

Dos campos franceses

Walter Carecchio, filho de mãe francesa e pai italiano, herdou dos pais e avós o gosto pela culinária. Morador de Brasília desde 1986, Walter se apaixonou pela mineira Patricia Miranda, também amante da cozinha. A paixão do casal pela gastronomia resultou na inauguração do Bistrô do Francês, que, há quase dois anos, é destaque no Grande Colorado.

Um dos principais diferenciais da casa é o tipo de comida oferecida. “Nós não servimos a nouvelle cuisine, que é aquela gastronomia francesa, os menus de degustação com pequenos e vários pratos. A nossa comida, a comida do Walter, é

mais voltada para a comida de campanha, que vem dos camponeses. É uma comida farta, muito bem temperada, generosa, comida de mãe”, detalha Patricia. “Também usamos ingredientes orgânicos, porque temos parceria com os pequenos agricultores aqui da região e do Entorno. Aqui é tudo artesanal, feito por nós. Não usamos nada industrializado”, pontua.

Devido ao uso dos ingredientes orgânicos, o cardápio funciona de forma sazonal, com a entrada e saída de pratos a cada estação. No entanto, opções como o boeuf bourguignon (R\$ 79), carne bovina clássica da campanha francesa cozida



Salmão tropical do Bistrô do Francês

no vinho tinto, com cogumelos paris frescos, é um dos exemplos que nunca saem do menu. O salmão tropical (R\$ 79), por sua vez, faz parte da seleção de pratos para primavera — dois medalhões de salmão, acompanhados pela

salada do chefe e molho agridoce de manga, maracujá, gengibre e capim santo. A casa ainda conta com uma ampla adega com mais de 400 rótulos de vinho nacionais e internacionais ideais para harmonização dos pratos. (IB)




FERRARI
TRENTO 1902

Se encante com a nossa exclusiva Piazza Ferrari

*Trattoria
Da Rosario*

QI 17 - Lago Sul