

Restaurante Le Couvent de Bethléem, na Maison Leffe

A Maison Leffe tem um restaurante excelente, para saborear comida tradicional belga, feito com receitas de vó. Conheça o Le Couvent de Bethleem em Dinant!!!

Conversas à Mesa e mais

Conversas à Mesa com uma semana bem variada!

Semana rendeu para nosso **Conversas à Mesa!** Hoje venho com pautas bem variadas, e espero os comentários!

CONVERSAS À MESA 7

*Papo sobre culinária, gastronomia e
turismo!*



Conversas à Mesa 7

▪ ***Comida brasileira no Eat Brussels, Drink Bordeaux!***

Já comentei [neste post aqui](#) sobre o ***Eat Brussels, Drink Bordeaux!***, evento de gastronomia e vinhos que acontece todos os anos aqui em Bruxelas. Sempre vou para provar delícias de outros países, o pavilhão internacional é o meu preferido. E a grande novidade do evento que acontece este ano é que teremos um stand brasileiro!

Quem traz para a mesa dos belgas os sabores do Brasil é o *chef Lui Veronese*. Ele propõe um cardápio refinado e inventivo, com

ingredientes que exibem produtos locais brasileiros, combinados com o *know-how* de refeições requintadas. Entre as opções, picanha com farofa de pequi, sorvete de cupuaçu e pirarucu com molho de tucupi.

Mais informações você confere aqui. O evento acontece entre os dias 5 e 8 de setembro, no *Park Royal* (em frente ao Palácio Real).

— — —

▪ ***Mais uma receita fail***

Sempre comento aqui, uma das minhas maiores frustrações com a internet é o fato de que as pessoas compartilham receitas erradas ou incompletas. Resultado? Você confia e se dá mal. A última: fui fazer sequilhos de frango, vi o vídeo, li a receita, comecei a seguir e deu errado. Questão de proporção. Revi o vídeo e descobri que na hora de fazer, a pessoa colocava muito menos polvilho do que indicava na receita!

Só não deu perda total porque adicionei bem mais manteiga por conta própria. Por isso, segue novamente meu apelo, desta vez para os colegas blogueiros e principalmente, *youtubers*: tenham mais atenção no conteúdo que compartilham!



No Instagram brinquei sobre o controle de qualidade, mas a verdade é que para chegar no ponto da massa foi bem difícil!

— — —

▪ **Provocação entre redes de fast food**

Burger King chegou muito recentemente na **Bélgica** (depois de comprarem a rede de *fast food* local *Quik*), mas a própria alegria da rede não durou muito. Principal loja no *Boulevard Anspach* abriu há pouco mais de um mês e logo, seu maior concorrente tratou de provocar com a placa abaixo.

Achei divertido, mas fica a minha pergunta: dizer que os clientes serão tratados como reis significa que o atendimento vai mudar? Você não vai mais precisar fazer o pedido em máquinas e buscar seu próprio lanche? Fiquei curiosa.



Traduzindo: “servido por um rei ou servido como um rei?”

— — —

▪ ***Conservas de legumes***

Preciso confessar que sou meio exagerada na hora de fazer compras e quando vejo, estou com a geladeira lotada sem saber quando vou preparar cada comida! Nestas últimas semanas consegui me controlar nas carnes, mas nos legumes não. Então, para não colocar nada fora, resolvi fazer algumas conservas de legumes – e a que mais amei é a deste *tomatinho confit assado*, que em breve vou compartilhar aqui!



— — —

▪ *Bacalhau à Vicentina*

Outra receita que testei esta semana, desta vez com muito sucesso, é a de *Bacalhau à Vicentina*! Sem erro, pois veio do livro de receitas tradicionais do Vêneto, de uma coleção que tenho e [já falei neste post aqui](#). Como é uma receita confirmada, postarei ainda esta semana (já que este foi o tema do episódio de ontem do **MasterChef**).



- - -

▪ ***Brûlot Charentais***

Sexta-feira foi para jantarmos na casa de amigos, degustar cervejas brasileiras e polonesas, com várias surpresinhas. Nossos amigos estavam eufóricos para nos mostrar novidades, e entre elas, conhecemos o *Brûlot Charentais*.

