

Elegância dos Contos de Fadas, Gastronomia de Inspiração Francesa Celebrada no Restaurante “Be Our Guest” da Nova Fantasyland

LAKE BUENA VISTA, Flórida – O restaurante “Be Our Guest” na Nova Fantasyland leva de forma mágica os visitantes do Magic Kingdom para o charme, a elegância e o esplendor do conto de fadas da Disney “A Bela e a Fera”, com uma configuração extraída diretamente do clássico desenho animado: o magnífico castelo da Fera, onde os visitantes poderão jantar em três salões ricamente decorados que dão vida à história.

“Este é um nível completamente novo de tematização para um restaurante da Disney”, declarou Maribeth Bisienere, vice-presidente da Área de Alimentos & Bebidas e de Integração de Operações de Produtos do Walt Disney Parks e Resorts. “Mais do que nunca, estamos usando o conto de histórias e a criatividade enquanto desenvolvemos nossos menus.”

O restaurante Be Our Guest é o próximo passo na evolução da criação de experiências gastronômicas deliciosas para os visitantes dos parques temáticos da Disney, acrescentou.

O Cenário

A narrativa começa com um castelo proibido situado acima das colinas do interior da Fantasyland. Os visitantes passam pelas ruínas de uma porta de entrada, passando por uma ponte de pedra e por enormes portões de ferro protegidos por seis figuras de feras – O primeiro dos muitos elementos de design que reforçam a história da transformação da Fera.

O espaçoso interior do restaurante recria o visual do filme com muitos detalhes. Os visitantes do almoço entram pelo Armor Hallway, onde ficam penduradas seis armaduras ao longo das paredes (ouça bem de perto um sussurro ocasional das figuras de metal), e no **Beast’s Parlor** para fazer seus pedidos de almoço em cinco terminais ativados pelos visitantes. Para o almoço, os hóspedes podem caminhar para cima ou para fazer reservas. Se os hóspedes fazer uma reserva, eles também têm a opção de pré-encomenda a sua refeição 30 dias antes da sua reserva.

Para jantar, os visitantes entram diretamente no majestoso **Ballroom** para serem servidos à mesa.

Há três salões de jantar: o imponente Ballroom, o proibido e dramático **West Wing** e o delicado **Rose Gallery**.

O Ballroom transmite a elegância da memorável cena do filme em que “A Bela e a Fera” rodopiam em uma pista de dança. Um grandioso teto de madeira com aproximadamente 6 metros, pintado com nuvens macias e querubins, lustres brilhantes e um piso em estilo “terrazzo” definem a cena. No final da sala, janelas arqueadas com pouco mais de 5 metros de altura proporcionam uma vista para o interior da França, onde

uma suave “neve” cai do céu estrelado, adicionando um toque de magia ao ambiente.

O “proibido” salão de jantar West Wing é mais escuro e misterioso, com a redoma de vidro contendo a rosa encantada, cujas pétalas caem lentamente enquanto o tempo se esgota para a fera. Sobre a lareira, um retrato do jovem príncipe em forma humana é cortado pelas garras da fera. Enquanto raios caem, a imagem no retrato se transforma, mudando de príncipe para Fera.

O salão de jantar Rose Gallery dispõe de uma imensa caixa de música de mais de 2 metros de altura com a Bela e a Fera girando lentamente em seu topo. Ao longo das paredes estão pinturas e tapeçarias que celebram os personagens da história, com quatro das tapeçarias inspiradas pela arte do filme. As rosas decorativas são dispostas por todo o salão, além de mosaicos intrincados no chão.

A música é um elemento importante em todo o restaurante, com temas musicais do filme incrementando o ambiente. No salão de baile Ballroom, os visitantes irão ouvir músicas do filme gravadas por uma orquestra de 50 músicos. Nas proximidades da Rose Gallery, arranjos especiais foram gravados das mesmas peças ouvidas no salão Ballroom, em perfeita sincronia, para que os visitantes que se movimentam de salão para salão possam ouvir a mesma melodia, transformada de um estilo para o outro. Na West Wing, um arranjo sombrio e melancólico cria ainda outra atmosfera.

O restaurante acomoda 546 pessoas para o almoço e 340 no jantar (quando o salão Rose Gallery está fechado).

A Gastronomia

Há cerca de quatro anos atrás, a equipe de Alimentos e bebidas da Disney começou a criar um cardápio para combinar com o teatro. Uma equipe de chefs da Disney, incluindo o chef de longa data da Disney Roland Muller, natural da Alsácia, França, desenvolveu os pratos de inspiração francesa, criando tanto um cardápio de serviço rápido de balcão para o almoço como um cardápio mais elegante, com serviço completo de mesa para o jantar.

