

O SABOR DA FRANÇA MEDITERRÂNEA

Festival Sud de France celebra a rica cultura gastronômica da região francesa de Languedoc-Roussillon



(Outubro, 2011) Cada vez mais apaixonados pelo lado gourmet da vida, os brasileiros têm se rendido ao turismo gastronômico, arrebatados pelos sabores e aromas de culturas distantes, em ricas e fascinantes combinações de ingredientes e receitas que são passadas de geração para geração. A partir de 15 de outubro, estes gourmands diletantes, principalmente paulistas e cariocas, têm razão extra para celebrar a diversidade da região do Mediterrâneo: desta vez, é a região Languedoc-Roussillon que os encontra, pela forma do aclamado festival Sud de France.

Realizado em seis países diferentes – China (Xangai, Pequim e Hangzhou), Alemanha (Colônia e Düsseldorf), Londres, São Paulo, Nova York e México –, o Festival Sud de France é uma proposta criativa para apresentar aos consumidores a alma e o caloroso estilo de vida do Sul da França, impressos naturalmente na qualidade e intensidade de sabores de seus produtos. Com a premissa de que sempre cabe mais um à mesa, os habitantes de Languedoc-Roussillon acreditam que a felicidade está nos pequenos prazeres da vida, como uma boa garrafa de vinho compartilhada entre amigos e comidinhas deliciosas para acompanhar.

Para a dezena gastronômica do Festival Sud de France no Brasil, foi feita uma seleção de alguns dos mais renomados restaurantes franceses de São Paulo – incluindo La Casserole, La Brasserie de Erick Jacquin, Eau French Grill, Le Jazz Brasserie, P. Verger Restaurant, L’Amitié Restaurant, Bistrô Crepe de Paris, Le Buteque Bistrô e Charlô Bistrô – que criaram menus inspirados nos sabores de Languedoc-Roussillon.

Localizado no Itaim Bibi, o **L’Amitié** do Chef Yann Corderon criou um cardápio que, embora enxuto, esbanja o sabor e frescor característicos da região, com as receitas de Capellini de Calamars Grillés aux Artichauts (Capellini com lulas grelhadas, alcachofras, alho, pimenta dedo de moça, tomates frescos e azeite de oliva extra virgem – R\$ 41) e Lapin aux Olives Noires (Coelho com molho de azeitonas pretas, ervas frescas e agrião acompanhado de batata crocante com alho assado – R\$ 54). A seleção de vinhos conta com rótulos do produtor François Lurton, com valores que variam de R\$ 63 a 89).

Já o renomado Chef Erick Jacquin, do **La Brasserie** em Higienópolis, criou o Menu Dégustation Sud de France (R\$ 140) em quatro pratos igualmente deliciosos: Tomate confit farcie aux légumes du soleil, coulis de poivrons doux (Tomate recheado com legumes, coulis de pimentão doce); Robalo à la vapeur, huile d’olive aux herbes fraîches (Robalo ao vapor com

azeite de oliva e ervas frescas); Agneau de 6 heures, jus à l'ail et thym frais (Cordeiro de 6 horas, jus de alho e tomilho fresco) e, para a sobremesa, Soupe de fruits rouges, glace vanille (ou Sopa de frutas vermelhas, sorvete de baunilha). Na carta de vinhos, uma seleção especial da região Languedoc-Roussillon, elaborada por Geoffroy de La Croix.

No badalado bairro de Pinheiros, o simpático **Le Jazz Brasserie**, do chef Chico Ferreira, elaborou um menu separado em Entradas e Pratos Principais, com receitas como Terrine de Legumes e Queijo de Cabra (Berinjela, abobrinha e tomate assados com salada verde e azeite de manjeriço – R\$ 23,50), Salade de canard Fumé (Folhas, cogumelos, favas, tomate, confit de pato, crocante de presunto e ovo mollet – R\$ 29), Boudin noir aux pommes (Morcilla a moda francesa com maçã verde, cebola caramelada e purê de batatas – R\$ 35), Cassoulet (Cozido de feijão branco com pato, linguiça e cenoura – R\$ 34) e Brandade de Bacalhau (Gratinada com crosta de pão e acompanhada de salada verde – R\$ 32,50). Toda a seleção de vinhos é servida em taças (valores de R\$ 12 a 29) ou garrafas (de R\$ 48 a 128).

