

Chic Food...

with english text

VIAGEM + LUXO

OTURISMO TRATADO COMO GRIFFE

LA GÁLIA

■ Faisão Assado
à Primavera,
Arroz ao Funghi

CARAS DE MALTE

■ Restaurante e
Microcervejaria
Artesanal

VI
EDITORIAL

COZINHA DA MONTANHA

As caçarolas bem temperadas em Campos do Jordão

FOTO LUIZ FRANÇA

Mini Arroz de Porco (Dona Chica)

DAVOS

■ Truta à Lausanne,
com queijo Roquefort

CHARPENTIER

■ Feijoada Light

PENNACCHI

■ Ravioli recheado
de Camarão,
Alho Poró ao Sugo

DONA CHICA

■ Mini Arroz de Porco



Em março de 2007, um pequeno grupo formado por entusiastas pela arte da gastronomia e proprietários de restaurantes na estância climática de Campos do Jordão, no interior paulista, resolveu criar a **Cozinha da Montanha**, com o objetivo de valorizar a culinária local e incentivar o trabalho de pequenos produtores. Sob o slogan *Aprezie na Montanha, o que é da Montanha*, desde então a entidade vem promovendo Temporadas Gastronômicas anualmente, deliciosas festividades que fazem parte do calendário oficial da cidade. É a oportunidade que cada filiado tem de apresentar receitas inéditas que ganharão destaque no cardápio sazonal de cada restaurante. Atualmente, a entidade agrega 21 estabelecimentos de especialidades culinárias diversas. Para conferir os novos pratos elaborados por criativos *chefs* estrelados, jornalistas e blogueiros de categoria *gourmet* festejaram as novas atrações culinárias para a próxima temporada. **VL – Chic Food**, o caderno gastronômico da revista **VL – Viagem + Luxo**, visitou os seguintes restaurantes do grupo: *Dona Chica, Microcervejaria Artesanal Caras de Malte, Davos Maison Suisse, Charpentier, Pennacchi e La Gália*. Uma verdadeira imersão de sabores e temperos variados que aguçam o paladar e despertam a gula de qualquer um.

In March 2007, a small group formed by enthusiasts for the art of gastronomy and restaurant owners in the climatic resort of Campos do Jordão (Brazil), decided to create the Mountain Kitchen, with the objective of enhancing local cuisine and encouraging work of small producers. Under the slogan “Enjoy in the Mountain, what is of the Mountain”, since then the entity has been promoting Gastronomic Seasons annually, delicious festivities that are part of the official calendar of the city. The opportunity that each affiliate has to present unpublished recipes that will gain prominence in the seasonal menu of each restaurant. Currently, the entity aggregates 21 establishments of diverse culinary specialties. To check out the new dishes prepared by creative chefs, gourmet journalists and bloggers celebrated the new culinary attractions for next season. **VL – Chic Food**, the gastronomic notebook of **VL – Viagem + Luxo** magazine, visited the following restaurants in the group: *Dona Chica, Microcervejaria Artesanal Caras de Malte, Davos Maison Suisse, Charpentier, Pennacchi and La Gália*. A true immersion of varied flavors and seasonings that sharpen the palate and awaken the gluttony of anyone.

PUBLISHER E EDITOR

Publisher e Editor
Luiz França
lufran@viagemluxo.com.br

Editor de Arte
Cláudio Garcia
claudiogarcia@viagemluxo.com.br

Para anunciar
contato@viagemluxo.com.br

Financeiro
Luiz Cláudio de Oliveira
luiz.claudio@viagemluxo.com.br

REDES SOCIAIS

FACEBOOK
www.facebook.com/viagemluxo

INSTAGRAM
@viagemluxo

ISSUU
www.issuu.com/viagemluxo

VIAGEM + LUXO

Publicação impressa/eletrônica da VL Editorial

Jornalista Responsável
Luiz França - Reg. MTPS nº 13.595

WWW.VIAGEMLUXO.COM.BR



DAVOS: Truta à Lausanne



CHARPENTIER: Feijoada Light



**MICROCERVEJARIA
ARTESANAL
CARAS DE MALTE:**
Petiscos e Cerveja artesanal



PENNACCHI: Ravioli recheado de Camarão



LA GÁLIA:
Faisão Assado à Primavera



DONA CHICA: Mini Arroz de Porco

LA GÁLIA

Faisão Assado à Primavera



Faisão Assado à Primavera, acompanhado por Arroz ao Funghi e Purê de Mandioquinha ao Molho de Frutas Vermelhas



