

living gastronomia

Trash CHIQUE

Desde que Alex Atala transformou a popular galinha d'angola em programa cool da vez ao servi-la nas madrugadas de sábado em seu **DALVA E DITO**, frangos, galinhas e galãtos nunca estiveram tão em alta. E quinto mais rústico, melhor. No novo **GIRRAROSTO** – o restaurante que funciona onde ficava o Pandoro –, por exemplo, o "frango de leite" (ou seja, novinho) é assado no espeto giratório que batiza e cass, espécie de evolução da "televisão de cachorro". O movimento é mundial: na França, onde os pontos das tendências gastronômicas apontam para uma volta ao tradicional, o galão no espeto será a estrela do **LE COQ RICO**, novo bistrô de Antoine Westermann (do Drouant), dedicado somente a aves. Já a brasserie **CHEZ PLUME** aposta também em galinhas d'angola criadas soltas no interior do país. **Dalva e Dito**: Rua Padre João Manuel, 1.115, Jardins, SP, tel. (11) 3068-4444. **Girrarosto**: Avenida Cidade Jardim, 56, Jardins, SP, tel. (11) 3062-6000. **Le Coq Rico**: 98 Rue Lepic, Paris 18, tel. 33 (1) 4259-8289. **Chez Plume**: 6 Rue des Martyrs, Paris 9, tel. 33 (1) 4878-6543.

COZINHA *artsy*

Ex-discípulos dos irmãos catalães Roca, que comandam um dos melhores restaurantes do mundo, o El Celler de Can Roca, Lúcia Karazawa e Raúl Jiménez, do **Clos de Tapas**, colocam em prática muito do que aprenderam com os mestres. Brincam com texturas, misturas e criam pratos que parecem arte. Seu novo menu, que estreia este mês, inclui linguado com complementos picantes e espuma de carambola. **Clos de Tapas**: Rua Domingos Fernandes, 548, Vila Nova Conceição, São Paulo, tel. (11) 3045-2291.



Expedição CHOCOLATRA

Juliano Motter, a intrépido jornalista e doceira que comanda a **MARIA BRIGADEIRO** (loja que deu origem a todas as outras brigaderias), uniu-se a Daniella Hespagnol, da agência de viagens **GOUTÉ** (especializada em viagens tailor-made para gourmets), e montou um roteiro de sonhos para quem ama chocolate. Cinco dias entre Ilhéus, Itacaré e Salvador visitando produtores de cacau premium, entre eles o grupo Diego Barbó, da Amma, Almoços e Jantares, como era de se esperar, serão nos melhores restaurantes de cada cidade. A partir de R\$ 5.480 por pessoa. **Gouté**: www.goute.com.br



Pão nosso

Depois de conquistar o mundo com suas charmosas padarias que servem ótimas saladinhas e tortines, quase tudo orgânico, a rede belga **Le Pain Quotidien** chega enfim ao Brasil! Serão três lojas: e a primeira, na Vila Madalena, abre já neste mês. Evolução (do bem) da fast-food. **Olá!** **Le Pain Quotidien**: Rua Wislata, 146, São Paulo



Daqui a pouco, em SP

● **ITALIA CAROCCA** Jefferson Rueda, ex-chef do Pomodoro e sócio do Bar Dona Onça (que vem atraindo frequentadores gourmets ao Edifício Copan), e Marcelo Fernandes (dono do Kinoshita e do Clos de Tapas) abrem este mês novo restaurante, o **Attimo**. O menu será "italo-caipira", com um mix entre massas frescas e carne de porco, carta de vinhos e de cachacas. Saiko Yoneda (ex-D.O.M.) assina as sobremesas. **Attimo**: Rua João Jacome, 431, Vila Nova Conceição

● **VIVE LA FRANCE!** Os sérios "desemilques internacionais que amamos", a doceria francesa **Ladurée**, famosa por seus macarons de todas as cores, abrirá loja em São Paulo, no JK Iguatemi. Tudo, do macaron às sacolas, será importado da França. As famosas velas aromáticas com ar vintage também virão para o Brasil. **Ladurée**: Shopping JK Iguatemi, piso térreo