



FAVAS CONTADAS

Leia mais notícias em
blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br



Fotos: João P. Teles/Divulgação

Vitor Noia e o chef Eddie Almeida do Weknd

Um café intenso

Eles não se conheciam nem nunca ouviram falar um do outro até se formarem como baristas juntos. Daí, para o chef Eddie Almeida, de 31 anos, e o designer Vitor Noia, de 24, se tornarem sócios foi um pulo. Em comum, a paixão pelo café. A parceria se deu quando puderam abrir uma cafeteria. Foi a mãe de Vitor quem descobriu que no Bloco B da 211 Norte, onde já existia um café, estavam passando o ponto. Mais que depressa, o jovem filho — “Eu sempre quis ter um café” — se antenou e obteve a preferência no futuro negócio.

Formado em gastronomia pelo Iesb, Eddie, alagoano de Delmiro Gouveia, trabalhou no Universal, Bottarga e no

L'Entrecôte de Paris, preferencialmente na área de confeitaria, até diversificar o trabalho para a cozinha, propriamente dita, de pratos quentes e salgados. Ambos foram buscar inspiração para o cardápio em referências norte-americanas, inclusive no nome. A casa se chama Weknd Coffe Bar. Assim mesmo. Embora pareça, eles garantem que não está faltando letra. “O nome brinca com a palavra we (nós, em inglês) e as consoantes de weekend (fim de semana, em inglês) para propor um cenário ideal para um bom momento de descontração e de diversão à mesa”, explica Vitor, responsável por toda a concepção da marca, inclusive a decoração da casa

Fotos: Filipi Guidi/Divulgação



Padaria meio ano depois...

Foi com um nome tipicamente francês — Marché Du Pain — que o brasileiro Filipi Guidi, de 35 anos, abriu, há seis meses, uma padaria na 403 Sul com serviço de café da manhã e lanche. “Na próxima segunda-feira, 27, iremos implementar um cardápio de bistrô com sanduíches, omeletes, tapiocas e molhos, cujo diferencial será o café da manhã ou da tarde, com

combos robustos, desde o mais simples Tôt le matin, que inclui um croissant, requeijão, suco de laranja e uma bebida quente (R\$ 34,90) até o mais completo Magnifique com dois croissants, um pão au chocolate, um croissant de framboesa, duas bebidas quentes, requeijão, geleia, dois sucos de laranja e dois pães de queijo com queijo canastra defumado (R\$ 79,90)”.



...se torna bistrô

Confeccionado por um pâtissier, formado na França, o croissant é uma das atrações da casa. Todos os dias, o chef italiano Salvatore Loi, que passou três meses na cidade acompanhando a obra de um restaurante ao qual renunciou antes de abrir, levava croissant tradicional para casa elogiando-o como o melhor que já comera. “É feito com farinha de trigo francesa e manteiga nacional de alta qualidade”, explica Filipi, que abandonou a aviação civil, depois de atuar nela por oito anos e desistiu de se tornar oficial da PM, aprovado por concurso, para se dedicar à confeitaria de pegada francesa. Além dos sanduíches, a casa vai oferecer pizzas e massas, como ravioli de burrata com raspas de limão e molho de pomodoro pelatti (R\$ 46,90). Destaque para o pão com linguça de queijo coalho que vem na baguete com mostarda Dijon original e maionese, por R\$ 26,90. Funciona todos os dias, das 8h às 20h. Hoje, porém, e no dia 31, só até as 13h. “No andar de cima, temos uma área privativa com banheiro e ar-condicionado para coworking”, informa o empresário. Telefone: 3263-9541.

Brunch a qualquer hora

Weknd abriu no fim de outubro, mas, a partir desta semana, passa a operar com o cardápio completo, no qual os destaques são o brunch; comidinhas na hora do almoço, como arroz de costela com ovo de gema mole (R\$ 51); penne com molho de cheddar e requeijão cremoso com pedacinhos de bacon crocante (R\$36); saladas; e o happy hour com coxinha de frango sem massa (cinco por R\$ 31), pasteis de queijo cremoso e pimenta de cheiro e bolinho de arroz ao chimichurri (ambos, cinco unidades por R\$ 29 cada).

