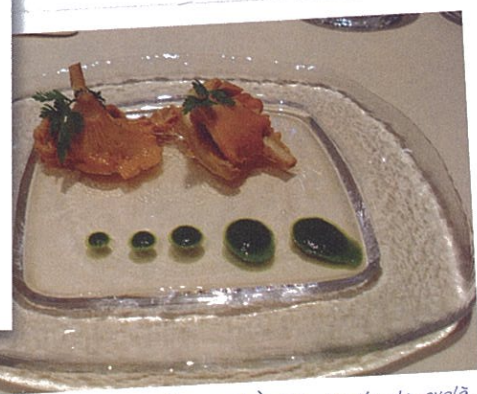
Para coroar nosso dia, um jantar chique no Relais & Châteaux de Jean Bardet, duas estrelas do Michelin. O aperitivo, um Vouvray 1959, foi algo



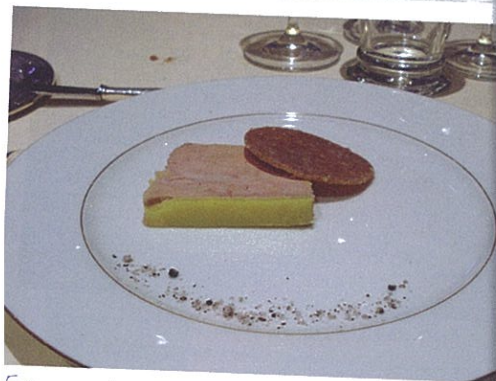
Pôr-do-sol a bordo de uma gabare, barco típico da região.



Nosso grupo no Château de Noirieux.



Salada morna de grolles (cozumes) com azeite de avelã.



Foie gras de pato cozido ao vinho



M. Dusiaux, o tanceiro, fazendo sozinho o barril de carvalho



Um show medieval no Castelo de Amboise

mais para os nossos sentidos, sem falar no menu – salada de girolles (cogumelos), foie gras cozido em Vouvray, consomé de caranguejo, vitela e sobremesas de cereja, sablé (amanteigado) e morango. Um sonho de sabores e aromas fantásticos, para não ser esquecido.

9º DIA

No vinhedo de Philippe Loquineau, com uma cultura totalmente orgânica e duas denominações (Cheverny e Cour Cheverny), degustamos seis vinhos e almoçamos. Entre todos, destaque para o Domaine de la Plante d' Or Cheverny 2006. Enriquecemos nossa cultura sobre vinhos com uma visita a um artesão tanceiro – fabricante de barris de carvalho – e acompanhamos todos os passos de sua difícil e solitária tarefa. Cada barril pode ser vendido por aproximadamente 400 euros.

10º DIA

Começamos o dia com uma visita emocionante ao Domaine Champalou, cuja proprietária nos recebeu com lágrimas nos olhos, porque gostou muito de Brasília e tem boas lembranças daqui. Ela mantém uma foto da igreja Dom Bosco sobre sua escrivaninha. Seus vinhos espumantes, secos e doces, nos animaram a encher mais as nossas malas. Destaco o Cuvée Moilleuse 2003, para acompanhar queijos azuis ou foie gras, e o Le Portail 2004, para peixes ou carnes brancas. O almoço foi

pra ninguém botar defeito, inesquecível a bolinha de queijo de cabra recheada com mel. Todos queriam a receita, mas ficamos sem saber, já que o dono do bufê não estava presente.

Lá se foi nosso ônibus esbanjando alegria, rumo a Amboise, cujo castelo abrigou vários reis, sendo que François I deu-lhe mais fama, por ter abrigado Leonardo da Vinci, num pequeno castelo vizinho, o Clos Lucé. Diz a história que o rei ia conversar com da Vinci frequentemente, durante os três anos em que ele lá viveu. Isso é que é privilégio! Pudemos admirar os protótipos de inventos daquele grande precursor do mundo moderno.

Aquecemos nossos estômagos no L' Auberge de Launay, com canelone de presunto regional e salada, magret de pato com alecrim e legumes, sopa de morangos ao vinho tinto e sorvete de baunilha. Vinhos Domaine de Bessons 2005 e Saumur Champigny 2005. Voltamos ao castelo de Amboise para um show medieval teatralizado sobre a vida na corte de François I. O show foi tão lindo quanto o frio foi congelante.

11º DIA

Acordamos ansiosos pela visita ao castelo de Chenonceau, conhecido como “o castelo das seis mulheres”, das quais a mais famosa é a indomável Catherine de Médicis. Chenonceau é o único castelo construído no meio do

rio, o Cher. Sua longa aléia de plátanos, seus jardins floridos e o castelo em si nos remetem a um passado cheio de histórias e de intrigas.

Depois do almoço no Castelo de Chémery, onde nos serviram uma terrine de salmão, rilette de legumes, ragu de vitelo com arroz branco (que todos comemoraram efusivamente), finalizando com uma gostosa torta de frutas, chegamos a Bourges, cidade que já existia antes da conquista da Gália por César, famosa por sua majestosa catedral e pelo palácio de Jacques Coeur. Descansamos depois do jantar no Le Bourbonnoux, cujo cardápio constou de sardinhas marinadas ao vinagre de cidra, sorvete de alcachofra, rôti de charolês, échalotes confites e crocante de legumes, terrine de queijo de cabra fresco e geléia de pimentão, frangipane gratinée, pain d' épices e creme de flor de laranja.

12º DIA

No Domaine La Moynerie, em Saint-Andelain, é produzido o Pouilly Fumé. Segundo se conta, era um dos quatro fornecedores preferidos por Lady Di. Lá degustamos dez vinhos, alguns com aromas nunca antes sentidos por nós, tais como de pedra de isqueiro ou giz molhado. Muito interessantes, sendo o carro-chefe o La Moynerie. Depois, visitamos a fábrica de porcelana Pillivuyt, que surgiu no século XIX, depois das famosas porcelanas de Vincennes e Limoges.



Auberge du Vigneron, onde nos deliciamos com os Oeufs en meurette



Bochecha de boi com purê de batatas



Château de Villandry e seus belos jardins

O tour gastronômico prosseguiu com o jantar na antiga capela de uma abadia, no L' Abbaye de St.-Ambroix, uma estrela do Michelin, cujo chefe ganhou o Bocuse d' Or. Um menu impecável, com foie gras, filé de peixe ao molho de erva-doce e laranja, queijos e crocante de chocolate e café, regados a um espumante Vouvray, um branco Petit Bourgeois 2005 e Petit Bourgeois Pinot Noir.

