



24/11/2017 4:30

Emile

Mergulho no que o Rio tem de melhor



Pintura. Polvo envolto em lardo com batata e cebolas roxas e beterraba - Luciana Fróes

O Rio, com toda esta orla e variedade de peixes, conta com poucas (boas) casas especializadas em frutos do mar. É sempre uma saia-justa quando alguém de fora me pede alguma indicação no gênero: acabo recaindo nos mesmos endereços de sempre. O francês Damien Montecer, no comando Emile, o bonito restaurante do [hotel Emiliano](#) (de frente para o mar, mas sem vista para a praia no salão), percebeu esse déficit e, voilà, mergulhou de cabeça. O resultado é de lavar a alma do carioca, com água salgada.

O cardápio que lança agora — o primeiro foi apenas um ensaio, para a casa abrir — é uma profusão de pratos à base de robalos, badejos, polvos, lulas, vieiras, ostras e o que mais estiver na estação. E que pescadores como Bicudo (que aparece citado no menu) levarem para o chef.

São eles, os peixes e frutos do mar, as estrelas da casa. E não por acaso: Damien é do Sul da França, de Bandol, entre Saint-Tropez e Marselha. Logo, conhece e trabalha bem com o que vem do mar. As ostras frescas, serve cobertas por um hollandaise cremoso e defumado (R\$ 42). As vieiras cruas chegam dispostas no centro do prato em formato de flor, intercaladas com fatias grossas de pupunha, com ovas de salmão ao centro. Por cima, uma “rede” de pão com curry noir. Mais: na louça branca, o desenho de um peixe feito com tinta de lula faz a moldura (R\$ 66).

O tartare de salmão é cítrico, uma fatia cor de laranja intenso, com cubinhos crocantes de pepino (passam pelo congelador) e a mesma telha de pão, só que colorida com sumo de granadilha, que lembra o maracujá, e flor de sabugueiro (R\$ 54). A opção vegetariana é adorável: rolinho de folha de mostarda recheado de alcachofras, azeite trufado e finalizado com queijo Tulha ralado sem economia (R\$ 48). O tataki de atum (R\$ 48) é envolvido pelo impensável: uma fatia translúcida de lardo stagionato de colonnata (embutido feito com uma gordura de porco finíssima). O lardo também envolve cubos de polvo braseado ladeados por batatas de Angola (roxas, lindas), cebolas roxas e pickles de beterraba (R\$ 95).

A sobremesa, para dividir, é escandalosa: mais de uma dezena de pequenos doces franceses (R\$ 70).

O menu também tem cordeiro, pato, black angus e que tais. Mas bom mesmo é fazer como Damien: mergulhar de cabeça no que o Rio tem de melhor. Acabo de ouvir de Francis Mallmann, o mais festejado chef argentino (que morou em Búzios), que temos um dos melhores peixes do planeta. Está gravado para quem duvidar.

Emile: Emiliano Hotel. Av. Atlântica 3.804, Copacabana — 3503-6620. Seg a sex, do meio-dia às 23h. Sáb e dom, do meio dia às 17h, mescla do cardápio do café da manhã com o menu da semana: R\$179. C.C.: todos

[LEIA TODAS AS COLUNAS...](#)