Composto de combos para duas pessoas, o brunch apresenta combinações típicas de quatro cidades famosas dos Estados Unidos. Nova York traz ovos mexidos com bacon e torradas, grilled cheese, suco natural, café coado e bolo de chocolate com calda de chocolate (R\$ 96); Los Angeles com duas quiches de bacon com queijo gruyère e de espinafre e alho-poró acompanhadas de salada, suco natural, apple pie e café coado. São Francisco tem uma pegada vegetariana com quiche de espinafre e salada, grilled cheese e panquecas, suco e café na prensa francesa (R\$ 88). Já a simplicidade do brunch mora em Orlando, no sugestivo sanduíche de bacon, tomate, alface com maionese, waffles com mel, cookie, chocolate quente e soda com granadine e xarope de limão siciliano (R\$ 69).

Vale vencer qualquer distância para ir lá comer a torta de maçã, no estilo americano com massa de biscoito que derrete na boca, canela e açúcar. Vem quentinha à mesa e combina com uma bola de sorvete de creme (R\$ 19). Além da apple pie, tem a carrot cake, bolo de cenoura e especiarias coberto de cream cheese (R\$ 16); e o cinnamon roll, rosquinhas de canela e açúcar mascavo servidas quentinhas, “como feita em casa de vó”, sugere o menu (R\$ 12). Funciona de terça a quinta-feira, das 11h às 22h; sexta e sábado, das 11h à meia-noite; e domingo, das 11h às 23h. Reservas: 9 9613-8612.

Virada com risoto

Há 10 anos que Alexandre Tirulin promove réveillon na sua risoteria Santo Cerrado, onde tem uma das mais belas vistas da Chapada dos Veadeiros, na Vila de São Jorge. Este ano, o prato ganhou nomes sugestivos inspirados na energia de renovação do ano-novo, como o Saúde e Sorte de filé de pernil finalizado com abacaxi em cubos caramelizados, queijo parmesão e manteiga, acompanhado de farofa de lentilha e bacon; Sempre para frente, feito com espumante inclui morangos, uva, polvo e camarão finalizado no parmesão e manteiga (foto); e Paz e Amor, o risoto vegano preparado com arroz negro, cogumelos paris e shitake, finalizado com crispy de alho-poró. Você pode conferir o cardápio completo no instagram @santocerrado ou informações pelo celular (61) 9 9974-1150.



Santo Cerrado/Divulgação

Liana Sabo/CB/D.A Press



Tintos franceses

Durante o tempo em que foi sócia da Vintage Vinhos, chegando a tocar uma loja no Park Shopping, a empresária Silvia Rejane Soares (D) conheceu muitos produtores europeus, inclusive o barão Philippe Nicolay Rotschild, que também tem residência em São Paulo e esteve em Brasília há menos de um mês. Na ocasião, eles acertaram encomendas que acabam de chegar à loja Más Vino (306 Sul), como o tinto Réserve Spéciale (R\$ 211 e também tem branco), produzido em Bordeaux pelas equipes dos Châteaux Lafite Rotschild. “Nossa intenção é colocar aqui, ao longo de 2022, quase toda a carta deles, que reúne vinhos produzidos em joint ventures com a Espanha, o Chile e a Argentina, com exceção dos rótulos mais populares”, informou a proprietária da Más Vino, que tem como sócio o filho Marcos Paulo Soares (E). A loja estará aberta, hoje, até as 19h. Telefone: 9 9243-8778.

Emprego

Com benefícios como vale-transporte, refeição no local, seguro saúde e odontológico, a rede Outback Steakhouse está contratando jovens, maiores de 18 anos, para atuar na unidade do Pier 21. Lá, tem vagas para auxiliar de limpeza, auxiliar de cozinha, recepcionista e atendente do restaurante. Os interessados deverão comparecer dias 27 e 28, às 14h30 para participar do processo seletivo. Boa sorte!

Feliz e abençoado Natal e paz na Terra entre os homens e as mulheres de boa-vontade e vacinados.

RECEBA GRATUITAMENTE AS PRINCIPAIS NOTÍCIAS DO DIA NO SEU WHATSAPP

Adicione nosso número:
(61) 9 9555-2589
na sua lista de contatos,
mande um “Olá”
e pronto!

Fique bem informado
todos os dias com o
Correio Braziliense



**CORREIO
BRAZILIENSE**