“Nosso papel é o de terminar a história”, declarou o Chef executivo mundial do Walt Disney World Lenny DeGeorge. Ele descreve o almoço como sendo mais do que um bistrô francês, com pratos como o clássico Croque Monsieur (presunto, queijo Gruyere e bechamel), carne de porco assada em estilo coq au vin, quiche de legumes e uma salada Niçoise de atum.

Os visitantes fazem seus pedidos por meio de aparelhos com sistema de “touch-screen” disponibilizados para as mesas em que toques de alta tecnologia garantem que os pedidos cheguem rapidamente às mesas.

“Nós queríamos pratos que fossem reconhecidos, mas que também possuíssem um apelo temático”, explicou DeGeorge.

“Tudo é fresco, feito na hora, e para o almoço estamos esperando aquele tipo de energia contagiante, como naquela cena do filme na sala de jantar.”

O jantar tem um toque mais elegante com entradas como mexilhões à moda Provençal, sopa Francesa de cebola e diferentes tipos de frios (carnes curadas com pepinos em conserva, pickles de cebola e torradas de pão integral). As entradas prestam homenagem a um banquete de castelo dos anos 1400 com galinhas assadas inteiras, costeleta de porco temperado com tomilho, e filé de salmão grelhado com molho de alho-poró e batatas ao açafrão. Cupcakes gourmet – creme de morango com queijo, chocolate triplo e merengue de limão e bolinhos com recheio de creme mousse como opção de sobremesa.

E apenas para o jantar, oferecemos uma seleção de vinhos e cervejas de modo a complementar a cozinha de inspiração francesa.

“Como parte da tematização total, nós quisemos oferecer vinhos que potencializem a experiência dos visitantes e complementem a cozinha de inspiração francesa”, explicou Stuart McGuire, diretor de bebidas, do Walt Disney Parks e Resorts. “Os vinhos provêm principalmente de tradicionais regiões vinícolas da França incluindo Champagne, Alsácia, Loire, Rhone, Borgonha e Bordeaux.”

“Também vamos oferecer a cerveja líder Francesa, Kronenbourg 1664”, disse McGuire. “E, ficando na região geral, também vamos oferecer cervejas belgas”.

L’amour Vrai, a expressão Francesa para “verdadeiro amor”, é um souvenir, uma taça temática contendo uma das duas bebidas especiais não alcoólicas: suco de fruta completamente natural e extrato de frutas silvestres adoçado com caldo de cana orgânica e coberto com espuma de lima limão ou uma limonada natural adoçada com caldo de cana orgânica e coberta com espuma de frutas silvestres.

Apenas para Crianças

Para o almoço, o cardápio infantil inclui um sanduíche de peru grelhado, carne de porco assada com ervilhas sauté e purê de batatas, bolo de carne de peru (no formato do Mickey Mouse) e dourado grelhado. Para o jantar oferecemos bife grelhado, peixe ou peito de frango com legumes frescos.

“Nós estamos até mesmo fazendo o ketchup a partir do zero usando cenouras”, declarou DeGeorge. “E o bolo de carne também tem vegetais para que as crianças comam vegetais sem nem sequer perceberem.”

‘Cada Detalhe da História’

Os funcionários completam a cena, vestidos à moda europeia dos anos de 1400 a 1600: com casacos bordados na cor dourada, ou coletes, sobre uma camisa com ceroulas que alcançam o joelho. Para o serviço da noite, um lenço plissado, abotoado na garganta, é adicionado ao traje.

“A partir do momento em que atravessam a ponte para o castelo, tudo se trata de imergir os nossos visitantes na experiência de jantar”, conta Bisienere. “Cada detalhe é parte da história.”

Para fazer uma reserva, os visitantes podem ligar para (407) WDW-DINE ou reservar online em www.disneyworld.com/dine. Nos Planos de Refeições da Disney, o restaurante Be Our Guest é categorizado como um restaurante de serviço rápido de balcão (QSR) para o almoço ou restaurante de serviço completo de mesa (TSR) para o jantar.

Sobre o Walt Disney World Resort

Walt Disney World Resort é um complexo com mais de 100 quilômetros quadrados, entretenimento de classe

mundial e recreação com quatro parques temáticos (Parque Magic Kingdom, Epcot, Hollywood Studios da Disney e Animal Kingdom Park da Disney); dois parques aquáticos de aventura (Blizzard Beach and Typhoon Lagoon); 34 hotéis resort (sendo 25 deles de propriedade e gerenciados pelo Walt Disney Parks & Resorts, incluindo sete resorts Disney Vacation Club); 81 buracos de golfe em cinco campos, dois spas com serviços completos; Pavilhão Disney Wedding; Complexo ESPN Wide World of Sports; e a Área de Downtown Disney. Localizado em Lake Buena Vista, Flórida, a cerca de 30 km ao sudoeste de Orlando, o Walt Disney World Resort foi inaugurado em 1º de outubro de 1971, estando aberto diariamente, o ano todo. Para mais informações, visite www.disneyparks.com.

###