



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

## Novas opções na 402 Sul

GILBERTO EVANGELISTA/DIVULGAÇÃO

De uma tacada só, a cidade ganhou nesta segunda quinzena de maio dois templos culinários, que ficam a poucos metros de distância um do outro, na 402 Sul, oferecendo boas razões para o gourmet brasileiro fazer morada em novo point do circuito gastronômico da cidade. São eles: Da Marino, pertencente ao grupo Alife Nino, que, como sugere o nome investe em preparos de ingredientes que vêm do mar. O outro é LeVin (foto), um ícone resgatado por um grupo de seis amigos empresários interessados em trazer de volta a marca que já funcionou em Brasília no passado.

A abertura do novo Le Vin tem trazido cenas de pura nostalgia, como a daquela senhora que entrou exclamando: “Que bom que vocês voltaram”, registrou o mineiro de Uberaba Antônio Silva, conhecido por Toninho, célebre gerente operacional da grife, que trabalhou com os fundadores em São Paulo, o então casal Francisco e Nancy Mattos. O ambiente, assinado por Maria Fernanda Piti e Daniela Mattos, filha de Nancy, preservou a memória afetiva da casa na qual se destacam as graciosas toalhas em xadrez branco e azul.



### Clássico francês

Responsável pela implantação do Le Vin Bistrô Brasília, Toninho já bateu o martelo para o menu do Dia dos Namorados, que traz múltipla escolha entre vol-au-vent de camarões ao molho mostarda; terrine de campanha e salada caprese. No principal, há quatro sugestões: filé-mignon ao molho marsala e

risoto de açafrão; camarões com aspargos verdes e espuma de limão siciliano; ravioli de espinafre na manteiga trufada de sálvia e boeuf bourguignon (foto). O arremate de doçura fica por conta de um autêntico creme brulée (foto) ou profiteroles com sorvete de pistache e calda de chocolate. Por R\$ 268, a entrada, o principal e a sobremesa. Não é demais?

Outra atração, além do pão quentinho com manteiga com flor de sal e patê de

figado do couvert (R\$ 17), é o steak tartare, feito de filé-mignon cortado na ponta da faca, pepinos em conserva, cebola, molho inglês, mostarda Dijon, tabasco, azeite, cebote e temperos, escoltado de batata rústica (R\$ 66). Ainda memoráveis são a fraldinha à provençal com purê de batatas (R\$ 84) e a costeleta de cordeiro, risoto de Brie e molho de hortelã (R\$ 138). Comanda as caçarolas o chef Francisco Freitas (foto).



### Desafio

Lidera o grupo de sócios o advogado Wagner Parente, que celebra “o fato de ter aparecido a oportunidade de reabrirmos a marca em um dos lugares mais privilegiados para empreendimentos gastronômicos, que é a 402 Sul, então nos colocamos esse desafio de ir além, trazendo novidades que venham a agregar ainda mais valor à