Um dos mais celebrados restaurantes de São Paulo, o **Bistrô Charlô**, nos Jardins, participa do festival Sud de France com um menu enxuto, elaborado pelo top chef Marc Le Dantec. Como Entrada, Abobrinha grelhada e assada, recheada de queijo feta de cabra, aliche e avelãs (R\$ 23). O Prato Principal é uma saborosa Paleta de cordeiro confitada com ameixas e acompanhada de Mousseline de grão de bico (R\$ 57). Como Sobremesa, Sopa de pêssego com sorvete de Tarte Tatin (R\$ 20). Com quatro produtores, a carta de vinhos do Sud de France conta com seis rótulos e valores que variam entre R\$ 64 e R\$ 220.

Ainda nos Jardins, localizado em uma charmosa vila, o **Bistrô Crêpe de Paris**, do chef Pierre Murcia, montou o Menu Languedoc-Roussillon, com o preço fechado de R\$ 79. Como Entrada, as opções são o Patê de campagne com baguette francesa, ou a Salade au Gésiers de Canard Confit (Salada verde com moela de pato confitada, nozes e molho mostarda). Para o prato principal, são três as possíveis escolhas: Cassoulet de Castelnaudary (Feijoada francesa com feijão branco, cenoura, ervas e costelas de cordeiro, pato e porco); Soupe de poisson avec Rouille de Sète, croutons et Aioli (Sopa de peixe com molho picante, crouton e maionese de alho); ou Crêpe du Larzac: Fromage de chèvre et Tapenade d'olive noire (Crêpe com queijo de cabra, tapenade de oliva preta, azeite de oliva e manjeriço). Para a Sobremesa, Crêpe des Cévennes: Crème de Marrons et chantilly (Crêpe com creme de castanha e chantilly) ou Crème Catalane. Da carta de vinhos, sete rótulos de vinhos tintos, brancos, rosés e de sobremesa.

No bairro do Brooklin, localizado no hotel Grand Hyatt, o chef Laurent Hervé criou para o **Eau French Grill** um saboroso e enxuto menu Languedoc (R\$ 72), com Carcassona para Entrada (Pato defumado, repolho crocante, amendoim e vinagrete de manga), Lo Grau dau Rèi como Prato Principal (Peixe do dia, vongole, mexilhão, lula, tentáculo, “anchoiade” e batatinha) e, para a sobremesa, Delit occità (Caçarola de morangos, Banyuls, bolo de pistache e creme de

amêndoa). Os vinhos, escolhidos a dedo, contam com rótulos renomados como Château dês Erles Cuvée dês Ardoises (2003) e Domaine de Granoupiac Les Cresses (2004).

Localizado no famoso Largo do Arouche, centro de São Paulo, a chef Marie France Henry do **La Casserole** também desenvolveu um menu especial com os sabores de Languedoc-Roussillon para o Festival Sud de France (R\$ 57), com Entrada de Petit pâté de Pézenas e saladinha de folhas; o saboroso Prato Principal de Lulas recheadas ao porco e vitela e duo de arroz branco e selvagem e, de Sobremesa, Gâteau aux marrons et au chocolat. Para harmonizar, vinho rosé (R\$ 100) ou tinto (R\$ 110), de renomados produtores de Languedoc-Roussillon.

