

Alta gastronomia sobre as ondas

A grife Relais&Châteaux ensina como servir a altíssima gastronomia sobre as águas

A cadeia de hotéis Relais&Châteaux e a Silversea mantêm uma bem-sucedida parceria de cinco anos com o restaurante Wine Restaurant by Relais&Châteaux nos quatro navios da empresa. Nesses restaurantes diferenciados, são oferecidos menus exclusivos para no máximo oito convidados por refeição, com pratos especialmente preparados para uma perfeita harmonização com vinhos franceses, supervisionados pelo sommelier do navio. A grande estrela Silver Wind é o chef David Bilsland que não apenas supervisiona a preparação de absolutamente todos os pratos servidos nos restaurantes do navio como também ministra cursos e palestras de gastronomia nos dias de navegação, num auditório gastronômico luxuosíssimo preparado pela Viking Range Corporation. Premiado e conceituado no mundo todo, defende que cor é igual a sabor em qualquer parte da arte de cozinhas bem e prepara em instantes – enquanto fala bastante “amo o meu trabalho; é tudo sempre muito agitado” - pratos como tournedos de lotte aux condiments e filet d’agneau parfumé à la coriandre. Simpático e divertido, conta que no seu primeiro dia na escola de culinária, nos anos 80, cortou seriamente os dedos mas que, desde então, tem se virado muito bem com facas e demais apetrechos de sua cozinha. “Sou precoce” , brinca: “desenvolvi minha técnica para pelar tomates aos 6 anos, após achar tomates congelados no freezer e colocá-los na água fervente para poder saboreá-los”.

No Silver Wind, o Wine Restaurant by Relais&Châteaux é o La Saletta, um lugar extremamente aconchegante, de serviço exclusivo e impecável, sob o comando do jovem brasileiro Gustavo Vasconcelos. O adorável sommelier Mike LeBlanc, das ilhas Maurício – que faz verdadeiras acrobacias com garrafas de champagne, taças e sabres durante as palestras do navio - garante que somente os melhores vinhos do mundo acompanhem as refeições elaboradíssimas, em formato menu degustação com sete pratos, incluindo caviar, lagostas, café árabe, chá chinês e chocolates do mundo todo, entre várias outras preciosidades. Mas não é só no La Saletta que a alta gastronomia impera sob as ondas no Silver Wind: todos os restaurantes do navio têm serviço, vinhos e pratos de primeira, em todas as refeições, inclusive onde há serviço de buffet. O destaque especial vai para o The Restaurant, o principal do navio, de gastronomia francesa. O Maître d’Hotel é o português Jorge Caeiro, um perfeito cavalheiro apelidado de George Clooney pelos hóspedes, que, juntamente com LeBlanc, visita o tempo todo todos os restaurantes do Silver Wind para garantir que a harmonização entre pratos e vinhos seja perfeita do primeiro ao último prato, todos os dias.

Com tanto esmero, não é de se estranhar que a Silver Sea esteja investindo nos cruzeiros gastronômicos. Em 2008, seus navios terão um extenso calendário de viagens gastronômicas pilotadas pela Viking Cooking School. Doze viagens foram selecionadas para que seus passageiros, acompanhados de chefs renomados como Bilsland, experimentem e aprendam a preparar pratos da alta gastronomia (com certificado), envolvendo-os em todas as etapas da produção, incluindo as compras dos produtos nos grandes mercados locais. Na América do Sul, o Silver Wind promove seu cruzeiro gastronômico na viagem do Rio de Janeiro a Barbados, com saída em 15 de fevereiro e duração total de 15 dias, com preços a partir de US\$6.057 por passageiro. Mas a empresa também oferece durante o ano todo outras opções de roteiros gastronômicos na África, Ásia, Caribe e Europa. Informações e reservas no Brasil: Pier 1 Cruise Experts (www.pier1.com.br)

11 30782474, 21 25331143 Texto e fotos por Mari Campos