Mas o que é isso afinal? Tradicional da região do *Cognac*, é o café servido de uma forma muito diferente! O café é colocado frio em uma taça de porcelana cujo pratinho, tem bordas altas. Coloca-se uma porção de *cognac* de 61% de álcool e um cubinho de açúcar, e coloca-se fogo. Esse fogo é que vai aquecer o café ao mesmo tempo que em carameliza o açúcar (e aquece o

ambiente).

Quando o álcool do *cognac* parar de queimar, você adoça com duas colherinhas do caramelado que se formou no fundo do pratinho, e “amarga” o fundo do pratinho com duas colherinhas de café. Por fim, você bebe o *cognac* que ficou no pratinho também! Amei essa nova forma de tomar café, já quero um conjuntinho desses!

— — —

▪ *Volta a Dinant*

[Voltamos à Dinant](#) e arredores para tentar visitar o *Castelo Walzin*. Apesar de tentarmos por mais de um lado, o castelo não é aberto para visitação e, aparentemente são   possível chegar perto dele quando se faz *rafting*. Sei que algumas agências fazem isso e você pode contratar em **Dinant**, mas como tenho dicas novas da cidade, vou me informar direitinho para quem tem interesse.



Conhecendo a Maison da Cerveja Leffe

*Conheça a **Maison Leffe**, casa onde é possível conhecer a história de uma das mais antigas cervejarias da Bélgica em Dinant.*



Em nossa visita a Dinant em julho passado (veja mais neste post aqui) aproveitamos para conhecer a **Maison Leffe**. A **cerveja Leffe** é uma das mais tradicionais da Bélgica, e conta com este recém inaugurado museu interativo, lotado no mesmo prédio de um hotel e restaurante.

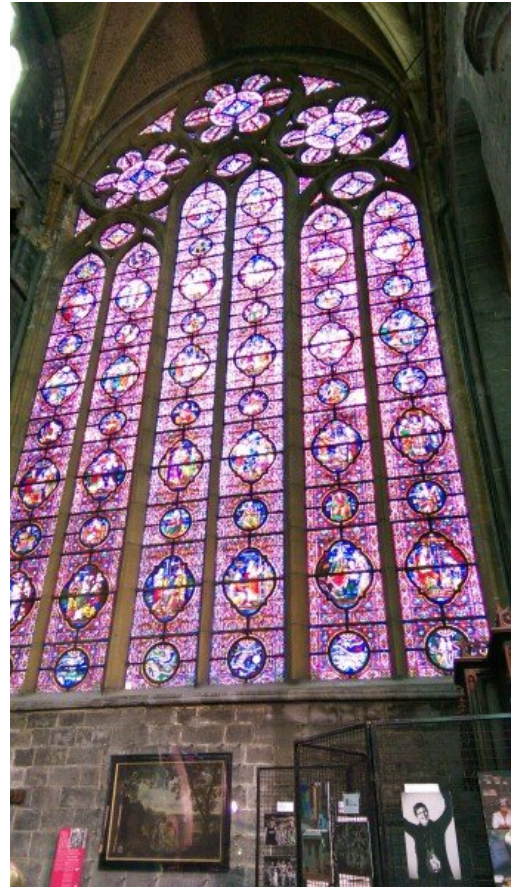
Há quem afirme que não vale a pena a visita, mas recomendo para quem tem tempo de visitar também a cidade – umas duas horas são suficientes. Ir até Dinant, apenas para visitar a Maison, pode ser um pouco frustrante (e você ainda deixa de passear por uma cidade de contos de fadas!

Por isso indico que antes de reservar hotel, comprar passagens e programar tudo, entre em contato e confirme horários e dias de funcionamento. Além de visitar a exposição interativa, há uma espécie de bar onde é possível degustar cervejas e um belo restaurante, com pratos bem elaborados e harmonizados com a cerveja da casa. Não provamos as comidas, mas sei que é possível.

Ao contrário do que se imagina, a **cerveja Leffe** não é feita no local onde fica seu museu e sua fábrica não pode ser visitada. No prédio lindo, duas salas amplas que antes abrigavam uma capela de lindos vitrais, foram muito bem estruturadas para receber vídeos que contam a história da cerveja tradicional de **Dinant**. Cada **cerveja** fabricada pela **Leffe** é descrita, com as devidas indicações de harmonização.

