



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

A VIAGEM PELOS SABORES INESQUECÍVEIS

O DREAM TOUR PARA FOODIES EXIGENTES SOB O OLHAR DE ALEXANDRA FORBES



FAT DUCK EM LONDRES E ALAIN DUCASSE NO PLAZA ATHÉNÉE DE PARIS

Heston Blumenthal é uma megacelebridade hoje. Alexandra e ele se encontram pelos fóruns gastronômicos do mundo e sempre se divertem. O restaurante está constantemente no topo da lista dos melhores restaurantes do mundo, e as reservas são absurdamente disputadas. Não podíamos

deixar de parar em Paris, e para contrastar com a übermodernidade dos outros restaurantes do “dream tour”, nada melhor do que um glorioso jantar no QG de monsieur Ducasse: “Ano vai, ano vem e ele continua regendo a orquestra magnificamente. As três estrelas no *Michelin* não são à toa: o restaurante do Alain Ducasse oferece a *haute gastronomie* mais sólida e constantemente impecável de Paris”, diz Alexandra.

Gouté - Gourmet Travel Experience
goute.com.br

O DREAM TOUR

Alexandra Forbes é autora do livro *Jantares da Mesa e Cama*, crítica gastronômica e jurada do ranking *The World’s 50 Best Restaurants*. Colunista do caderno *Comida*, divide seu tempo entre Montreal, São Paulo e restaurantes pelo mundo afora. Ela convida a viajar por alguns dos restaurantes europeus que considera os melhores no mundo e que ficaram marcados em sua memória. Se você tem o mesmo entusiasmo, nos acompanhe no Dream Tour.

Infos: goute@goute.com.br



ARZAK

Sabem os foodies que San Sebastian, no País Basco, tem a maior concentração de super-restaurantes do mundo. Alexandra escolheu o Arzak e não os “vizinhos” Mugaritz, Martin Berasategui ou Akelaré, porque simplesmente no Arzak temos o Arzak em pessoa, ou, como é conhecido lá, Juan Mari. Andar com ele pela cidade velha, parando cá e lá para uns pintxos, é como fazer parte do entourage do Mick Jagger. Ele é simplesmente idolatrado. O jantar no Arzak será seguido de uma tarde passeando a pé e “picando” (petiscando) com o rock star da gastronomia.



ETXEBARRI

Antes de ir embora do País Basco, no caminho de volta ao aeroporto de Bilbao, será imprescindível parar para um longo almoço no Etxebarri, que está entre os top quatro mundiais preferidos de Alexandra: “Fui lá sozinha e comi tão bem, mas tão bem que cheguei a derramar lágrimas. O vilarejo ermo, os picos nevados, os animais pastando, o ar puro do campo, a casa de pedra modesta... Não existe lugar mais mágico em toda a Espanha.”



QUIQUE DACOSTA EM DENIA

“Quique é um mago que transforma camarões, matinhos, ervas do campo, cítricos, mariscos e outras coisas que caça por seus arredores em pequenos bocados de sonho. Seu menu-degustação é interminável, à la El Bulli – é tudo tão bom, a começar pelo serviço comandado por uma das melhores equipes da Europa, que a gente nem vê o tempo passar. A casinha branca com pés de laranja no terraço fica à beira-mar, em Denia, um adorável balneário ao sul de Barcelona”, diz Alexandra.



EL CELLER DE CAN ROCA E GIRONA E 41 GRADOS E BARCELONA

São três irmãos, trabalhando em perfeita sintonia, que fazem do Can Roca um dos restaurantes mais perfeitos do mundo. Alexandra o tem como seu favorito. Almoço memorável e uma visita à adega do Pitu Roca, conduzida pelo próprio. Chamam-no de super sommelier, mas para Alexandra ele é também meio ator, meio poeta, e diz que ninguém sai daquela adega intocado. O dream tour encerra-se em Barcelona com um dream dinner. “Final, o 41 Grados, dos irmãos Albert (foto) e Ferran Adrià, parece mesmo um sonho, do décor teatral, com megacristais pendendo do teto, aos “pratos”, que são bocados nem sempre decifráveis saídos da fervilhante imaginação de Albert. Imaginem um El Bulli menorzinho (minúsculo, na verdade) e muito mais dramático, onde a música acompanha o ritmo do menu-degustação de 41 passos”, diz Alexandra.