Também participa da Dezena Gastronômica o restaurante **Pierre Verger** do chef Patrick Ferry, localizado dentro do hotel Sofitel São Paulo, na agradável região do Ibirapuera. O menu apresenta entrada de Tapenade de beringela e Terrine de coelho com nozes e alecrim. Prato principal com Salsão ao aliche com mexilhão, e Lagostim ao vinagrete e *velouté* de ouriço. Dentre as opções do mar, Brandade de bacalhau, típica de Nimes (cidade da região). Apresenta ainda Cassoulet e Confit de pato, típico da cidade origem do prato, Castelnaudary; e Queijo brousse com duas azeitonas. Para a sobremesa, Nougat gelado com amêndoas, Sopa de morangos com manjeriço, Mini crème brulée e macarons. Além do **Le Buteque**, também do top chef francês Erick Jackin, no chic bairros dos Jardins.

Presentes do deus Baco

Considerada a maior área produtora de vinhos do mundo, Languedoc-Roussillon possui mais de 283 mil hectares de vinhedos, cobertas com variedades de muito sucesso entre os brasileiros, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier, entre muitas outras. Com o clima ideal para o cultivo de videiras saudáveis, esta vasta região ensolarada, limitada pela vallée du Rhône, pelo Mediterrâneo e os Pireneus, produz mais da metade dos vinhos de mesa franceses, e suas regiões de maior destaque são Corbières, Coteaux du Languedoc, Minervois, Saint Chinian, Cotes de Roussillon-Villages e Fitou.

Para celebrar esta magnífica eno-cultura, de 15 de outubro a 15 de novembro o Festival Sud de France oferece experiências e oportunidades imperdíveis em algumas importadoras de São Paulo, que elaboraram programas especiais para seus convidados.

Nos Jardins, a **De La Croix** oferece desconto especial de 10% sobre todos os vinhos do Languedoc durante o festival, além de degustações diárias de vinhos. Para a experiência completa, a casa conta ainda com um jantar harmonizado e degustação conduzido pelo Geoffroy de La Croix.

De sua seleção de vinhos Languedoc-Roussillon, destaque para Domaine Delmas Crémant Cuvée Méthode Traditionnelle 2005 (R\$ 76,50), Domaine de L'Hortus Grande Cuvée 2006 (R\$ 142,20), Domaine de L'Hortus Bergerie de L'Hortus Classique 2007 (R\$ 71,10), Domaine Rimbart Berlou 2004 (R\$ 109,80) e Domaine Virgile Joly Saturne 2003 (R\$ 85,50).

Na região da Consolação, a **Mistral** oferece preços especiais durante todo o festival, com degustações diárias dos vinhos na loja. De sua seleção de vinhos Sud de France, alguns rótulos imperdíveis, como Domaine L'Ostal Cazes Grand Vin 2007 (US\$ 86.90), Domaine Cazes Canon du Márechal blanc 2009 (US\$ 35.50) e Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes AOC, 2006 (US\$ 36.90).

Já a importadora **Zahil**, estrategicamente localizada no Itaim Bibi, proporciona descontos especiais para o festival Sud de France e degustação dos vinhos da região nos sábados do evento (dias 15, 22 e 29 de outubro, e 5 e 12 de novembro). Na quinta-feira, dia 27, das 18h às 21h, a casa conta com uma degustação especial dos vinhos do Languedoc, com entrada de R\$ 45 reversível em compras.

Com o renomado produtor Domaine François Lurton em seu portfólio, a Zahil oferece uma série de rótulos esplêndidos, com uma excelente relação custo-benefício, como os brancos Les Hauts de Janeil Chardonnay/Gros Manseng 2010 (R\$ 40) e Les Salices Viognier 2008 (R\$ 56), o rosé Les Hauts de Janeil Rosé de Syrah 2009 (R\$ 40), os tintos Domaine du Ministre 2006 (R\$ 73) e Château des Erles 2003 (R\$ 190), e o vinho de sobremesa Mas Janeil Maury 2005 (R\$ 170).

Em meio ao burburinho da Vila Mariana, a importadora **La Cave Jado** também apresenta preços especiais para levar para casa o elixir de Languedoc, além de degustações aos sábados (dias 15, 22 e 29 de outubro, e 5 e 12 de novembro) na loja. De sua seleção especial de vinhos, destaque para o rose Domaine la Croix Belle Champs des Grillons 2009 (R\$ 53) e os tintos Château du Donjon Grand Tradition 2008 (R\$ 55) e Domaine Canet Valette Une et Mille Nuits 2007 (R\$ 101).

