



Adriana Setti

Adriana Setti passa quatro meses por ano viajando e procurando assunto para blogar e publicar em diversas revistas. Mergulhadora e irônica compulsiva, a jornalista mora em Barcelona desde o ano 2000

[Adriana Setti](#) 27/05/2016

Exclusivo: como será a nova temporada do Heart, a balada do Cirque du Soleil em parceria com Albert e Ferran Adrià em Ibiza



No fim da noite, no Heart, Ibiza volta a ser Ibiza

“Uma colisão criativa para explorar os limites entre gastronomia, arte e festa”, eis o conceito-cabeça por trás de Heart, a balada mais grifada de Ibiza, arquitetada pelos chefs Albert e Ferran Adrià e Guy Laliberté, o fundador do Cirque du Soleil. Traduzindo, um lugar onde as pessoas tomam um aperitivo pelas mãos de dois dos chefs mais criativos do planeta, jantam em meio a um espetáculo do circo mais famoso do mundo e depois emendam na balada. Inaugurado em 2015 com estardalhaço, o lugar teve certa dificuldade de encontrar um rumo no planeta Ibiza e,

este ano, volta com tudo e totalmente reformulado. “Confesso que pensei dez vezes antes de entrar nisso. E foi duro. Porque é altamente complexo. É preciso juntar diversão, Ibiza, festa e um certo nível de gastronomia”, me disse Ferran Adrià. “São muitas variáveis, o que também acaba sendo fascinante”. A inauguração acontece nesta sexta-feira com uma festa comandada por Sven Vath & Wolfgang Haffner Trio e a temporada vai até 2 de outubro. Em primeira mão, Albert Adrià me contou o que não deu certo e o que vai mudar:.

O que não funcionou em Heart no primeiro ano? O que muda?

As mudanças correspondem ao que a gente acha que as pessoas querem. Ibiza é outro planeta. Chegamos lá meio sem saber o que nos esperava e não tivemos capacidade de reação no primeiro ano. Nossa proposta era muito estática, rígida. Pensamos que as pessoas se moveriam naturalmente pelo espaço e no final todo mundo chegava no terraço e não queria mais levantar. E o Cirque du Soleil também não se adaptou muito ao formato.

E agora?

Agora será uma proposta dupla e bem definida. As pessoas viverão uma primeira experiência no terraço e depois descerão a um espaço no qual acontecerá o show do Cirque du Soleil e o jantar.



A marca de Albert e Ferran



O jeitão de Heart



O terraço da discórdia, de onde os clientes não querem sair

E o show mudou?

Sim! Vai ter mais cara de Cirque du Soleil do que no ano passado. Mágico, trapezista, acrobatas, mestre de cerimônia...

E como se come? Quanto custa?

Você paga um preço fixo de acordo com a posição do seu lugar marcado para ver o show (€190, € 220 ou € 250, sem bebida). No terraço, os petiscos são fixos. No jantar, no mesmo recinto do show, cada um pede o que quiser. E os pedidos já serão feitos no terraço. Tudo será mais ágil. Esse era outro problema que tínhamos no ano passado, as pessoas demoravam horas para pedir e o serviço acabava sendo muito lento... Os bocados eram servidos muito pouco a pouco, uma azeitona... um pedacinho de melancia... um niguiri. E as pessoas se perguntavam: "tá, muito bonito, mas quando a gente come?". Risos

E o que acontece depois?

Daí vem a transição do restaurante ao club, um desafio. Teremos festas *muy guapas*, únicas [Acid Sundays, Boogie in the Wonderland, OpenLab, Trueno, Submission]. Melhoramos muito. É o que passava no ElBulli: fechávamos seis meses e melhorávamos a fórmula. Com tempo você recapacita, analisa... Afinal Ibiza é Ibiza! Temos muita concorrência e das boas: Pacha, Ushuaya, Space.... Isso não existe em nenhum outro lugar do mundo e foi criado lá!



Time de gênios: Guy Laliberté, Albert e Ferran Adrià

Licão de casa

Se você esteve na lua nos últimos anos, os irmãos Albert e Ferran Adrià ficaram mundialmente famosos com o restaurante El Bulli, que revolucionou a cozinha contemporânea e foi, durante muitos anos, considerado o melhor do mundo. Hoje em dia, Ferran Adrià se dedica à elBullifoundation (uma fundação) enquanto Albert tem cinco restaurantes espetaculares em Barcelona e se prepara para abrir o sexto, Enigma, a joia da coroa. Sobre o Cirque du Soleil preciso mesmo explicar?