

Pouco tempo depois, foi a vez de Mônica também deixar a sociedade. “Mas continuamos amigas das outras sócias, não houve nenhuma briga”, fazem questão de ressaltar. O Jamburanas permaneceu em funcionamento, mas sem Mônica e Bárbara.

Mônica até pensou em viver um período sabático, mas surgiu uma oportunidade irrecusável. A Embaixada da França lançou um edital para a abertura de um café em suas dependências e ela, que já ajudava Bárbara eventualmente em alguns eventos, foi a vencedora. Assim, a dupla voltou a trabalhar no mesmo ambiente.

A brasileira conta que a passagem pela embaixada foi uma grande escola. Fez tanto eventos intimistas quanto para duas mil pessoas. Ela procurava usar as técnicas francesas, mas sempre levava brasilidade para os insumos, valorizando a nossa rica gastronomia. O casal recorda-se que foi uma época muito feliz, tanto profissional quanto pessoalmente. “Nós visitamos Paris e, inclusive, nos casamos na embaixada.”

Novos projetos

Em 2019, Bárbara concluiu que o seu ciclo na Embaixada da França tinha chegado ao fim, e decidiu pedir demissão para empreender. Mas, no início de 2020, foi surpreendida pela pandemia, um péssimo momento para abrir um restaurante. Com todos em home office, o café da representação diplomática também ficou sem sentido. “Passamos, então, a fazer marmitta para os funcionários, que estavam em casa. Foi assim que sobrevivemos”, lembra Mônica.

Mas aí veio uma surpresa. As antigas sócias decidiram que não iam mais ficar com o Jamburanas, pois pretendiam abrir um novo negócio, o Jamburitas, na Asa Norte, e ofereceram o ponto a Mônica e Bárbara. Assim, ainda em 2020, depois de algumas pequenas modificações, inclusive no cardápio, o casal abriu o Iacina Gastronomia, no mesmo local.

A pegada continua paraense, com pratos típicos, como pato no tucupi, maniçoba, vatapá paraense, tacacá, filé de pai d'égua. Um dos carros-chefes, a caldeirada paraense, as chefs compartilham a receita com os leitores da coluna. “Outro sucesso é o Mojito de Jambu, receita que desenvolvi ainda na faculdade e que ganhou um prêmio como o melhor drinque”, diz Mônica.

Para o ano que se inicia, mais um desafio para o casal. A partir de março, elas assumem o restaurante da Aliança Francesa. Devem reproduzir mais ou menos o que faziam na embaixada: receitas com técnicas francesas e insumos brasileiros. Parece sucesso garantido!



CALDEIRADA PARAENSE

Ingredientes

- 420g de filé de pescada amarela
- 200g de camarão
- 2 ovos
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1/4 de repolho pequeno
- 150g de jambu
- 200ml de fundo de peixe
- 300ml de tucupi
- 70g de alho
- Chicória
- Alfavaca
- Limão
- Sal
- Pimenta-do-reino

Modo de fazer

- Tempere os filés de peixe com sal, pimenta, alfavaca, chicória e limão.

- Em uma panela, aqueça o azeite de oliva e refogue o alho. Adicione o fundo de peixe e o tucupi até que ferva para acrescentar o peixe.
- Para os legumes, corte o fundo do tomate em X, coloque em água fervente até que comece a soltar a pele, retire o tomate e reserve.
- Em uma panela separada, cozinhe a cebola e o repolho e reserve. Faça o mesmo com os ovos.
- Quando o peixe estiver cozido, acrescente os legumes, os ovos, os camarões e o jambu. Deixe cozinhar até que os camarões fiquem rosados e finalize com um fio de azeite e coentro.

Serviço

Instagram: @iacina_gastronomia