TOP 50

SE EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS PODEM MARCAR UMA VIAGEM, A *CASA VOGUE* ELEGEU, NO BRASIL E NO MUNDO, OS ENDEREÇOS IMPERDÍVEIS PELO DÉCOR, PELA ARQUITETURA, PAISAGEM E, CLARO, PELOS SABORES

POR ALEXANDRA FORBES E JOÃO MIGUEL SIMÕES

1 CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA, MILÃO

Fotos: Filipe Barranco (Ristorante Italia), The Genuine Hospitality Group (The Cypress Room), Nathalie Krag (Carlo e Camilla in Segheria), Xavier Girard Lachaine (Lyle's) e divulgação

NOVOS E IMPERDÍVEIS

1 CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA, MILÃO
Uma das novidades mais comentadas na capital do design ocupa uma antiga marcenaria e está a cargo do mais famoso chef da cidade, Carlo Cracco – do estrelado Peck. As paredes descascadas e as vigas aparentes do espaço pós-industrial foram mantidas, garantindo um belo contraste com o candelabro de cristal. Há uma só mesa com 65 lugares (ornada com louça vintage) e cadeiras descombinadas, obra da diretora de arte e sócia-proprietária Tanja Solci. carloecamillainsegheria.it

2 THE CYPRESS ROOM, MIAMI
Em pleno Design District, o Cypress Room busca ser antiguinho em tudo, da sopa de cebola gratinada aos pratos floridos desemparelhados, com cara de avó. Não há nada de Miami ali, exceto o longo sofá de couro em capitonê azul-piscina. O décor retrô-cool, com papel de parede floral e candelabro de cristal, aliás, tem mais cara de NY. www.thecypressroom.com

3 OSSO, LIMA
Simplesmente o melhor restaurante de carnes a surgir nos últimos cinco anos. Obcecado por carcaças animais, o jovem chef-proprietário Renzo Garibaldi matura diferentes cortes por até 160 dias. Seu "restaurante" é uma mesona escondida atrás da cozinha de seu açougue de luxo. Gourmets, no entanto, logo o descobriram, e a procura voraz incentivou a expansão. No novo salão, paredes de tijolo aparente e paleta vermelho e chocolate. A mesa "secreta" segue de pé, para grupos que reservam com antecedência. www.osso.pe

6 RISTORANTE ITALIA, ISTAMBUL

8 NARCISSA, NOVA YORK

5 LYLE'S, LONDRES

4 BODEGA 1900, BARCELONA
Albert Adrià, o irmão caçula – e não menos genial – do lendário Ferran Adrià, do El Bulli, vem abrindo hit atrás de hit em Barcelona. Seus Tickets e 41° são as mesas mais disputadas da cidade. Igualmente especial é sua pequena vermuteria, onde serve os esperados drinques com vermute (caseiro) e pratinhos simples, porém ultracaprichados: anchovas, azeitonas, carne maturada etc. en.bcn50.org

5 LYLE'S, LONDRES
James Lowe, um dos mais talentosos chefs da Europa, finalmente abriu seu projeto solo. O Lyle's serve cozinha inglesa descomplicada e ocupa um predinho onde já funcionou uma fábrica de bacon. Os designers da B3, especialistas em restaurantes, homenageiam esse passado investindo no décor industrial *mid-century* que contrasta com as cadeiras Ercol dos *1960's*. www.lyleslondon.com

6 RISTORANTE ITALIA, ISTAMBUL
Na cobertura do popularíssimo mercado Eataly, o primeiro restaurante de Massimo Bottura fora da Itália não pretende ser uma réplica de sua Osteria Francescana, de Módena, número 3 no ranking The World's 50 Best Restaurants. Em Istambul, ele serve releituras de clássicos como bollito misto e tiramisù. O salão com piso de carvalho e tapetes turcos de seda tem cadeiras da Poltrona Frau, peças exclusivas da Bottega Veneta e, nas paredes, arte contemporânea escolhida pelo próprio chef. www.osteriafrancescana.it/ristoranteitalia/