13º DIA

Para começar, uma degustação de Sancerre, no Domaine Reverdy Ducroux, adega moderna, impecável. Dos sete vinhos degustados, vale

ressaltar o Beau Roy 2006, o Beau Régard Rosé 2006 e o *blanc* Beau Roy 1997. No almoço, nos deliciamos com *oeufs en meurette* (ovos poché em vinho tinto, prato tradicional da região). Veja receita no box abaixo.

Jantamos no restaurante Jacques Coeur, onde o prato principal nos deixou de queixo caído: um ragu de *joue de boeuf* (bochecha do boi) com purê de batatas. Uma delícia! Fizemos um passeio noturno com várias apresentações de som e luz sobre a história da cidade.

14º DIA

Surpreendemo-nos com o Canal de Briare, uma ponte por onde passam barcos ligando os rios Loire e Sena. Só

vendo para acreditar! Antes de seguir para o aeroporto, em Paris, almoçamos em Montargis, com discursos de despedida e homenagens aos nossos dedicados guias, Patrick e Christian. Ficaremos sonhando com a próxima viagem, em 2008, ao sudoeste da França.

- Abbaye de Villeneuve**
Route de la Roche sur Yon 44840 Les Sorinières (2 40 04 40 25)
- Château de Noireux**
26 Route du Moulin 49125 Briollay (2 41 42 50 05)
- Hotel-Restaurant Anne de Bretagne**
Porte de la Gravette 44770 La Plaine-sur-Mer (2 40 21 54 72)
- Jean Bardet Château Belmont**
57 rue Groison 37100 Tours (2 47 41 41 11)
- L' Abbaye Saint-Ambroix**
Hôtel de Bourbon, Boulevard de la République 18000 Bourges (2 48 70 70 00)
- Domaine Reverdy-Doucroux**
Rue du Pressoir Verdigny 18300 Sancerre
- Champalou Vouvray**
7, rue du Grand-Ormeau 37210 Vouvray

Oeufs en meurette

(ovos poché em vinho tinto, para duas pessoas)



Na véspera, faça um caldo de carne e reserve dois copos. Derreta 100g de bacon picado e cozinhe com uma cenoura e uma cebola picadas, louro, alecrim e salsinha, sem deixar queimar. Adicione meia garrafa de vinho tinto, sal e pimenta a gosto. Deixe ferver e acrescente o caldo de carne e um dente de alho amassado. Cozinhe durante 20 minutos e coe tudo numa peneira. Amasse uma colher de sopa de manteiga com duas colheres de sopa de farinha de trigo e misture ao caldo para engrossá-lo. Em fogo brando, quebre quatro ovos, um a um, sem encostar no fundo da panela (pequena e alta) e deixe por uns instantes até que o branco fique opaco. Sirva com *croûtons* ou torradas de pão de forma.



Redescobrimo Portugal

POR MASUMI OTA YIDA
FOTOS FRANCISCO YIDA

Preparamos esta viagem a Portugal com curiosidade, escolhendo as cidades e vilas com paisagens e histórias interessantes, já que tínhamos visitado Lisboa e seus arredores por duas vezes há alguns bons anos, bem antes da entrada do país no Mercado Comum Europeu. Estudando mapas e guias, reservamos hotéis nas quatro cidades que serviriam de ponto de apoio: Lisboa, Óbidos, Aveiro e Porto. Como nosso intuito era viver o cotidiano dos portugueses, procuramos nos informar a respeito dos restaurantes mais típicos onde se come bem, em cada cidade visitada. E o resultado nos agradou.

Para nosso deslocamento, também havíamos reservado um carro com um

porta-malas de bom tamanho, para não deixarmos nada à vista. Chegando lá, aumentamos os cuidados, porque um português muito gentil nos aconselhou a deixar a cobertura do porta-malas semi-aberta, quando ele estivesse vazio. As reservas foram feitas cinco meses antes e, mesmo assim, encontramos algumas dificuldades, o que só compreendemos ao chegar a Lisboa. Em todos os lugares havia muitos turistas de outras partes da Europa e – claro – uma enorme quantidade de brasileiros.

Nossa lembrança de Lisboa era de uma cidade bonita, mas com os monumentos escurecidos pelo tempo. Atualmente, a cidade está clara e – para quem não a visita há anos – cresceu para todos os lados, imponente e bem preparada para receber turistas. Como recordar é

Um roteiro percorrido de carro, com paradas em restaurantes freqüentados por portugueses

viver, seguimos o roteiro dos cartões postais de Lisboa: a Torre de Belém, o Castelo de São Jorge, o Mosteiro dos Jerônimos, o Elevador de Santa Justa, o Rossio, o Chiado, a Sé, a Igreja de Santo Antônio (que nasceu em Lisboa, mas é mais conhecido como Santo Antônio de Pádua), a Praça do Comércio, a Avenida da Liberdade e as movimentadas ruas. A temperatura oscilava entre oito e 19 graus. Ficamos hospedados no Hotel Mundial, de onde tínhamos uma linda vista do Castelo de São Jorge.

Adoramos a visita ao Museu Calouste Gulbenkian, na Avenida de Berna, aonde se chega facilmente de metrô. Seu criador, um idealista, nasceu na Turquia e aos 14 anos comprou algumas moedas antigas que lhe renderam mais tarde uma participação de 5% em quatro com-



A Pousada do Castelo (esquerda), o Santuário de Fátima e o portal da histórica cidade de Braga, toda enfeitada para a Semana Santa

panhias de petróleo e o tornaram multimilionário. Grande admirador das artes, adquiriu um acervo inestimável ao longo de sua vida. Tendo morado em Portugal, doou seus bens ao país através da Fundação que leva seu nome. Passamos um dia inteiro apreciando obras da arte egípcia, islâmica, asiática e europeia.

Na parte moderna de Lisboa, no bairro Vasco da Gama, ficamos maravilhados com o complexo do Parque das Nações, inaugurado por ocasião da Expo'98. O Oceanário, sua maior atração, é o segundo maior do mundo. Fascinados pelo fundo do mar, passamos uma tarde inteira admirando o enorme aquário com inúmeros tubarões, peixe lua, arraias, garoupas, badejos, barracudas e vários cardumes de peixes menores, todos nadando harmoniosamente como se bailassem ao ritmo de uma música interminável.

Em Lisboa, andamos a pé, de ônibus, de bonde, de táxi e de metrô e observamos o bom funcionamento dos transportes urbanos e a cortesia dos motoristas e usuários. Certa ocasião, no bonde que vai ao Castelo, uma turista sentou-se no banco reservado aos idosos/deficientes e o motorista parou o trânsito numa ladeira íngreme para, educadamente, chamar a atenção da jovem.

