

TOP GOURMET

As colunistas Dani Hispagnol e Tati Simões comandam a agência Gouté - Gourmet Travel Experience



ROTA DO CHOCOLATE EM PARIS

A DOCEIRA JULIANA MOTTER DÁ O MAPA DA MINA PARA VIAJANTES CHOCÓLATRAS

por **DANI HISPAGNOL E TATI SIMÕES**



Gouté - Gourmet Travel Experience
www.goute.com.br

MAISON DO MEL

Mel de laranjeira ou silvestre? A Les Ruchers du Roy tem mais de 50 variações de mel puro. Na França, a apicultura é considerada uma arte e seus produtos resultam em sabores e aromas bem peculiares, ideais para utilizar em receitas de pães, bolos e doces. Na hora de escolher, uma regra: quanto mais escuro o mel, mais intenso seu sabor.

Les Ruchers du Roy
37, rue du Roi de Sicile
Tel.: 0142720296

BRECHÓ DE COZINHA

Se você procura uma batedeira antiga ou um fouet dos anos 30, não deixe de visitar a Cuisinophilie, um brechó de cozinha fofofissimo. O lugar lembra uma pâtisserie, mas é recheado de boas lembranças culinárias.

Cuisinophilie
28, rue du Bourg-Tibourg
Tel.: 0140290732



BUQUÊ DE CHOCOLATE

O belga Jean Galler trabalha em dupla com o florista Daniel Ost. Juntos eles criam chocolates aromatizados com essências naturais de flores como rosa, violeta e jasmim. O hit da loja é uma espécie de experimentação alquímica, o Kaori, uma caixa com 6 bastões de chocolate de sabores diferentes (baunilha com coco; açafrão, morango com balsâmico, canela, yuzu – fruta cítrica japonesa e gengibre para compor com 3 especiarias em pó (chá verde, laranja e calamanzi). As possibilidades de combinação de sabores são inúmeras. Diferente, não?

Galler (www.galler.com)
114, Boulevard Haussmann 75008
Tel. 0145223349



CHOCOLATE COM QUEIJO?

Chocolatier consagrado, Jean-Paul Hévin faz combinações inusitadas em sua boutique no 1th ème. Para quem gosta de sabores exóticos, a sugestão é o bombom 70% cacau recheado com queijo. São 5 variações de queijos clássicos franceses aromatizados com castanhas e especiarias. Hévin também oferece vitrines cheias de puro chocolate.

Jean-Paul Hévin
(www.jphevin.com)
231, rue Saint-Honoré
Tel.: 01553596

TUDO PARA PÂTISSERIE

Perdi um dia inteiro em Paris tentando achar forminhas de brigadeiro (cassetes, em francês). Encontrei na Mora, uma loja especializada em acessórios para cozinha profissional. O endereço é útil para quem cozinha, pois tem fôrmas de todos os formatos e tamanhos, ramequins e facas.

Mora (www.mora.fr)
13, rue Montmartre
Tel.: 014508192

CONFEITARIAS ÍDICHES

O quarteirão judaico do Marais reserva boas surpresas gastronômicas como as padarias Sacha Finkelsztajn e Flora Finkelsztajn. Não faltam ali doces perfumados com nomes impronunciáveis, originários da Polônia, Rússia, Hungria Romênia e Áustria. Nas plaquinhas da vitrine, procure por Vatrouchka (torta de fromage blanc, espécie de cheesecake da Europa Central). Outra boa pedida é a Reine de Saba, uma deliciosa torta com creme de chocolate.

Sacha Finkelsztajn
27, rue des Rosiers
Tel. 0142727891
Flora Finkelsztajn
24, rue dès Écouffes
Tel.: 0148879285



DOCES ORGÂNICOS

Acredite, um cacau cultivado sem agrotóxicos tem nuances de sabor que um chocolate convencional não alcança. Um bom lugar para fazer essa comparação é o La Pharmacie, um dos únicos salões de chá parisienses especializado em doces orgânicos. Do cardápio peça algo com chocolate, como o fondant chocolat. O lugar é bastante aconchegante e aos domingos o menu inclui um serviço inusitado: massagens relaxantes.

La Pharmacie
22, rue Jean-Pierre Timbaud
Tel.: 0143380499



ESQUINA HYPE

Paris tem tantas boulangeries-pâtisseries que fica difícil saber qual é a melhor. Por isso, vale tentar descobrir os lugares mais frequentados pelos parisienses. A Arnaud Delmontel está nessa lista seleta. O lugar é simples, não tem onde sentar, mas seus pães e doces são deliciosos e fresquíssimos. O presidente Nicolai Sarkozy é cliente cativo.

Arnaud Delmontel
www.arnaud-delmontel.com
39, rue de Martyrs
Tel.: 0148782933