7 LASAI, RIO DE JANEIRO
Em um típico casarão de Botafogo, o Lasai é, sem dúvida, o mais bonito do Rio, a começar pelo terraço com jardim vertical e vista para o Cristo. As paredes do sobrado histórico alternam entre um mosaico de pedra bruta, outros de madeira de demolição e tijolos à mostra. Da cozinha saem pratos esmeradíssimos feitos com verduras da horta do chef Rafa Costa e Silva, talento egresso do Mugaritz, na Espanha. www.lasai.com.br

8 NARCISSA, NOVA YORK
O hoteleiro André Balazs deu um banho de loja em um arranha-céu anguloso para abrigar seu The Standard East. O Narcissa, restaurante do hotel, tem o nome de uma das vacas da fazenda de Balazs, de onde vem a maioria dos ingredientes do menu com ênfase em vegetais. Para o espaço, buscou um décor alegre e descontraído quebrando a rigidez do edifício: das almofadas listradas às banquetas de pinho com assento trançado – tudo para "dar um ar de restaurante de bairro", segundo Balazs. www.narcissarestaurant.com

11 IDAM, DOHA

9 ECLECTIC, PARIS

GRANDES DESIGNERS

9 ECLECTIC, PARIS
Para decorar seu terceiro projeto em Paris, depois dos incensados Bon e Ma Cocotte, os *restaurateurs* Fabienne e Philippe Amzalak escolheram o britânico Tom Dixon. Símbolo da regeneração urbana do *15eme*, o espaço comercial Beaugrenelle abriga a brasserie Eclectic, com projeto inspirado nos anos 1970. Dixon alternou superfícies reluzentes polidas e outras de madeira, além dos detalhes de couro. A peça central é um lustre formado por 124 luminárias de latão. Na cozinha, clássicos franceses. www.restauranteclectic.fr

10 BLANC & MOMENTS, BARCELONA
Patricia Urquiola assumiu a decoração do hotel Mandarin Oriental, em Barcelona, onde o dourado e o âmbar se revelaram certeiros para dar envolvência ao restaurante Moments, com duas estrelas Michelin, a cargo da chef Carme Ruscalleda e de seu filho Raül Balam. Já no Blanc *(foto)*, a brasserie e o gastrobar mais informal, sob o comando do chef Ángel León, a designer reforçou a imensa luz do átrio de pé-direito duplo com variações de branco e painéis de madeira recortada que descem do teto de vidro e projetam sombras geométricas. www.mandarinoriental.com/barcelona

11 IDAM, DOHA
A primeira incursão do chef francês Alain Ducasse no Oriente Médio pedia algo especial. No último andar do novo Museu de Arte Islâmica, assinado pelo Pritzker I. M. Pei na capital do Qatar, o IDAM tem decoração de Philippe Starck, que abusou do branco e do preto para valorizar as criações culinárias e a paisagem. A *pièce de résistance* é a cristaleira que abriga a coleção de taças e copos soprados artesanalmente. www.alain-ducasse.com/fr/restaurant/idam

12 LIZA BEIRUT, BEIRUTE
Os *restaurateurs* libaneses Liza Asseily e Ziad Asseily confiaram os 500 m² do segundo andar de um palácio do século 19 à dupla Maria Ousseimi, designer de interiores, e Marc Soughayar, arquiteto, para elaborar o Liza Beirut. Objetos de Tom Dixon, reproduções das cerâmicas de Mary-Lynn Massoud e Rasha Nawan e painéis com padrões assinados pela designer italiana Idarica Gazzoni completam o décor. www.lizabeirut.com

17 SONG QI, MONTE CARLO

Fotos: George Apostolidis (Blanc Brasserie & Gastrobar), Mathieu Salvaing (Song Qi), Pierre Monetta (IDAM), Thomas Duval (Eclectic), Adrien Dirand (Le Flandrin) e divulgação