Como não vivemos só apreciando paisagens, aproveitamos para nos regalar

com os famosos pastéis de Belém (o mais tradicional, perto do Mosteiro dos Jerônimos), sardinhas fritas, deliciosos pratos tais como Cataplana de bacalhau, Bacalhau na brasa e uma enorme sapateira (espécie de siri de 1,5 kg) no restaurante típico Baleal, e um Bacalhau a Lagareiro na Varanda de Lisboa. Sempre acompanhados de um bom vinho da região.

PARTIMOS PARA ÓBIDOS PELA ESTRADA

A-8 (a 80 km de Lisboa) e em apenas uma hora nossos olhos se extasiaram com a linda vista da cidade medieval toda murada. Nossa reserva era na Pousada do Castelo, ponto turístico da cidade. O quarto era aconchegante e nos remetia ao tempo em que D. Afonso Henriques reconstruiu o castelo depois de tomá-lo dos mouros, em 1148. Na pousada, a gentileza dos portugueses nos acolhia sempre com flores, chocolates e frutas. A cidade, que fica no alto, como era costume antigamente, foi um presente de casamento de D. Dinis a sua esposa, em 1282. Suas ruelas estreitas mal davam para passar um carro – tínhamos de recolher os espelhos retrovisores.

Na entrada da vila há um mural de azulejos do século XVIII e no centro três igrejas antigas e um pelourinho. Hoje, suas ruas abrigam lojas e restaurantes dando um aspecto caloroso às hordas de

turistas que chegam, querendo tudo ver e comprar, fazendo fila para provar a famosa ginja, licor de cereja regional. Nosso jantar no hotel foi delicioso, um cabrito assado à moda ribatejana e empadão de sapateira. No restaurante O Lidador, apreciamos o Bacalhau a Lagareiro com batatas ao murro, um prato muito usual em todos os restaurantes.

No dia seguinte fomos a Fátima, seguindo a auto-estrada A-8 até Leiria e a A-1 (direção Lisboa), e tivemos a sorte de ver uma multidão enorme assistindo a uma missa solene. A basílica neobarroca fica numa esplanada duas vezes maior que a Praça de São Pedro, em Roma. Foi emocionante ver o local onde os três pastorinhos viveram as aparições. O Santuário de Fátima é comparado ao de Lourdes, na França, pela afluência dos peregrinos católicos.

Ao retornarmos a Óbidos, passamos por Tomar, cidade fundada em 1157 pelo primeiro grão-mestre dos Templários em Portugal. O fascinante castelo abriga o Convento de Cristo, que guarda recordações dos monges-cavaleiros, tais como a igreja em estilo manuelino, o grande claustro, o claustro do pão, (onde os pobres recebiam pães), enfim visitamos todos os recintos impregnados de lembranças dos combativos cavaleiros do passado longínquo. Saímos à procura da



A gigantesca sapateira, espécie de siri de 1,5 kg



O delicioso cabrito assado à moda ribatejana

famosa Fatia de Tomar, típico doce conventual, feito somente com gemas de ovos, açúcar e água. Ficamos com uma lembrança gustativa inesquecível!

SEGUINDO RUMO AO NORTE, SEMPRE

pela A-8, paramos em Alcobaça, onde visitamos o Mosteiro de Santa Maria, a maior igreja de Portugal. Chovia e fazia um frio de congelar qualquer brasileiro. Contudo, valeu a pena andar na chuva para visitar esse monumento da arquitetura medieval, catalogado como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO, construído entre 1147 e 1223 a mando de D. Afonso Henriques, num estilo gótico simples. Ficamos maravilhados logo ao entrarmos na igreja, onde foram colocados espelhos no chão para que se possa melhor admirar as altas colunas e as abóbadas do teto. Lá estão as tumbas do rei Pedro e sua famosa amante Inês de Castro, coroada rainha depois de morta.

Chovia muito no caminho para Aveiro, onde nos hospedamos no Hotel Afonso V, num bairro residencial, a poucos passos do centro da cidade, que ficou famosa no século XV por ser um grande centro dos pescadores de bacalhau e por suas salinas. É cortada por canais que lhe dão um charme encantador. Come-se muito bem peixes e mariscos, sem falar nos famosos ovos moles d'Aveiro, que

enfeitam as vitrines das inúmeras pastelarias espalhadas pela cidade. Seguindo a ponte que passa por cima das salinas e dos alagados, vimos a praia de mar agitado e muitos prédios vazios nesta época do ano.

Em Coimbra, tão divulgada pelos cantores de fados, andamos muito pelas ruelas, escadas e ladeiras até chegarmos à Universidade, onde estudantes apressados iam de um lado para outro, entre eles um grupo de formandos da Faculdade de Direito, com suas becas negras. A sede velha merece um olhar mais atento, por sua arquitetura medieval e a vista do vale do rio Mondego, que se estende ao longo da colina de Alcaçova. A cidade data do tempo dos romanos e tomou o nome da vizinha Conímbriga. A universidade, uma das mais antigas do mundo, foi fundada por D. Dinis. Andar em Coimbra é voltar ao passado, admirar os edifícios históricos e as lojas que se acotovelam nas ruas estreitíssimas do bairro antigo.

Não podíamos deixar de visitar Conímbriga, as ruínas da antiga cidade romana do século II a.C. Entre Lisboa e Braga, o imperador Augusto fundou a cidade, que abrigava casas luxuosas, termas, piscinas, saunas, fórum e aqueduto. Ficamos deslumbrados com sua extensão, principalmente quando soubemos

que ela representa somente 14% do total, que ainda não foi escavado e se encontra abaixo da cidade de Condeixa Velha. A Casa das Fontes está bem conservada, com jardins, colunas, chafariz e lindos mosaicos no chão. Além de ser o maior sítio romano de Portugal, é um monumento que merece destaque.

Deslizando literalmente pelas estradas, chegamos a Viseu, centro da região vinícola do Dão. No Museu de Grão Vasco apreciamos um acervo enorme de quadros, estátuas de santos, pratarias e porcelanas. Ao lado, a imponente Catedral da Sé nos encanta com seu estilo manuelino e azulejos do século XVIII. À sua frente, completa a paisagem a Igreja da Misericórdia, com seu estilo rococó. Perguntamos por um restaurante típico e almoçamos deliciosas lingüiças, queijos e um Bacalhau na Nata com um bom vinho do Dão, no restaurante Cortiço.

