

A large, light-colored watermark of the 'CF' logo is visible in the background, centered on the page.

**CF**  
**Christian Formon**  
*Buffet*

[www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)

*CF*  
**Christian Formon**  
*Buffet*



# Nobreza de forno e fogão

Toque Blanche

GUITA CHAVES

A história de Christian Jean-Marie Formon, um marquês de verdade que trocou seu castelo na França por uma cozinha no Brasil.



Um nobre. A expressão define com exatidão o *chef* francês Christian Jean-Marie Formon. E por dois motivos. Porque são finos, atentos e educados todos os seus gestos e todo o seu modo ao atender cada um que vai encontrá-lo na cozinha do Buffet Charlô, de São Paulo, onde ele atua. E também porque Formon pertence de verdade à alta aristocracia francesa, como legítimo detentor do título de Marquês de Formon de Beauregard. Mais que tudo, porém, ele preza — e honra — a sua condição de *chef*, pouco ligando para a titularidade aristocrática, que considera ultrapassada, em descompasso com os dias atuais. É com despreendimento e sem nenhuma afetação, assim, que ele fala de seu castelo, o Château de La Crilloire, em Toutlemonde, no Maine-et-Loire, em meio a 60 hectares de floresta. Como primogênito, herdará a propriedade, assim como o brasão da família, representado por uma lebre e dois pássaros. A lebre está ali para assinalar a caça, uma tradição de sua família. “Os dois pássaros, em pleno voo, demonstram nosso amor pela liberdade”, afirma Formon.



Formon e seu castelo francês

Ele viveu até a juventude na região de Vendée, onde fica seu castelo. Coincidência ou não, houve ali uma radical oposição à Revolução Francesa dois séculos atrás. Até hoje a região mantém traços marcantes dos tempos da realeza. Os castelos da família de Formon foram dos poucos a se manter de pé, nos tempos

revolucionários. Perto do seu, fica o castelo de um tio, o conde Bernard Lamy de La Chapelle. Ainda no terreno das curiosidades históricas, vale registrar que Formon é sobrinho-neto da famosa escritora George Sand (Aurore Dupin, baronesa Dudevant, 1804-1876), amante de Chopin e uma das personagens que mais chocou a



## GOURMET



Christian Formon

Foto: Joel Gonzalez

### Nascido na França há 38 anos, na cidade de

Chollet, Christian Formon já expressava seus dotes culinários desde a adolescência. Preparando suas receitas para os amigos, resolveu se dedicar ao preparo de delícias aos 17 anos.

Formou-se em Hotelaria e trabalhou em badalados restaurantes de Paris, como o Elvée Matignon e o Calvet. Muito aprendeu e surpreendeu como cozinheiro, adquirindo conhecimentos valiosos com o Chef francês Alain Senderens - com quem trabalhou - e estudando as artes da culinária através de literaturas de mestres como o suíço Girardet e o francês Robuchon. Ainda em Paris, trabalhou como chef de cozinha do restaurante Ibiça.

Em 1987 recebeu uma proposta para vir ao Brasil como chef de cozinha do Bitingo, restaurante paulistano bem frequentado na época (e que já não existe mais), onde permaneceu por um ano. Depois foi chef de cozinha do L'Arnaque e do Buffet Charlô, onde ficou por 3 anos em cada um. Mas o Brasil conquistou de vez este charmoso Chef quando ele se apaixonou pela brasileira Georgina e se casou.

Trabalhar no Charlô foi, segundo Formon, uma experiência interessante e que veio de encontro com seu espírito irrequieto e dinâmico; por isso, em 1996 ele abriu o Buffet Christian Formon, oferecendo um cardápio variado e baseado nas culinárias francesa, italiana e brasileira. Para coquetéis, jantares, aniversários, casamentos e eventos, o buffet oferece serviço completo, sendo que as massas e as receitas preparadas com pazo estão entre as opções mais pedidas.

Christian Formon gosta de estar em um lugar a cada dia. "A ideia de não ficar preso num mesmo ambiente todos os dias me atrai muito. Gosto de oferecer meu trabalho em locais diferentes, com propostas, pessoas e estilos diferentes", conclui o Chef que tem conquistado os mais exigentes paladares.

Buffet Christian Formon  
Rua Helvetia, 763 - SP  
Tel: (11) 3221-8051

### Saint Pierre "à la sauté" de shiitake e acelga

#### Ingredientes

4 filés de Saint Pierre  
3 colheres de sopa de azeite  
1 colher de sopa de cebola picada  
10 folhas lavadas de acelga  
50g de bacon cortado  
250g de shiitake  
1 colher de sopa de manteiga  
sal e pimenta do reino a gosto

#### Modo de preparo

Cortar a acelga em juliana. Refogar com uma colher de azeite em fogo forte e reservar. Cortar o shiitake e refogar da mesma maneira. Reservar. Ferver o bacon com água para tirar o excesso de sal. Refogar a cebola na manteiga e adicionar o bacon, deixando fritar. Depois, adicionar a acelga e o shiitake. Temperar com sal e pimenta do reino.

Temperar o peixe com sal e pimenta. Colocar um pouco de azeite numa frigideira antiaderente, esquentar bem e fritar o Saint Pierre primeiro do lado da pele.

### Molho de vinho tinto

#### Ingredientes

300 ml de vinho tinto  
2 échalote picadas  
1 folha de louro  
1 colher de alho poró picada  
200g de manteiga

#### Modo de preparo

Reduzir 3/4 do vinho com, chalote, louro e alho poró. Juntar a manteiga com o fouet, passar no chinês. Temperar com sal e pimenta.





FOLHA DE S. PAULO  
DEZEMBRO 1997

**CRÈME BRÛLÉE** Foi na França, onde nasceu, que Christian Formon aprendeu tudo o que sabe sobre gastronomia; no Brasil há dez anos, o chef lotou caçarolas em vários endereços estrelados até abrir seu próprio buffet, que abastece hoje algumas das festas mais bacanas da cidade



*Christian Formon*

O chef vem de família aristocrática francesa, com direito a castelo foi a nobreza que o seduziu. Os sabores e os aromas que as ca... que Christian Formon largasse tudo e se dedicasse à arte da co... de hotelaria Sainte Anne, na região da Bretanha, na França, ele...



