

250
BEERS
BELGIUM

Os melhores chocolates
e cervejas de *Bruxelas*
para conhecer em um
tour gastronômico



Em uma viagem a Bruxelas, conhecida como a “capital gourmet” da Europa, é impossível não separar algum tempo para viver os prazeres gastronômicos da cidade. O caldeirão cultural belga, que tem mais de 70% da população oriunda de países estrangeiros, colaborou com os tantos títulos da culinária local e a presença de excelentes restaurantes no Guia Michelin (publicação de prestígio sobre turismo, bastante conhecido na Europa). Hoje, renomados chefs criam as suas obras de arte altamente palatáveis, e turistas do mundo todo vão até a Bélgica para sentir os incomparáveis sabores do país.

Na minha jornada gastronômica, busquei conhecer os melhores chocolates e cervejas da cidade, sob o ponto de vista belga. Durante um passeio com a The Brussels Journey, fui levada a bares e laboratórios de chocolates, para conhecer o processo de produção e saborear diferentes produtos. A experiência não poderia ter sido melhor! Além da excelente degus-

tação e aprendizado durante todo o passeio, conheci alguns lugares históricos, onde apreciar alimentos e bebidas chega a ser uma questão de essência cultural. Um marco na minha alma e no estômago (risos).

Os melhores chocolates de Bruxelas

CHOCOPOLIS

No centro de Bruxelas está a Chocopolis, local onde os belgas costumam comprar chocolates de boa qualidade, com preços mais acessíveis.

A visita ao local é muito interessante, pois, como o interior da loja é todo de vidro, é possível observar os funcionários fazendo diferentes tipos de chocolate. Enquanto assistia a produção, via alguns clientes se aglomerando para fazer a compra dos produtos recém-acabados. Quase uma autêntica “fila do pão” brasileira, mas voltada para o doce.

Legenda



Na Chocopolis experimentei dois tipos de pralinê belga (doce feito com castanhas coberto por chocolate): 60% cacau e um com toque de pimenta. Este último, excelente para harmonizar com vinhos.

FREDERIC BLONDEEL CHOCOLATIER

O processo “bean-to-bar” dos chocolates está cada vez mais popular no mundo, já que pessoas estão buscando alimentos mais saudáveis para consumir. Este termo significa transformar o cacau em chocolate e não criar um chocolate a partir de outro chocolate, garantindo assim a pureza e o método artesanal de produção.

Na Frederic Blondeel há uma imensa variedade de grãos de cacau do mundo todo e especiarias frescas, que criam sensações diferentes no paladar quando combinadas. Na chocolateria fina experimentei chocolate com casis e cardamomo, um outro tipo amargo com basílico, um com caramelo líquido, além de grãos de cacau da Ghana e Índia.

PIERRE MARCOLINI

O chocolatier foi apresentado como o “Jamie Oliver” dos chocolates. A mescla de sabores é considerada exótica e os produtos são vendidos como diamantes em joalherias. Na Pierre Marcolini degustei um chocolate feito com cacau de Madagascar e outro com chá verde. Absolutamente deliciosos e diferentes de tudo que já experimentei na vida. Até comprei uma caixinha com outros sabores para levar para mais tarde.

MÉERT

Dentro da famosa Galerie Du Roi fica a Méert, fundada em 1761. Quando entrei na loja, a apresentação dos chocolates e outros produtos é o que mais me chamou a atenção. Chega a dar um sentimento de dó desmanchar os doces com mordidas ou garfadas, mas, depois de algumas trocas de olhares entre a iguaria e eu, me senti mais corajosa. A primeira mordida mudou tudo e logo foi decretada a morte de mais uma sobremesa da Méert. No local experimentei um chocolate com flor de sal e outro com jasmim.

As melhores cervejas de Bruxelas

AUX VIEUX TEMPS

Este é o bar mais antigo de Bruxelas, que tem a capacidade de nos teletransportar para outros tempos, devido a sua decoração, que lembra a de um antiquário. Os donos me disseram que as paredes amareladas nunca haviam sido pintadas e que tinham esta coloração, pois por muitos anos as pessoas fumaram no seu interior e a fumaça acabou impregnando na estrutura. Eles chegaram até a levantar um quadro, mostrando que, embaixo dele, a parede era branca e que, de fato, diferenciava da cor de todo o ambiente.

Nesta atmosfera histórica, fui apresentada à cerveja Oud Beersel, de 1882, de coloração avermelhada, artesanal e paladar doce, que remete às cerejas frescas.

TOONE

Bem qualificado pelo Trip Advisor, o Toone, assim como muitos bares, fica escondido em um beco do centro de Bruxelas. Seu ambiente remete aos antigos teatros e reuniões familiares, muito acolhedor, de fato.

No Toone conheci os rótulos: Gouden Carolus Tripel e Jambe de Bois. A primeira ignora a tecnologia na produção de cervejas e, desde 1491, as faz de modo artesanal. Já conquistou importantes



Legenda

prêmios, como: Gold Award, na bienal World Beer Cup e European Beer Star. Em 2012, chegou a ser considerada a melhor Tripel do mundo, inclusive. Apesar de ter sido criada para os cavaleiros, hoje o malte claro e sabor refrescante atraem diferentes públicos.

Já a Jambe de Bois é popular entre os belgas pelo carisma dos proprietários e personalidade do produto. De aroma frutado e cores quentes, as reuniões sociais ficam mais divertidas.

BENELUX

A proposta do bar é proporcionar uma experiência inesquecível para aqueles que amam Bruxelas. Brindar sem pressa e se divertir em um espaço elegante e descontraído ao mesmo tempo.

Neste bar especial, degustei a Trappistes Rochefort, de coloração escura e encorpada, que acredito ser uma boa opção para quem gosta de Guinness, e a Dark Sister, que é nova, mas cresce rapidamente na capital belga.

Depois de um tour como este, senti vontade de voltar mais vezes para Bruxelas. A cidade, que encanta em diferentes aspectos, também me conquistou pelo paladar. Como uma boa turista, conclui a minha passagem pela Bélgica tocando na Estátua Everard't Serlaes, que dizem realizar os desejos dos visitantes. Naquele momento, apenas pedi um próximo retorno à capital belga, afinal de contas, ainda não fiz nenhum tour de batatas fritas e waffles.

O QUE TER EM MENTE AO FAZER UM PASSEIO GASTRONÔMICO COM VÁRIOS PONTOS DE VISITAÇÃO

- Levar água para limpar o paladar entre uma degustação e outra.
- Pedir grãos de café no próximo ponto de degustação, pois, ao cheirar os grãos, de certa forma, ajuda a limpar o olfato.
- Atenção com o que você come antes do tour de degustação, pois pode alterar a sua percepção de sabor.
- Fumar também pode ter alguma interferência na sua interpretação sensorial.
- O teor alcoólico das cervejas belgas costuma ser alto. Peça sempre algo harmônico para petiscar, enquanto degusta as bebidas.



Leda De Luca

@aresdomundo

Publicitária e editora do canal aresdomundo.com, sobre turismo de luxo, cultura e lifestyle.