LEVAMOS DUAS HORAS DE VIAGEM

entre Aveiro e Porto, por uma autoestrada maravilhosa, porém muito concorrida e com trechos em obras, pois está sendo alargada. Em se tratando de uma cidade grande, foi mais difícil encontramos o hotel Quality Inn Portus Cale, que fica na parte nova. Conforme nos aconselharam, pegamos um ônibus até o centro, já fazendo um *sightseeing* pelos

bairros. Fomos procurar o restaurante Abadia do Porto e, como sempre queríamos, vimos que era bem freqüentado pelos portugueses. Lá nos deliciamos com um Bacalhau a Gomes de Sá, até com receita do garçom, que, muito solícito, nos aconselhou a comer doces mais gostosos nas pastelarias.

Segunda maior cidade do país, o Porto se destaca por sua indústria e comércio. Lindas praças como a dos Aliados e a da Catedral da Sé, de onde se tem uma vista ampla da cidade, igrejas, museus e ruas repletas de lojas fazem do Porto um local aprazível. Atravessando o Rio Douro chega-se a Vila Nova de Gaia, berço do vinho do Porto, que é elaborado nas vinícolas e fica armazenado nas caves desta cidade. A marca Sandeman data de 1877 e lá, após a visita guiada, degustamos vários tipos de vinho do Porto. Num dia muito frio, nada melhor para aquecer o corpo e acariciar a alma.

PARA CONHECER A REGIÃO DO DOURO

fomos a Amarante, uma simpática cidade típica do interior, com suas praças, feira, a ponte sobre o rio e a igreja de São Gonçalo, de onde se tem uma vista linda. Como ninguém é de ferro, um Bacalhau a Zé da Calçada, que leva o nome do

restaurante, acompanhado de um vinho do Douro, coroou nosso passeio, logicamente completado com vários doces conventuais comprados na pastelaria típica da região. Seguimos a estrada que margeia o Rio Douro, apreciando os vinhedos praticamente pendurados nas encostas das colinas. Uma paisagem bucólica, repousante, em contraste com as curvas sinuosas que acompanham o rio e alcançam os vilarejos.

A 35 km do Porto, visitamos a cidade de Braga, no tempo dos romanos conhecida como Bracara Augusta. Tendo um passado eminentemente católico, e por estarmos em plena quaresma, a cidade estava toda enfeitada para a Semana Santa. Seu centro histórico é cortado por ruas para pedestres, contornando a Praça da República. Dentre as inúmeras igrejas, merecem destaque a Catedral e o Museu de Arte Sacra, cuja arquitetura moderna e funcional faz contraste com as valiosas peças ali guardadas. Lá, podemos dizer que provamos o melhor bacalhau da viagem, à moda de Braga, e a deliciosa sobremesa regional, o Pudim Abade de Priscos, no restaurante Inácio. Para culminar a visita, subimos as encostas da igreja de Bom Jesus do Monte, famosa por sua escadaria em estilo bar-

roco, de onde se descortina uma vista panorâmica da região.

Passando por essas cidades, na ida e volta de Lisboa ao Porto, rodamos 1.750 km por estradas maravilhosas, lisas como um tapete, com pedágios para cada trecho. Apreciamos a gentileza com que fomos tratados em todos os lugares e aprendemos um pouco mais da história dos nossos descobridores.

Museu Calouste Gulbenkian

Avenida de Berna, 45A – Lisboa

Pastéis de Belém

Rua de Belém, perto dos Jerônimos – Lisboa

Restaurante Baleal

Rua da Madalena, 227 – Lisboa

Restaurante Varanda de Lisboa

Hotel Mundial, Praça Martim Moniz, 2 – Lisboa

Pousada do Castelo

Paço Real – Óbidos

Restaurante O Lidador

Rua Direita, 19 – Óbidos

Restaurante O Cortiço

Rua Augusto Hilário, 47 – Viseu

Restaurante Abadia do Porto

Rua do Ateneu Comercial do Porto, 22-24 – Porto

Caves Sandeman

Largo Miguel Bombarda, 3 – Vila Nova de Gaia

Restaurante Zé da Calçada

Rua 31 de Janeiro – Amarante

Restaurante Inácio

Campo das Hortas, 4 – Braga



Detalhe do portal de Óbidos, com seus belo azulejos



Ruínas da cidade romana de Conímbriga, do século II a.C.

Na terra do foie gras

Dezesseis dias dedicados aos prazeres da mesa no sudoeste da França, onde a famosa iguaria está presente em quase todos os cardápios

POR MASUMI OTA YIDA
FOTOS FRANCISCO YIDA

A sexta viagem à França organizada pelo Club du Taste-Vin de Brasília começou por Toulouse, quarta maior cidade francesa, antiga capital do reinado visigodo e hoje um grande centro universitário e industrial, sede das empresas aeronáuticas Concorde e Airbus. O Grand Hotel Les Capitouls foi o ponto de encontro dos 19 brasileiros integrantes do grupo, ao

qual se juntaram os guias Christian Coüesmes, Patrick Montanéra e Elie Montanéra.

Logo refestelamo-nos no barco La Violette, atracado no centro da cidade, todo enfeitado de violetas (símbolo da cidade, a flor havia caído no esquecimento até ser resgatada pela dona do barco). Interessante o menu para acompanhar o chá: salsicha de Toulouse com mostarda sabor violeta; vários doces de violeta, inclusive macaron (biscoito de amêndoas) e foie gras com geléia de violetas. À noite, jantamos no L' Authentique, já começando a tomar contato com a comida típica local: salada com magret de pato e pernil de cordeiro com champignons.

No dia seguinte, passeia-

mos pelas ruas da cidade, entre prédios rosados construídos com tijolos de material extraído do Rio Garonne. O almoço foi no Le Colombier, especialista no legítimo cassoulet toulousain. À tarde, seguimos para a tão esperada visita aos hangares de montagem do gigantesco Airbus-380, que pode transportar de 555 a 845 passageiros e, após o voo inaugural em outubro do ano passado pela Singapore Airlines, já completou mil viagens.

Feira em Sarlat-la-Canéda,
capital do Périgord Noir,
região de rica gastronomia



Terminamos nosso dia no chique e agradável L'Amphytrion, de Yannick Delpech, duas estrelas no Guia Michelin. O amuse-doigts (entrada) era creme brûlée com atum e cebolinhas e foie gras com gengibre. Seguiram-se o mise en bouche, outra entrada servida com o aperitivo, um carpaccio de vitela, com uma fatia de anchova salgada, e uma espuma de tapenade. Na sequência, para nosso deleite, um tiramisu de foie gras com trufa negra e margret de pato com coentro e pequenas cebolas. Vinho: Chardonnay De Pennautier 2007. Como prato principal, filé marinado assado na brasa, com sabayon de ostras e aspargos verdes. Vinho: Le Noir Negrette 2005. Para fechar esse festival de iguarias, um consommé de morangos com torta de ruibarbo e sorvete de morango. Com o café, mignardises, docinhos deliciosos, espécie de maria-mole de coco, macaron e caramelo de gengibre. Foi uma bela amostra do que nos aguardava durante a viagem.