13 AMASS, COPENHAGUE
Ao idealizar o Amass em mais de 700 m² de um antigo depósito de ferramentas, o chef Matt Orlando (ex-Noma) queria preservar o layout industrial sem que o décor roubasse a cena de sua cozinha.Para tanto, o estúdio dinamarquês Gubi criou linhas elegantes selecionando mobiliário de novos talentos nórdicos. www.amassrestaurant.com

14 THE MONARCH ROOM, NOVA YORK
Fica em West Chelsea, num galpão industrial da década de 1930, o mais novo projeto da dupla de designers Roman e Williams. A *brasserie* The Monarch Room – idealizada pelo duo de *restaurateurs* Lisle Richards e Eric Marx e cozinha do chef Michael Citarella, com uma estrela Michelin – tem assoalho de nogueira escura, banquetas de mogno, bar de ostras de mármore branco e mural com espírito dos anos 1920. www.nymonarch.com

15 LE FLANDRIN, PARIS
O proprietário Gilles Malafosse e o designer Joseph Dirand, uma dupla que já deu bons resultados no premiado Monsieur Bleu, no Palais de Tokyo, assumiu a reforma do velho Le Flandrin, recuperando a simetria harmoniosa da construção original. A iluminação muda ao longo do dia, e o décor, inspirado no cubismo dos anos 1930, ganhou móveis assinados pelo próprio designer e por consagrados como Eero Saarinen. A cozinha mantém-se sob a batuta de Olivier Denis. 4 Place Tattegrain, tel. +33 1 45 04 34 69.

16 THE GALLERY, LONDRES
O complexo de restaurantes e bares The Sketch, do empresário Mourad Mazouz e do chef francês Pierre Gagnaire, continua a surpreender. Para isso contribuiu o trabalho de designers como a iraniana India Mahdavi, que, a partir de uma paleta de tons de rosa, criou um décor burguês, quase burlesco, para um dos espaços da casa que acaba de reabrir, o The Gallery. www.sketch.uk.com

17 SONG QI, MONTE CARLO
No Principado de Mônaco, o Song Qi tem dado o que falar. Não só pela cozinha chinesa gourmet do chef estrelado Alan Yau, mas também pela intervenção da dupla de arquitetos Emil Humbert e Christophe Poyet, que, inspirados pelos elementos decorativos dos anos dourados de Xangai durante a década de 1930, souberam ser atuais e sóbrios sem perder o dramatismo – exemplo é a mesa-jaula no centro do salão, rodeada por barras de latão, com poltronas de veludo verde-jade. www.song-qi.mc

10 BLANC, BARCELONA

15 LE FLANDRIN, PARIS

16 THE GALLERY, LONDRES

ARQUITETURA DE MESTRE

18 MORIMOTO, NOVA YORK
Influenciado pela culinária ocidental, ele elevou o sushi a outro patamar. Depois da passagem pelo Nobu, o chef Masaharu Morimoto abriu um restaurante que leva a assinatura de outro japonês: Tadao Ando. O concreto, marca registrada do arquiteto, está presente no projeto, mas ele se permitiu ser mais teatral: uma parede com quase 18 mil garrafas de água e o teto semelhante ao de uma tenda ganham destaque. www.morimotonyc.com

19 LE DAUPHIN, PARIS
Quando Fré Peneau e o chef Inaki Aizpitarte abriram o Le Dauphin, em dezembro de 2010, deixaram claro que o movimento da *bistronomie* veio para ficar. Mas não de qualquer jeito. Os 80 m² do *wine bar* foram potencializados pelo uso de mármore branco e de superfícies espelhadas que refletem interior e exterior. O projeto leva a assinatura de ninguém menos que Rem Koolhaas e seu escritório OMA, em parceria com Clement Blanchet. www.restaurantledauphin.net

