

Experimentação na cozinha

Foi na faculdade de direito que Catarina Freire se apaixonou pela gastronomia — durante o curso, a estudante vendia bolos de pote aos colegas. Um ano e meio depois, o sonho da advocacia foi trocado pela verdadeira paixão: a gastronomia. Já no primeiro estágio na área, a chef se encantou pela cozinha profissional e, desde então, trabalha na área. “Minha trajetória foi baseada, desde o início, em experimentos: qual área dentro da gastronomia faria sentido para mim, qual estilo de gestão, quais ingredientes seriam meus preferidos”, descreve.

Hoje, Catarina é chef consultora do MimoBar. “Para o cardápio do Mimo, a proposta é revisitar os pratos que já alcançaram seu auge e hoje



MARIANA LINS

Ceviche com leite de tigre com beterraba do MimoBar

são considerados cafonas”, explica. Um dos preferidos da chef é o ceviche com leite de tigre de beterraba (R\$ 52,90). “É um prato que eu tenho

muito prazer em comer, porque amo a junção do frescor dos ingredientes tradicionais unido ao dulçor terroso da beterraba”, avalia.

Amor à primeira receita

Passada de geração em geração, a flecha da paixão pela culinária atingiu Thiago Paraíso, atualmente chef do Saveur Bistrot e Ouriço. Thiago começou sua trajetória na cozinha auxiliando a mãe e o padrao em eventos familiares. Com 17 anos, o chef ingressou na faculdade de gastronomia, formando-se aos 19. Após passagens pela Suíça e Austrália, Thiago retornou ao Brasil em 2016 e fundou o Saveur. “Me apaixonei muito pela confeitaria inicialmente, mas, aos poucos, eu fui entrando na cozinha quente e me encontrei de forma bem orgânica”, conta.

O carro-chefe do Saveur



DIVULGAÇÃO/SAVEUR

Chef Thiago Paraíso em uma das etapas do menu degustação do Saveur Bistrot

é o raízes (R\$ 264), menu degustação exclusivo em oito etapas com releituras de grandes clássicos da gastronomia brasileira, composto por pratos típicos ou

ingredientes do Brasil. Uma das etapas, por exemplo, é o churrasco, em que é servido um tartare de picanha defumada, acompanhado por vinagrete e pão de alho.

MARIANA LINS



Ceviche de peixe branco do Iacina Gastronomia

Viva o Norte!

Sob os toques do casal Bárbara Bicalho e Mônica Nunes, chefs e proprietárias, o Iacina tem como base de sua história, além dos temperos e ingredientes, o amor à cozinha. Com fortes influências da comida paraense, o restaurante tem como principais atrativos o sabor, autenticidade e qualidade dos produtos. “O povo gosta demais!”, afirmam as chefs.

Dentre as diversas opções do menu, as chefs recomendam, como entrada, o ceviche de peixe branco com tucupi, chicória do Pará e manga verde (R\$ 30), acompanhado por chips de batata doce crocante. O prato principal fica por conta do pai d’égua (R\$ 55), um dos pratos individuais mais charmosos do restaurante — filé de pescada amarela, arroz com jambu, farofa, vinagrete e redução de tucupi.