No terceiro dia visitamos Gaillac, cujos vinhedos têm dois mil anos de história. No Domaine Plageoles, fomos recebidos por Myriam e Bernard Plageoles, que produzem 15 variedades de vinho, com cultivo orgânico e calendário lunar na época do engarrafamento. A degustação incluiu Mousseux Mauzac Nature, branco, Mousseux Vert, branco, Le Bihan 2006, tinto, e Côtes de Duras. Para o casse-croûte (que podemos traduzir como um lanche, uma refeição leve), outros produtores locais trouxeram seus vinhos (nada menos do que nove rótulos). Num ambiente bucólico, serviram-nos de entrada boudin noir (lingüiça de sangue), coberto de camarão e cercado com uma calda de maçã. Em seguida, carré de porco e risoto, uma enorme e apetitosa bandeja de queijos e, de sobremesa, sopa de morango com caviar de menta.

Para descansar o estômago, fomos alimentar nossos olhos e corações visitando a famosa Catedral de Albi, dedicada a Santa Cecília. Albi ficou conhecida por ser a primeira cidade a acolher os cátaros e a cruzada contra eles, liderada pelos dominicanos. A imensa catedral de tijolos cor-de-rosa, com sua torre de 78 metros de altura, eleva-se altaneira no meio da cidade, parecendo mais uma fortaleza. Em seu interior, a beleza da galeria feita de calcá-

rio branco. A seguir, visitamos o Museu Toulouse-Lautrec, no jardim do antigo Palácio Episcopal, onde está exposto um acervo de mais de 600 obras do pintor de origem nobre que, contrariando a vontade dos pais, tornou-se famoso ao retratar a boemia parisiense, os arredores de Montmartre e do Moulin Rouge. De volta a Toulouse, jantamos no Bois et Charbon, um restaurante que serve especialidades regionais. Prato principal: confit de canard (coxa de pato conservada em sua própria gordura).

Iniciamos o dia seguinte com uma caminhada pela cidade de Toulouse. A parte antiga data do Século XII e se localiza na margem direita do Rio Garonne. Visitamos o suntuoso prédio da prefeitura, o Convento dos Jacobinos, a Basílica de Saint-Sernin e a casa de um rico negociante que comercializava a tinta azul, que era retirada da folha de um arbusto. Almoçamos no Les Caves de La Maréchale, adega tradicional, lotada de alegres comensais, não tão barulhentos como nós. Só nos calam ao presentear nosso paladar com o prato principal, um cassoulet para ninguém botar defeito. Visitamos o Museu Augustiniano, num convento de estilo gótico do Século XIV, e, ao cair da tarde, caminhamos ao longo do rio, já pagando nossa pena pela farra gastronômica que nos aguardava na peniche (barco que navega em rios e canais).

Ancorada um pouco fora do centro, a embarcação tinha como anfitrião um por-



Terrine de foie gras, foie gras e geléia de figo do restaurante La Tour des Vents

tuês muito alegre, o sommelier da noite. Degustamos Rosé Fleuri doux, Chardonnay Ribonnet 2005, Marcillac tinto 2006, Gilles de Morban 2004, Lavilledieu Domaine Du Gazania, Domaine de Cadis 2003, Vin de Pays d'Arriège 2004 e Ribonnet 2001. A cada momento surgia uma bandeja de iguarias: terrine de foie gras, crème brûlée de foie gras, escargot, coração de pato. Música, vinhos, comidas deliciosas, pôr-do-sol, a alegria contagiante de todos e a paisagem bucólica – tudo, enfim, nos encheu o coração de um bem-estar inigualável.

No quinto dia de nossa viagem, deixamos Toulouse para trás. Nossa primeira parada foi na Ponte Valentré, num meandro do Rio Lot, em Cahors. Trata-se de uma obra monumental, do Século XIV, com seis arcos góticos e duas torres fortificadas, construída a mando do rei Philippe Le Bel. Fomos a Puy l' Evêque visitar o Domaine Pinneraie, cujo proprietário, Jean-Luc Burc, cultiva as castas Malbec (Auxerrois), Merlot e Tannat, num terroir composto de planalto calcário, argila e silício. Ele produz quatro tipos de vinho que degustamos a seguir: Rosé, 100% Malbec; Pierre Sèche 2005, com uvas jovens, sem madeira; Château Pinneraie 2005, com parreiras de 25 a 30 anos, com um ano em madeira; e Authentique 2004, vinhas antigas, 100% Malbec.

Seguindo nossa rota, o ônibus serpenteava pelas lindas paisagens campestres rumo a Sarlat-la-Canéda, capital do Périgord Noir, região de rica gastronomia. Difícil descrever o encanto dessa cidade medieval, uma das primeiras protegidas com

Cassoulet da adega Les Caves de La Maréchale



Boudin noir (lingüiça de sangue) com camarão e calda de maçã do Domaine Plageoles



Filé marinado, sabayon de ostras e aspargos do restaurante duas estrelas L'Amphytrion

muralhas, com suas ruelas, casas antigas, lojas e restaurantes. Conhecida há séculos por suas feiras e centro gastronômico, seus hotéis estão sempre lotados em qualquer época do ano. Depois de nos instalarmos no Hotel Le Renoir e de nos refrescarmos na piscina, caminhamos pelas ruas movimentadas até o restaurante Le Présidial, magnífica construção que sediou o Palácio da Justiça, em 1552. Instalamos nas mesas dispostas num belo jardim. De entrada, um delicioso foie gras, acompanhado do vinho Julien de Savignac; a seguir, sandre aux lentilles (peixe de carne branca, servido com lentilhas), torta de nozes e, para terminar, café com docinhos. Voltamos pelas ruas da parte antiga da cidade, que fervilhava de transeuntes, dando um colorido à beleza do local.