•• No Buffet Christian Formon (foto 3) os pedidos devem ser feitos até 17 de dezembro. Há a "ceia delivery", para 10 a 12 pessoas, ou a completa, com material (louça, talheres e baixelas de prata, guardanapos, etc) e serviços (cozinheiro, copeira, garçom e ajudante de cozinha) para 20 (no mínimo), 30 ou 50 pessoas. Também vendem pratos avulsos, como tender ou peru. Entregam nos dias 23 ou 24 em embalagens plásticas descartáveis e em isoporex com gelo seco, que conservam os alimentos por até seis horas. Pagamento: em até três partes: 10% do valor na aprovação do contrato, 40% uma semana antes, e o restante no término do serviço.

Opção delivery: patês de foie com pistache e de alcachofra e manjerição, capelle de haddock com molho de erva-doce, peru fatiado, recheado à nossa moda, com molho de alecrim, farofa nobre, tender com molho de especiarias, compota de frutas secas e arroz com pignoli. Sobremesas: torta de chocolate com macadâmia e charlotte de manga com calda de frutas vermelhas. Preço: R\$ 1.850,00. Avulsos: peru (5 kg) com 1 kg. de farofa nobre e molho de alecrim, a R\$ 65 0,00. Peru (15 kg), com 3 kg de farofa nobre e molho de alecrim, a R\$ 1.500,00. Informe-se pelos ☎ 221-4943/7254.



### CHRISTIAN FORMON

Christian Formon é um francês detentor de um legítimo título de nobreza e do dom de recriar em seu bufê memoráveis pratos da cozinha clássica francesa.

Para o chef Marques não importa o tamanho do evento: o serviço será digno da realeza!

Tels. (11) 221-4943 e 221-7254.

# Currículo Vitae



Nome: CHRISTIAN JEAN MARIE FORMON

**Nascimento: 24/06/61**

**Naturalidade: Cholet – França**

**ESTUDOU NA INSTITUTION  
SAINT ANNE-ACOLE HOTELIÈRE  
Setembro 1977 - Junho 1979**

□ BUFFET CHRISTIAN FORMON  
**Sócio/ Chef de Cuisine  
Rua Helvétia, 763  
Tel/Fax.: 221-7254/ 221-8051 / 223-9891  
Janeiro 1996  
Home page: [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)  
e-mail: [christian@buffetchristianformon.com.br](mailto:christian@buffetchristianformon.com.br)**

□ RESTAURANTE VITREO  
**Chef Consultor  
Rua. Oscar Freire  
São Paulo, SP  
Maio 2002 até Janeiro 2004**

□ BUFFET CHARLÔ  
**Chef de Cuisine  
Avenida João Dias  
São Paulo, SP  
Abril 1993 - Dezembro 1995**

□ L'ARNAQUE  
  
Chef de Cuisine  
**Rua Oscar Freire  
São Paulo , SP  
Janeiro 1990 - Abril 1993**

□ LE BISTINGO  
**Chef de Cuisine  
Alameda Franca  
São Paulo, SP  
Janeiro 1988 - Dezembro 1989**



□ A LA GRILLE SAINT-HONORÉ  
**Chef de Partie**  
**Place Du Marche Saint-Honoré**  
**Outubro 1984 – Dezembro 1987**

□ EL BARROCO  
**Chef de Cuisine**  
**Ibiza – Espanha**  
**Maió 1983 – Setembro 1984**

□ ELYSÉE - MATIGNON

Chef de Cuisine  
**Avenue Matignon**  
**Maió 1982 – Abril 1983**

□ CALVET  
**Commis de Cuisine**  
**Boulevard Saint – Germain**  
**Fevereiro 1982 – Abril 1982**

□ SERVICE MILITAIRE  
**Mess Officer**  
**Fevereiro 1981 – Janeiro 1982**

□ CALVET  
**Commis de Cuisine**  
**Boulevard Saint- Germain**  
**Julho 1980 – Janeiro 1981**

□ CHEZ PENTO  
**Commis de Cuisine**  
**Rue Cujas Paris**  
**Janeiro 1980 - Julho 1980**

□ L'AUBERGE DE LA FORÊT  
**Commis de Cuisine**  
**Saint Nom. La Breteche**  
**Julho 1979 – Dezembro 1979**



# Cientes



AACD  
Air France  
ALCAN  
Alexandre Lodigenky  
Aliança Francesa  
Amil  
Antônio Erminio de Moraes e família  
Auriluce Brasil Faleiros  
Banco Calyon  
Banco Sogeral S/A  
Banco ITAU  
Banco Caixa Geral  
Banco Real  
Banco West LB  
Beatriz Pimenta Camargo  
BNP Paribas  
Brasil Prev  
Câmara do Comércio França-Brasil  
Cartier  
Caterpillar  
CIE  
Christian Dior  
Clicquot  
Club Atlético Paulistano  
Computer Associates  
CSN  
Daysi Saad  
David Marcovitch  
Dorina Nowill  
DM9  
Doria Associados  
Electra  
EMS  
Ericsson  
FAAP  
Faber Castel  
Fábio Arruda  
Fernando Altério  
FIESP  
Frederico Frank  
FNAC  
FIESP  
Hospital Israelita Albert Einstein  
Helipark  
IVECO  
Lopoldo Nosek  
Lilly  
Lowe Lintas  
LVMH  
Maria Helena Stella  
Maria Lúcia Quintino Nicotero  
Maxmara  
Moët & Chandon e Veuve  
Mont Blanc  
MPM  
Novartis  
Novelis  
Olivier Anquier  
Paulo Coelho da Fonseca  
Peugeot  
Porsche  
Robb Report  
Rodhia  
Rosa Maria Foz Macedo  
Saint Gobain  
Schering  
SERASA  
SIEMENS  
Silvio Rodrigues  
SKY  
Susana de Oliveira Dias  
Sopexa  
Souza Cruz  
Stella Casoy  
TAM  
TV GLOBO  
ÚNICA  
Volks Wagen  
Yara Baumgart e família



Para tornar realidade  
o casamento dos seus  
sonhos visite o CASAR

Data: 25 a 28 de maio de 2006

Horário: das 14 às 21 horas

Local: Terraço Daslu  
R. Chedid Jafet, 131  
Vila Olímpia - SP

Realização: Vera Simão  
Assessoria Empresarial  
[www.eventocasar.com.br](http://www.eventocasar.com.br)

A Loja Daslu Casa estará  
aberta no domingo, dia 28,  
das 14 às 20hs.

