



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Liana Sabo/CB/D.A Press



Marie Cuisine: a equipe com donos

## Sofisticação e conforto

Aguardado desde o final do ano passado, há duas semanas, o Marie Cuisine abriu as portas na esquina de baixo da 103 Sul — sofisticado bistrô franco-italiano que consegue ser a um só tempo chique e acolhedor. Não falta quem garanta o alto nível do serviço: quatro experientes cozinheiros e uma equipe afinada, sob a orientação do idealizador da casa, o empresário e restaurateur paulistano Carlos Rodrigues, conhecido como Carlão, fundador do Papá Cucina e do Babbo Osteria ao lado do pai, José Carlos Rodrigues, que também foi cozinheiro do consagrado Ca d'Oro, em São Paulo.

O apego do Marie (nome dado em homenagem à filha caçula de Carlão) à tradição começa na estrutura do cardápio que contempla clássicos franceses e pastas italianas. “Só com foie gras, temos quatro sugestões”, ressalta Carlão, que está buscando opções para oferecer escargot, caracóis terrestres de concha espiralada, cozidos em molho de manteiga, alho e salsa, como na Borgonha; ou cebola, louro e manjerona, considerada uma das iguarias mais apreciadas da culinária francesa. “Será a próxima atração da casa”, promete o restaurateur, que entre as grifes Laurent e Fasano, ícones da capital paulista, trabalhou em navios de cruzeiro da Costa Crociere, na rota do Mediterrâneo.



Confit de pato cozido na própria gordura servido com nhoque de batata baroa na manteiga e sálvia



Fagottino recheado com queijo de cabra e pera ao molho de manteiga de avelã e crocante de presunto de Parma do Marie Cuisine

### Só iguarias

São destaques do menu os coquilles Saint-Jacques, como os franceses chamam vieiras que vem com molho de champanhê, aspargos e purê de maçã verde (R\$ 159); o polvo defumado no carvão com arroz selvagem e banana da terra à milanesa (R\$ 137); o confit de pato cozido na própria gordura servido com nhoque de batata baroa na manteiga e sálvia (R\$ 149); e o cassoulet com costelinha suína, linguiça fresca e defumada pato gratinado (R\$ 98).

De inspiração italiana, são os antepastos servidos com figos frescos flambados; burrata ao forno e massas frescas, como fagottino recheado com queijo de cabra e pera, com molho de manteiga de avelã e crocante de presunto de parma (R\$ 85) ou o ravióli de cordeiro com molho cremoso de abóbora e fonduta de queijo (R\$ 89), além dos risotos. Tem de shimeji ao champanhê com lagostins (R\$ 130); de funghi porcini e molho de trufas (R\$ 91) e arroz de pato (R\$ 87).

### No meio do verde

Os fogões estão sob o comando do chef cearense Manuel Mendonça, 57 anos, que, desde jovem, trabalhou em São Paulo com grandes nomes da gastronomia, como Erick Jacquín, daí ter se especializado na cozinha francesa, e do chef Pety, responsável pela pegada italiana que domina desde os tempos do Gero. Ainda no comando, o chef Theo Marques, que junto com a mulher Lili Araújo, pâtissière responsável pelas sobremesas, integram a direção do negócio na condição de parceiros dos Rodrigues, pai e filho.

O projeto é do Studio Brick Arquitetos e além do salão, com adegas de mais de 100 rótulos, há um bar na calçada, mesas no jardim lateral e nos fundos, um gazebo ecológico que é um convite para estar ao ar livre. Funciona todos os dias no almoço e no jantar; aos domingos, atende até as 17h. Reservas: 2411-3437.