Chegou o dia D! Quando nos inscrevemos para a viagem, os organizadores nos solicitaram o peso de cada um, sob protesto das mulheres. Difícil foi manter a

forma! Às 6h da manhã, fomos até o local combinado para passear de balão. Os irmãos Joseph e Etienne Montgolfier inventaram o balão impulsionado por ar quente, em 1783, quando sobrevoaram Paris durante 28 minutos a uma altitude aproximada de mil metros. Em La Roque-Gageac, observamos os preparativos para encher os balões e ajudamos a segurar suas pontas até que ficassem em posição de embarque. Divididos em dois grupos, lentamente, começamos a subir ao som dos jatos de fogo que nos impulsionavam em direção aos céus do Périgord, no Vale do Rio Dordogne. Uma sensação de liberdade tomou conta de todos nós, ao vislumbrarmos a paisagem verdejante, cortada por um rio que sinuosamente banha vilarejos, castelos, plantações e bosques, cujas árvores pareciam querer agarrar os balões. Passamos perto do Centro de Escutas da Contra-espionagem Francesa, situado na cidade de Dome. Evitamos chegar muito perto para não adivinharem nossos pensamentos... Embalados pelo vento, vivemos momentos de emoção. Após uma hora de vôo, terminado o encanto, mãos à obra para esvaziar e dobrar os balões.

Às 10h30, seguimos para Rocamadour, cidade construída sobre um enorme rochedo de calcário, uma das etapas do Caminho de Santiago de Compostela. Em 1116 foi descoberto no local o cadáver intacto de Saint-Amadour, cujos milagres atraíram a atenção dos peregrinos.

Diz a lenda que a espada que lá se encontra cravada na parede pertenceu a Roland, cavaleiro de Carlos Magno. Do outro lado da cidade vê-se o imponente castelo-fortaleza com sua torre de 125 metros de altura. Visitamos a igreja de Nossa Senhora de Rocamadour e as ruelas com lojas de foie gras, queijos, óleo de nozes e souvenirs. Almoçamos no restaurante do Hôtel Le Beausite, com vista esplendorosa e especialidades regionais.

Retornando a Sarlat, fizemos uma parada no Moulin de La Tour, um moinho de nozes do Século XVI que fabrica artesanalmente óleo de nozes, avelãs e amêndoas. Funciona à base de água e, após a prensa, surge o óleo dourado, rico em Ômega 3. Depois de tanta aventura e novidades, jantamos no Bistrot de l'Octroi. Como entrada, um carpaccio, seguido de um magret de pato e um fondant au chocolat, quem vem a ser o petit gâteau.

Na manhã seguinte, a cidade estava alvoroçada. Era dia de feira. Não se trata de ir às compras simplesmente, mas de apreciar as inúmeras barracas de frutas, legumes, verduras, queijos, artesanato local, flores, embutidos e as famosas especialidades regionais, tais como o foie gras de pato ou de ganso, o confit de pato, o óleo de nozes, os champignons e as trufas (o diamante negro dos chefs). Impossível resumir em palavras todos os aromas que se espalham no ar, todas as cores que desfiliavam diante de nossos olhos, o vai-e-vem



O grupo brasileiro no Domaine du Grand Marsalet, em Monbazillac

das pessoas com suas cestas de compras, as vozes que ecoam em nossos ouvidos, cortadas repentinamente pelo badalar do sino da igreja.

De lá, seguimos para Eyrignac, onde almoçamos no restaurante Côté Jardin. Depois do almoço, enfrentamos um sol de rachar visitando o famoso jardim do Manoir de Eyrignac, criado no Século XVIII. Esse jardim à francesa, da família Sermandiras, ganhou o prêmio de mais belo da França, com seus 200 hectares de terra e seus arbustos milimetricamente aparados.

Voltamos a um passado remotíssimo ao visitar a Gruta de Rouffignac. Declarada patrimônio histórico pela UNESCO em 1979, a gruta da era paleolítica superior (mais de 13 mil anos) apresenta uma fantástica coleção de mais de 250 pinturas rupestres. Ao entrarmos na caverna escura e gelada, num trenzinho com um guia, fomos levados através dos túneis como se estivéssemos num "trem fantasma" de parque infantil. A cada parada, a escuridão se transformava em figuras de mamutes, cavalos, bisões, veados e rinocerontes.

Numa bela manhã de domingo, o dia se espreguiçava lentamente em Sarlat enquanto nos preparávamos para ir ao Château Grand Marsalet, em Monbazillac, da Sra. e Sr. Jean Pierre Nadal. A degustação foi durante o almoço no restaurante La Tour des Vents. Como Monbazillac e Bergerac são cidades vizinhas, bebemos vinhos das duas AOC (sigla em francês para denominação de origem controlada). Menu: amuse-bouche de gazpa-



Viagem de balão pelos céus do Périgord, no Vale do Rio Dordogne

cho com peixe, terrine de foie gras e geléia de figo, queijo de cabra e, de sobremesa, uma bela cassata.

De lá, mergulhamos nas profundezas da terra para visitar a gruta de Proumeysac, batizada de Catedral de Cristal, conhecida desde o Século XVIII, mas que só foi explorada em 1907. Do alto de seus 52 metros por 60 de largura, impressionou a todos nós com suas estalactites, estalagmites, lagos e formações variadas. Pé ante pé, andamos entre as galerias geladas debaixo dos pingos de água que produzem toda aquela maravilha.

Despedimo-nos dessa cidade fervilhante no restaurante La Coulevrine, num ambiente aconchegante, ao lado dos muros que protegiam a cidade antiga. Caminhamos de volta ao hotel já com saudade dos dias ali passados. Sarlat tocou fundo nossos corações.

Leia em nossa próxima edição: na segunda metade da excursão, o grupo brasileiro visita as cidades de Buzet-sur-Baise, Pau, Eauze, Laroin, Lourdes, Biarritz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Jean-de-Luz, Espelette e Valcabrière, nos Pirineus.

Salada
+ Talharim
+ Picanha
+ Chopp
+ Pudim de Leite
+ Cafezinho

= Vários quilos a mais
+ Malhar na Academia
Fitness Brasil

= Você com a
consciência Leve.

Seja mais saudável.
Seja Fitness Brasil.

SHS Quadra 6 - Brasil 21,
Bloco D, Loja 100 - Ao lado da Torre de TV
3202-2122 - www.academiafitnessbrasil.com



Na terra do foie gras

Na segunda etapa de sua maratona gastronômica pelo sudoeste da França, brasileiros vivem a experiência mais curiosa da viagem: o preparo da famosa iguaria.