Foi somente neste momento, depois de visitar os principais pontos da cidade, que percebemos como a história da **cerveja Leffe** está ligada a cidade de Dinant. Se você gostou da cidade, vale tentar encerrar o passeio com esta visita. Depois da exposição, os visitantes escolhem uma das cervejas produzidas pela marca para degustar no bar.

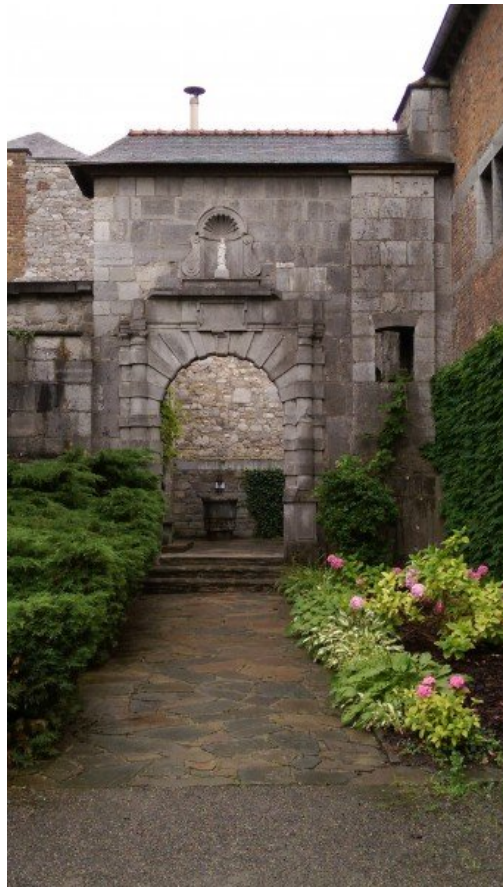






Dica só para os amigos

A **Abadia de Notre-Dame de Leffe** onde a cerveja era fabricada é aberta para visitas. Não visitamos internamente mas fica em uma região muito bonita da cidade, dá para chegar percorrendo a margem do **rio Meuse**, um caminho tão agradável que recomendo a visita. No local não é mais fabricado cerveja, mas os monges dessa abadia ainda coordenam o processo de produção de suas cervejas, para que seja mantida a sua tradição.



Endereço: Place de l'Abbaye 1, B-5500 Dinant

Para visitar, consulte o site da [Abbaye de Notre-Dame de Leffe](#).

Maison Leffe

23, Charreau des Capucins

5500 Dinant – Belgium

Fone: +32 82 22 91 91

Site: [Maison Leffe](#)

Preço: 7 euros por pessoa, com direito a visita + 1 degustação + brinde (um copo da **Leffe** ou uma cerveja).

Sobre a Cervejaria Leffe: a abadia de Notre-Dame de Leffe, em Dinant na Bélgica foi fundada em 1152 por uma ordem religiosa conhecida pela hospitalidade. Em 1240 os monges construíram a cervejaria, para produção de alimentos saudáveis e bebidas revigorantes. A cerveja original produzida na Leffe foi usada para combater a peste que assolava a região naquela época.

Abadia e cervejaria passaram por muitos altos e baixos em seus vários séculos de existência. Seu auge foi em 1740, quando um mestre cervejeiro de fora do mosteiro produziu uma cerveja que foi tão apreciada, que os fiéis deixaram de ir às celebrações religiosas de domingo para ficar em casa bebendo.

Durante a Revolução Francesa, a abadia e a cervejaria foram fechadas e as atividades foram retonamdas plenamente apenas em 1929. Na década de 50, as receitas de 1240 foram resgatadas e são mantidas durante a fabricação, mesmo após a aquisição da cervejaria pela AB-InBev.

Dinant, mais uma bela cidade

da Bélgica

Conhecemos mais uma cidade da Bélgica – Dinant! Saiba mais sobre essa cidade com visual de contos de fada, ponto importante na beira do rio Meuse. Infos e +!