## O pulo do gato

Com 25 anos de experiência, o chef brasileiro Diego Koppe (foto) inicia, na escola que leva o seu nome (316 Norte, Bloco F, Ed. Apollo Center, salas 81/85), aulas de cozinha sobre massas frescas, molhos, risotos e, sobretudo, técnicas culinárias capazes de transformar o mais leigo aprendiz em mestre coqueiro. “A aula tem duração de 3 horas, durante as quais os alunos recebem a teoria, a prática — participando da elaboração da receita — e da degustação do prato”, informa o mestre, formado em hotelaria e enogastronomia italiana pelo Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros (ICIF). Koppe, que trabalhou em diversos restaurantes da cidade e foi dono do Babel, não se limita à gastronomia italiana — ele faz parte da diretoria da Federação Italiana de Chefs (FIC) nacional — e promove cursos, a partir de R\$ 250, até de sushi. Outra ação são jantares especiais: “A cada quinzena, temos aqui um menu servido às cegas”, anuncia. Telefone 9 9891-3769.



## Coisas do Cerrado

Pela sexta vez, o Casapark recebe a feira Panela Candanga, com a participação de pesos pesados da gastronomia brasileira, como Francisco Ansiliero, Mara Alcamim e Gil Guimarães, considerados embaixadores dos sabores do cerrado. Até domingo, você vai encontrar, na praça central do shopping, a partir das 12h, grande variedade de produtos, como embutidos Goyás Defumados; azeites de Dona Osmá; molhos do Dom Brandi; queijos veganos de Wanna Brie; linguiça do Leo Hamu; mel do Empório Cerradense; doces do Humm; e outras delícias.



## Goles do Cone Sul

Com 200 marcas de 13 países e mais de 1,5 mil rótulos, a World Wine, que em 2021 instalou a primeira loja própria no ParkShopping, estará presente, na quarta-feira, 16, em uma feira de vinhos considerada edição especial do Guia Descorchados, publicação mais importante sobre os tintos, brancos e espumantes sul-americanos. O evento será no Hotel Golden Tulip Alvorada, das 19h às 22h. O ingresso custa R\$ 120, sendo o valor revertido em créditos nas compras acima de R\$ 480. Mais de 50 vinhos premiados pelo guia poderão ser degustados, como rótulos da uruguaia Bodega Garzón, da argentina Alto Las Hormigas e da chilena Arboleda, dentre muitas outras. Telefone: 4040-4722.



## Adiós, muchachos!

Tango, Malbec, doce de leite e a inigualável carne argentina, agora, estão mais perto dos brasileiros. A partir de 5 de abril, Aerolíneas Argentinas põem no ar a rota Buenos Aires/Brasília/Buenos Aires em quatro voos diretos semanais (terças, quartas, sábados e domingos) que “abrem mais uma porta internacional para a cidade”, afirmou a secretária de Turismo do DF, Vanessa Mendonça (D), durante o anúncio da retomada da aérea portenha — que esteve ausente do Brasil por seis anos —, feito na embaixada da Argentina, ontem. O embaixador Daniel Scioli (C) destacou que a iniciativa “fortalece a integração entre os dois países em todas as áreas”. O voo direto entre as duas capitais terá a duração de três horas e meia.

**EXECUTIVO /** Localizado em anexo do Palácio do Buriti, o espaço é destinado para 60 crianças de seis a 24 meses completos e faz parte do plano de ações do Proamis-DF

# Filhos de servidoras terão berçário

» JÚLIA ELEUTÉRIO

O Governo do Distrito Federal (GDF) inaugurou, ontem, o berçário Buriti para os filhos das servidoras da administração pública direta do governo. Localizado no anexo do Palácio do Buriti, o espaço faz parte do plano de ações do Programa de Atenção Materno Infantil (Proamis-DF), destinado a todas as servidoras da administração

pública do DF. Para a especialista em estudos de gênero e liderança de mulheres Tânia Fontenele, a iniciativa é um passo para garantir maior segurança e tranquilidade às funcionárias.

