

Leia mais notícias em
blogs.correobraziliense.com.br/lianasabó



Foto: Liana Sabó

Aula magna
da escola de
culinária Le
Cordon Bleu
de São Paulo

Experiência única

Apesar de ser um clássico francês, a Vichyssoise, sopa fria feita de batata, alho-porão e caldo de galinha, surgiu em Nova York em 1917, quando o chef do Ritz Carlton prestou homenagem à cidade onde nasceu: Vichy. Uzan se inspirou nela para mesclar com guacamole e vieiras produzindo “um encontro inusitado”, no dizer da mineira Neide Pimenta, para quem “não parece, mas é um casamento perfeito.” O prato foi servido com tuile de parmesão.

No principal, o chef francês, que se orgulha de fazer pizza, preparou entrecôte ao molho poivre



Chef Alain Uzan, da escola Le Cordon Bleu, ensinando a flambar o entrecôte.



Entrecôte ao molho poivre vert com gratinado de batatas



Profiteroles com sorvete de baunilha e calda de chocolate

vert com gratinado de batatas (dauphinois). Durante a execução vêm as lições, como a de pimenta: a verde é fresca, a branca é seca e a preta super seca. Outra aluna, Érika Reis, considerou “uma experiência muito especial” acompanhar a preparação dos pratos

com a explicação detalhada das técnicas usadas pelo chef e “ainda um bônus” poder conhecer as

Livro brasileiro

Até agora a centenária escola capacitou 2300 profissionais nas unidades de São Paulo e do Rio, que têm como diretor técnico o francês Patrick Martin, conhecido dos brasilienses por ter comandado na capital os primeiros cursos. Ele também implantou a instituição no México e em Tóquio. No Brasil, Martin tem buscado a miscigenação de sabores com a gastronomia

local. Desse trabalho resulta o livro *Gastronomia Brasileira: da tradição à cozinha de fusão*, que contém 80 receitas divididas em quatro capítulos: entradas (petiscos, sopas e saladas), pratos principais (vegetais, peixes e frutos do mar, aves e carnes vermelhas), doces e sobremesas e bebidas. O livro está disponível na Amazon e no instituto Le Cordon Bleu por R\$ 209.