



**HOTEIS** leva sofisticação ao circuito gourmet: carta de vinhos tornam-se mais requintadas e cardápios passam por reformulação para disputar preferência. Correio Popular, Campinas, 20 mar. 2003.

O circuito gourmet ganhou sofisticação com a chegada dos hotéis em Campinas. A cartas de vinhos tornaram-se mais requintadas, curiosas, e sair para jantar passou a incluir restaurantes instalados em hotéis, um nicho marcado por saborosos exemplos. O mais consagrado é o Matisse, no The Royal Palm Residence, que ostenta uma estrela no Guia Quatro Rodas.

O Guia Quatro Rodas avaliou cerca de 2,8 mil restaurantes em todas as partes do Brasil. "O Matisse é um restaurante de alta gastronomia, onde nos preocupamos muito com todos os detalhes, desde a

compra da matéria-prima até o preparo final dos pratos. Os acompanhamentos são variados, elaborados com muito sabor e criatividade pelo nosso chef Gilberto Belarmino", diz Cristina Róseo, gerente do Matisse. É o segundo ano consecutivo que o Guia premia os sabores inéditos e criativos, o ambiente sofisticado e a excelência dos serviços do Matisse.

O Matisse existe há quatro anos. É freqüentado pela alta sociedade da região de Campinas e também da Grande São Paulo. Possui 70 lugares, ar condicionado, segurança e estacionamento. Sua culinária tem a influência da cozinha mediterrânea. Um de

seus pratos mais tradicionais é o "Badejo à Amalfitana" - tranche de badejo grelhado servida com azeitonas pretas, tomate cereja e folhas de manjerição regadas com azeite extra virgem. O prato é acompanhado de purê de batatas.

No recente The Royal Palm Tower, funciona o Contemporâneo, também comandado por Cristina Róseo. O cardápio foi calcado na corrente fusion, que mistura elementos culinários de culturas diferentes nas receitas. A

carta de vinhos bebe do Novo Mundo, com boas safras de australianos e chilenos.

No The Royal Palm Plaza, os hóspedes contam com opções gastronômicas diferenciadas, entre elas, o restaurante Villa Real, com bufê self-service, o La Palette, bistrô especializado na cozinha franco-italiana, o Bar Pessoa, a adega Cave do Douro e o Bar da Beira, que serve drinks e refeições na área das piscinas.

O Hotel Premium contratou o chef Ricardo Cleto para reestruturar e padronizar o cardápio do restaurante Entrecôte, agora que a empresa passou a contar com duas unidades, uma na Cambuí e a segunda no ex-Novo-hotel. "Vamos, ainda, modernizar a adega e criar uma carta de vinhos diferenciada", diz Karina Negreti, diretora do hotel.

### **Chefs são requisitados para criação de receitas exclusivas**



Ambiente moderno no restaurante Contemporâneo, do The Royal Palm Tower: carta de vinhos especializada no Novo Mundo





**Pratos típicos da cozinha brasileira, como a baiana, merecem destaque no Villa Real, no Palm Plaza: variedade**



**No Entrecôte, do Hotel Premium, cardápio é reformulado**