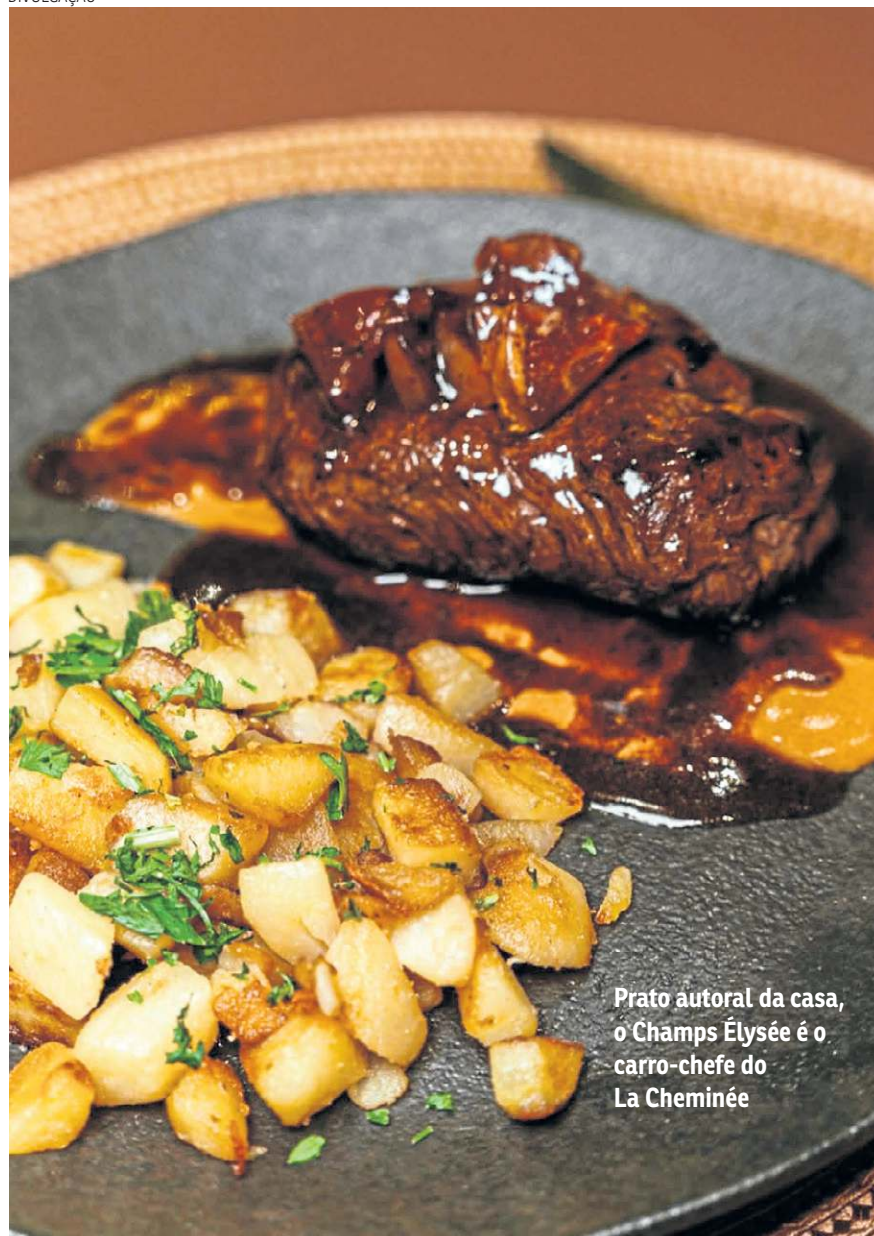


DIVULGAÇÃO



Prato autoral da casa, o Champs Élysée é o carro-chefe do La Cheminée

Herança familiar

Alex Xavier, chef do La Cheminée, divide uma história com a cozinha desde a infância. Filho de Severino Xavier e Maria das

Graças, proprietários do primeiro restaurante francês de Brasília, o tradicional La

Chaumière, o cozinheiro cresceu observando de perto a destreza dos pais

ao tocar o estabelecimento que celebra seis décadas de atividade. “A

Alex Xavier é filho de Severino Xavier e Maria das Graças, proprietários do tradicional La Chaumière

curiosidade e o aprendizado vieram com minha mãe me ensinando detalhes e técnicas, enquanto via da escada do restaurante meu pai atendendo com maestria todos presidentes da República”, lembra Alex.

Ainda jovem, o cozinheiro começou a se envolver com o trabalho no restaurante, auxiliando Severino no salão e Maria na cozinha. “Fui aprendendo a arte de atender e desenvolver pratos”, conta. “Cozinhar, para mim, sempre foi um ato de amor. Um ato de servir e amar, levar propósito à mesa para os protagonistas, nossos clientes”, declara o chef. “E a minha história na cozinha vem da história de amor entre o meu pai e minha mãe”, afirma.

O La Cheminée veio, então, da vontade de Alex de homenagear os pais. Inaugurado em 2024, o restaurante tem como destaque os pratos autorais filé Champs Élysée (R\$ 128), feito com molho de creme de leite e mostarda, granulados de café, pequenos pedaços de tomate, alho frito e flambado com uísque, e o filé Nord-Est (R\$ 128), com molho de creme de leite e queijo roquefort e rapadura maçaricada.

Quando o assunto são as receitas exclusivas do restaurante, Alex revela: “Eu costumo sonhar com elas ou ter insights enquanto escuto música. Todos os pratos autorais da casa surgem de uma combinação entre estudos e um dom que Deus me deu”, diz o chef.

Experiência completa

Desde 2017, o Le Jardin constrói sua história na capital. Ainda na Asa Sul, o restaurante deu os primeiros passos na sede da Aliança Francesa e, cinco anos depois, dobrou de tamanho com a mudança para o Sudoeste. Sob o comando do chef Tiago Santos, a sommelière Márcia Cruz e o gestor Marcus Vinícius, a casa oferece ao público brasileiro “uma experiência completa de bistrô francês, do primeiro gole de vinho à última garfada”, garante o cozinheiro.

No menu, a assinatura da casa, segundo Tiago, é o magret

de pato ao demi-glace de laranja e manga (R\$ 109), servido com legumes noisette e fritas com mix de ervas. “Ele representa fielmente nossa cozinha: técnica clássica com um sopro de frescor”, aponta o chef.

Para harmonizar com o prato, Márcia sugere um vinho tinto francês da região de Bordeaux: “A Estrutura e taninos suaves dialogam magnificamente com a gordura do pato e a doçura da fruta”. Na carta da casa, é possível encontrar rótulos que se encaixam na descrição a partir de R\$ 100.

DIVULGAÇÃO/LE JARDIN



Magret de pato ao demi-glace de laranja e manga, assinatura do Le Jardin