

VIP



PODER

AS LIÇÕES
DOS 10 JOVENS
CEOs MAIS
INSPIRADORES
DO BRASIL

LETÍCIA LIMA

DE CORPO ABERTO:
“ME SENTI ATRAÍDA
POR UMA MULHER
E NÃO HESITEI,
DEIXEI ACONTECER”

GANHE
ATÉ R\$ 18

PARA COMPRAR
REVISTAS ABRIL

Página 101



MOTOR SOBREVIVEMOS AO RALI DAKAR + TODA A POTÊNCIA DOS CARROS APRESENTADOS EM DETROIT

MODA

INCORPORE
O ESTILO
MILITAR PARA
SOFISTICAR
O VISUAL

RELÓGIOS
INCRÍVEIS
DIRETO DO
SALÃO DE
GENEVBRA



R\$ 15,00

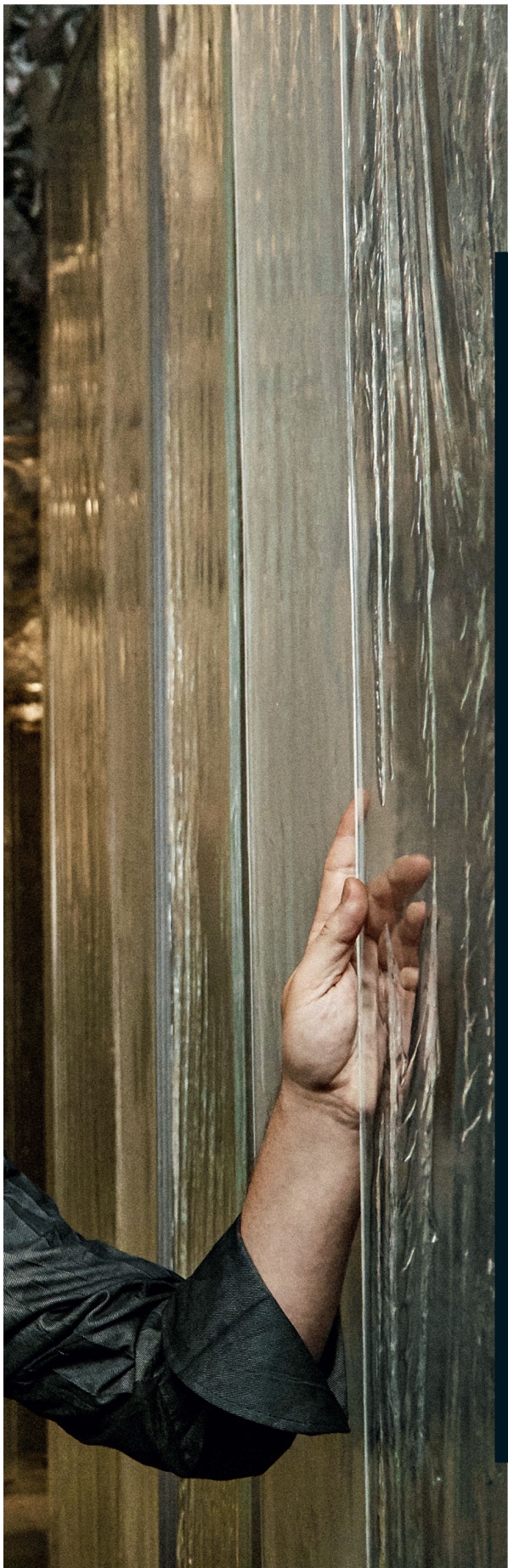
BOA VIDA

JANTAMOS
(FORMIGA!) NO
ENIGMA, O NOVO
RESTAURANTE
DO CHEF
ALBERT ADRIÀ

POR QUE O
BOM RETIRO É
O MELHOR BAIRRO
PAULISTANO
PARA SE COMER

Albert Adrià em
seu restaurante:
muitos fios de
cabelos brancos
nos últimos meses





