

PELO MUNDO

CRISTINA RUIZ-KELLERSMANN, de Berlim

Comida e arte

“Uma ideia na cabeça e bons cozinheiros no fogão.” Com este lema em mente, o banqueteiro alemão Klaus Peter Kofler criou o restaurante temporário Pret a Diner, uma nova tendência da gastronomia na Europa. Com os ingredientes necessários para satisfazer todos os sentidos, e com tradição culinária herdada de família, a empreitada do jovem empresário é de dar água na boca. Antes eram eventos fechados para clientes exclusivos. Pela primeira vez este ano, estas superproduções gastronômicas abriram as portas para o público. A atual edição do Pret a Diner fica aberta até o fim do mês. A data de funcionamento foi escolhida para coincidir com três eventos importantes na cidade: Fashion Week, Transmediale e Berlinale.

Fui jantar com uns amigos na terceira semana do Pret a Diner com fogão pilotado por Bernhard Munding, chef do renomado restaurante Dos Palillos (Hotel Casa Camper) e ganhador das cobiçadas três estrelas do Michelin quando era subchef do restaurante Vendôme.

Fora a orgia gastronômica, uma das coisas que me chamaram a atenção foi o espaço. Só percebi que estava em uma antiga Casa da Moeda quando descii o primeiro lance de escadas e comecei a ver as portas de ferro dos cofres ao longo de um corredor subterrâneo iluminado a luz de vela. Pelo caminho, uma surpresa: uma galeria de arte. Em seguida, em um bar-lounge, uma banheira com garrafas vazias de Veuve Clicquot, uma geladeira antiga, sofás, cadeiras de cinema e poltronas compõem um ambiente charmoso.

A intenção de Klaus Peter Kofler ao montar uma experiência gastronômica de vida curta com investimento calculado em €600 mil é divulgar a sua companhia de catering Kofler & Kompanie e proporcionar acesso à culinária de chefs estrelados a preço camarada. Uma maneira inteligente de atrair público. Mesmo com a casa lotada e a venda de tudo que está dentro do lugar, este investimento jamais se pagaria. O importante aqui é o resultado. Quem foi comeu bem e se divertiu. E certamente o catering de Kofler e os chefs de cozinha ganharão novos fregueses.

Mas nem só de restaurantes vivem os gênios da cozinha. A brasileira Sabine Hueck, residente em Berlim há 28 anos, atua em diversas áreas da gastronomia. Uma das principais atividades da gourmet, banqueteira e escritora hoje é dar cursos de culinária. Em viagens pelo mundo, ela sempre traz uma novidade na bagagem, influências que se refletem no visual que cria para os seus pratos, uma verdadeira experiência sensorial.

O Guia Michelin é a classificação mais prestigiada e cobiçada pelos restaurantes. Os eleitos recebem de uma a três estrelas. A empresa Michelin emprega 85 críticos na Europa para visitar secretamente restaurantes e hotéis. A possibilidade de rebaixamento já foi causa de suicídio. O gourmet Bernard Loiseau deu um tiro na cabeça quando ouviu rumores de que perderia uma das suas três estrelas.

Existem 226 restaurantes estrelados na Alemanha. Em Berlim, dos 11 com uma estrela, cinco estão em hotéis de prestígio: Lorenz (Adlon), Die Quadriga (Brandenburger-Hof), Facil (Mandala), First Floor (Palace Berlin) e Hugos (Intercontinental). Os outros seis são: Margaux, Reinstoff, Vau, Rutz, Hartmanns e Tim Raue — os dois últimos levam o nome do chef.

O único restaurante duas estrelas na capital é o Fischers Fritz (Hotel Regent), do chef Christian Lohse. As especialidades da casa são peixe e frutos do mar. A mousse de lagosta é um dos pratos de sucesso talvez por ser preparada à mesa em um raríssimo espremedor de prata de origem francesa. Só há quatro no mundo, e um deles está no Fischers Fritz.

A gastronomia local se desenvolveu bastante nos últimos anos. Hoje, come-se bem em muitos restaurantes. Dos recomendados destacam-se: Borchardt, Grill Royal, Luchs, Cantina Tausend e Cream. Além de comida deliciosa e ambiente especial, a Cantina (Bar Tausend) e o Cream (Cookies) ficam dentro de clubes noturnos. Pode parecer excêntrico, mas a entrada dos dois é pela porta dos fundos, passando por um beco escuro com latões de lixo. Um estilo cool de Berlim.

Gosto de todos esses lugares, mas o meu restaurante predileto é o do .HBC, um espaço que reúne arte, eventos e uma cozinha divina. Comandado pelo chef brasileiro Hugo de Carvalho e pelo espanhol Antonio Lamarca, o cardápio não fica atrás dos estrelados. A trajetória de Hugo na cozinha começou em 2000. Na Weinerei, implantou um restaurante em uma enoteca. “No início, servíamos comida de duas a três vezes por semana. Não era oficial. A coisa cresceu e em seis anos já estávamos servindo uma média de 350 pratos por noite”, contou. Hoje, no .HBC, o poderoso chefão da culinária segue o mesmo conceito de cozinha e compara os pratos que cria com obras de arte. “Trabalho primeiro com sabores, depois cores e montagem. É uma *con-fusion*”, diz. A cozinha de Hugo e de Antonio tem ingredientes dos Trópicos e do Mediterrâneo, como quiabo da Turquia e batata baroa do Brasil. Não sou crítica gastronômica, mas, se fosse, em vez de estrelas, daria à dupla do .HBC um cometa!

Existem 226 restaurantes estrelados na Alemanha. Em Berlim, dos 11 com uma estrela, cinco estão em hotéis

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Felipe Hirsch	PELO MUNDO Rodrigo Pinto, de Londres	Francisco Bosco	PELO MUNDO Eduardo Graça, de Nova York	Hermano Vianna	José Miguel Wisnik	Caetano Veloso
	Cristina Ruiz, de Berlim		Eduardo Levy, de Los Angeles			