



O ano apenas começou e já há novos restaurantes que valem a pena. Programe-se para conhecer os pratos de época revisitados por Heston Blumenthal e Grant Achatz e as tapas de Albert Adrià e de Quique Dacosta

# Heston e o velho novinho em folha

**Olivia Praga**

Aberto em Londres há um mês, o Dinner, de Heston Blumenthal, é a grande notícia gastronômica de 2011. A crítica inglesa especializada já decretou que esse é o novo melhor restaurante do mundo. Mesa lá? Só em junho.

Vítima de "desassossego", o chef demorou para chegar à capital londrina. Seu premiado Fat Duck, classificado com três estrelas Michelin e 3º melhor restaurante do mundo no ranking da Restaurant, fica em Berkshire, 1h e 15 ao sul de Londres.

Difícil acompanhar o raciocínio desse inglês de 44 anos. Sua mente corre para a frente e para trás na linha do tempo, em eixo único: a alma da cozinha inglesa. Treinado rapidamente na tradição francesa por Raymond Blanc e Marco Pierre White (o homem que fez Gordon Ramsay chorar), Blumenthal hoje é nome de fôlego da "vanguarda da tradição" inglesa, uma turma de cozinheiros midiáticos que cortejam o velho e abraçam o ultramoderno.

Quem lembra das séries de TV que o transformaram em celebridade entende o que está acontecendo no Dinner. Certa vez, Blumenthal preparou na televisão uma ceia de Natal com mirra (sim, aquela resina queimada com incenso na Igreja), sorbet de caviar, geleia de pepino e infusões de âmbar.

O cardápio do Dinner é o aprimoramento das leituras de Blumenthal. O chef foi buscar receitas antigas em museus e bibliotecas. Encontrou um ragu de orelha de porco de 1750; tutano como se preparava em 1720; arroz de açafrão com rabo de bezerro e vinho tinto, datado de 1390. Resultado: o salão de 140 lugares em frente ao Hyde Park já está pequeno para tamanha curiosidade. Oito supercríticos foram vistos na abertura. Alain Ducasse e Daniel Boulud jantaram lá no dia seguinte.

**Onde fica**

**DINNER** - MANDARIN ORIENTAL HYDE PARK, 66 ANCHUTTSBURIDGE, LONDRES, 020044207 201 3633, WWW.DINNERBYHESTON.COM



**NÃO PERCA**  
MESAS COM VISTA PARA O HYDE PARK. MENU DEGUSTAÇÃO A 28 LIBRAS



**Direto de Nova York.** Filial do Spice Market em Londres

**Comida de rua asiática servida em porções**

Jean-Georges Vongerichten está de volta a Londres. O chef francês que vive nos Estados Unidos abriu, há duas semanas, uma filial do seu restaurante nova-iorquino Spice Market, uma das grifes de seu império de 14 restaurantes. É sua segunda empreitada na cidade - de 1995 a 2003 ele manteve filial do Vong. Desta vez, escolheu como ponto o Hotel W London Leicester Square.

Como na casa original, em Nova York, o Spice Market é dedicado à culinária do Sudeste Asiático. O forte são pratos e porções inspiradas em comida de rua, para dividir. Espere, portanto, curries e pimentas. A decoração do salão com 150 lugares tem painéis de vidro que mudam de cor ao longo do dia, banquetas de couro preto e um projeto de iluminação com 600 lâmpadas.

**Onde fica**

**SPICE MARKET** - W LONDON LEICESTER SQUARE, 10 WARDOUR STREET, LONDRES, 020744207 750 1086, WWW.SPICEMARKET.LONDON.CO.UK

LONDRES



**Leitura da tradição.** Salada com cavala defumada (de 1730) e taffety tart (de 1660)



FOTO: DIVALDO

## ENTREVISTA

**Heston Blumenthal**

CHEF DO FAT DUCK E DO NOVO DINNER

## Contemporâneo, mas inspirado na história

Ainda surpresa com a popularidade de seu Dinner, inaugurado em 31 de janeiro, o inglês Heston Blumenthal conversou com o *Paladar*, por e-mail.

● **Como escolheu as receitas?** Minha equipe e eu gostamos de

pesquisar sobre a gastronomia britânica a partir do século 14. É fascinante como, nos dias de televisão e videogame, os jantares serviam de entretenimento e teatro. Claro que isso era privilégio da realeza e dos muito ricos, que tinham cozinheiros e

ingredientes. Mas é incrível ver o modo criativo com que eles encaravam a experiência do jantar. Muitas receitas são impossíveis de executar, pois as instruções são ambíguas e os detalhes, superficiais, sem falar no estilo de escrita.