LA GÁLIA | SITE

Inspirado nos personagens Asterix e Obelix, heróis gauleses da história em quadrinhos que adoravam caçar e saborear um succulento javali, o **La Gália Restaurante** é uma referência em Campos do Jordão por oferecer carnes exóticas de caça, opções gastronômicas completadas por *Trutas*, *Fondues* e files variados. A sugestão do chef da casa foi apreciar o fotogênico *Faisão Assado à Primavera*, acompanhado por *Arroz ao Funghi* e *Purê de Mandioquinha ao Molho de Frutas Vermelhas*. Como sobremesa, o tentador *Apfelstrudel (Folhado de Maça com Sorvete de Creme)*. Na hora de reservar, opte por uma das mesas na varanda para apreciar o festivo movimento urbano, e não deixe de espiar o Empório La Gália, com ótimas sugestões de presentes artesanais.

Av. Macedo Soares, 340 – Vila Capivari

Tel. +55 12 3663 2993

www.lagalia.com.br



Apfelstrudel: Folhado de Maça com Sorvete de Creme



Mini Arroz de Porco

As caçarolas bem temperadas do Dona Chica: Chef Anderson Oliveira em ação



DONA CHICA

Mini Arroz de Porco

O charme bucólico do **Dona Chica Restaurante**, instalado dentro do Horto Florestal, é um convite aos amantes da boa mesa pela qualidade do cardápio em valorizar ingredientes locais utilizados sem restrição pelo *chef* proprietário Anderson Oliveira. As entradas (*Ceviche de Truta* e saborosos petiscos, entre eles, *Peixinho de Horta* e *Bolinhos à base de Javaporco*, *Pinhão e Truta*); os pratos principais (*Mini Arroz de Porco* ensopado e temperado com Ervas Aromáticas) e as sobremesas (*Cheesecake com Geleia de Tomate de Árvore* ou o *Brigadeiro de Capim Santo*), juntos atestam o resultado de uma verdadeira alquimia gastronômica no convidativo Parque Estadual de Campos do Jordão.

Av. Pedro Paulo, s/nº - Horto Florestal

Tel. +55 12 3663 3953

www.donachicarestaurante.com.br



Acima, Brigadeiro de Capim Santo: Saborosa sobremesa. Ao lado, Cheesecake com Geleia de Tomate de Árvore





Truta à Lausanne, Gratinada com Creme de Queijo Roquefort, Arroz Branco e Brócolis. Abaixo, Bruschetta de Cogumelo Paris e Presunto Parma



DAVOS *Truta à Lausanne*

O restaurante **Davos Maison Suisse** festeja novas instalações presenteando sua clientela com atraentes sugestões no cardápio, tendo como base pratos clássicos da tradicional culinária suíça, entre *Fondues*, *Raclettes*; o apreciado *Crepe Suzette Flambado* e outras delícias preparadas pelo chef da casa. Há também pratos internacionais e sugestões gastronômicas com

toques bem brasileiros. **VL - Chic Food** recomenda, como entrada, *Bruschetta de Cogumelo Paris e Presunto Parma*; prato principal, *Truta à Lausanne*, gratinada com *Creme de Queijo Roquefort*, *Arroz Branco* e *Brócolis*; e, como sobremesa, *Banana Flambada com Sorvete de Creme*. Ambiente interno acolhedor e o atendimento caloroso nos remete aos mais festejados cantões suíços.

