



Os restaurantes em Montpellier prezam por produtos orgânicos e locais (Foto: Reprodução/Instagram)

[Página inicial](#) |

## GASTRONOMIA DE MONTPELLIER JÁ FOI UMA DAS MAIS COBIÇADAS DA FRANÇA

Por Leticia Vanelli

A gastronomia de Montpellier, "*Montpelliérain*" para os mais chegados, não pode ser reduzida a alguns pratos. Aqui, não existe uma especialidade, mas, sim, uma cultura culinária. As receitas típicas sobreviveram os séculos, oferecendo os melhores sabores em apenas uma **refeição**.

Nesta pequena cidade sulista, você pode começar com uma tapenade de azeitonas com a particularidade de ser servido sem anchovas e alcaparras. Se o tira-gosto não for suficiente para você, vá sem medo na explosão de sabores do *tartin de foie gras* com maçãs caramelizadas importadas de **Vigan**, cidade próxima a **Montpellier**. Já para a entrada o cordeiro assado com canela e acompanhado de Porcini, uma espécie de cogumelos selvagens, caem como uma luva.

Por fim, a refeição fecha com chave de ouro com algumas *oreillettes*, um pastel doce com toque de flor de laranjeira ou, para os mais ousados, um pedaço do queijo *Pélardon*, feito do leite de cabra colhido no **cerrado** de **Montpellier**. Sim, comer uma fatia de queijo é muito comum nas refeições francesas. Por isso, não se assuste.

### COMO SURTIU A CULINÁRIA LOCAL?

Nove das 44 receitas locais que definem a gastronomia de **Montpellier** foram inventadas por **Jean-Jaques Régis de Cambacères**. Por incrível que pareça, Cambacères era o chanceler chefe no império de **Napoleão Bonaparte**, mas tudo mudou quando se tornou responsável pelos jantares oficiais no Palácio do Eliseu. Cambacères dizia a Bonaparte que a diplomacia era conquistada "*em grande parte pela mesa que governamos*". Em outras palavras, era como se a gastronomia fosse uma importante aliada para selar acordos.

Assim, duas vezes por semana, o anfitrião recebia entre 40 a 50 convidados ilustres para um dos mais luxuosos banquetes em **Paris**. Não demorou muito para que sua fama se estabelecesse por todo o país. Por mais que sua história tenha sido construída em **Paris**, o chanceler é de **Montpellier**, o que causou muito orgulho para a história da cidade, pois as receitas locais eram oferecidas nos grandes jantares políticos.

Por mais requintada que fosse esses banquetes, as especiarias como açafrão, gengibre, pimenta, cravo, canela, noz-moscada davam um toque final nos sabores. Essa mistura é a grande particularidade desta cozinha. As especiarias possuem forte apelo, pois, durante a idade média, Montpellier possuía um ponto comercial em Trípoli, atual **Líbano**, a qual foi responsável por importar estes temperos para as receitas perpetuadas por muitas gerações.

## VEJA TAMBÉM



GASTRONOMIA DE MONTPELLIER JÁ FOI UMA DAS MAIS COBIÇADAS DA FRANÇA

## OUTROS DESTINOS