

'Chef' muda homenagem ao presidente

O Peixe à FH não vai mais para a panela. Na véspera da chegada de Fernando Henrique a Petrópolis, o chef francês, Claude Troisgros, encarregado do cardápio do presidente no Palácio do Rio Negro, resolveu trocar o prato que vai homenagear o presidente. Segundo ele, o Peixe à FH não ficou com um gosto bom e será substituído por uma codorna recheada com *foie gras* (patê de figado). Batizada de *Codorna recheada à FH*, o prato é uma adaptação do francês *Caille farcie* (codorna recheada). O toque brasileiro é o suco de jabuticada, acrescentado ao molho. Como acompa-

nhamento são servidas acelgas recheadas. O cozinheiro francês está apostando que Fernando Henrique irá adorar o novo prato e explica que o peixe teve que ser trocado, porque não deu certo.

Mas a o prato de codorna não é a única vedete desse autêntico festival gastronômico. Troisgros preparou outras delícias para o presidente e família. Ovos mexidos, com urucum e caviar combinam a sofisticação europeia com o tempero brasileiro; salada verde com camarão cozido (um presente do chef para dona Ruth) o raviolé gigante, recheado com trufas é um *must* criado especialmente para a ocasião, além de uma salada carnavalesca com camarões, beterrabas e nabos.

Alcachofras, cogumelos, panquecas e suflês completam o cardápio, com um desfile de *desserts* onde se destacam tortas e mousses.