Banana Flambada com Sorvete de Creme; o interior aconchegante do Davos Maison Suisse e entrada principal do restaurante



Av. Senador Roberto Simonsen, 249
Vila Capivari
Tel. +55 12 3663 1824
www.davosrestaurante.com.br





CHARPENTIER *Feijoada Light*

As dependências internas do *Hotel Frontenac* abriga um dos mais disputados restaurantes em Campos do Jordão. De categoria internacional, mas com destacado sotaque francês, o **Charpentier** evidencia os ingredientes da montanha para a elaboração do seu amplo cardápio, com muitas opções de entradas, pratos principais e sobremesas. Aos sábados, o forte da casa é sua tradicional *Feijoada Light* (só no nome) *self-service*, que começa com um caldinho de feijão na entrada do



Sabores e temperos variados atraem comilões na Serra da Mantiqueira

salão e se estende com uma bancada variada de saladas e pratos quentes que desperta o apetite de qualquer um. Dá vontade de experimentar tudo, mas devemos agir com moderação. Afinal, as sobremesas reservam muitas surpresas irresistíveis...

Av. Dr. Paulo Ribas, 295 – Capivari

Tel. +55 12 3669 1000

www.frontenac.com.br



Feijoada Light do Charpentier:
Com tantas opções na bancada, dá vontade de experimentar tudo. As sobremesas são irresistíveis



Ravioli Recheado de Camarão e Alho Poró ao Molho Sugo. Acima, o salão principal do Pennacchi, com afrescos estampados nas paredes internas. No rodapé, Folhas Verdes, Queijo Brie, Presunto Cru, Tapenade e Figs Grelhados; chef Jeferson Matta e Torta Toriba

PENNACCHI

Ravioli recheado de Camarão

O pintor ítalo-brasileiro Fulvio Pennacchi empresta seu nome artístico ao sofisticado restaurante **Pennacchi**, instalado no *Hotel Toriba*, hospitalidade por excelência. Ali, a alta gastronomia internacional, com ligeira inclinação para a culinária italiana, contracenava com os afrescos executados pelo pintor, uma imersão aos sabores e temperos com viés artístico que agrada até os mais exigentes paladares. O amplo cardápio desfila com opções variadas, entre entradas, massas e risotos, carnes e peixes. Nossa sugestão é optar, como entrada, por *Folhas Verdes, Queijo Brie,*

Presunto Cru, Tapenade e Figs Grelhados. Como prato principal, o festejado *Ravioli Recheado de Camarão e Alho Poró ao Molho Sugo* e, como sobremesa, a aclamada *Torta Toriba*, com cobertura de chantilly e lascas de chocolate. Os jantares aos sábados são abrilhantados por saraus musicais que antecedem as delícias preparadas pelo chef Jeferson Matta.

Avenida Ernesto Diederichsen, 2962

Tel. +55 12 3668 5000

www.toriba.com.br





CARAS DE MALTE

Microcervejaria Artesanal



Misto de restaurante e microcervejaria artesanal, o Caras de Malte é um dos pontos mais frequentados em Campos do Jordão. Abaixo, algumas sugestões do cardápio: grelhados, comissão de frente da produção da casa, para satisfazer gostos variados, e porção de salgadinhos

Em busca da melhor cerveja do universo, os malteanos - como assim são chamados os proprietários da **Microcervejaria Artesanal Caras de Malte** - desenvolveram seis diferentes cervejas artesanais que agradam os mais exigentes apreciadores da bebida. Os nomes dos rótulos são pra lá de sugestivos: Antimatéria, Radioativa, Buraco Negro, Asteróide e Super Nova. Todas elas aptas para harmonizar com o sugestivo cardápio da casa, que inclui grelhados à moda *Parilla Uruguiaia*, *Fondues*, *Trutas*, *Massas* e *Petiscos*. Como curiosidade, experimente a de *Chocolate Brown Porter*, que recebe na sua maturação os *nibs* de cacau orgânico e malte torrado. Tem aroma de cacau e foi especialmente criada com o produto Sabor Chocolate. A microcervejaria está sempre de portas abertas para os visitantes que querem conhecer todo o processo de fabricação das cervejas e apreciar seus diferentes sabores. A entrada é gratuita.