GASTRONOMIA

O ENIGMA DO ADRIÀ CAÇULA

PROVAMOS EM PRIMEIRA MÃO AS DELÍCIAS DO PROJETO MAIS AMBICIOSO DO CHEF CATALÃO ALBERT ADRIÀ: UM IRREVERENTE RESTAURANTE QUE CUSTOU MAIS DE 2 MILHÕES DE EUROS POR | ADRIANA SETTI, DE BARCELONA FOTO | JOSE TORRALBA

DIGITO A SENHA RECEBIDA com a confirmação da reserva e empurro a pesada porta de vidro. Subitamente, sou transportada de Barcelona ao planeta Krypton de *Superman II*. No fim de um corredor vazio e glacial há uma terráquea mimetizada com o cenário. Envolta em um uniforme assimétrico, ela me conduz a uma versão futurista de um *ryokan*, aquelas típicas pousadas japonesas. Provo os primeiros bocados sentada em uma poltrona de resina: chá de hibisco com cristal de yuzu (fruta cítrica asiática) e um diminuto morango desidratado a partir da liofilização, técnica utilizada para produzir comida de astronauta. Eis a primeira escala de uma viagem gastronômica que flana através de vários espaços e quase 50 snacks, pratinhos e coquetéis. “É uma experiência tão difícil de explicar que só poderia se chamar Enigma”, diz o chef catalão Albert Adrià sobre a empreitada mais ambiciosa de sua vida, em órbita desde o dia 3 de janeiro.

Projetado pelo escritório RCR, de Barcelona, este “pós-restaurant”, segundo o célebre crítico gastronômico espanhol Pau Arenós, ocupa uma área de 500 metros quadrados. Apesar de gigantesco, tem capacidade para apenas 24 comensais por turno – atendidos por

30 funcionários. Separados por lâminas de vidro que pendem de uma nuvem metálica, vários ambientes apartados formam um labirinto diante da cozinha aberta. Os pequenos grupos chegam em horários escalonados, para que nunca haja mais de seis pessoas na mesma etapa da jornada – que cumpri, completa, em pouco mais de cinco horas. “É uma mudança de paradigma através da revolução no espaço”, define o chef Ferran Adrià, que até 2011 esteve à frente do *elBulli*, o restaurante que inventou a cozinha molecular e transformou comida em espuma, pós, esferas e texturas impalpáveis. “O projeto é grandioso, mas a experiência é íntima e minimalista.”

Desde o fechamento daquele que foi considerado o melhor restaurante do mundo por quatro anos consecutivos no ranking da revista britânica *Restaurant*, o irmão mais velho de Albert se dedica a uma fundação voltada para a eficiência na inovação, a *elBullifoundation*. Fora da cozinha, frequenta assiduamente os restaurantes do caçula para palpar (no oitavo dia de funcionamento de Enigma, esbarrei com ele já em seu terceiro test-drive). “Compartilhamos o mesmo paladar e o estilo de cozinha, mas cada um tem uma personalidade, e a minha

ficou mais forte nos últimos anos”, conta Albert, que trabalhou por 28 anos ao lado de Ferran no elBulli, como chef de pâtisserie. “Estava muito cômodo na sombra, não tinha tanta responsabilidade, mas chega uma hora em que a gente tem de dar um soco na mesa.” Com olhos claros e uma face arredondada que lhe conferem um ar de eterno garotão, sorridente (ainda que suas fotos sugiram o contrário), exibe pouquíssima semelhança física com o primogênito. Mas tem a mesma electricidade nos gestos e na rapidez dos movimentos.

MORTO DE SUCESSO

Em 2006, Albert Adrià se antecipou ao fechamento do elBulli abrindo o bar de tapas Inòpia (que “morreu de tanto sucesso” em 2010) – estava cansado de sustentar o peso das três estrelas *Michelin*. “Criamos um monstro e ele vai nos devorar”, disse na época a Ferran. Assim, além de passar da pâtisserie à cozinha como um todo, lançou a tendência dos gastrobares grifados, seguida por chefs estrelados. O Enigma é seu retorno triunfal à alta gastronomia. “A revolução culinária já foi feita no elBulli, e mudar o mundo é o que estressa. Nesta fase da vida só quero oferecer um produto diferente e ter a casa cheia”, diz. “Aqui eu posso estabelecer o nível de pressão ao qual quero estar submetido.”

