

TOP GOURMET

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



O PEQUENO PARAÍSO DE ALAIN DUCASSE E SEUS ENCANTOS

NO CORAÇÃO DA PROVENÇE, OS REFÚGIO E OS SEGREDOS DO MESTRE DA GASTRONOMIA FRANCESA

por **HELOÍSA BACELLAR**



A GASTRONOMIA

Quando descí pra jantar, fui apresentada ao Chef Alain Souliac, que me convidou para espiar a cozinha, com um paineleiro cheio de painelas de cobre. O restaurante tem quatro salas, a principal com umas seis mesas, uma um pouco menor com

quatro mesas e decorada com algumas peças de faiança de Moustiers, e a biblioteca – só com livros de gastronomia e vinhos – com uma mesa única para dez, e uma bem pequena e íntima com uma mesa pequena, para quatro pessoas, todas com cadeiras lindas num tecido

bordado com florzinhas. Jantei maravilhosamente bem, comida e vinhos excelentes, sobremesa e mignardises tentadores. O café-da-manhã também era divino, pães perfeitos, geleias pedaçadas e saborosas, boa manteiga e mel de lavanda. Gostei muito.

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

LA BASTIDE DE MOUSTIERS

Que delícia de hotel! uma estadia inesquecível. O lugar é lindo. O jardim é encantador, há dois pastos com alguns cavalos, burros, cervos, carneiros e cabritos, uma hora e vista espetacular de Moustiers, dá pra ver com clareza o vilarejo encrustrado na pedra. Na frente da Bastide, ainda há o terraço do restaurante, usado nos dias quentes. Por dentro, tudo é muito charmoso e cuidado, com móveis, objetos e quadros super bonitos, várias peças antigas. Adorei a parede da escada é inteirinha de gravuras de flores. Os quartos levam nomes de frutas e flores provençais e são bem especiais, todos diferentes e arrumados com muito capricho e com tudo do bom e do melhor, do lençol ao travesseiro e ao biscoitinho colocado no criado-mudo na hora de dormir (eu gostei da cama antiga do meu quarto, “Amande”).



ALAIN DUCASSE

“Em 1994, enquanto dirigia a minha moto a esmo nas estradas da Provença, descobri uma casa no meio de lavandas e oliveiras. Fiz dela o meu porto de ancoragem, minha casa, antes de decidir abri-la a outros. Ela sempre teve um lugar muito especial no meu coração, e ainda tem hoje ... vai fazer 15 anos na próxima primavera, mas ela não envelheceu; ao contrário, apressou-se ao longo dos anos, ela embelezou. Para comemorar este aniversário, ela vem à luz sob um novo dia ... Mas La Bastide de Moustier não conta, ela vive ...”



SEGREDOS DE DUCASSE PARA LA BASTIDE DE MOUSTIERS

Aqui estão os contatos e dicas de fornecedores do chef. Os pães quem fornece é Robert Peix (Les Michons - Place du Pont - 04360 - Moustiers-Sainte-Marie), os queijos pela Tradition fromagère de Haute Provence (Fromagerie Saint-Maïcul - La Petite Colle- 04210, Valensole) e Fromages Bedot (Les Courbettes 83250 - Roquebrune-sur-Argens), o mel pela M. Raphaël Scipion (04360 - Moustiers Sainte Marie) e as trufas pela Hugou-Dumas (Domaine le Moulin - 83170 - Rougiers) e M. Yves Ravel (04500 Sainte Croix du Verdon).