

Serviço Empratado ou À La Russe

Em 1810, o Príncipe Aleksandr Kurakin, embaixador russo na França, introduziu no país o serviço à la russe (serviço empratado), o que revolucionou a maneira como os alimentos eram servidos durante os banquetes e jantares formais.

Neste serviço, os pratos são preparados na cozinha e servidos individualmente a cada convidado, já montados. E em sequência:

- Aperitivos;
- Sopas;
- Pratos principais;
- Sobremesas

E como é um prato seguido do outro, sendo que prato quente é servido quente e prato frio segue a mesma lógica, isso permite muito mais controle sobre a temperatura e apresentação dos alimentos.



No início do século XX, grandes chefs franceses adotaram o serviço empratado e Auguste Escoffier foi um dos que ajudou a padronizar e a popularizar esse método em restaurantes de luxo em Paris e Londres.

O serviço comida empratada permitiu uma maior atenção à apresentação e à estética dos pratos, que se tornou um elemento central na alta gastronomia. A prática de servir os alimentos já empratados permitiu aos chefs mais controle sobre a composição visual e a experiência geral do jantar.

Com o tempo, o serviço à la russe tornou-se o padrão em todo o mundo ocidental, especialmente em restaurantes e eventos formais, onde a apresentação dos pratos e a experiência do cliente são fundamentais. E permanece até hoje.