

Chef Malu Facchini

RESPONSÁVEL PELA COZINHA DO JOSEPHINE. MALU NÃO HESITOU EM TROCAR A TOGA PELA DOMA

fotos Divulgação

O ambiente familiar, sem dúvida, foi um dos maiores influenciadores na decisão da chef Malu Facchini ao trocar uma promissora carreira na área de direito pela gastronomia. Inspirada pela rotina da cozinha tanto na sua casa, com as receitas da nona italiana e da sua mãe, quanto no hotel (Tamoios) da sua família, em Águas de Lindoia, no interior de São Paulo, Malu não hesitou em trocar a toga pela doma.

No currículo, Malu conta com passagens pela renomada escola francesa, Lenôtre, além de experiências como chef e proprietária dos restaurantes Catherine e Caroline.

No Josephine, o cardápio assinado pela chef Malu Facchini contempla os clássicos da culinária franco-italiana e brasileira.

Motivada pelas possibilidades oferecidas pela cozinha contemporânea que, segundo ela, permitem uma maior criatividade seja na releitura de pratos clássicos como em menus autorais, a chef prima pelo uso de produtos genuinamente brasileiros em suas criações.

Fundado em março de 2000, pelo restaurateur Jesse de Andrade, o restaurante começou como uma boutique de carnes, passando por transformações que o consagrou como um ponto de encontro ideal para almoços, happy hours e jantares.

Localizado num dos bairros mais luxuosos de São Paulo, o bistrô conta com uma decoração acolhedora com varandas arejadas, móveis rústicos e um jardim interno, com capacidade total para 262 pessoas. *



**MEDALHÃO DE MIGNON
AO MOLHO MOSTARDA**

Rendimento: 2 pessoas

INGREDIENTES

2 medalhões de mignon
10 gramas de manteiga
15 gramas de mostarda
60 gramas de creme de leite fresco
20 ml de conhaque
5 gramas de nós moscada ralada
20 gramas de mel

MODO DE PREPARO

Tempere os medalhões com sal e pimenta.
Sele-os na manteiga dos dois lados, até o ponto desejado.
Reserve a carne; na mesma panela, acrescente o creme de leite, mostarda, conhaque, mel e a nós moscada.
Deixe o molho reduzir.
Reserve um pouco para misturar com arroz branco.
Sirva com o arroz e a batata Sauté.