20 LLAMA, COPENHAGUE
A aceitação da cozinha nórdica entre as melhores do mundo fez da capital dinamarquesa um centro de experimentações gastronômicas. Exemplo é o Llama, que apostou no tempero sul-americano e uma parceria entre os arquitetos do BIG e os designers do Kilo, fundado por Lars Larsen. A conversão de um porão em um mar de mosaicos mexicanos, com motivos escandinavos, resume bem o cuidado em adaptar as referências latinas à *vibe* mais *clean* de Copenhague. www.llamarestaurant.dk

21 L'AND, MONTEMOR-O-NOVO
Se a arquitetura do resort vínico português L'AND Vineyards foi coordenada pelo Promontorio Arquitectos, é de Marcio Kogan a assinatura do projeto de interiores. O brasileiro investiu em elementos naturais, como a ardósia e a madeira, ao lado de peças de arte, tecidos da região e mobiliário exclusivo – tudo para criar uma sobriedade atual com toque retrô. O restaurante L'AND, a cargo do chef português Miguel Laffan, acaba de ganhar sua primeira estrela Michelin. www.l-andvineyards.com

25 POT, LOS ANGELES

21 L'AND, MONTEMOR-O-NOVO

26 MOLITOR PARIS BY MGALLERY, PARIS

23 NOMAD, NOVA YORK

18 MORIMOTO, NOVA YORK

22 LE LOUIS XV, MONTE CARLO

Fotos: Adrian Gaut (Pot), Bernard Touillon (Le Louis XV), Daniel Krieger (NoMad), Nicholas Kay (The Chiltern Firehouse), David Joseph (Morimoto) e divulgação

DENTRO DE HOTÉIS

22 LE LOUIS XV, MONTE CARLO
Aberto há mais de 25 anos, celebrados com pompa, no já mítico Hotel de Paris em Monte Carlo, Mônaco, continua causando assombro. À cozinha mediterrânica e sazonal do *überchef* Alain Ducasse, três estrelas Michelin, junta-se o *grand décor* inspirado no estilo setecentista de Versalhes: lustres gigantescos, tetos pintados, porcelanas de Pieter Stockmans, cristais de Murano e faqueiro da Christofle. www.alain-ducasse.com

23 NOMAD, NOVA YORK
Pense no apartamento parisiense, estilo Haussmann, onde o arquiteto francês Jacques Garcia passou a juventude. Essa imagem inspirou a decoração do hotel-restaurante NoMad, a cargo do chef Daniel Humm e do *restaurateur* Will Guidara, do premiadíssimo Eleven Madison Park. A novidade é o NoMad Bar, ainda mais sexy, com seu balcão espelhado e banquetas de couro – também de Humm, o menu traz delícias mundanas como hot dog e frango frito. www.thenomadhotel.com

24 THE CHILTERN FIREHOUSE, LONDRES
A notícia apanhou muitos *foodies* de surpresa. O português Nuno Mendes, chef mentor do restaurante londrino Viajante, trocou no começo do ano o Town Hall Hotel pelo The Chiltern Firehouse. O antigo quartel de bombeiros do final do século 19, agora com 26 suítes, é o primeiro projeto do hoteleiro André Balazs (The Standard) na Europa. O Studio Ko, de Paris, assinou a decoração, dominada pela madeira e por tons crus. www.chilternfirehouse.com

25 POT, LOS ANGELES
Pot rima com pop e nasceu fadado ao sucesso. Primeiro: fica colado ao Line Hotel, dos mesmos donos do NoMad, de Nova York, que agora apostam no bairro Koreatown, em Los Angeles, famoso por sua arquitetura colonial pré-1940. Segundo: quem assumiu a cozinha foi Roy Choi, célebre graças a seus *food trucks*. Terceiro: o edifício de 1964, desenhado por Daniel, Mann, Johnson & Mendenhall, ganhou nova alma com intervenção do designer Sean Knibb. www.thelinehotel.com