Restaurante Leopoldina estará  
aberto todos os dias das 12h às 21h,  
inclusive no domingo, dia 28.

CASAR2006

Alto e perfilado como sempre



# A mesa com Christian Formon\*



Foto: Jean-Louis Micron/Univis

LAURENT SUALDEAU

Tenho três coisas em comum com Christian Jean-Marie Formon: ambos somos *chefs*, trabalhamos em São Paulo e nascemos na mesma cidade — a francesa Cholet, na região de Vendée. Mas vim a conhecê-lo somente no Brasil, embora minha avó tivesse contato com a aristocrática família dele. Formon, que por sinal é hoje detentor legítimo de um título de marquês, possui na França inclusive castelo, o Château de La Grilloire.

Quando cheguei ao Brasil, falaram-me que havia no país outra pessoa de Cholet: Fiquei surpreso com o que ouvi. Cholet é uma cidade antiga, mas possui menos de 40.000 habitantes. Um dia, em São Paulo, Formon foi gentilmente até o meu restaurante, para que pudéssemos nos conhecer. Tornamo-nos amigos. Considero-o uma pessoa rara, como continuam a ser hoje em dia os habitantes da nossa região. Trabalhador, enfrenta corajosamente os desafios da vida e da profissão, que não têm sido poucos. Como as pessoas da minha terra, faz a cozinha com o coração. É simpático, direto, franco, justo e ao mesmo tempo humilde. Não liga, por exemplo, para seu título de nobreza, assim como a maioria dos nobres dali. Como disse o eloqüente po-

lítico francês Georges Clemenceau (1841-1929): "Somos a gente dessa raça, onde o coração, assim como os dentes, são ardentes, vorazes e tenazes".

Aos 18 anos, Formon resolveu fazer hotelaria em Saint-Nazaire, na Bretagne. Trabalhou em Paris, nos restaurantes Calvet e Matignon. Veio para o Brasil à convite de Michel Thenard, do restaurante Le Bistango, de São Paulo. Como eu, também se apaixonou e casou-se com uma brasileira, Georgina Azevedo Siqueira. Resolveu, então, continuar no país. Passou pelo restaurante paulistano L'Arnaque, de Quentin-de-Saint-Maur. Recentemente, abriu o seu próprio negócio e acredita que escolheu o caminho certo — o do *buffet*. Exercitou-se nessa especialidade ao trabalhar dois anos e meio no *buffet* de Charlô Whately, também de São Paulo.

A cozinha de Formon prima pela tradição, mesclando ingredientes brasileiros. O menu da mesa que Formon preparou para *Gula* começa com *Queijo quente de cabra*. Segue com *Sabeyon de repolho ao langoustine e cavitar*. O repolho é ingrediente de alto prestígio em Cholet. Lembro ter sido ali que eclodiu a *Cbouannerie*, insurreição monarquista contra a Revolução Francesa (1789-94) e que por isso somos chamados de *cbouan*, originalmente o codinome do guerrilheiro monarquista da região, provavelmente chamado assim por causa das pessoas locais, denominadas *le ventre à cbou*, ou seja, "barriga de repolho".

Na mesa de Formon há também o *Frango marinado com limão e sementes de coentro*. Em nossa região, existe uma raça especial dessa ave, inexistente no Brasil, *le poulet choletais*. Formon prepara o frango de uma forma diferente, mais brasileira, "no chumasco". A sobremesa reaviva-me lembranças da terra natal — e a ele certamente também. É uma *Torta com pere belle-argentine*, típica de Cholet.

\* Christian Formon é proprietário e *chef* do *buffet* Christian Formon - R. Helvetia, 763, São Paulo (SP), tel. (11) 3221-8051.





**Christian Formon:**  
*Canard para Gula*

acompanhado de *Pommes* (batatas) *Anna* e alho-poró cortado em *julienne* e frito. Seguimos esse conselho na receita que ilustra este texto, preparada por Christian Formon, um talentoso *chef* francês que trabalha em São Paulo. Decidiu a fazer do *Canard à la presse* uma especialidade duradoura do *La Tour d'Argent*. Frédéric teve a idéia brilhante de oferecer um cartão com o número de cada pedido.

Essa tradição, que perdura até hoje, coleciona clientes ilustres. O *Canard à la presse* número 528 foi servido a Eduardo VII, da Inglaterra; o número 35 642 a Theodoro Roosevelt, presidente dos Estados Unidos; o 185 397 à rainha Elizabeth da Inglaterra; o nº 253 652 à Charles Chaplin; o 496 516 à princesa Grace de Mônaco. Hoje, mais de 840 mil patos foram degustados nesse templo da gastronomia francesa. O requintado *gadget* de distribuição de cartões corresponde à seriedade com que cozinha o inventor (senão o verdadeiro cronologicamente, pelo menos o por mérito) do *Canard à la presse*. Conta-se que, irritado com a displicência de uma grã-duquesa frente à uma de suas preparações, Frédéric afirmou: "Sua alteza, quando não se sabe comer um prato como esse, com o devido respeito, é preferível não encomendá-lo". E respeitosamente retirou o *Canard à la presse* da mesa!