POR MASUMI OTA YIDA
FOTOS FRANCISCO YIDA

Rumo à cidade de Pau, no nono dia de nossa excursão, fizemos uma parada estratégica em Buzet-sur-Baise, na cooperativa dos viticultores do AOC Buzet, especializada em vinho tinto. Conta-se que os vinhos de Buzet já eram famosos desde o Século XVI, pois o rei Henri IV os apreciava e os mosqueteiros se embebedavam nas tabernas da Gasconha. São elaborados com as castas Merlot, Semillon e Cabernet Sauvignon. Ficamos maravilhados com a Sala dos Aromas, onde havia 12 barricas que nos permitiam sentir os aro-

mas principais dos vinhos, com um leve aperto num botão ao encostarmos nossas privilegiadas narinas. Degustamos Le Lys 2007 branco (Semillon e Sauvignon Blanc), Le Lys Rosé 2007, Le Lys 2007 tinto e Tradition 2004.

Em Pau, instalamo-nos no Hôtel de Grammont e jantamos no Le Gascon, um restaurante típico na pracinha mais badalada do centro, perto do castelo. Para começar, um gazpacho com muito alho e pimenta. Depois, um tourin blanchi, sopa quente com creme de alho. Esse tempero é muito usado na região desde os tempos de Henri IV, que, segundo diziam, cheirava a alho. Vinho Domaine Du Crampilh

Madiran 2005, com uvas Tannat. Como prato principal, la poule au pot, também do tempo de Henri IV, que pregava que todos os franceses deveriam poder comer uma galinha aos domingos. Sobremesa: pêra ao vinho, com sorvete também de pêra aromatizado com anis estrela.

Um dia livre é sempre bem-vindo, e assim foi o décimo de nossa viagem. Cedo, visitamos o castelo onde nasceu Henri IV, famoso pelo Édito de Nantes. Segundo a lenda, ele foi batizado com uma gota de vinho Jurançon e um dente de alho nos lábios. Casou-se com Marguerite de Valois (a Rainha Margot do filme). Apreciamos um enorme acervo com estátuas,

diário de viagem

tapeçarias Gobelins, porcelanas de Sèvres, telas, móveis de reis e rainhas. A cidade perpetua o nome de seu grande rei.

No dia seguinte, vivemos a nossa maior experiência culinária. Não sabíamos ao certo o que nos esperava. Então, a ansiedade era enorme. Na Fazenda Mounet, em Eauze, fomos recebidos por Monique e Bernard Molas. Lá passeavam inocentes e lindos patos e gansos, embelezando a típica paisagem campestre. Mal sabiam eles o que os aguardava... Fomos divididos em dois grupos. Vestimos avental e protetor de calçados. Distribuíram um pato já depenado para cada duas pessoas. Começou então uma função delicadíssima, que culminou com a retirada do fígado, pesando aproximadamente 800 gramas. Os fígados foram temperados, colocados em vidros hermeticamente fechados e levados à autoclave. Foi uma tarefa exaustiva e interessante, porque jamais teríamos a possibilidade de ver e muito menos de fazer nosso próprio foie gras. Ao final, concordamos que seu alto custo se justifica.

Almoçamos no Château Bellevue, em Barbotan-les-Thermes, hotel-restaurant instalado num casarão do Século XIX. Entre a entrada (tartare de atum com chantilly de tinta de lula) e o prato principal (magret de pato com erva-doce ao suco de laranja), um Armagnac natural, sem envelhecer no carvalho. Vinhos regionais. Emendamos nosso passeio com uma visita ao Domaine de Lagajan, pertencente à família Georganacos, que fabrica o Armagnac. Trata-se de uma vinícola independente que existe há onze gerações. Seu proprietário destila entre 900 e 1.000 litros de Armagnac por dia. De repente, a Sra. Monique Molas apareceu com uma quantidade enorme de vidros com o fruto do nosso trabalho:



Na Fazenda Mounet, em Eauze, o passo a passo para se fazer o foie gras

confit de pato, rilette e foie gras.

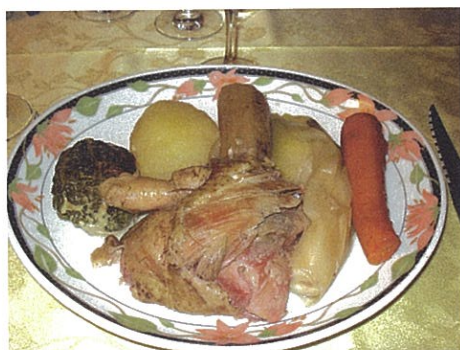
Retornando a Pau, após breve pausa, fomos jantar no restaurante Chez Rouffet, duas estrelas no Guia Michelin. No menu principal, lagostins salpicados com laranja e espinafre, coelho recheado de damasco, rúcula do campo e molho de azeitonas, peixe cozido ao azeite, tomate com amêndoas, queijo de cabra com doce de marmelo, morangos cozidos no vinho Madiran, café, docinhos e vinhos Cuvée Marie, Jurançon sec 2005, Château Laffont, Madiran Vieilles Vignes 2003. Maravilhoso!

Décimo segundo dia. No Domaine de Souch, em Laroin, conhecemos a famosa Sra. Yvonne Hegovuru, apelidada de “la dame de Souch”, “Yvonne, la terrible” ou “Greta Garbus”. Quem viu *Mondovino*, filme de Jonathan Nossiter, pôde ter uma idéia da vida dessa grande batalhadora, hoje com 81 anos de idade. Quando o marido morreu, em 1985, ela investiu em vinhas e saiu-se vitoriosa com suas 18.800 parreiras e 22 mil garrafas por ano. A Sra. Hegovuru, seu filho e mais quatro funcionários cuidam de toda a

produção. Ao descermos do ônibus, ela nos recebeu com as rosas de seu jardim, que cortava uma a uma.

Degustação descontraída, à beira da piscina, com mesas decoradas com flores, dos vinhos Jurançon sec 2007 e Jurançon branco 2004, acompanhados de embutidos variados. O almoço foi servido em sua casa, num ambiente acolhedor. Menu: garbure, deliciosa sopa típica da região bearnaise, com legumes e confit de pato, salada, foie gras e presunto, queijo de cabra e torta de maçã. Vinhos Petit Manseng, envelhecido em tonéis de carvalho de Dijon e Jurançon Vendange Tardive 2004, com uvas secas pelo Sirocco (vento da África). A visita foi um acontecimento emocionante e, quando partimos, Mme. Hegovuru chorou. Fomos recebidos com tanto carinho que parecíamos velhos conhecidos.