26 MOLITOR PARIS BY MGALLERY, PARIS
As duas piscinas Molitor (uma externa e outra interna), símbolos da boa-vida parisiense desde a década de 1930, reabriram em maio integradas a um hotel e clube de luxo, o Molitor Paris by MGallery. Com 124 apartamentos e spa (os não hóspedes podem usufruir das comodidades pela módica anuidade de € 4.500), o hotel faz gala em seu restaurante, entre as duas piscinas, com cozinha comandada pelo chef estrelado Yannick Alléno. www.mgallery.com

24 THE CHILTERN FIREHOUSE, LONDRES

27 LE LOFT, VIENA

29 AZURMENDI, BILBAO

33 PONTA DOS GANCHOS, SANTA CATARINA

VISTA ESPETACULAR

27 LE LOFT, VIENA
O Sofitel Stephansdom está longe de se enquadrar no estereótipo de hotel de rede, graças ao ousado desenho do *starchitect* Jean Nouvel. No 18º andar, o restaurante Le Loft replica a paleta afiada do lobby – negro com poucas pinceladas de cinza –, o que realça os caleidoscópicos multicoloridos do teto, assinados pela artista Pipilotti Rist. O espaço, com cozinha comandada pelo chef francês Antoine Westermann, fica ainda mais atraente pela vista para o Danúbio, a catedral de St. Stephen e os românticos telhados da Viena antiga. www.sofitel.com/vienna

28 TING, LONDRES
Com 309,6 m de altura, o arranha-céu The Shard, ao pé da London Bridge, assinado por Renzo Piano, é um dos mais alto do mundo. Não surpreende, portanto, que o Ting, no 35º andar, tenha um horizonte de cair o queixo. O décor do restaurante abrigado pelo hotel Shangri-la é elegante. Há toques asiáticos nos pratos, que homenageiam ingredientes ingleses de primeira qualidade. www.ting-shangri-la.com

29 AZURMENDI, BILBAO
Muitos chefs gabam-se de usar ingredientes do entorno, mas poucos o fazem com o fervor do basco Eneko Atxa. O teto de seu Azurmendi, um retângulo envidraçado encravado em uma colina nos arredores de Bilbao, é metade horta, metade estufa. No salão, painéis com estampas de folhas separam as mesas. E, durante o almoço abastecido por energia solar e geotérmica, é possível ver um tapete verde, as galinhas, os pombos, os cogumelos e as castanhas de seu menu vanguardista. www.azurmendi.biz

30 THE STANDARD, COPENHAGUE
Claus Meyer, sócio-fundador do Noma, abriu este quase centro de lazer, com três restaurantes e um bar de jazz. O Almanak, belíssimo bistrô de cozinha nórdica, tem lambris brancos, cadeiras cinza-gelo e terraço debruçado sobre o canal de Nyhavn. A paisagem impressiona ainda mais a partir do Studio, mais formal e masculino, no primeiro andar. Lá, são servidos menus-degustação preparados pelo chef Torsten Vildgaard, que trabalhou por sete anos no Noma. Um terceiro restaurante, Verandah, especializa-se em cozinha indiana. thestandardcph.dk

31 AMADO, SALVADOR
Em um vasto e elegante salão que se abre para um deque e, mais ao fundo, a Baía de Todos os Santos, o consagrado chef Edinho Engel serve, no Amado, comida baiana revisitada de qualidade rara. "É um restaurante moderno, com cara da Bahia e do Brasil, da decoração à vegetação densa e o deque invadindo o mar", diz. www.amadobahia.com.br