**Frédéric: encenações grandiosas em Paris, no La Tour d'Argent**



## Canard à la presse\*

(Pato prensado)

### Ingredientes

(4 pessoas)

#### Para o pato

1 pato de dois quilos (veja modalidade de abate recomendada no texto *Um pato histórico*)  
50 g de manteiga  
1 cenoura cortada em pedaços  
1 cebola cortada em pedaços  
1 bouquet garni (salsinha, tomilho, louro, aipo, alho-poró)  
100 ml de caldo de pato  
O sangue que escorre da carne do pato cortado  
50 ml de vinho tinto  
2 colheres de sopa de cognac  
Sal e pimenta a gosto

#### Para as Pommes Anna (acompanhamento)

400 g de batatas holandesas bem firmes  
150 g de manteiga clarificada (aqueça a manteiga em banho-maria, até o soro separar-se da gordura; retire do fogo e espere a sedimentação. Elimine o soro e utilize a manteiga)  
Sal a gosto

#### Para o alho-poró frito (acompanhamento)

1 alho-poró  
250 ml de óleo extravirgem de oliva  
Sal a gosto

#### Decoração

Raminhos de tomilho

#### Preparo do pato

- Tempere o pato com sal e pimenta. Coloque-o em uma assadeira com manteiga e deixe-o em forno quente durante vinte minutos.
- Retire a gordura e junte a cenoura, a cebola e o bouquet garni. Assé por mais vinte e cinco minutos e retire do forno.
- Separe as cotas e, como vão estar muito mal passadas, grelhe-as um pouco mais, até chegarem ao ponto desejado.
- Fale toda a carne do pato e coloque a carcaça na prensa. Prensé até sair o caldo dos ossos. (Na falta da prensa, corte os ossos com uma faca e bata-os no liquidificador com o caldo de pato. Prensé em peneira fina.)
- Coloque o caldo dos ossos em uma panela, com o caldo de pato, o sangue que escorreu, o vinho tinto e o cognac. Reserve esse molho.

#### Preparo das Pommes Anna

- Descasque as batatas e corte-as em lâminas finas. Lave-as e seque-as bem num pano.
- Esquente a manteiga clarificada, numa assadeira. Junte as batatas e leve-as ao forno por dez minutos, ou até ficarem cozidas e coradas.
- Escorra-as e salgue-as.

#### Preparo do alho-poró frito

- Corte o alho-poró em julienne e frite-o no óleo, até ficar corado.
- Seque em papel toalha e salgue.

#### Finalização

- Esquente o molho, sem deixar ferver. Verifique o tempo.
- Coloque as lâminas de pato nos pratos e cubra-as com o molho.
- Ao lado, distribua as Pommes Anna e por cima o alho-poró frito.
- Decore com raminhos de tomilho.

\*Esta receita foi preparada por Christian Formon, chef e sócio-proprietário do Christian Formon Buffet - R. Helvetia, 763, São Paulo (SP), tel. (011) 820-2688.





o queijo ralado e despeje numa assadeira untada com manteiga.

» Deixe esfriar e, com a ajuda de um molde, corte a polenta em porções redondas. Frite na manteiga e escorra em papel absorvente.

#### **Finalização**

» Preencha cada uma das perdozes com o recheio e embrulhe-as em filme plástico

bem apertado. Envolva-as em seguida em papel-alumínio e cozinhe em água fervendo por 20 minutos. Retire os papéis e, numa frigideira, doure as perdozes na manteiga.

» Disponha as perdozes harmoniosamente nos pratos, com a polenta ao lado e o molho por cima. Decore com as ciboulettes.



#### **CHRISTIAN FORMON**

R. Helvetia, 763, Campos Eliseos, tel. (11) 3221-4943, São Paulo, SP. [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)



## banquete de noiva

### A MODA NOS ÚLTIMOS 50 ANOS

#### 1950-1960

No coquetel, reinavam salgadinhos como coxinhas e croquetes. Stroganoff ou peru com frutas em conserva costumavam ser precedidos de uma maionese e um creme de aspargos. De sobremesa, havia salada de frutas com sorvete de creme e chantilly.

#### 1970

Camarões e molho rosé incrementam a maionese, que passa a disputar atenção com o melão com presunto cru. O cardápio incorpora sopas geladas (como a vichyssoise), filet mignon à Wellington (recheado com foie gras e envolto em massa folhada), cascatas de camarão, roast-beef e pato com purê de mirrom-gacê. Sorvetes ou mil-folhas com complementos mais sofisticados, como calda de damasco e tâmaras, são as sobremesas mais pedidas. É o auge dos doces caramelados.



#### 1980

Perdiz, salmão, caviar e risotti começam a integrar o menu. Ingredientes como endívia e kiwi vivem seu auge. A crêpe vira febre. As sobremesas, mais variadas, são dispostas em bufê: fios de ovos, quindins, papo-de-anjo, ovos nevados e suspiros. No fim da década, surge a mesa de doces recheados com chocolate, amêndoas, damasco e ovos.



#### 1990

Época de produtos importados, como animais silvestres, trufas e funghi. Entre os ingredientes mais pedidos, estão harddock, tomate seco, kani kama e shiitake. De sobremesa, gâteau de chocolate e creme brûlée viram sensação. Os doces são glaçados, com muitas amêndoas e passas.

#### 2000

Quinoa, arroz de pato, carneiro, alcachofra, aspargos verdes, salada caprese, atum semicru, salmão defumado ou tartare, ceviche, perdiz recheada com trufas negras, vieiras. A lista de opções aumenta. Forte influência asiática na composição dos pratos. Na mesa de doces, prevalecem as frutas cítricas com banho de chocolate e o visual de pâtisserie. O brigadeiro ressurgiu mais chique.



