

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



MUITO ALÉM DO COSMOPOLITAN

EM NOVA YORK, OS BARES DOS HOTÉIS OFERECEM UMA GAMA DE DRINQUES MUITO MAIS INTERESSANTES DO QUE O CONSAGRADO PELA SÉRIE *SEX AND THE CITY*. CONFIRA ALGUMAS OPÇÕES



NOVA YORK

Por 13 anos os Estados Unidos tentaram um experimento social: a proibição da produção, distribuição e comercialização de bebidas alcoólicas. A proibição, que começou nos anos de 1920 e terminou em 5 de dezembro de 1933, deixou como legado uma

Gouté – Gourmet Travel Experience
goute.com.br

era de gângsters e a criação de grandes drinques. A necessidade é a mãe da criatividade. A qualidade das bebidas fornecidas por Al Capone e seus concorrentes era tão ruim que obrigava a adição de outros elementos para que elas ficassem palatáveis. Old Fashioned, Manhattan e outros tantos encontram aí sua gênese. Nova York foi uma das tantas

idades onde se travou uma batalha entre os que queriam consumir bebidas alcoólicas e aqueles que achavam que a proibição levaria a uma sociedade melhor. Suas ruas possuem grandes marcos desse período, e seus bares são manifestações de uma época na qual era muito mais difícil encontrar um bom Withe Russian para tomar.

MONKEY BAR

Misto de bar e restaurante, o Monkey Bar no Hotel Elysée no East Side é um espaço que possui sua própria história e mitologia – por lá já passaram ícones americanos como Tennessee Williams e Gershwin. Funcionando desde os anos 1920, mudou de



HOTEL LOWEL

Construído no auge da proibição, desenhado por Henry Stern Churchill, o The Lowell Hotel foi construído entre 1925 e 1926, a pedido de Leo Wise. Sua fachada é um Art Déco moderno, em tijolos e terracota vitrificada, com uma série de terraços dispostos de forma assimétrica entre os andares, seu prédio é parte da paisagem do Upper East Side Historic District, marca representativa de um grande período da história de Nova York. São 74 quartos, dos quais 47 suítes, com mobiliários originais e históricos. Os quartos possuem varandas e lareiras, e o serviço de concierge, fluente no português, pode ajudar a transformar a hospedagem no hotel em uma experiência muitos mais ampla e rica – piquenique no Central Park e visita à horta na cobertura do hotel são algumas das atividades que podem ser organizadas. lowellhotel.com



mãos em 2009 quando Graydon Carter, editor da *Vanity Fair*, adquiriu o bar. A identidade foi mantida e o chef Damon Wise assumiu a cozinha. Uma vez lá não deixem de reparar nos murais de Ed Sorel, retratando grandes nomes do jazz e cenas da era de ouro de NY. Por ali, muitos coquetéis tiveram de ser criados para ajudar a consumir os licores fornecidos de forma muito discreta. monkeybar.com



THE RAINES LAW ROOM

A “Raines Law” é uma lei de Nova York do ano de 1896 que limitava o consumo de bebidas alcoólicas e impunha taxas sobre as bebidas. O lugar discreto e acolhedor pode ter filas na porta. Destaque para o bar montado de forma elegante, talvez uma das mais bonitas cozinhas de preparação de NY. Drinques como o Negroni e o Manhattan são uma boa pedida para celebrar uma era de proibição que deixou tão bons legados. raneslawroom.com



THE DOVE PARLOR

Provavelmente um dos melhores bares de Nova York com estilo dos anos 1920. Um salão vitoriano, abaixo do nível da rua, garante seu ar de mistério e discrição. O teto baixo e as paredes de veludo dão glamour ao bar que se propõe a celebrar uma elegante decadência. Seus coquetéis transitam entre os clássicos Negroni, Manhattan e novas infusões de espíritos. O bar possui uma sala secreta, reservada para poucos amigos do dono, e sua entrada está escondida em uma estante de livros. Um bom lugar para tomar um coquetel de champanhe longe de olhares mais curiosos. thedoveparlour.com