32 TOPO DO MUNDO, BRUMADINHO
Mineiros, às vezes, argumentam que seu céu e suas montanhas compensam a falta do mar. Se há um lugar onde esse discurso ganha força é no restaurante Topo do Mundo, que fica em um dos picos da Cordilheira da Serra da Moeda, a 1.500 m. O ar rarefeito, a rampa de decolagem de parapentes e os vales infindáveis deixam claro que o nome do lugar tem um porquê. O que faz o Topo do Mundo, muito mais do que qualquer item do menu – fondues são o forte – é o visual de tirar o fôlego. www.topodomundo.com

33 PONTA DOS GANCHOS, GOV. CELSO RAMOS
Como se não bastasse o luxo que raramente se vê em hotéis de praia do Brasil, os jantares do resort catarinense Ponta dos Ganchos, em Santa Catarina, presenteiam os poucos hóspedes (são 25 bangalôs) com elaboradas receitas focando, claro, em peixes e frutos do mar, mas também com destaque às ervas e verduras da horta orgânica da propriedade – tudo sob o comando do paulista Luís Salvajoli. Ainda melhor? Reservar a mesa única que montam na ilhota particular em frente ao hotel, como um paradisíaco restaurante-para-dois *(foto)*, uma das experiências mais românticas que há. pontadosganchos.com.br

31 AMADO, SALVADOR

35 FIORAIO BIANCHI, MILÃO

38 MAMA CAMPO, MADRI

Fotos: Manolo Yllera (Mama Campo), Tuca Reinés (Ponta dos Ganchos), Mikel Ponce (Azurmendi), Raffaella Braghini (Fioraio Bianchi Caffè) e divulgação

COMER E COMPRAR

34 CASA EUROPA, SÃO PAULO
Em charmosa casinha de esquina no Jardim Europa, o *restaurateur* Ipe Moraes (Adega Santiago, Taberna 747) abriu um misto de mercadinho e rotisserie. Assim, é possível comprar tudo que se come no simpático salão de cima: diversos sabores de bolonhesa, massas, vinhos e até verduras orgânicas, vindas da fazenda da sócia Bel Queiroz, em Itatiba, SP. O balcão-vitrine e os móveis saíram da prancheta de Carlos Motta. www.casaeuropa.com.br

35 FIORAIO BIANCHI, MILÃO
Fundada há mais de 40 anos por Raimondo Bianchi, esta floricultura ainda vende belos arranjos, mas o atual dono, o arquiteto siciliano Ivan Marino, transformou-a em um agradável restaurante de bairro. Décadas de camadas de tinta foram removidas até que as paredes mostrassem, em seu colorido desbotado, a pátina do tempo. Antiguidades como as cadeiras de 1900 e a pia de pedra para lavar flores, convertida em fonte, reforçam a viagem ao passado. No menu, um mix de clássicos franceses e pratos da Sicília. www.fioraiobianchicaffe.it

36 ALBION CAFÉ, LONDRES
O gol é do lorde Terence Conran, quiçá o mais célebre designer inglês. Irmão caçula do café e mercado homônimo no East End, o novo Albion fica anexo ao museu Tate Modern. Paredes de vidro dão para lindos jardins. Da cozinha aparente saem pratos descomplicados que homenageiam os melhores ingredientes ingleses, e a variedade de produtos à venda – geleias, pães, enlatados – é irresistível. albioncafes.com

37 BABYLONSTOREN, CIDADE DO CABO
Raramente se viu mais bela confluência entre antigo e contemporâneo como nesta fazenda do século 17 transformada, por Karen Koos, em misto de mercado, pousada e restaurante, a 45 minutos da cidade. Na sede, com seu teto de vigas aparentes, são servidos pães assados em forno a lenha e a mais fresca cozinha – tudo direto da horta e da colmeia da propriedade. Na lojinha, compre vinhos e quitutes da fazenda depois de caminhar entre oliveiras e canteiros de lavanda e banhar-se na represa. www.babylonstoren.com