O restaurante coloca a joia na coroa de um pequeno reino chamado elBarri (“o bairro”, em catalão), que conta com outros cinco restaurantes concentrados em um raio de 500 metros entre os distritos de Sant Antoni e Poble Sec – incluindo o bar de tapas Tickets, o nipo-peruano Pakta e o mexicano Hoja Santa, todos com uma estrela *Michelin*. “Achávamos a região muito divertida e acabamos topando com uma antiga concessionária de automóveis que tinha um espaço diáfano, gigantesco. Acabou virando o Tickets, o primeiro da série”, conta Sílvia Fernández, mulher e assessora de imprensa de Albert.

A abertura do Enigma colocou um ponto final em um calvário que se arrastava por dois anos e meio, tempo durante o qual manteve ativa a equipe do antigo 41°, uma coquetelaria que servia snacks “bullinianos”, comandada pelo jovem e



Vários momentos da experiência no Enigma, em que apenas 24 comensais são atendidos por uma equipe de 30 pessoas

pilladíssimo Oliver Peña. “Estou há três meses sem dormir pensando nos pratos e no que as pessoas esperam de nós”, disse o chef antes da inauguração. O projeto arquitetônico insólito demandou um investimento de mais de 2 milhões de euros e sofreu vários revezes. Entrevistei Albert pela primeira vez em maio do ano passado e arrisco dizer que, desde então, ele ganhou uma significativa quantidade de fios brancos no topete. Naquela época, ele trabalhava em meio a um cenário de guerra: paredes de concreto nuas, fios pendendo do teto, janelas vendadas com papel craft. Previsto para inaugurar no começo de 2016, o restaurante somava quase um semestre de atraso, a um custo de 50 mil euros mensais. “Estou investindo em um restaurante de alta gastronomia quando já disse que não gostava mais de fazer e quando as tendências apontam no caminho oposto. Chego a me perguntar que diabos estou fazendo”, desabafou. “Mas voltei pela minha equipe e me sinto feliz de estar na cozinha novamente. Até então ficava zanzando pelos meus restaurantes, mas não estava em lugar algum.”



DRINKS DE ENTRADA

A viagem no Enigma acontece em atos, começando pela cave, onde noto a falta de cadeiras. Surgem os primeiros snacks, delicadíssimos: cubinho de alga nori com caviar, tortinha de trufa negra, nigiri de lula de consistência cremosa. “Isso é o que seria o elBulli em 2017”, diz Albert Adrià. Enquanto discuto com a sommelière Cristina Losada o que beber (opto pela seleção de bebidas variadas), molho a boca com água de chuva da Patagônia da marca Mawün, antes de matar no peito dois coquetéis suaves à base de vinho de Jerez, os primeiros de uma senhora odisseia etílica à qual devo grande parte da graça do jantar. A saga continua com um rasante no balcão comandado pelo bar manager Marc Álvarez. Com barba frondosa e precisão cirúrgica, ele finaliza o primeiro coquetel fincando uma lâmina de gelo em uma placa de Petri que desafia



minha coordenação motora. Menos mal que o segundo drinque, um mae thae, venha em forma de bombom. Na sequência, mais um copo requer malabarismo. Raso e com haste finíssima, precisa ser sustentado entre dois dedos para que o kumquat (cítrico japonês) com gengibre salpicado de gotas de azeite de café não caia. Para acompanhar, docinhos e uma ostra, além de outros quitutes que parecem joias.

Já contabilizamos cinco coquetéis quando nos sentamos (finalmente!) diante do glorioso teppanyaki, onde encontro o chef Oliver Peña trabalhando ao lado do brasileiro Guilherme Furtado, que mora em Barcelona há quatro anos e já passou por todos os restaurantes de el-Barri. Os dois elaboram a sequência mais gulosa da noite, começando por um omelete “efêmero” de trufas e um canelone de blini (panqueca russa) com queijo e ovas de salmão – digno de lágrimas. A

QUER IR TAMBÉM?

