



A Borgogne, autêntica em experiências.

Ninguém resiste passar um final de semana ou uma estadia numa das regiões mais incríveis em beleza e diversidade de paisagens. Quando se fala em Borgonha, aparecem várias imagens e lembranças bucólicas e ricas das diversas faces do antigo Ducado de Borgonha. Sua força política e seu passado histórico deixaram um lindo patrimônio começando ao norte por Chablis, passando por Dijon, Beaune e terminando em Macon. Eu sou muito suspeito em falar desta belíssima região, pois ela me encanta desde minha infância. Meu pai tinha uma bela adega de vinhos de Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin, Meursault, Vosne-Romanée e Puligny-Montrachet. Estes "terroirs" são a essência profunda de centenas de anos cultivando uma tradição ancorada em cada vinícola. Os brancos feitos de Chardonnay, os tintos de Pinot Noir. Atravessada pela estrada RN 74, a Borgonha foi durante muitos anos o eixo principal dos viajantes que iam de Paris para a Cote d'Azur. Hoje, a autoestrada roubou o charme de cada vilarejo, de cada placa de produtor, das degustações a beira da estrada. Conseguiu esconder dos olhos o famoso Clos de Vougeot e uma lenda, a pequena propriedade de Romanée-Conti.

Na segunda guerra mundial, a ocupação alemã foi dramática para a Borgonha. Os melhores vinhos foram levados para a Alemanha. De 1939 a 1944, a produção caiu pela metade. Os homens estavam trabalhando para o Reich. Qualquer produção acima de 5000 hectolitros devia transformar seu vinho em álcool para a indústria química alemã. Os produtores eram controlados pelo WeinFuhrer, adido especial do Reich para o controle do vinho que estava encarregado das exportações do outro lado do Rio Reno e para as

todas as tropas na Europa. A Resistência Francesa se informava da localização das tropas em função do local de expedição das garrafas. O champanhe não foi poupado - dois milhões de garrafas eram enviados mensalmente para a Luftwaffe e os estados maiores. Os produtores trocavam os rótulos e enviavam vinhos básicos em vez de grandes vinhos. Uma boa parte dos vinhos foi escondida atrás de paredes falsas ou de toneladas de lenha. O tesouro das velhas safras foi salvo pela esperteza, audácia e o patriotismo vitícola.

Destacando o norte da Borgonha, vamos para Chablis e Joigny. A melhor forma de passear na região de Chablis é chegar pela autoestrada vindo de Paris ou pela região de Champanhe. As plantações de Chardonnay cobrem todas as colinas entre Tonnerre e Auxerre. Recomendo duas adegas para degustação: o Domaine Brocard e o Château de Béru, onde será recebido pela Condessa Laurence de Béru, castelo que pertence à mesma família desde o século XV. A alta gastronomia e a hospedagem de luxo não faltam e sugerimos a La Côte Saint Jacques em Joigny, hotel cinco estrelas e com seu restaurante dirigido pelo chefe Jean-Michel Lorain, três estrelas no Guide Michelin. Em Saulieu, a famosa casa de renome internacional, o Relais Bernard Loiseau, três estrelas no Guide Michelin. Fantástica culinária, confeccionada por Patrick Bertron e sua equipe.

Contamos 33 "grands crus" repartidos nas Côtes de Nuits e Côte de Beaune. Dijon, capital do Ducado de Borgonha é hoje uma cidade dinâmica e cultural. Temos que percorrer as pequenas ruas como a Rue de Forges, a Rue Vauban ou a Rue de la Chouette (rua da coruja). Seguin-



Château de Béru

do o itinerário da Coruja descobre-se o patrimônio dos séculos XIV a XVIII. O bairro dos antiquários se localiza na Rue Verrerie. A gastronomia é sempre destacada através de restaurantes, fábricas de mostarda, pão de mel e especiarias, o creme de cassis e seus queijos regionais. Em Dijon, recomendo o novo restaurante estrelado, o Loiseau des Ducs. Experimentei semana retrasada a excelente comida do chefe William Frachot, duas estrelas no Guide Michelin. Genial!!! Maravilhosa degustação, a bandeja de queijos é belíssima e o trabalho dos peixes e ostras delicioso. O restaurante fica localizado sob o hotel Chapeau Rouge, a dois passos do centro histórico.