### perdizes recheadas ao shiitake e foie gras, com polenta grelhada

POR CHRISTIAN FORMON

#### INGREDIENTES (6 porções)

##### Perdizes

6 perdizes  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

##### Caldo

1 colher (sopa) de manteiga  
Os ossos das perdizes quebrados  
1/2 cebola  
1/2 cenoura  
1 dente de alho cortado ao meio  
2 tomates maduros cortados ao meio  
3 talos de salsa  
2 folhas de louro  
Tomilho a gosto

##### Recheio

350 g de filé de frango  
1 colher (sopa) de cebola picada  
1 dente de alho picado  
50 g de manteiga  
150 g de cogumelos shiitake picados  
100 g de creme de leite  
100 g de foie gras cortado em cubos  
1 colher (sopa) de salsinha picada  
1 colher (sopa) de alecrim picado  
1 colher (sopa) de manjeriço picado  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

##### Molho

1 colher (sopa) de cebola picada  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1/2 copo de vinho branco  
O caldo dos ossos das perdizes  
200 ml de caldo de vitela  
1 colher (sopa) de salsinha picada  
1 colher (sopa) de alecrim picado  
1 colher (sopa) de manjeriço picado

##### Polenta

1 colher (café) de alho picado  
2 colheres (sopa) de cebola picada  
1 colher (sopa) de manteiga  
300 g de farinha de milho  
1 litro de leite  
1 litro de caldo de frango  
1 pitada de noz-moscada

2 colheres (sopa) de queijo ralado  
Manteiga para fritar a polenta  
Manteiga para untar a assadeira  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

#### Decoração

Ciboulettes

#### PREPARO

##### Perdizes

► Desossar cada uma das perdizes pelas costas e tempere com sal e pimenta.  
► Reserve as perdizes para serem recheadas e separe os ossos para fazer o caldo

##### Caldo

► Em uma panela, derreta a manteiga, junte os ossos das perdizes e leve ao fogo para dourar. Cubra com água fria e deixe ferver. Vá retirando a espuma e os resíduos que se formam na superfície, durante o cozimento. Junte os demais ingredientes e cozinhe durante 40 minutos, em fogo baixo. Deixe descansar por 20 minutos. Peneire e reserve.

##### Recheio

► Passe o filé de frango no processador.  
► Numa panela, refogue a cebola e o alho na manteiga quente. Adicione o shiitake, misture bem e junte o frango processado. Tempere com sal, pimenta e coloque os demais ingredientes. Deixe no fogo até o frango ficar bem cozido.

##### Molho

► Refogue a cebola em 1 colher da manteiga. Acrescente o vinho e deixe reduzir à metade. Coloque o caldo dos ossos das perdizes e o de vitela, reduzindo mais uma vez. Passe no chinês, volte ao fogo e junte a manteiga que sobrou. Misture bem, adicione as ervas aromáticas e verifique o sal e a pimenta.

##### Polenta

► Numa panela, frite o alho e a cebola na manteiga. Junte o leite, o caldo de frango, a noz-moscada e tempere com sal e pimenta. Espere ferver e adicione a farinha de milho aos poucos, mexendo sempre. Cozinhe em fogo baixo por 5 minutos, sem parar de mexer. Por fim, misture



# Oui, nós temos fondue

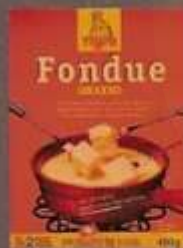
INÍMOS ESPECIALISTAS NA ARTE GOURMET TÊM EM SEUS DESTACADOS PRINCIPAIS DE FONDUE INDUSTRIALIZADAS E INDICAM A MELHOR ESCOLHA PARA UMA EMERSONIZAÇÃO EM MEIO AS DELÍCIAS DA ESTAÇÃO FRIA. E COM O MELHOR SOTAQUE SUÍÇO

Como em todo prato sofisticado, o segredo de uma fondue reside na qualidade dos ingredientes, na forma de preparo e no tempo de maturação no fogo. Para isso, há de se considerar a origem do produto. Al, destaca-se Christian Formon, chef de cozinha do Buffet Christian Formon, para dizer sobre a importância de seguir as regras de conservação e preparo da fondue que já se tornou tradição em todo o mundo.

Que tipo usar? De que quantidade? Onde comprar? São perguntas que surgem quando a vontade começa a falar em preparar a receita. Sem dúvida, há um modo mais simples para escolher esse quesito: ao experimentar pessoalmente em buffet e ver, de perto, o trabalho desenvolvido, especialmente quando há produtos de primeira qualidade, ao lado de um especialista para demonstrar as diferenças. É isso que acontece no Buffet Christian Formon, em São Paulo.

Muitos convidados buscam a degustação regular e não apenas a ocasião festiva, de aniversário ou Natal. E é claro, também, a qualidade e os ingredientes utilizados. Os melhores produtos vêm e são de origem suíça. Christian Formon, chef de cozinha do Buffet Christian Formon, destaca a importância de seguir as regras de conservação e preparo da fondue que já se tornou tradição em todo o mundo.

Revista Magazine A



Christian Formon, do Buffet Christian Formon, engrossou o coro: "A Tigre foi a melhor. Pelo aspecto mais amarelado, pela cremosidade elástica e pelo aroma de queijo suíço". Ele gostou menos da Campo Lindo, devido "ao gosto de margarina. Farinha pura. Horrível".