As reservas estão esgotadas até o mês de maio, mas todo cancelamento vira uma nova reserva no sistema on-line. A previsão é de que novos lugares sejam abertos a partir de abril

MENU-DEGUSTAÇÃO

Custa 220 euros por pessoa – inclui água sem gás, café e pequenos coquetéis (a taxa de reserva cobrada previamente é descontada da conta final)

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Sai por 90 euros – inclui saquê e quatro tipos de vinho

CARRER SEPÚLVEDA 38-40,
ENIGMAconcept.es

cavala aparece marinada em kombu (tipo de alga) e em um suave escabeche de açafrão, abrindo alas para o pepino-do-mar com pil pil (caldo feito a partir da gordura) de jamón ibérico. O golpe de misericórdia vem na forma de um camarão no molho de sua própria cabeça – espremida ao vivo com um enigmático aparato japonês achado em um antigo depósito do elBulli, para o qual Oliver tratou de dar utilidade. “Isso aqui é um trabalho em equipe”, diz. “Pensamos juntos e Albert atua como um filtro.” O festim é embalado por um matedor saquê Yoshida Shuzo de 1994.

FORMIGA NO CONTRABANDO

Apenas um tomate raf(!) decora a mesa de formas irregulares do espaço que mais se parece com um restaurante convencional. Ali tem início um jogo invertido, no qual os pratos são servidos sem explicações, para que o cliente seja desafiado a reconhecer os ingredientes. Consigo detectar rapas de ouriço aplicadas sobre uma finíssima camada de filé de Wagyu. Mas sou ludibriada por uma espuma de kimchi, que acompanha foie gras salpicado com

esferas de tapioca. Impossível não identificar o tucupi, mas mastigo desavisada o adereço que o acompanha, sobre nhoque de abóbora: formiga! “Vieram de contrabando do Brasil! Comprei de uma senhora que tinha acabado de chegar da selva”, conta Albert. O chef esteve no país em outubro do ano passado para participar do evento Mesa SP. Em São Paulo, ficou encantado com o tacacá que provou no Tordesilhas e acabou ganhando uma garrafa de tucupi do chef Alex Atala. “Já no avião de volta tivemos a ideia de fazer o nosso, com produtos daqui, e acabou ficando ainda melhor!”, gaba-se o chef, que adorou o restaurante Mocotó, “alucinou” com Alex Atala e elegeu a Casa do Porco, de Jefferson Rueda, como o seu favorito.

A sobremesa é um delicado balé coreografado com pecinhas impactantes e frágeis em idênticas proporções, com açúcar moderadíssimo. Um “bombom” é apenas uma pincelada cremosa sobre um prato branco. Reluto em abocanhar o folhado de batata, de tão belo com suas camadas de curvas que flutuam sobre bolinhas de sorvete de “café branco” e baunilha. “Do ponto de vista criativo, é o *chico* mais *brutal* com quem já trabalhei”, diz Albert sobre o pâtissier Jordi Saavedra. Seguimos para a coquetelaria, uma reprodução do antigo 41°, anexa ao laboratório onde Albert materializa o seu processo de criação. No fim, os coquetéis são escolhidos à la carte e os petit fours continuam brotando.

Segundo Albert, o restaurante levará cerca de dois anos para atingir a maturidade. “Ainda estamos afinando os pratos.” Enquanto isso, o chef se prepara para abrir o seu primeiro estabelecimento fora da Espanha, um beach club no hotel Casa de Campo, na República Dominicana. E depois? Ele responde com uma historinha. Após comer no finado 41°, um cliente americano lhe perguntou se havia visto o filme *Tubarão*. “Está lembrado do momento em que, ao ver o tamanho do bicho, o protagonista se dá conta de que tem de comprar uma embarcação maior para vencer a batalha?”, disse o gringo. “Pois Enigma é o meu grande barco e quero ver até onde ele vai me levar”, rebate Albert.