

Oh!

O GLOBO

O TOM CERTO

*Qual é a sua cor neste fim de ano?
Maquiagem reflete as pedras preciosas
que roubarão a cena nas festas*

MODA: Curvas e retas,
tudo preto no branco

GASTRONOMIA: Da
horta do vizinho para
a mesa do restaurante

CARRO: Meu nome é
Martin, Aston Martin



SINGULAR

Aposte no Dom Pérignon para o verão, com cupuaçu ou vieiras, e até servido na areia

Uma taça de champanhe vintage vai muito bem com carpaccio de vieiras, torradinha com caviar e, voilà, com cupuaçu. É o que garante o francês Bernard Dance, *chef de cuisine* da Maison Dom Pérignon, que esteve no Brasil recentemente e conversou com a Oh! enquanto preparava pratos no Le Pré Catelan, na companhia de Roland Villard. Da parceria a quatro mãos, saíram, entre outras receitas, tempurá de lagostins, galinha-d'angola com cogumelos *morille* e mil-folhas de manga.

— Um Dom Pérignon jovem, como esta safra 2000 que está no mercado, pede pratos delicados e leves, como um carpaccio de vieiras. Mas também combina com a comida asiática, encarando ingredientes difíceis como pimenta e leite de coco. Receitas com cogumelos e sobremesas leves à base de frutas também casam com esse champanhe. Outra ótima maneira de aproveitar uma taça é beber e depois botar um pouco de flor de sal na boca. Ou um pedaço de grana padano. Experimente — sugere Bernard, que defende o uso de caviar e lagosta em refeições harmonizadas com Dom Pérignon, e se encantou com a combinação da bebida com o cupuaçu.

É a próxima estação promete mais borbulhas: já é possível tomar uma tacinha em plena areia, como acontece no charmoso Rocka, lounge criado pelo Casas Brancas Boutique Hotel & Spa na Praia Brava, em Búzios (onde mais?), que entra em seu segundo verão. O bar à beira-mar tem um quê de Ibiza, com esteiras de madeira e almofadas modernas, trilha sonora afiada e garçons com uniforme desenhado pela Totem.

— Nossa proposta é ser de fato uma champanheria, e estamos vendendo muitas garrafas de Veuve Clicquot e Moët & Chandon na areia. No mês passado, começamos a oferecer Dom Pérignon. Uma garrafa (que custa R\$ 940) já foi... — diz Santiago Bebianno, sócio no lounge do chef argentino Gustavo Rinkevich (garotão gente boa que, entre a finalização de um prato e outro, aproveita para dar um mergulho).

Da cozinha — que está sendo turbinada com uma reforma — saem delícias fresquíssimas como lagosta com ravióli de abóbora; ceviche de peixe branco e camarão; polvo à galega com batatas, e tartar de atum com molho de coco. O Casas Brancas, aliás, tem outras apostas para a estação: o Deck, bar do hotel, na Orla Bardot, inaugura até o fim do ano dois lounges de champanhe. E o restaurante Café Atlântico, comandado pelo chef Rinaldo Azevedo, ganhou um deque com vista para o mar e está com cardápio tinindo de novo.



Fotos de Bruno Agostini



Champanhe e a paisagem selvagem da Praia Brava, em Búzios: combinação perfeita no Rocka

Bernard Dance na cozinha do Le Pré Catelan preparando o menu para ser harmonizado. Entre os pratos, carpaccio de vieiras