38 MAMA CAMPO, MADRI
Apesar da comida deliciosa, o ponto alto do Mama Campo é o mercado anexo, com verduras orgânicas e guloseimas. O grupo de arquitetura ecossocial Qatay idealizou paredes que são verdadeiras obras de arte: amalgamado de juta, argila e cal em tons de branco. Um sinuoso teto falso produzido com ripas e os casulos hexagonais de madeira aludem ao campo. A cacofonia das cadeiras de madeira crua e multicoloridas, muitas de designers consagrados (Ronan e Erwan Bouroullec, Dirk Van der Kooij) acrescenta encanto. www.mamacampo.es

39 VOLTA, RIO DE JANEIRO
O nome já diz tudo: esse gracioso restaurante no Jardim Botânico homenageia sabores do passado e bem caseiros. No menu, canja de galinha, arroz de forno e salpicão. À venda, balas, doces em calda e de leite, manteigas etc. O décor do sobrado de fachada art déco, assinado por Chicô Gouvêa, acompanha o tema à perfeição. Mesas de fórmica e pés palito, luminárias de Maneco Quinderé feitas de xícaras e bules esmaltados, páginas de velhos livros de culinária emolduradas... Uma alegre mistura com a cara da Dona Benta. www.restaurantevolta.com.br

43 ELEVEN MADISON PARK, NOVA YORK

46 FASANO, SÃO PAULO

SEMPRE EM ALTA

40 NOMA, COPENHAGUE
Sua cozinha experimental (pense em um bife tartar com formigas vivas) divide opiniões – o Michelin reluta em lhe atribuir a terceira estrela, mas o júri do The World's 50 Best Restaurants o reelegeu como o número um. Instalado num antigo armazém, o Noma foi repaginado em 2012 pela Space Copenhagen, que reforçou a tônica nórdica com mobiliário local. No mesmo ano, outro ateliê dinamarquês, o 3XN, desenvolveu uma nova cozinha sustentável sem o uso de um único prego. Em tempo: o restaurante fecha as portas entre 9 e 31 de janeiro de 2015, quando irá operar um *pop-up* no Signature, no 37º andar do hotel Mandarin Oriental, em Tóquio. www.noma.dk

41 D.O.M., SÃO PAULO
Alex Atala já não é só o chef que deu maior visibilidade aos sabores brasileiros – entre seus pratos mais emblemáticos está o filhote com tucupi –, mas uma das figuras mais influentes da gastronomia mundial. O D.O.M. leva a assinatura do arquiteto Ruy Ohtake, o paisagismo de Gilberto Elkis e a parede listrada criada pelo artista plástico Rick Castro. www.domrestaurante.com.br

42 LE MEURICE, PARIS
Saiu Yannick Alléno e entrou Alain Ducasse. Mas o cenário manteve-se intacto e esta continua sendo uma das salas mais emblemáticas do hotel Le Meurice. Inspirado no Salon de la Paix em Versalhes, o restaurante é carregado de afrescos, mármore, espelhos clássicos e lustres de cristal que o designer francês Philippe Starck e a sua filha Ara refinaram, em 2007, com tecidos brancos e prata. Ducasse mudou o enxoval das mesas, introduzindo peças assinadas por artesãos como Pierre Tachon e Shinichiro Ogata. Seu prato-estrela: patê quente de pintado. www.alainducasse.com

43 ELEVEN MADISON PARK, NOVA YORK
As *boiseries* e o teto folheado a ouro impressionam, mas o mais impactante são o pé-direito de 8 m e as janelas de 6 m do Eleven Madison Park, que ocupa dois andares de um edifício art déco. Note: a sala principal e o bar foram elevados para garantir a vista total do Madison Square Park. Tudo isso torna ainda mais especial a experiência degustativa a cargo de Daniel Humm (peça o pato assado com mel e alfazema), quarto na lista The World's 50 Best Restaurants e três estrelas Michelin. www.elevenmadisonpark.com

