

SEQUÊNCIA BEM CUIDADA

Veja por que o menu-degustação criado pelo *chef* Patrick Henriroux está prestes a trazer as 3 estrelas ao restaurante La Pyramide

Por Priscilla Portugal



O *chef* Patrick Henriroux estava especialmente feliz naquele 7 de agosto, me disse Quentin Giraud, o *sommelier* do restaurante La Pyramide, na pequena cidade de Vienne, a cerca de 30 quilômetros de Lyon, na França. "Vocês podem trocar o prato principal do menu-*confiance* se quiserem, ele está abrindo uma exceção. Querem?", explicou Quentin.

Mas quem se atreveria a alterar a sequência tão pensada e bem cuidada de pratos que revisitam a tradição gastronômica francesa com muita técnica, uma pitada de intuição e os ingredientes mais puros e frescos do dia?

A sequência de cinco pratos, que custa a partir de 138 euros, começou com uma combinação de iguarias: um recorte preciso de *foie gras* em forma de uma gota, sobreposto por lâminas quase transparentes de um succulento pêssigo amarelo, ao lado de *magret de canard* com flores de jasmim e uma brioche tostada.

Em seguida, vieram lascas de *omble de fontaine* (um peixe da família do salmão) defumadas e servidas mornas com *puntalettes*, uma espécie de risone, preparado com molho de limão. Passamos por um *supreme* de pombo com polpa de tomates, alcachofras e sumo de frutas cítricas. Para começar a nos despedir daquele banquete, a seleção de mais de 15 queijos da região chegou à mesa em

FOTOS DIVULGAÇÃO



um carrinho, para livre escolha, acompanhada de cerejas em compota.

A sobremesa lembrava um móvel do artista Alexander Calder, com um cilindro cremoso de sorvete de menta coberto com chocolate Valrhona. No topo, equilibrava-se meia esfera de mousse de chocolate com pimenta-da-Jamaica atravessada por uma finíssima lasca de chocolate.

Tudo isso acompanhado de um ambiente agradável, coberto de *ombrelles*, com mesas decoradas com delicados arranjos de flores brancas e com vista para o jardim dos fundos do hotel La Pyramide, que abriga o restaurante e é membro do Relais & Châteaux.

NOS BASTIDORES DA CRIAÇÃO

Curiosa, pedi para conhecer a cozinha, onde há uma bancada para peixes e outra para carnes, uma para o preparo das entradas e outra para sobremesas. Toda a estrutura em alumínio brilhava, como se dali não tivesse saído cerca de

Na página ao lado, o creme-suflê de *dormeur* com caviar ossetra, caranguejo desfiado e crocante de alcachofras. Acima, o *chef* Patrick Henriroux



Foie gras sobreposto por lâminas quase transparentes de um suculento pêssego amarelo, ao lado de magret de canard com flores de jasmim e uma brioche tostada

O CHEF HENRIROUX LEVA CERCA DE DUAS SEMANAS PARA CADA UMA DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO, QUE SÃO: REFLEXÃO, TENTATIVAS E ACABAMENTO

uma centena de pratos na última hora. A visita continuou pela adega, com três climatizadores para acomodar os mais de 1.000 rótulos que vêm de 600 produtores diferentes, e piso de pedras para preservar a umidade. A adega tem vista para o salão e é circundada por um vidro que recebe tratamento para permitir que de dentro se enxergue o que acontece fora, mas o contrário não. Assim, os *sommeliers* podem perceber se as garrafas estão esvaziando sem precisar circular entre as mesas. De volta ao Brasil, a curiosidade de saber um pouco mais do processo criativo do chef me levou a escrever para ele. Quis saber quanto tempo ele leva para elaborar cada menu, que é renovado constantemente, mas sem uma frequência definida. “Levo cerca de duas semanas para cada uma das etapas de produção, que são: reflexão, tentativas e acabamento”, disse à MasterCard Black o inspirado Patrick Henriroux, que tem como prato-assinatura o creme-suflê de *dormeur* (peixe chamado por aqui de gobi pavão) com caviar ossetra, caranguejo desfiado e crocante de alcachofras, criado há sete anos.

UM POUCO DE HISTÓRIA

Monsieur Henriroux assumiu o La Pyramide em um período de decadência do restaurante: ele havia passado por diversas mãos desde que Fernand Point, um dos grandes mitos da cozi-



Ao lado, os jardins do hotel La Pyramide. Abaixo, a sobremesa: um cilindro cremoso de sorvete de menta coberto com chocolate Valrhona. No topo, equilibrava-se meia esfera de mousse de chocolate



nha francesa, e que trouxe ao La Pyramide as sonhadas 3 estrelas Michelin, faleceu, em 1955. Ninguém tinha seguido a onda de comandar a cozinha daquele que foi o primeiro chef a sair de trás do fogão para fazer as honras aos comensais, e também o primeiro a entender que uma refeição deve ser uma experiência completa, onde serviço, salão e decoração têm grande peso. E mais: Fernand foi tutor de ninguém menos que Paul Bocuse, no próprio La Pyramide, por cinco anos. O resultado? O restaurante foi perdendo suas estrelas e seu rumo. Em 1989, adentra a cozinha o jovem Patrick Henriroux, aos 31 anos, vindo de uma trajetória que incluía passagens por restaurantes como o Ferme de Mougins, o Auberge Bressane e o Georges Blanc. Apenas um ano depois de sua chegada, arrebatou a primeira estrela Michelin para o La Pyramide.

FOTOS DIVULGAÇÃO

Dois anos depois, trouxe a segunda. Agora, está prestes a escrever um novo capítulo dessa história. E era por isso que ele estava tão feliz no dia em que provei seu menu-degustação, naquele 7 de agosto. Ao final da refeição, soube que na noite anterior um dos (não tão) misteriosos inspetores do Guia Michelin esteve por lá. E, ao final da refeição, mandou seus parabéns ao chef, o que indica que a tão ambicionada terceira estrela pode estar a caminho. Pelo visto, ele gostou da experiência tanto quanto eu.