Av. Pedro Paulo, 1500 – Estrada do Horto Florestal

Tel. +55 12 3662 2530

www.carasdemalte.com.br

MICROCERVEJARIA CARAS DE MALTE | SITE

MICROCERVEJARIA CARAS DE MALTE | SITE



LA GÁLIA

■ Inspired by the characters Asterix and Obelix, the Gaulish heroes of the comic book who love hunting and savoring a succulent wild boar, **La Gália Restaurant** is a benchmark in Campos do Jordão for offering exotic game meats, gastronomic options complemented by trout, fondues and varied files. The suggestion of the chef of the house was to enjoy the photogenic *Faisão à Primavera*, accompanied by Rice to the Funghi and *Purê de Mandioquinha* to the sauce of Red Fruits.

DONA CHICA

■ The bucolic charm of **Dona Chica Restaurant**, installed inside Horto Florestal, is an invitation to lovers of good food for the quality of the menu in valuing ingredients and seasonings of the region. First Dish: *Ceviche de Truta* and tasty snacks, among them, *Peixinho de Horta* and cookies based on *Javaporco*, *Pinhão* and *Truta*; second dish: *Mini Arroz de Porco* soaked and seasoned with aromatic herbs). Like desserts, Chesscake with *Tomate de Árvore* or *Brigadeiro de Capim Santo*. A true gastronomic alchemy in the inviting Campos do Jordão State Park.

DAVOS MAISON SUISSE

■ The restaurant celebrates new facilities by presenting its clientele with new suggestions on the menu, based on classic dishes of traditional Swiss cuisine, among *Fondues*,



Raclettes, the appreciated *Crepe Suzette Flambado* and other delicacies prepared by the chef of the house. **VL - Chic Food** recommends, as entry, *Bruschetta de Cogumelo Paris* and *Presunto Parma*; main course, *Truta à Lausanne*, gratinada with *Creme de Queijo Roquefort*, *Arroz Branco e Brócolis*; and, as dessert, *Banana Flambada com Sorvete de Creme*.

PENNACCHI

■ The Italian-Brazilian painter *Fulvio Pennacchi* lends his artistic name to the sophisticated **Pennacchi Restaurant** installed in the *Toriba Hotel*, hospitality by excellence. There, the high international



gastronomy, with a slight inclination towards Italian cuisine, contrasts with the works executed by the painter, an immersion to flavors and seasonings with artistic bias that appeals to the most demanding palates. The ample menu parades with varied options, among entrees, pastas and risottos, meats and fish. Our suggestion is to opt, as input, *Folhas Verdes*, *Queijo Brie*, *Presunto Cru*, *Tapenade* e *Figos Grelhados*. As a main course, the celebrated *Ravioli Recheado de Camarão e Alho Poró ao Molho Sugo* and, as dessert, the acclaimed *Toriba Torta*, with topping and chocolate chips. The Saturday dinners are brightened up by musical sants that precede the delicacies prepared by chef Jefferson Matta.

CHARPENTIER

■ The internal dependencies of *Frontenac Hotel* is home to one of the most popular restaurants in Campos do Jordão.

Internationally, but with a distinctive French accent, **Charpentier** highlights the locals ingredients for the elaboration of its wide menu, with many options of starters, main courses and desserts. On Saturdays, the forte of the house is its traditional *Feijoada Light self-service*, which begins with a bean curd at the entrance of the hall and extends with a varied countertop of salads and hot dishes that awakens the appetite of anyone. It makes us want to try everything, but we must act in moderation. After all, desserts hold many irresistible surprises.

CARAS DE MALTE

■ In search of the best beer in the universe, the Maltese - as they are called the owners of the **Microcervejaria Artesanal Caras de Malte** - have developed six different craft beers that appeal to the most discerning drinkers. The names of the labels are very suggestive: *Antimatéria*, *Radioativa*, *Buraco Negro*, *Asteróide* and *Super Nova*. All ready to harmonize with the suggestive menu of the house, which includes Grilled Uruguayan Parilla, Fondues, Trout, Pasta and Snacks. As a curiosity, try the *Chocolate Brown Porter*, which receives in its maturation organic cocoa nibs and roasted malt. The microbrewery is always open doors for visitors who want to know the whole process of brewing the beers and appreciate their different flavors. Admission is free. 