44 EL CELLER DE CAN ROCA, GIRONA
Os três irmãos Roca são a face mais visível de uma orquestra bem afinada – o que faz do espanhol El Celler de Can Roca um fenômeno mundial. Com três estrelas Michelin e segunda posição no The World's 50 Best Restaurants, sua cozinha de vanguarda – no menu brilham criações como a gamba vermelha de Palamós – tem design à altura assinado pelo ateliê Sandra Tarruella Interioristas. www.cellercanroca.com

45 THE LEDBURY, LONDRES
Fica em Notting Hill a cozinha francesa, com influências britânicas e do Pacífico, que já conquistou a décima posição no The World's 50 Best Restaurants, além de duas estrelas Michelin, graças a invenções como a coalhada de leite de búfala com brotos de cebola grelhados e tostado de trufa. Trata-se do The Ledbury, do chef australiano Brett Graham e do *restaurateur* inglês Nigel Platts-Martin. theledbury.com

46 FASANO, SÃO PAULO
A notícia de que Rogério Fasano iria partilhar a gestão de seus restaurantes causou comoção, mas sabe-se que ele não abrirá mão do que lhe é mais sagrado: tradição e qualidade. A austeridade da madeira e do mármore, o bar com pé-direito duplo e o platô elevado na entrada, dominando o salão abaixo, provam que Rogério encontrou essas preciosas qualidades no arquiteto Isay Weinfeld. Sob o comando de Lucas Gozzani, o menu tem inovado sem comprometer pratos clássicos como o porquinho de leite servido com feijão-branco. www.fasano.com.br

42 LE MEURICE, PARIS

COMING SOON

47 COSME, NOVA YORK
Chef de um dos melhores restaurantes da América Latina – o Pujol, na Cidade do México –, Enrique Olvera abrirá, ainda neste mês, o Cosme, em Flatiron, Nova York. O tom negro, que virou marca registrada do Pujol, predominará no Cosme, cujas mesas distribuem-se por vários espaços. Um canteiro central de concreto com plantas tropicais irá ancorar o design minimalista assinado pela mexicana Micaela de Bernardi. www.cosmenyc.com

48 TUJU, SÃO PAULO
O Garupa Estúdio, de Henrique Gabbo Torres e Nadezhda Mendes da Rocha (filha de Paulo), assina a arquitetura, ao lado da Vapor 324, e os móveis do TUJU, novo *point* cuja abertura estava prevista para fim de julho. Na entrada, instalação-luminária dos designers do NeuteChvaicer. No terraço, horta para o chef Ivan Ralston Bielawski – prodígio egresso do Mugaritz e do Maní – criar pratos brasileiros contemporâneos. Já a patisserie é comandada por Rafael Protti. R. Fradique Coutinho, 1.248.

49 POP-UP DO THE FAT DUCK, MELBOURNE
O pequeno The Fat Duck, no vilarejo de Bray, perto de Londres, do chef-celebridade Heston Blumenthal, irá fechar por seis meses a partir de dezembro deste ano para abrir em Melbourne, na Austrália. O três estrelas Michelin, que ocupa uma casinha histórica de 1640, terá versão *glam* no hotel Crown Towers. Blumenthal levará não só sua equipe, mas também pedacinhos do restaurante: "A placa e, talvez, pedaços do couro das cadeiras". www.thefatduck.co.uk

50 LA CENTRAL, SÃO PAULO
Não há, em São Paulo, endereço mais mágico para se abrir um restaurante do que o Copan. A arquiteta mexicana Sol Camacho irá restaurar os quase 30 m de fachada e os pilares do espaço de 200 m² (abandonado havia 30 anos), onde funcionará, a partir do final do ano, o mexicano La Central (iniciativa do centro cultural Pivô). Ela adianta: os balcões da cozinha aparente e do bar serão curvos, para dialogarem com as curvas de Niemeyer. www.pivo.org.br ●

40 NOMA, COPENHAGUE

Fotos: Francesco Tonelli (Eleven Madison Park), Pierre Monetta (Le Meurice) e divulgação