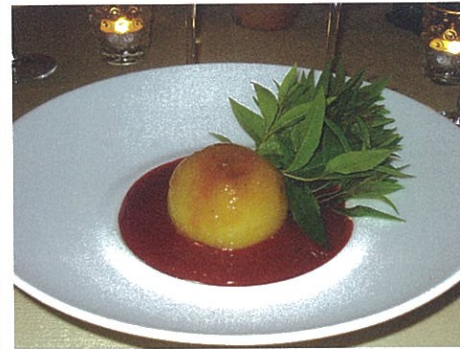
Seguimos para La Féerie Gourmande, onde provamos geléias, doces e bombons deliciosos feitos por Francis Miot, premiado como melhor artesão-doceiro em 2003 e que possui 19 medalhas de ouro. Ele



La poule au pot, prato tradicional da época de Henri IV, no restaurante Le Gascon



Pombo e pato com foie gras em massa folhada do Les Prés d'Eugénie (três estrelas no Guia Michelin)



Pêsego brulé no açúcar cande em calda de frutas vermelhas, também do Les Prés d'Eugénie

nos recebeu pessoalmente e nos ensinou a fazer geléias. À noite, fomos saborear os manjares dos deuses no Les Près d' Eugénie, três estrelas do Michelin, de Michel Guérard, um dos criadores da nouvelle cuisine. Ficamos deslumbrados com os jardins, os ambientes ricamente decorados e, principalmente, com o menu: ravióli recheado de trufa e champignons "girolles, morilles e mousserons", com aspargos; pombo e pato envoltos em massa folhada, foie gras, repolho chinês e pignoli ao molho de ervas e bacon; pêssego poché caramelizado com gazpacho de frutas vermelhas e sorvete de verbena. Vinhos: Baron de Bachen 2005, Odé d' Aydie e Madiran 2005.

Partimos de Pau no dia seguinte com as malas e sacolas repletas de vinhos e foie gras, rumo aos Pireneus. Embrulhar os vidros e garrafas foi um capítulo à parte. Acabamos com os estoques de plástico-bolha, filme plástico e fitas adesivas das lojas da vizinhança. Por estradas estreitas, lá foi nosso megaônibus, costeando desfiladeiros incríveis e curvas apertadíssimas, até La Mongie. Subimos os picos nevados do Tourmalet num bondinho com capacidade para 45 pessoas, a uma altitude de 2.115 metros. Para uns, a sensação de conquista que sentem os alpinistas; para outros, a vertigem das alturas. Do Pic du Midi podíamos descortinar uma paisagem indescritível. Almoçamos no restaurante do mirante e visitamos o museu histórico do observatório astronômico. Depois do frio de congelar os ossos, mais uma emoção: a descida por estradas estreitíssimas e curvas de arrear os cabelos.

De lá, partimos para Lourdes, onde encontramos uma multidão de peregrinos, como sempre acontece. As ruas fervilhando de pessoas de todos os cantos do mundo, os doentes que para lá se dirigem, as lojas de souvenirs superlotadas, enfim, tudo surpreende os fiéis e os não-crentes. Visitamos a gruta de Nossa Senhora, onde Bernadette Soubirous, aos 14 anos de idade, foi alvo da primeira aparição, em 11 de fevereiro de 1858.

Chegamos a Biarritz já de noite e nos instalamos no Hôtel Florida. Fomos imediatamente jantar no Arena Café, um restaurante bem descontraído ao ar livre, sobre a praia. Comemos um atum marinado à moda basca, cordeiro com creme e arroz, e um doce basco. Havia muitos turistas de fé-

rias no litoral, apesar do vento frio da noite. Biarritz ficou famosa durante o Segundo Império, quando a Imperatriz Eugénie e Napoleão III possuíam ali uma vila, que hoje é o Hôtel du Palais.

Décimo quarto dia. Fomos recebidos pelo casal Thérèse e Michel Riouspeyrou, do Domaine Arretxea, em Irouleguy. Michel, de origem basca, é adepto da viticultura orgânica, da biodinâmica, da fitoterapia e do calendário lunar em todas as fases de plantio e produção. Não usa herbicidas, nem inseticidas, nem adubos químicos. Degustamos um Rosé 2007, um Blanc Hegoxuri 2006, um Rouge Arretxea 2005, de uvas tannat, e um Cuvée Haitza 2005, saboreando queijos de cabra, embutidos, patê de truta e doces bascos.

Passeamos em Saint-Jean-Pied-de-Port, cidade murada do Século XV, situada na fronteira com a Espanha, no início do caminho de Santiago de Compostela, a oito quilômetros de Roncevaux, nos Pireneus. Hoje, a cidade é um ponto turístico por excelência, pois não só os peregrinos mas também muitos turistas por ali passam para apreciar a cidadela, que é encantadora. De volta a Biarritz, caminhamos até o restaurante Le Pas Sage. Menu: terrine de peixe com pimentões e tomate, poulet basquaise (frango à moda basca) e doces típicos. Vinho Chemin des Pélerins 2005.

No dia seguinte fomos a Saint-Jean-de-Luz, cidade portuária do Século XVI onde foi celebrado o matrimônio de Louis XIV com a Infanta Maria Teresa, filha do rei

da Espanha, em 1660, a fim de trazer a paz ao país. Assistimos a uma missa cantada em basco, na igreja onde se realizou o casamento real. Chovia muito e compramos as famosas boinas bascas. Almoçamos na Cidrerie Txopinondo, onde havia barris enormes de cidra de vários tipos, de acordo com o teor alcoólico. Foram servidas linguiças, tortillas, chuletas, batatas fritas, queijos e doces de maçã.

Teríamos ainda um programa muito interessante em Espelette, a cidade das pimentas vermelhas, onde assistiríamos à festa da força basca. Mas, para nossa tristeza, a chuva impediu a competição. Retornando a Biarritz, fomos jantar no Le Sur Mesure, um bistrô fechado para nós por sua proprietária portuguesa. Foi a noite de despedida.

Chegou, então, o dia de dar adeus a quem iria para outros lugares. A turma que seguiu para Paris deu uma esticada até Valcabrère, um recanto no meio dos Pireneus. O motivo era importante, pois se tratava de um restaurante sui generis, especializado em pratos herdados do tempo dos romanos. Terminado o lauto almoço, hora de partir para Toulouse, de embarcar para Paris e, de lá, retornar ao Brasil. Como sempre, aqueles que tinham outros rumos a tomar ficaram na Cidade Luz. Todos com as malas pesadas de tanto foie gras, confit de pato, vinhos, presentes, enfim, com o espírito mais pesado ainda com as recordações dos momentos maravilhosos que passamos juntos.



Em Laroin, encontro com a simpática Ivonne Hegovuru, personagem do filme *Mondovino*, de 2004