

Le Lis Bistrô apresenta a galette francesa ao santista

Casa tem no comando chef premiado e fica em charmosa casa no coração do Gonzaga

DA REDAÇÃO
Abriu as portas essa semana em Santos o Le Lis, um charmoso bistrô onde a estrela é a galette – crepe salgado preparado com trigo sarraceno e originário da Bretanha, no noroeste da França. O chef, João Souza, trouxe sua experiência do premiado Sarrasin, único restaurante de São Paulo, que se dedica à essa especialidade francesa.

Quando se fala em crepe, logo vem à mente para o brasileiro a nossa tradicional panqueca ou ainda aqueles quem vendidos em palitinhos. Esqueça e abra sua mente para algo bem diferente.

A galette é o prato símbolo da Bretanha por conta da cultura do trigo sarraceno, grão levado à região pelas cruzadas vindas do Oriente. E do ingrediente principal já se obtém a grande diferença. Afinal, o trigo sarraceno não é trigo. Não tem glúten, é integral e repleto de nutrientes. Isso, além de resultar em uma massa leve e saborosa.

Como as galettes são a estrela do menu do Le Lis, elas estão nas entradas e nos pratos principais. Nas sobremesas, são chamadas de crepes, assim como na França.

MENU
De entrada, destaque para as galettes com ratatouille (R\$ 24) e queijo Pont-L'Évêque ou as cestinhas com cogumelos, queijo de cabra, shoyu e gengibre (R\$ 24).
Nos pratos principais as galettes são acompanhadas de salada de folhas verdes com dijon e farofa de nozes. Entre as opções picadinho de filé com toque de gorgonzola e ovo cai-



Casa tem vários ambientes aconchegantes, como este externo, também pensado para eventos



Galettes de trigo sarraceno são as estrelas, como esta de figos, queijo de cabra, parma e vinho do Poro

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

pira (R\$ 34), salmão defumado com brie (R\$ 48), badejo ao molho de moqueca (R\$ 53), tomates confitados com manjeriço e muçarela de búfala (R\$ 32), entre outras. São 14 sugestões.

Para quem não quiser galettes, há opções bem francesas como omelete (R\$ 28), mig-non ao poivre com fritas ou salada (R\$ 39) e mexilhões com fritas (R\$ 38).

Não saia de lá sem provar as sobremesas. Afinal, ninguém vai à França e fica impune à sua primorosa confeitaria. Recomendo a cesta de crepe com musse de chocolate ao Porto, levíssimo sorvete de maracujá feito na casa e confit de gengibre no vinho (R\$ 27) para compartilhar). Se quer mais ares franceses escolha a clássica crepe suzette flambada no Cointreau (R\$ 16).

A casa onde o bistrô foi instalado tem vários ambientes internos e externos. Para os casais, uma salinha reservada promete romantismo. Para grupos, mesas redondas devem ser disputadas. Do lado de fora, foi criado um jardim vertical com cascata de água que confere um charme especial.

PREMIADOS
O comando da nova casa, que fica no coração do Gonzaga, é do chef catarinense João Souza e do empresário Cláudio Santana, vencedores do Prêmio Comer & Beber da Veja em 2014 e 2015, à frente do Sarrasin, de São Paulo e ainda as empresárias Leli Figueiredo e Katia Fernandes. “O nosso diferencial será o atendimento. Sempre estaremos aqui para receber os clientes”, explica o chef João.

Inicialmente, o local funcionará somente como bistrô, mas já foi concebido para ser também café e empório para venda de queijos e outros produtos gourmets.

SERVIÇO: LE LIS (PRAÇA FERNANDES PACHECO, 34, EM FRENTE AO PARQUINHO). FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A DOMINGO, DAS 19H ÀS 23H.

Receita sem açúcar para as festas

DA REDAÇÃO
Anote uma receita sem açúcar, com sucralose, para as festas de fim de ano ou para o fim de semana: uma torta de banana com chocolate.

Ingredientes massa: 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo; 3/4 de xícara de manteiga; 1/2 xícara (chá) de adoçante culinário Sucralose; 1 ovo; 1 pitada de sal; 1 colher (café) de essência de baunilha. Doce de banana: 10 bananas-nanicas maduras em rodela; 1 xícara (chá) adoçante culinário sucralose; 2 xícaras de suco de laranja. Cobertura: 200g de chocolate ao leite diet; 1/2 xícara de creme de leite e castanhas-do-pará laminadas.

Preparo massa: preaqueça o forno a 180°C. Misture todos os ingredientes e leve à geladeira por meia hora. Abra a massa com um rolo na espessura de 0,5 cm. Forre o fundo e as laterais de uma forma (21 cm x 2,5 cm). Faça furos na massa com o garfo e leve ao forno por 20 minutos. Reserve. Doce: em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo para não queimar. Após virar doce deixe esfriar. Cobertura: derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas. Reserve. Cubra a massa com o doce de banana e coloque a cobertura. Decore com as castanhas-do-pará e leve a geladeira até o momento de servir.