Segundo Tânia, todas as organizações com um quantitativo significativo de mulheres precisam ter creches, um berçário e uma escola próxima. “Isso é fundamental para essas mulheres ficarem mais tranquilas. Elas querem os filhos

próximos”, avalia. A pesquisadora acrescenta que essas políticas públicas deveriam existir em mais locais da capital. “Idealmente, deveria ter em cada bairro as creches e berçários públicos, fomentadas pelo governo com pessoas qualificadas e treinadas, com desenvolvimento para essas mães poderem atuarem profissionalmente com tranquilidade e deixando seus filhos em segurança e sendo desenvolvidos também”, conclui Tânia.

Renato Alves/Agência Brasília



Ibaneis inaugurou o Berçário Buriti: mais unidades no DF

Durante a inauguração, o governador Ibaneis Rocha (MDB) expressou a vontade de ampliar o serviço para outras regiões da capital. “O projeto para o futuro é exatamente que a gente possa estabelecer um berçário como esse em cada uma das regiões do DF. Serão, pelo menos, cinco berçários que a gente espera colocar à disposição das mães que também trabalham nos demais órgãos”, destacou Ibaneis.

O Proamis, lançado em julho do ano passado, é um projeto de apoio à gestante, para incentivo ao aleitamento materno e para proteção à infância. A Secretaria de Economia promove cursos, palestras e atividades físicas no programa. Além disso, serão oferecidas atividades de cuidado e proteção à criança e à família e de fortalecimento do vínculo afetivo mãe-criança. As ações são desenvolvidas pela Secretaria Executiva

de Valorização e Qualidade de Vida, da pasta econômica.

Para a servidora pública Rebeca Félix, 32 anos, a possibilidade de deixar o pequeno Levy, de seis meses, no berçário ao lado do trabalho a deixa menos preocupada. “É uma segurança, porque ele é muito novinho ainda. A gente acaba tentando pegar férias e tudo mais para poder ficar mais tempo por perto”, contou a servidora, que trabalha há cinco anos no GDF.

## PROJETO

# Hip-hop e inclusão social nas escolas

» RICARDO DAEHN

Hoje consagrado como rapper, grafiteiro e b-boy, Rivas não precisa fazer grande esforço para lembrar a importância de ídolos paulistanos como Thaíde & DJ Hum, Código 13 e Racionais MC's. Conhecido, à época dos anos 1980, como Kabala, quando começou, ao lado do irmão, o DJ Jamaica, Rivas sabe dos trâmites da difusão da linguagem do hip-hop, atuante na

periferia, no imaginário de “90% dos meninos e meninas”.

“Entendo a força do hip-hop dentro das escolas. No início, tudo era muito marginalizado. Mas, hoje, muitos ganharam fama nacional. Queremos chegar às escolas, trocar uma ideia, e mostrar que é possível chegar lá (no reconhecimento)”, comenta Rivas, um dos nomes associados ao 2º Encontro Arte Urbana nas Escolas que, a partir de hoje, circula em centros

de ensino fundamental, entre eles os de número 4 e 19, em Ceilândia.

“O hip-hop é uma forma de protesto que favorece a periferia. A reverberação do breaking, dos DJs, do grafite e da poesia falada de protesto continua. É uma cultura que está na casa de todo mundo. O link está no fato de ele se dar conta: ‘isso, eu sei fazer’”, observa a produtora cultural, e b-girl, Jane Alves. Ela conta que, para emplacar o projeto (em edital, com R\$ 80

mil disponibilizados via Fundo de Apoio à Cultura), numa das quatro vagas, os organizadores disputaram com mais de 1.000 inscritos.

No evento de hoje haverá shows de Mark, DJ Ocimar e Rivas & Ravel, e dicas (em workshop) de Elom (grafite) e Will Locking (danças urbanas), além de batalha de rimas com Ravel. As b-girls Alana (da Estrutural) e Rayane (Brazlândia) também tomam parte da festa de conhecimento.

Arte Urbana nas Escolas/Divulgação



O encontro que acontece em Ceilândia, Sol Nascente e Samambaia