

## Marcel de cara nova

Desde a entrada do jovem **Raphael Durand Despirite** no comando do Marcel, a fiel clientela tem notado diferenças neste clássico restaurante paulistano. Pratos tradicionais ficaram com roupagem moderna, como o **chérne com emulsão de mandioquinha**, que apresenta agora uma espuma de cogumelos (foto). Este espírito criativo do chef se consolidou no começo de março: a casa passou por uma reforma, que trouxe mais luminosidade ao salão e, ainda, ganhou uma horta. É de lá que o chef colhe alguns dos temperos para o seu menu degustação, preparado com ingredientes frescos do dia. São cinco pratos, que mudam todos os dias, por R\$ 98. O Marcel fica na rua da Consolação, 3.555, em São Paulo.



fotos divulgação

“Comida bem feita e com bons ingredientes é a alta gastronomia. E fim de papo.”

Laurent Suaudeau, chef

## Brasileiro em prova de habanos

O VII Concurso Mundial de Habanosommelier deu bons resultados a um brasileiro. **Arthur Avedissian**, dono da tabacaria paulistana Premium Cigars, tirou o quarto lugar na competição que aconteceu no começo de março em Havana, Cuba. O concurso, que faz parte do Festival del Habano (evento para profissionais e consumidores), decide qual epicure sommelier faz a melhor harmonização de charuto e bebida. A aposta de Avedissian foi no charuto Vegas Robaina Famosos e no vinho do Porto Tawny 10 Anos, da casa Burmeister.



## Cachaça ou uísque?

Uma garrafa pequena, robusta e que remete aos tradicionais uísques. Essa é a embalagem escolhida pela Ypióca para armazenar um lançamento inédito no mercado – uma mistura de cachaça com malte envelhecida em barris de carvalho por seis anos. A 160, batizada assim para celebrar a idade da empresa, apresenta um toque levemente adocicado, com notas de baunilha e amêndoa e um aroma que remete a um bolo inglês recém-saído do forno. Segundo o cachaciere Maurício Maia, ela deve ser degustada gelada, acompanhada de castanhas e azeitonas. Deve custar R\$ 60 a garrafa de 700 ml. **(Daniela Hirsch)**