Sobre o Sud de France

O manifesto Sud de France foi designado para classificar todos os produtos e vinhos de Languedoc-Roussillon, uma ampla região no sul da França, com fronteira para a Espanha e caracterizada pela costa do Mar Mediterrâneo que se estende quilômetros, suas planícies férteis e a bela Cordilheira do Pireneus. Ao aderir ao movimento, mais de 1.600 empresas e 5 mil produtos assumiram o compromisso de preservar e garantir a distinta procedência e renomada excelência de produtos e know-how da região de Languedoc-Roussillon.

O que a região oferece vai muito além da gastronomia, uma vez que os cinco distritos que a constituem – Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales e Lozère – contam com belezas naturais e peculiaridades únicas. Um bom exemplo é a cidade de Carcassonne, capital de Aude, considerada pela Unesco um patrimônio histórico mundial, com suas construções medievais intactas e rico passado que data de 3.500 a.C., com os primeiros vestígios de colonização humana. Ou a própria capital da região de Languedoc, Montpellier, a oitava maior cidade da França e a que mais cresceu nos últimos 25 anos, com uma charmosa e borbulhante cena jovem.

Da rochosa costa e belas praias do Mediterrâneo, às férteis planícies de Aude e as resistentes montanhas dos Pireneus, a região oferece uma rica variedade de ambientes naturais excepcionalmente majestosos, além de ser abençoada com um clima cuja principal característica é a presença constante do Sol. O Sud de France, com sua extensa oferta de vinhos e produtos gourmet, é o fruto das generosas terras de Languedoc-Roussillon, incluindo a criatividade e talento de seus habitantes.

Em 2006, a região de Languedoc-Roussillon criou a marca Sud de France, inspirada em sua ampla oferta de produtos excepcionais e estilo de vida mediterrâneo, que celebram a boa comida, o bom vinho e a boa companhia. Desta forma, o apelo do Sud de France é sinônimo a uma arte única de viver e a fartura de produtos ricos em sabores e emoções, resultados de uma distinta herança cultural, extenso *know-how* e estilo de vida que impera a troca de experiências.

Além de produtos e vinhos autênticos de altíssima qualidade, o Sud de France oferece uma experiência única, com raízes fincadas nas tradições mediterrâneas – que pode ser traçada desde os Antigos Etruscos, Gregos e Romanos, que em algum ponto da história fixaram-se em Languedoc, uma região intimamente definida por sua proximidade com o Mar Mediterrâneo e a *caliente* Espanha.

Com sua ampla variedade de uvas – incluindo brancos, tintos, rosés e espumantes –, seus vinhos refletem a terra na qual são produzidos. Apresentando aproximadamente 30 denominações, desde vinhos para o dia-a-dia aos melhores vintages, o que os vinhos do Sud de France têm em comum é a sua excelente relação custo-benefício sem comprometer a qualidade, que mantém fiel ao seu caráter e, assim, inimitável.

Assim como os vinhos, os produtos gourmet são elaborados sob rígidos padrões de excelência, enquanto selos de qualidade e de origem garantem o consumo de um produto fresco e precioso, com sabores e aromas perfeitos para elevar ainda mais o prazer de comer. Com cinco setores de agricultura – incluindo frutas e legumes, produtos doces e salgados, frutos do mar e bebidas – o Sud de France consegue satisfazer todas as necessidades

nutricionais e de paladar, seja para um almoço em família, um evento entre amigos ou um jantar romântico.

Importadoras:



Restaurantes:



Festival Sud de France / Organização (SOPEXA)

Caroline Putnoki / caroline.putnoki@cap-amazon.com

Charles Piriou / charlespiriou@uol.com.br

Tel. : (11) 7285 6373

Informações à imprensa

Lucia Paes de Barros / lucia@luciapaesdebarros.com.br

Tels. (11) 5181-1575 / 5183-8275