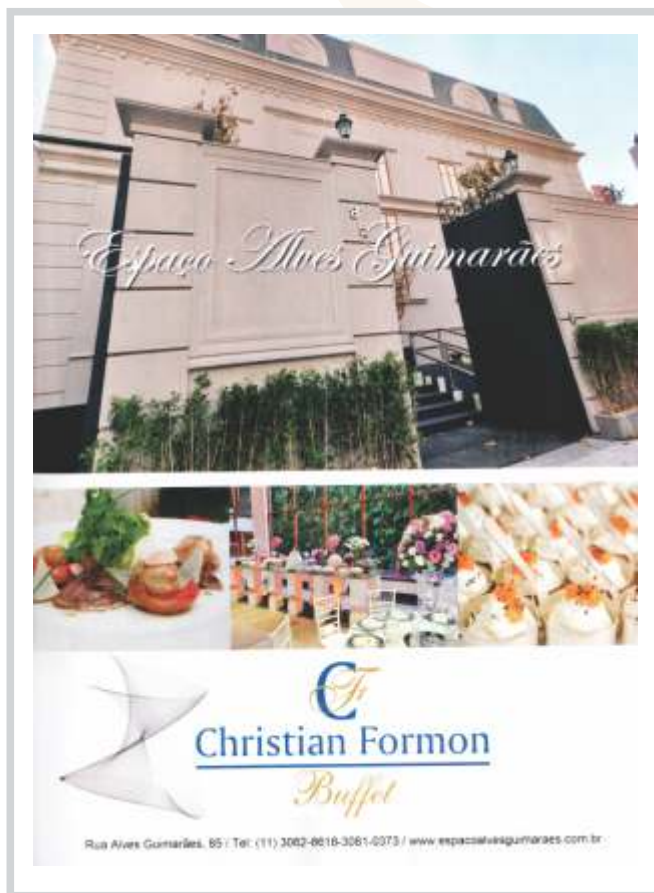


"A Tigre foi a melhor. Pelo aspecto mais amarelado, pela cremosidade elástica e pelo aroma de queijo suíço"



# R

evista Festas





**■ BUFFET CHRISTIAN FORMON, ☎ 3221-8051 e 3221-4943, [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)**  
**Sugestão de cardápio:** assa carnes avulsas e oferece uma ceia de dez itens. Patê de foie gras com pistache, peru fatiado ao molho de vinho marsala e cogumelo shimeji e musse de nozes com calda de damasco estão inclusos.  
**Preço por pessoa: 230 reais (serve dez pessoas).**  
**Encomendas até dia: 18 de dezembro.**  
**Faz entrega? Sim (taxa de 80 reais).**



**Até 250 reais**

**■ Buffet Christian Formon, ☎ 3221-8051 e 3221-4943, [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)**  
**Sugestão de cardápio:** assa carnes avulsas e oferece uma ceia de dez itens. Patê de foie gras com pistache, peru fatiado ao molho de vinho marsala e cogumelo shimeji e musse de nozes com calda de damasco estão inclusos.  
**Preço por pessoa: 230 reais (serve dez pessoas).**  
**Encomendas até dia: 18 de dezembro.**  
**Faz entrega? Sim (taxa de 80 reais).**

**■ Buffet Christian Formon, ☎ 3221-8051 e 3221-4943, [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)**  
**Sugestão de cardápio:** assa carnes avulsas e oferece uma ceia de dez itens. Patê de foie gras com pistache, peru fatiado ao molho de vinho marsala e cogumelo shimeji e musse de nozes com calda de damasco estão inclusos.  
**Preço por pessoa: 230 reais (serve dez pessoas).**  
**Encomendas até dia: 18 de dezembro.**  
**Faz entrega? Sim (taxa de 80 reais).**

**■ Buffet Christian Formon, ☎ 3221-8051 e 3221-4943, [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)**  
**Sugestão de cardápio:** assa carnes avulsas e oferece uma ceia de dez itens. Patê de foie gras com pistache, peru fatiado ao molho de vinho marsala e cogumelo shimeji e musse de nozes com calda de damasco estão inclusos.  
**Preço por pessoa: 230 reais (serve dez pessoas).**  
**Encomendas até dia: 18 de dezembro.**  
**Faz entrega? Sim (taxa de 80 reais).**

**■ Buffet Christian Formon, ☎ 3221-8051 e 3221-4943, [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)**  
**Sugestão de cardápio:** assa carnes avulsas e oferece uma ceia de dez itens. Patê de foie gras com pistache, peru fatiado ao molho de vinho marsala e cogumelo shimeji e musse de nozes com calda de damasco estão inclusos.  
**Preço por pessoa: 230 reais (serve dez pessoas).**  
**Encomendas até dia: 18 de dezembro.**  
**Faz entrega? Sim (taxa de 80 reais).**



## CHRISTIAN FORMON

O banqueteiro francês atende a alta sociedade brasileira e também grandes empresas com seus jantares refinados. Sua cozinha tem uma base clássica que combina a tradição francesa com ingredientes brasileiros e italianos. Rua Helvetia, 763 - Campos Elíseos. Tel.: 3221-4943.





## christian formon

**o que oferece** » receitas são influenciadas pela cozinha francesa e incluem perdizes recheadas com shiitake e foie gras, e peixe saint pierre "à la sauté" de shiitake e acelga

**preço** » no bufê completo, são R\$ 130 por pessoa; no coquetel com prato volante, R\$ 100. Preço mínimo é R\$ 4.000, com funcionários, louça e bebida não alcoólica. Para receber em casa, pedidos podem ser feitos pelo site, mas até o dia 24 só há receitas de Natal

**para o natal** » ceia para 20 pessoas com serviço em casa sai por R\$ 7.500. No "delivery", R\$ 2.300, para dez pessoas. Pedidos até o dia 18

**serviço** » rua Helvética, 763, Campos Elíseos, tel. 3221-8051. [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)

## (programação)



### quitutaria

**o que oferece** » cozinha contemporânea com influência brasileira. Entre as opções, há panela de churrasco com molho de anchoa e azeitonas (R\$140/1000)

**preço** » em bufê completo para 10 convidados, são R\$ 130 por pessoa. Em jantar de "finger food", R\$ 10 por pessoa, sendo mínimo de R\$ 1.500, com funcionários, louça e bebida não alcoólica. No "delivery", pedir em casa custa mais caro, mas até o dia 24 há receitas de Natal

**para o natal** » até o dia 18, ceia completa a 7 pessoas (incluindo o prato de 5 kg, com molho, costela e molho) R\$ 600

**serviço** » r. Dom Paulo Dubois, 470, Itaquera, tel. 3766-3261. [www.quitutaria.com.br](http://www.quitutaria.com.br)

### christian formon

**o que oferece** » receitas são influenciadas pela cozinha francesa e incluem perdizes recheadas com shiitake e foie gras, e peixe saint pierre "à la sauté" de shiitake e acelga

