

# bom apetite



## André Leite

é jornalista e um admirador da culinária regional, nas horas vagas se diverte na cozinha; escreve neste espaço sobre o mundo gastronômico do Vale do Paraíba aos domingos. Fale com ele por e-mail: bomapetite@ovale.com.br

**GASTRONOMIA** ESPAÇO EM TAUBATÉ CONTA COM RESTAURANTES, BARE ADEGA

# Uma experiência que, com certeza, ficará na memória

**Vivá Gastronomia e Eventos** surpreende com cozinha, atendimento e ambiente

De petiscos à comida japonesa, a casa localizada em Taubaté agrada diferentes perfis de público em seus espaços sofisticados e aconchegantes

Sabe aquele lugar que você tem certeza de que vai impressionar o seu convidado para um jantar especial? Foi isso que senti quando vi as fotos do Vivá Gastronomia e Eventos, em Taubaté, pela primeira vez. E não demorou para surgir a oportunidade de conhecer a casa e comprovar o que já imaginava. Toda a experiência foi agradável. A começar pela recepção: fomos convidados a conhecer cada um dos ambientes.

Nossa proposta naquela noite era um jantar mais intimista, por isso, ficamos no salão do restaurante O Redentor, que trabalha com um cardápio à la carte bastante diversificado. A decoração é impecável, rica em detalhes e muito aconchegante. O nome faz referência à imagem do Cristo, símbolo da cidade, já que o Vivá fica ao lado da praça onde ela está instalada, no bairro Alto São Pedro.

Para a entrada, pedimos bruschettas (R\$ 29). Os ingredientes do prato vêm separados para que o cliente monte na própria mesa. A muçarela de búfala é fresca, os tomates temperados e as fatias de pão artesanal saborosas.

O prato principal escolhido foi o t-bone com batatas assadas e arroz biro-biro, que serve duas pessoas. Pedimos a carne em dois pontos diferentes e os cortes chegaram



**Culinária oriental.** Takai Sushi traz o melhor da gastronomia japonesa



**Reserva.** Restaurante tem mesas disputadas

corretamente à mesa. Para beber, pedi a caipirinha Vivá, com lima da pérsia, cereja e licor de pêssego. Repeti a dose!

A casa estava cheia no dia, ainda assim, os pratos chegaram num tempo bom. A impressão que tive é que a cozinha é bem organizada. Talvez isso explique

o que percebi ao longo da noite: as mesas são bem disputadas. Ou seja, reserve antes.

O atendimento dos garçons também é bastante eficiente e ainda conta com o apoio – e a simpatia – do maître Sargento, que já gerenciou outras casas respeitadas na cidade. Não é

raro vê-lo entre uma mesa e outra agradando os clientes.

## OUTROS AMBIENTES.

Além do restaurante O Redentor, o Vivá também conta com o Takai Sushi. Com ambiente todo de vidro, que permite uma vista linda da cidade e do jardim da casa, a casa tem recebido boas críticas de pessoas que apreciam a gastronomia japonesa.

Tenho uma amiga, a Helena Alves, que é uma dessas pessoas exigentes quando o assunto é a culinária oriental e ouvi dela que a comida do Takai é uma das melhores, senão a melhor, que ela já comeu aqui na região, e com um preço na média dos bons restaurantes. Está na minha “lista de pendências gastronômicas”!

Para quem prefere um ambiente mais descontraído, tem ainda o Bar & Adega com um cardápio de petiscos, como escondidinhos de cogumelos, dadinhos de tapioca, mini-burgers, entre outros. Os preços ficam na faixa dos R\$ 30. O menu de bebidas inclui cervejas especiais e importadas, além de drinques e vinhos.

E por falar em vinho, a enoteca do Vivá é uma atração à parte. Vale uma visita! ■



## ONDE É

Av. Cel. Francisco Gomes Vieira, 52, Alto de São Pedro, em Taubaté

## @degustavale



## CALDOS

Até dia 31 de agosto, sempre às quintas-feiras, o restaurante Cassiano, de São José, promove o Festival de Inverno, com quatro opções diferentes de sopas e caldos.



## FRITAS

Esse é o último final de semana no Festival de Fries promovido pelo Outback. Se ainda não experimentou, vale correr e conferir. Nossa dica é a Aussie Blue Cheese Fries. Fica no shopping Centervale.



## ARRAIÁ

E para quem é amante das comidas típicas das festas juninas e julinas, a cervejaria Devassa, no shopping Colinas vai comemorar, no dia 18 de julho, os quatro anos da casa com uma festa temática: o Arraia da Devassa.

**LE BISTRO**  
RESTAURANTE  
EMPÓRIO

*Nosso Cardápio de Primavera floresceu. Venha conhecer.*

Av. Líbero Indiani 2 | Quiririm | Taubaté | www.lebistro.com.br | Reservas: (12) 3686 1882 - reservas@lebistro.com.br