

CLIPPING

18 de Setembro de 2018
Diário do Pará – Você, 01

A programação dará aos participantes a oportunidade de aprender a preparar, degustar e conhecer as curiosidades sobre algumas delícias da culinária francesa.
Foto: Orlaino Henriques



Festejando sabores

Começa hoje a Fête de la Gastronomie com jantar, oficinas e feira gastronômica para divulgar a culinária francesa

Aline Rodrigues
cademovoco@diariodopara.com.br

Um jantar gourmet franco-paraense com o chef Paulo Anijar e o chef francês Eric Maquigny, radicado na Guiana Francesa, abre a programação da 5ª Fête de la Gastronomie hoje, às 19h, no restaurante Santa Chicória. O evento promovido pela Aliança Francesa busca celebrar a culinária francesa e torná-la acessível e se estende até o dia 22, culminando com grande festa.

“Promover a cultura alimentar da França e dos países que falam francês, com o compromisso de promo-

ver o conhecimento histórico, sabores e encontrar profissionais que trabalhem nessa área com o jeito francês são objetivos da Fête de la Gastronomie”, diz a diretora da Aliança Francesa Belém, Maivenn Le Nedellec.

A programação conta com uma oficina de degustação e harmonização de vinhos com as comidinhas francesas, prevista para quinta-feira. Já na sexta tem o ateliê de cozinha e cultura gastronômica francesa, com vagas para doze pessoas, onde os participantes vão aprender todo o processo de dois pratos da culinária francesa, o “tarte-flamiche aux poireaux” e o “navarin d’agneau”, além de ficar por dentro de curiosidades e da história da culinária daquele país.

“É muito importante esse diálogo, de como comer bem e respeitar o meio ambiente. Comer é uma arte e cultura, mas que precisa acompanhar uma consciência de onde vem esse produto e de que maneira ele foi feito. O chef Eric Maquigny transmite muito essa preocupação com a origem”, destaca.

DEGUSTAÇÃO

No sábado, 22, último dia do evento, acontece na sede da Aliança Francesa um circuito onde o público vai poder degustar pratos típicos de dez regiões francesas diferentes, feitos por alunos e professores com a supervisão, na elaboração das receitas, pelo chef Maquigny.

Além disso, também haverá uma feira gourmet com pro-

duto franceses e locais, com a participação do Toró Gastronomia, Délices de France, Estudantes Estrangeiros da UFPA, Filha do Combu e Pão com Arte. Vai rolar ainda concurso de melhor foto/comentário (sobre gastronomia), jogos da biblioteca da AF e quiz, valendo prêmios.

CHEF CONVIDADO

Formado em cozinha francesa pela Escola de Strasbourg (França) e com experiência em restaurantes estrelados na Europa, o chef Eric Maquigny começou sua carreira aos 14 anos. Há 15 anos morando na Guiana Francesa, ele tornou-se recentemente presidente da Associação de Cozinheiros e Confeiteiros da Guiana Francesa.

PROGRAMAÇÃO

- **Jantar gourmet franco-paraense**
Quando: Hoje, às 19h
Onde: Santa Chicória (Av. Sen. Lemos, 565 – Umarizal)
Quanto: pagamento direto no local
Informações: (91) 3347-9899
- **Ateliê de cozinha e cultura gastronômica, com Eric Maquigny**
Quando: 21/09, de 18h30 às 21h30
Onde: Salão da Aliança Francesa de Belém (Tv. Rui Barbosa, 1851, Batista Campos)
Quanto: R\$ 145/R\$ 130 Aluno AF
- **Ateliê de enologia com degustação com Ana Lúcia Lopes e Eric Maquigny**
Quando: 20/09, às 19h30
Onde: Le Bistrot (Rua Dr. Malcher, 15 – Cidade Velha)
Quanto: R\$ 185/R\$ 165 Aluno AF (inscrições no Le Bistrot)
Informações: (91) 984112660
- **Grande Circuito das regiões francesas**
Quando: 22/09, de 10h às 17h
Onde: AF Belém (Tv. Rui Barbosa, 1851, Batista Campos)
Quanto: R\$ 6/R\$ 5 (alunos da AF).
Informações: (91) 3224-3998 / 8443-5282 – contatos@afbelém.com