

Crossroads

Cruzando fronteiras com o chef Tal Romen

Essa é a palavra para expressar o que a culinária do chef Tal Ronnen reflete: a felicidade. O chef Tal, assim como eu, é amante da gastronomia em sua forma completa. As técnicas utilizadas são da cozinha clássica francesa, escola que optou por estudar antes de se especializar no conceito plant-based. Suas receitas são construídas a partir de fundos consistentes, bons molhos, bases cremosas, massas artesanais, e acertadas combinações de produtos da estação. Na prática, seus pratos são primeiramente mediterrâneos, depois veganos.

Os clássicos ganham uma nova versão, com o uso de cogumelos, algas, vinhos, destilados, além dos cremes, queijos e manteigas de castanhas de sua marca própria, a Kite Hill. O



resultado são criações extremamente saborosas, suculentas, com corpo e persistência, como pétalas de alcachofras com béarnaise de tomate e caviar de algas marinhas, bouillabaisse de vegetais com rouille, ravióli com kale ao molho de manteiga e alho negro, cannoli com azeitonas caramelizadas e bolo de chocolate com compota de figo e nozes.



Seu restaurante Crossroads, em Los Angeles, é um marco, cruzando fronteiras entre o veganismo e a cozinha clássica. A decoração do salão é sofisticada e a carta de drinks se tornou uma das melhores da cidade. Não é difícil encontrar por lá ícones da música, do cinema, da política e da gastronomia. Tal foi personal chef de Oprah Winfrey, é professor da Le Cordon Bleu, e tem dois livros



publicados — o *The Conscious Cook* e o *Crossroads*.

@crossroadskitchen

Dica de hospedagem com opção plant-based no destino: o descolado The NoMad Hotel e o recém-inaugurado West Hollywood Edition. Bom apetite!



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté — Viagens e Vivências Gastronômicas.

+ info: goute.com.br