● **Por que olhar para o passado?** Comecei a me interessar pelas receitas antigas logo depois de comprar um pub ao lado do Fat Duck. O local, uma construção no estilo Tudor, me levou a pensar em receitas de época. Uma delas a falsa sopa de tartaruga, de 1850, inspirada no vitoriano Alice

"Na época dos Tudors, a carne era servida em forma de fruta, por 'brincadeira'"  
**HESTON BLUMENTHAL**



no País das Maravilhas, que sirvo há quase dez anos. Também recriamos o pudim treme-treme de chocolate ao vinho. O menu do Dinner é contemporâneo, mas inspirado na história. Listamos em cada cardápio os livros de referência ou inspiração.

● **Qual prato resume o Dinner?** Diria que é o meat fruit (carne-fruta). Na época dos Tudors (séc. 15), a carne era servida em forma de frutas, por brincadeira ou para mexer com a percepção. Fizemos o mesmo com patê de fígado de galinha, que apresentamos com a forma de uma tangerina.

● **Em suas pesquisas, qual foi a principal preocupação?** O objetivo é o sabor. Técnica e ingredientes são inúteis se o sabor de um prato não for o melhor que se puder produzir. No beef royal, um prato clássico, a costela é cozida por 72 horas.

● **Qual é sua maior referência?** Minhas referências abrangem largo espectro, de perfumistas a historiadores da culinária. Outra influência foi Harold McGee, cujo livro, *On Food and Cooking*, fez imediato sentido para mim. Entretanto, sinto que meu *approach* é uma combinação de muitos elementos. /O.F.



**Chocolat.** Especialista abre loja em Paris

## Vá lá só comer um chocolate, ou até estudar

**Marc Grand d'Esnon**  
ESPECIAL PARA O ESTADO / PARIS

Apontada por Pierre Hermé como grande especialista em chocolate, Chloé Doutre Roussel já tinha feito de tudo no mundo chocolateiro: de comprar o produto para a Fortnum & Mason a organizar "noitadas de chocolate". A essa connoiseuse faltava apenas a experiência de vender, ela mesma, chocolates. Para isso, abriu neste ano, em Paris, a Chloé Chocolat, mistura de butique, showroom e centro de estudos dedicado ao produto.

Para quem for à loja apenas comprar chocolate, sem participar de cursos de iniciação, a esco-

lha é simples: são apresentados sob a marca Chloé Chocolat um chocolate ao leite e um amargo. São feitos com misturas de diferentes chocolates de diversas origens, os blends. Chloé propõe degustá-los com dois grandes chás (oolong) que ela mesma selecionou. O resultado é surpreendente: o chocolate ao leite fica maltado, fino e suave; o amargo, complexo, estruturado, com um toque aromático.

Em 2007, Chloé tornou-se consultora do grupo de cooperativas chamado El Ceibo, que reúne 1.500 famílias produtoras do norte da Bolívia. Elas criaram três chocolates que estão disponíveis na butique: um, com derivações de fava e cristais de sal; outro, com café arábica e uma toque de leite; e uma edição limitada de um extraordinário chocolate de cacau selvagem (árvores grandes, frutos pe-

"Como por prazer e degusto a trabalho e por curiosidade"  
**CHLOÉ DOUTRE ROUSSEL**

quenos, aromas de frutas vermelhas e ervas aromáticas, sutil e ineliminável na boca).

Embalagens, logotipo, periféricos - tudo é desenhado, pensado e elaborado por Chloé, que não faz nada como os outros e só ficará satisfeita quando a humanidade inteira se converter às delícias do chocolate. Não se trata mais de paixão, mas de uma verdadeira vocação - Chloé ainda organiza tours em que conduz pequenos grupos em visita a grandes chocolateiros de Paris.

Se você é dos que adoram chocolate, ou é simplesmente curioso, em sua próxima viagem a Paris visite essa minúscula butique. Vale realmente a pena.

**Onde fica**

**CHLOÉ CHOCOLAT** - 26 RUE RÉAUMUR, PARIS, 0144131352, WWW.CHLOECHOCOLAT.COM



PARIS