**preço** » no bufê completo, são R\$ 130 por pessoa no coquetel com prato volante, R\$ 100. Preço mínimo é R\$ 4.000, com funcionários, louça e bebida não alcoólica. Para receber em casa, pedidos podem ser feitos pelo site, mas até o dia 24 há receitas de Natal

**para o natal** » ceia para 20 pessoas com serviço em casa sai por R\$ 7.500. No "delivery", R\$ 2.300, para dez pessoas. Pedidos até o dia 18

**serviço** » rua Helvética, 763, Campos Elíseos, tel. 3221-8051. [www.buffetchristianformon.com.br](http://www.buffetchristianformon.com.br)

### viko

**o que oferece** » há inspiração da culinária italiana, como o cozido de facimansa. Entre as opções, torta de chocolate em tabletes, umido com molho de levedura de cerveja, e filé de frango de azeitona

**preço** » em bufê completo para 40 pessoas, são R\$ 118 por convidado



40 | REVISTA DA FOLHA | 21 de Novembro de 2009



**Christian Formon**

Casado há 20 anos com uma brasileira, o francês de 48 anos é proprietário e chef do Buffet Christian Formon. Ele já atendeu a nata da sociedade brasileira e também as melhores e maiores empresas do país, seja em refinados jantares para uma seleta dúzia de convidados, ou em coquetéis para cinco mil pessoas.

**Prato preferido**  
Não resisto ao confit de canard. Agora podemos encontrar facilmente em São Paulo um bom prato de pato.

**Adora preparar**  
Dentre as minhas preferências, gosto muito de preparar frutos do mar, entre eles camarão, lagosta, caviar, pratos com vieiras e também os peixes, que são muito saborosos.

**A culinária brasileira é...**  
Muito boa, com diversos ingredientes típicos, como inhame, mandioca e cara entre outros. Vejo grande influência africana e europeia, e isto me atrai muito. Um de meus pratos prediletos da cozinha brasileira é a moqueca de robalo.



Christian não resiste em comer um pato à francesa.



**HARMONY**

CONFIRA OS DESFILES MAIS BADALADOS

**RODRIGO LOMBARDI**  
CAUSA FUROR NO FASHION RIO

FOI A GRANDE ESTRELA DO PRINCIPAL ESPETÁCULO DE MODA



**Conquistados pelo sabor**  
Do que os chefs gostam?

**Christian Formon**

**Roberto Saldanha**

**Noni Fyfe Fildes**





# Jornal O ESTADO DE SÃO PAULO

## CADERNO feminino



**CHRISTIAN FORMON, do buffet homônimo**

**"Um vinho tinto de qualidade não pode faltar, seja para beber ou para preparar pratos, como um simples peito de frango com alecrim, manteiga e um molho com redução de vinho. Por falar em manteiga, não abro mão da salgada. O azeite extravirgem entra no preparo de grelhados, massas, etc. Ervas frescas sempre! Quanto aos doces, gosto de colocar uma fava de baunilha no açúcar, que fica perfumado e com um toque da especiaria."**

ENTREVISTA • *Entrepreneur* 10 de Dezembro de 2007 | São Paulo | 23

Texto: Vivia Fort



**ANDRÉA BARRETO, empresária**  
"Um primeiro lugar, eu sou apaixonada por tudo que eu faço. Sou mãe, sou esposa, sou gerente de negócios. Depois disso, eu sou empresária. A minha paixão é trabalhar e fazer um bom negócio. Eu sou muito organizada, gosto de trabalhar com metas e prazos. Eu sou muito disciplinada, gosto de trabalhar com metas e prazos. Eu sou muito disciplinada, gosto de trabalhar com metas e prazos."

**ROBERTO BARRETO, empresário**  
"Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro. Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro. Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro."

**CLAUDETE FERREIRA, empresária**  
"Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro. Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro. Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro."

**ANDRÉ FERREIRA, empresário**  
"Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro. Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro. Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro."

**CHRISTIAN FORMON, empresário**  
"Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro. Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro. Eu acho que a principal característica de quem tem sucesso é a capacidade de trabalhar duro."

**DESEJE, AME, SIGA...**

**itBeach**

LOJAS EM SP, SÃO PAULO, SÃO PAULO



# P rêmio Revista Gula



**Prêmio GULA 2004**

## ***Os Melhores do Ano***

**BUFÊ CHRISTIAN FORMON**  
A/C Christian Formon

*Pelo quinto ano consecutivo a revista GULA, da Editora Peixes, organizou uma eleição para escolher os Melhores Restaurantes, Melhor Bufê de Festa, o Chef do Ano, o Chef Revelação, Chef Pâtissier, Melhor Carta de Vinhos, Maître do Ano e Sommelier do Ano de São Paulo. Temos a grata satisfação de comunicar que seu estabelecimento é um dos finalistas. Contamos com sua presença na festa de premiação. Finalmente, após três meses de suspense, serão conhecidos os vencedores em cada categoria. A eleição resultou dos votos de centenas de leitores e de um grupo de 30 especialistas em gastronomia. Não deixe de comparecer!*

Atenciosamente,

**REDAÇÃO GULA**

***Dia 2 de setembro de 2004, quinta-feira, às 19h30,  
no Museu da Casa Brasileira – Av. Brig. Faria Lima, 2705  
RSVP: (11) 3049-3358***



São Paulo, 23 de abril de 2003

Ao  
Buffet Christian Formon  
At: Sr. Felipe Rodrigues Siqueira

Prezado senhores:

Vimos por intermédio desta, agradecer e parabenizar esta conceituada firma pelos serviços prestados na realização do coquetel comemorativo da posse da nova diretoria da ANDIMA, ocorrida no dia 14 de abril último, em cerimônia realizada nas dependências do Museu da Casa Brasileira nesta cidade, e que contou com a participação de mais de 200 convidados entre executivos e expressivas lideranças do mercado financeiro.

Nesta oportunidade, gostaríamos de ressaltar o trabalho da sua equipe, a qualidade e o paladar do bufê servido, sua elegante e delicada proposta de apresentação, além da beleza dos arranjos decorativos dispostos nas diversas mesas montadas no salão.

