

RESTAURANTE | HOTÉIS



Almoço com vista
para a piscina do
Copacabana Palace,
no Cipriani

QUATRO DAS MELHORES COZINHAS DA CIDADE MARAVILHOSA

RIO CINCO



ESTÃO NOS HOTÉIS DE ALTO LUXO DA AVENIDA ATLÂNTICA

ESTRELAS

■ ALEXANDRE MARON / FOTOS: DEBORA FEDDERSEN



O requintado salão do Cipriani, a trança de badejo recheado com espinafre, pinhão e couscous de amêndoas e a varanda da suíte mais luxuosa

C O P A C A B A N A

Não há no Brasil outro hotel que simbolize com mais perfeição a sofisticação e o luxo do que o superlativo Copacabana Palace. Seu prédio com a incomparável fachada branca em arquitetura de estilo mediterrâneo é um dos símbolos da cidade do Rio de Janeiro. E o hotel sempre foi o preferido dos astros e estrelas. Ao longo das suas oito décadas de existência, passaram por ali gente do quilate dos atores Fred Astaire, Marlene Dietrich, Robert De Niro e o roqueiro Mick Jagger.

O Cipriani foi inaugurado em 1994, substituindo o antigo Bife de Ouro e se encaixa com perfeição em um hotel como o Copa. A cozinha do chef italiano Francesco Carli apresenta delícias inspiradas na culinária do norte do seu país natal e valoriza a qualidade dos ingredientes nacionais, sempre que a troca não afeta o sabor do prato como ele foi idealizado originalmente. Carli acha primordial o frescor dos pratos. Na sua cozinha nada que possa ter o sabor alterado pelo processo de refrigeração entra em uma geladeira.

O HOTEL QUE É
UM SÍMBOLO DO
RIO TEM UM DOS
MAIS CHARMOSOS
RESTAURANTES

Entre as delícias estão o escalope de foie gras e geléia de figos ao molho de vinho do porto, a trança de badejo recheado com espinafre e pinhão, servido com couscous de amêndoas. E, para fechar o jantar perfeito, peça a musse gelada de coco com creme de frutas exóticas.

■ Cipriani - Copacabana Palace: Avenida Atlântica 1702, Rio de Janeiro, tel. (21) 2548-7070





RESTAURANTE | HOTÉIS

chef, Dominic Oudin. Ele é francês, claro. Discípulo de Paul Bocuse, não rejeita a tradição, mas diz que surpreender as pessoas com sua comida cheia de classe e de um toque (por que não?) lúdico é um dos maiores prazeres da vida. Oudin é econômico nos gestos e palavras. Fala tudo isso com um sorriso enigmático do jogador que tem um trunfo na manga. Os pratos vão chegando e você entende a sensação que teve. Vem o atum assado com salada de legumes crocantes e vinagrete de salsa e depois a picanha sobre anel de batatas, saladinha de ervas com vinagrete de trufas. A noite termina com um chá de especiarias que é mais um show. O maître traz à mesa ingredientes que você nunca colocaria em um chá e faz a melhor infusão que alguém já bebeu na vida. De impecável a surpreendente em apenas alguns minutos.

■ Le Saint Honoré - Le Méridien, Av. Atlântica, 1020, 37º andar, tel. (21) 3873-8880

Não dá para saber se é a localização espetacular, com uma vista única do 37º andar do luxuoso Le Méridien, se é a música, ou se é o atendimento impecável comandado pelo maître Saraiva que impressionam tanto. O que há de certo ao entrar no Le Saint Honoré é que o local beira a perfeição. E há ainda a razão de tudo: a comida mágica do

O LE SAINT
HONORÉ TEM A
VISTA MAIS
ESPETACULAR DA
ORLA CARIOCA

LE MÉRID I E N

Atum assado, salada de legumes crocantes e vinagrete de salsa, e a vista espetacular do 37º andar do Le Méridien



O chef francês por trás do Le Pré Catelan, localizado no luxuoso Sofitel, mais parece um carioca da gema. Roland Villard foi conquistado pelo Rio de Janeiro, mas também virou uma das figuras mais admiradas e apreciadas da cena gastronômica da cidade. Nascido na região de Saint Etienne, Roland começou como profissional aos 18 anos e passou por diversos restaurantes de renome na França, nos quais trabalhou como nomes como o grande chef Paul Bocuse.

Multipremiado, adora receber os clientes que vão jantar no agradável salão art-nouveau do Le Pré Catelan e faz questão de ir explicando cada prato tintim por tintim. Uma de suas mais surpreendentes inovações foi a criação do menu Allégé, uma fusão de alta gastronomia com a idéia de manter uma baixa contagem de

O CHEF DO
SOFITEL, ROLAND
VILLARD, ALÉM DE
GENIAL É UM
SHOW MAN

calorias. Ele mesmo emagreceu 30 quilos seguindo as próprias receitas. Além disso, tem uma intensa preocupação de aliar a tradição da culinária francesa a um cardápio que ainda seja capaz de surpreender quem está atrás daquele algo mais. “Você vai a um restaurante italiano atrás de uma massa, num japonês, de um sushi. É preciso que o cliente possa ir ao restaurante em

busca de algo familiar também”, filosofa Villard.

Ele é uma simpatia, mas nem precisava. A torta de tomate confit com musse de queijo de cabra e lagostins e o pernil de cordeiro de sete horas com sabor limão em sarcófago dispensam palavras.

■ Le Pré Catelan - Sofitel: Av. Atlântica, 4240, Copacabana, tel (21) 2525-1232, fax (21) 2525-1200, e-mail sofitelrio@accorhotels.com.br



S O F I T E L

O salão art-nouveau e o pernil de cordeiro de sete horas com sabor limão em sarcófago, polenta cremosa, legumes à provençal





O Cais com a Praia de Copacabana ao fundo e o escabeche de camarões em agridoce de cenoura e cebola, marmelada de tomate e groselha

PESTANA

Tradicionalismo fica de fora do sempre estimulante Cais da Ribeira, no hotel Pestana Rio Atlântica. O que está lá dentro é uma experiência de sabor e prazer da redescoberta de pratos como o bacalhau, agora preparados de forma inovadora. O chef Leonel Pereira impressiona com sua interpretação de pratos clássicos da gastronomia lusita-

LEONEL PEREIRA

COLOCA A

CULINÁRIA

PORTUGUESA NO

SÉCULO 21

na. As porções são menores, a preocupação com a saúde está sempre presente na contagem calórica, na dosagem do sal e a apresentação é impecável. Leonel faz uma cozinha portuguesa à luz da globalização e não tem vergonha de quebrar regras.

O Cais é jovem como Leonel, 34. Foi inaugurado um ano atrás. O maior desafio para uma casa como essa é enfrentar o desconhecimento do público que entra esperando os pratos fartos de outros restaurantes portugueses. Quando obras de arte como a salada de bacalhau com pasta de grão de bico, vinagrete de vinho tinto balsâmico, a sopa de bacalhau, alho e coentros ou o peito de pato assado e lascado com mel de eucalipto chegam à mesa, recomenda-se manter a mente aberta, relaxar e curtir um pedaço genuíno da melhor gastronomia.

■ Cais da Ribeira - Pestana Rio Atlântica: Avenida Atlântica, 2964, Copacabana, tel (21) 2548-6332, e-mail rioatlantica@pestanarioatlantica.com.br



NET

Assista a **O Mundo à La Carte** • **P+A**
People & Arts • 52* • quintas, 19h