A caminho de Beaune, parada no Château de Corton-André em Corton, estive em uma bela adega que tem a possibilidade de degustar o famoso Corton-Charlemagne e várias safras de Aloxe Corton, Corton Les Bressandes Grand Cru. Beaune é talvez a cidade mais charmosa da Borgonha. Seu centro é repleto de lojas dedicadas ao vinho, sua raça ao mercado central, lugar para encontrar todos os queijos, patês, trufas. A visita guiada pela cidade e famosos Hospices de Beaune, construídos em 1443 pelos Duques de Borgonha, é inesquecível. Conheça o pequeno restaurante Les Vins de Maurice com almoço em torno de 18 Euros. De tarde, foi a vez do Château Pommard que propõe maravilhosos vinhos desta famosíssima adega. Visita das adegas e da exposição privada de obras de arte Modern Pop Art. Para completar este dia excepcional, que tal um jantar gourmet no restaurante Loiseau des Vignes, uma estrela no guia Michelin, um dos poucos restaurantes na França a ter uma carta de vinho à taça de mais 70 rótulos. Vale a pena comprar mostardas tradicionais e artesanais na Maison Fallot. Uns trinta sabores são fabricados no local e poderá saborear cada uma delas antes de comprar. Aconselho ficar hospedado em Beaune para rodar nos arredores. O charmoso hotel Le Cep terá o prazer de acolher seus clientes com todo o requinte devido a seu proprietário o Sr. Jean Claude, Chevalier du Tastevin, que dará grandes conselhos para os amadores de vinhos.

Completarei o sul da Borgonha numa outra reportagem, pois não posso deixar de lado Mercurey, Macon, a Roche de Solutré, Pouilly-Fussé e suas dicas de restaurantes, hotéis e degustações. Boas festas de fim de ano a todos!!!

COURCHEVEL ESQUI E EMOÇÃO *fvo*

Courchevel é muito mais que uma estação de esqui.

Esquiar, sonhar, renovar as energias, desfrutar, badalar... Uma atmosfera única com maravilhosas hospedagens e serviços, restaurantes e vida noturna como somente os melhores lugares do mundo oferecem. Tudo isso nas Três Vallées, o maior campo de esqui do mundo dividido em oito estações interligadas.



itens incluídos no pacote especial

HOSPEDAGEM 6 noites no hotel escolhido, em apartamento duplo, com meia pensão, café da manhã e taxas

TRANSFERS PRIVATIVOS Ida e volta de Lyon ou Genebra para Courchevel

hotéis e valores

valor por pessoa a partir de

LA SIVOLIÈRE *****

LE KILIMANDJARO HOTEL & SPA *****

LE K2 & HOTEL & SPA *****

LE CHEVAL BLANC *****

Consulte-nos sobre passagens aéreas para Lyon e Genebra

BELO HORIZONTE +55 31 2626-4000 R. Pium-í, 784 / Conj. 02 Sion
RIO DE JANEIRO +55 21 3553-4001 R. Alcindo Guanabara, 24 / 1411
CURITIBA +55 41 9777-1166



www.fvo.travel
contato@fvo.travel



GASTRONOMIA

COM A CHEF **AMANDINE CHAIGNOT**



Amandine Chaignot está à frente da cozinha do Hotel Raphaël, localizado a dois passos do Arco do Triunfo e da Champs-Élysées, no coração de Paris. O restaurante, um local íntimo e único em Paris, revela um ambiente requintado que combina o lado histórico do hotel cinco estrelas, com uma atmosfera “design chique”. Fresca e poética, a cozinha de Amandine, renova ainda mais a essência do ambiente. A jovem Chef já esteve presente na edição de julho e demonstrou sua criatividade e verdadeiro talento para a culinária. Nesta edição, Amandine irá apresentar mais uma explosão de sabores, desta vez um delicioso prato doce, reflexo de sua personalidade: franca, viva e atual. Bom apetite!

VAMOS A
RECEITA?