Não há dúvida que todos esses fatores combinados foram determinantes para o inegável brilho da recepção.

Podemos lhes afirmar que tanto a diretoria da ANDIMA quanto os convidados se sentiram plenamente gratificados com a beleza do evento.

Formulando votos de um contínuo sucesso em suas atividades e esperando contar com a sua colaboração nas nossas próximas festividades, subscrevemo-nos.

Atenciosamente,

Gabriel Soares Brandão  
Gerente Executivo Regional

- Rio de Janeiro  
SEDE: Av. República do Chile, 230 - 12º andar - Centro - CEP: 20001-170 - Fone: (21) 3814-3800 - Fax: (21) 2020-7637  
CENTRO DE TREINAMENTO: Rua Uruguiana, 50 - 24º andar - Centro - CEP: 20000-000 - Fone: (21) 2509-6545 - Fax: (21) 2507-3837.
  - São Paulo  
Rua Libero Badello, 377 - 4º andar - Centro - CEP: 01127-500 - Fone: (11) 3115-1212 - Fax: (11) 3106-6004
- www.andima.com.br e-mail: andima@andima.com.br





## AMAC Partners

Consultores em Imóveis Comerciais  
Commercial Property Consultants  
Creci: 016071-J

Rua Dr. Renato Paes de Barros, 717 - 3º andar  
04530-001 - São Paulo - SP - Brasil  
Tel.: 55. 11. 3071-2977  
Fax: 55. 11. 3168-8110  
e-mail: amac@amac.com.br

Sr. Christian Formon  
Chef  
Buffet Christian Formon  
Rua Helvétia, 769  
01215-010 São Paulo - SP  
Brasil

Nossa Ref. / Our Ref.: CAELS 0093 02  
Vossa Ref. / Your Ref.:

São Paulo, 08 de março de 2002

Cher Christian,

**Ref.: Seminário e Coquetel da AMAC Partners**

Parabenizamos a você, Gina e todo o seu pessoal pela preparação e serviço de nosso evento, ocorrido com bastante sucesso. Recebemos inúmeros comentários pela qualidade do buffet, que estava fantástico.

Muito obrigado e esperamos estar organizando outros eventos como este, em breve, contando com a sua colaboração.

Atenciosamente,

  
Eduardo Lacerda Soares

CAELS 0093 02 Buffet Christian Formon - Christian Formon 08/03/02 etc. p.



21 Mai 04 17:52

STARWOOD HOTELS

55 11 3204 6911

pg1

## STARWOOD

HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

São Paulo, 21 de maio de 2004.

Christian Formon Buffet  
Fax -223-9891

Ref.: Coquetel Realizado no Dia 20 de maio de 2004

Prezado Chef Christian,

Em meu nome e de todos os associados do Starwood Hotels & Resorts Worldwide agradeço imensamente ao profissionalismo e colaboração das seguintes pessoas:

Mariana, Rosemeire,

Patrícia, Douglas, Robson, Berenice e Dimoura

não esquecendo também dos entregadores, que participaram do serviço de coquetel, fato este que muito contribuiu para o sucesso do nosso evento.

Uma vez mais, muito obrigada, por todo o apoio.

Atenciosamente,

Angela Serra  
Gerente de Vendas





*Consulat Général de France  
à São Paulo  
Le Consul Général*

*São Paulo, le 18 mars 1997*

*Monsieur,*

*Au lendemain de la visite d'Etat au Brésil de Monsieur le Président de la République française, je tiens à vous exprimer toute ma gratitude pour le concours actif et efficace que vous-même et votre équipe ont bien voulu apporter pour que l'étape de São Paulo soit une réussite.*

*En vous renouvelant toute ma reconnaissance, je vous prie de croire, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.*

  
Jean LEVY

*Monsieur Christian Formon  
Christian Formon Buffet  
Rua Helvetia, 763  
01215-010 SÃO PAULO - SP*





**Grupo Pão de Açúcar**

A

Christian Formon

- 1.) O nosso trabalho das ceias foi magnífico, parabéns e feliz 1998.  
Vamos começar o ano com o pé direito. Acertemos as arestas e vamos para frente!
- 2.) A Páscoa, e dias das mães são datas muito fortes e poderemos criar eventos para ceias que se tornarão tradicionais. A abertura, em algumas Lojas, de encomendas permanentes, de jantares, almoços, eventos com cardápios pré elaborados é um caminho que poderíamos também trilhar.
- 3.) Preparem seus cardápios, novas ideias e estaremos conversando.

Cordialmente,



Paulo Lima  
Diretor Regional

São Paulo, 06 de janeiro 1998.

C/c: Srs. José Roberto Tambasco, Fábio Pando e Ana Cristina



**Prêmio GULA 2005**

## ***Os Melhores do Ano***

**BUFÊ CHRISTIAN FORMON**  
**A/C Christian Formon**

*Temos a satisfação de comunicar que seu estabelecimento está entre os finalistas do Prêmio Gula 2005. Não deixe de comparecer à festa de premiação dos Melhores do Ano, quando serão revelados os campeões em cada categoria.*

*Contamos com sua presença (e traga sua torcida!!).*

*Até lá!!*

**REDAÇÃO GULA**

***Dia 5 de setembro de 2005, segunda-feira, às 20h00,  
na Estação Gourmet (Suxxar) - Av. Brig. Faria Lima, 4433  
RSVP: (11) 3049-3162***



*Associação de Amparo  
ao Idoso Carente*

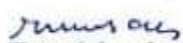
São Paulo, 24 de novembro de 2005.

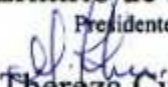
Prezado Christian,

Agradecemos imensamente sua participação no  
Les Chefs et Décor

A festa foi um sucesso por que você estava lá.  
Esperamos contar com sua presença nos próximos eventos.

Receba nosso abraço com votos de muito sucesso sempre.

  
Regina Ermírio de Moraes Waib  
Presidente

  
Maria Thereza Cunha Pereira  
Vice-presidente

  
Regina Helou  
Coordenadora geral