

ZONA OESTE

No Bairros.com, leitores
elegem mesmo campeão
que o júri • Página 16

Especial
Água na Boca

Campeões em seis quesitos

Categoria Doces/Sobremesa
enriquece a lista no concurso
deste ano ■ 3 a 21

RESTAURANTE

Boteco do
Manolo de
Campo Grande

CHURRASCARIA

O Brazeiro

FRUTOS DO

MAR

Visual

MASSAS/PIZZARIA

Parmê de
Campo Grande

ÁGUA NA BOCA 2010 DOCES/SOBREMESA 2º LUGAR

Tentações para os olhos e para o paladar

Le Relais de Marambaia, em Barra de Guaratiba, atrai clientes com bela paisagem e opções sofisticadas

Por Anna Luiza Santiago
anna.santiago@oglobo.com.br
anna.santiago@extra.inf.br

• Apaixonada por gastronomia e pelas belezas naturais do Brasil, a francesa Alexandra Baillet recebeu de um tio a prazerosa missão de administrar um ne-

gócio por aqui. Desde abril de 2009, ela comanda a pousada Le Relais de Marambaia, um belo casarão fincado sobre o paredão de rochas de Barra de Guaratiba. Graças ao talento para criar doces sofisticados, ela conseguiu dar ainda mais charme ao local. Por isso, faturou, além de clientes, o segundo lugar na categoria Doces/Sobremesa, ao lado de Nova Bréscia Grill, O Brazeiro, Nanci, Bendita Fruta e Shopping do Sorvete.

Com vista para a Restinga de Marambaia, o hotel recebe hóspedes e pessoas que querem

apenas provar as sobremesas exclusivas do restaurante. Isso porque Alexandra adapta as receitas francesas que coleciona ao paladar brasileiro.

Entre as mais deliciosas criações, estão abacaxi grelhado com sorvete de coco e calda de limão; panacota (creme de baunilha) com crocante de gergelim e calda de morangos; e cremoso de chocolate com espuma de café e biscoito francês.

— As sobremesas fazem a festa dos clientes — diz a jurada Silvia Gadelha, organizadora do evento Rio Gastrô Mix.

Fotos de Marcelo Piu



■ AO LADO, com vista para a Restinga de Marambaia, panacota (creme de baunilha) com crocante de gergelim e calda de morangos. Acima, o cremoso de chocolate com espuma de café