

## Couleurs Carioca Gabriela

**Destination : Brésil.** Au cœur d'un quartier de plus en plus tiré à quatre épingles, qu'il est plaisant de passer du temps chez la désinvolte Gabriela. Derrière les portes vert émeraude, on entre dans un petit monde luxuriant comme la forêt amazonienne, exubérant comme un costume de carnaval : le restaurant de Michel et Celso est un joyeux bric-à-brac dans l'esprit des favelas, ponctué de fresques d'Amérindiens, de collages de planches de BD cultes auprès des Brésiliens, de portraits de Pelé... Pas un seul centimètre carré n'est abandonné à la grisaille ! Les oreilles sont aussi transportées par la délicieuse bande-son en V.O.

**Découverte culinaire :** les cuisines du Brésil, mitonnées par Ceso, dans le respect des véritables recettes régionales. La *feijoada*, plat national, semble presque familière ; en revanche, a-t-on déjà goûté au *caruru*, plat religieux d'origine africaine, typique de Salvador de Bahia ? Ou au *bolo de rolo*, un gâteau roulé à la goyave, dessert endémique de l'État de Pernambuco dans le Nordeste ? Ou aux crevettes sautées de la région de Maranhao ? Une cuisine aux influences multiples et dans l'air du temps, naturellement sans gluten, grâce aux ingrédients phares, comme le riz importé par les Portugais et les légumes locaux comme le manioc ou le maïs.

**Formules déjeuner à partir de 13 €. Caruru, 17 €. Du mardi au samedi, déjeuner et dîner. 3, rue Milton 75009. Tél. 01 42 80 28 14 et gabriela.fr**