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



A verde Eslovênia produz brancos vibrantes

Santé! A República da Eslovênia, ex-integrante da antiga Iugoslávia e parte da União Européia desde 2004, é um pequeno país do Leste Europeu que ocupa o terceiro lugar, depois da Finlândia e Suécia, como sendo o mais florescido do mundo.

Suas florestas são densas e deslumbrantes, com belas e verdejantes paisagens. O clima é mediterrânico na costa, alpino nas montanhas e continental com verões suaves e quentes e invernos frios e planaltos e vales do leste do país. Localizada entre a Itália, Áustria, Hungria e Croácia, a Eslovênia abriga aproximadamente 25 mil hectares de vinhedos. Herança legada das tribos celtas e ilírias que, durante os séculos 4 e 3 a. C. ocuparam a região levando para lá o vinho, que hoje está entre os melhores do mundo. Aliás, os seus vinhos já eram reconhecidos e bebidos em toda a Europa Ocidental muito antes do país se tornar independente.

Esta semana pude rever a exuberância dos caldos eslovenos degustando Puklavec Family Wines, empresa já premiada na Expovinis Brasil 2016, com o Gomila Sauvignon Blanc Single Vineyard. Localizada na região de Podravje, em Jeruzalem Ormož, represen-

tante do autêntico terroir esloveno, a vinícola, uma das maiores do país, está situada em meio a muitas colinas rodeada de vinhas, tabernas e viticultores. A propriedade iniciada em 1934, tem tradição entrelaçada com tecnologia de ponta em seus 1.100 hectares de vinhedos. Estes plantados em encostas íngremes com altitude em torno de 350 metros, semelhante a Borgonha e Bordeaux, e latitude comparável à da Nova Zelândia. As colinas e a viticultura em terraços ou patamares são característicos da região, e asseguram plena insolação às uvas, que escolhidas à mão, contribuem para a qualidade dos vinhos. A Puklavec atua também na igualmente pequena, República da Macedônia, nas colinas ensolaradas de Negotino, cultivando tintas para produção de tintos que posteriormente serão engarrafados na Eslovênia.

A Eslovênia elabora vinhos brancos excepcionais. Vinhos vibrantes, aromáticos, bem equilibrados e intrigantes. Os tintos, apesar de mais simples, têm também personalidade e elegância. Acompanhe minhas apreciações. Prove, ouse e surpreenda-se!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



SHUTTERSTOCK.COM

São três regiões vinícolas em um dos países com mais florestas no mundo

REGIÕES VINÍCOLAS

■ Podravje ou Podravski: é a mais importante zona produtora. Fica ao longo do Rio Drava, afluente do Danúbio, sul da fronteira com a Áustria e Hungria com predominância de vinhos brancos. Uvas: Laski Rizling ou Welschriesling, Furmint ou Sipon, Renski Rizling ou Riesling Renano, além de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Gris ou Grigio, Gewürztraminer e Sylvaner. Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir, entre outras.

■ Posavje ou Posavski: ao longo

do Rio Sava, também afluente do Danúbio, é a menor região em tamanho, com tendência francesa na vinicultura. Produz brancos leves da uva Rumeni Plavec, brancos doces de Muscat e tintos de Modra Frankinja ou Blaufränkisch;

■ Primorje ou Primorska: é a mais ocidental entre a Itália e a Croácia, fronteira com a Friuli com vinhos brancos secos aromáticos da varietal Rebula ou Ribolla Gialla e da antiga Tocai Friulano ou Sauvignonasse além de tintos firmes da uva Teran ou Refosco.

PROVEI E INDICO



Puklavec & Friends Furmint 2015, SLO - R\$109,90
Uva: Furmint (13º GL).
Cor: amarelo claro brilhante.
Nariz: florais e cítricos e herbáceos.
Boca: seco, boa acidez, frutado, suculento, equilibrado corpo médio.



Puklavec & Friends Delicious Rosé, SLO - R\$69,90
Uva: Pinot Noir (12º GL).
Cor: salmão forte e brilhante.
Nariz: frutas vermelhas maduras.
Boca: meio seco, frutado, taninos discretos, final longo e doce.



Gomila Single Vineyard Sauvignon Blanc 2015, SLO - R\$109,90
Uva: Sauvignon Blanc (12º GL).
Cor: amarelo brilhante.
Nariz: evidente maracujá, goiaba branca e mineral, grama verde.
Boca: seco, alta acidez, frutado, refrescante, sávido, bom corpo, longo.



Puklavec & Friends Cabernet Sauvignon & Merlot, MKD - R\$ 99,90
Uva: Cabernet e Merlot (vinhedos da Macedônia).
Cor: rubi com violáceo brilhante.
Nariz: frutas vermelhas maduras, chocolate e especiarias.
Boca: seco, boa acidez, frutado, taninos macios, equilibrado e longo.

TODOS OS VINHOS NO EMPÓRIO CASA PORTO, ADEGA PETIT VERDOT E MARCELO LATÍCIÑOS. NOS RESTAURANTES: J. GARCIA, ELO GASTRONOMIA, BABBO AMÉRICO E VAN GOGH.