



Crocante de framboesa: uma das atrações do Alinea nesta página

DIVULGAÇÃO



Black truffle explosion: trouxinha amanteigada com parmesão e alface caramelada



FOTOS LARA KASTNER

Batata gelada: cobertura de trufa negra

Faisão com cidreira: enfeitado com folhas de carvalho



Salada de tomate: vinte ingredientes

METRÓPOLE GASTRONÔMICA

Celeiro de uma nova geração de chefs, Chicago tem o Alinea, um dos restaurantes mais prestigiados dos Estados Unidos, como sua maior estrela TATIANA CESSO, DE CHICAGO



Grant Achatz: um dos chefs mais premiados dos EUA, e a equipe do Alinea, comandada por ele



FOTOS LARA KASTNER

Em um passado não muito distante, ao se falar de gastronomia nos Estados Unidos, todos os garfos apontavam para Nova York e São Francisco. Na última década, uma cidade sem grande reputação gourmet vem acertando o ponto com o refinamento culinário. Chicago é a nova metrópole a ter uma edição do prestigiado *Guia Michelin*, lançada pela primeira vez em novembro de 2010. “A cena local é fantástica e variada, qualidades essenciais para estar entre os destinos recomendados pelo *Michelin*”, diz a editora-chefe do anuário, que, por determinação do próprio guia, mantém seu nome em sigilo.

A metrópole, o terceiro maior aglomerado urbano dos Estados Unidos, é berço do Alinea, do chef Grant Achatz. Contemplado com as três estrelas máximas do guia, o estabelecimento conquistou a melhor colocação entre os americanos na eleição dos cinquenta restaurantes campeões do mundo pela revista britânica *Restaurant* em 2011. Neste ano, ocupa a sétima posição, atrás apenas do Per Se, do chef Thomas Keller, em Nova York,

ranking que traz ainda o também nova-iorquino Eleven Madison Park, em décimo lugar.

Quem prova as iguarias de Achatz entende o favoritismo. Discípulo do chef catalão Ferran Adrià, ele inaugurou o Alinea em 2005, com a proposta de apresentar sabores de forma inusitada. Vem daí, por exemplo, a black truffle explosion, uma trouxinha amanteigada com trufa, parmesão e alface caramelada, ponto alto de seu menu degustação, com vinte pratos ao preço de 210 dólares. “Quero proporcionar uma viagem entre o conforto e o desafio”, explica Achatz. Ele segue a cartilha molecular, que desconstrói alimentos ao mesmo tempo em que defende o uso de produtos orgânicos locais. O chef encontrou campo fértil em Chicago. “Houve um boom de pequenos produtores no centro-oeste do país. Só servimos frutas e vegetais de fazendas locais”, diz. Como em todo restaurante badalado, conseguir um lugar no Alinea é uma odisséia. A espera gira em torno de três meses, o que não impediu de terem passado por lá celebridades como a ex-apresentadora Oprah Winfrey e o cantor Justin Timberlake.

Ancorado no sucesso do Alinea, Achatz inau-

gurou no ano passado o Next, cujo menu temático se renova a cada três meses. Até maio, o cardápio da vez intitula-se “El Bulli” e reproduz pratos criados por Ferran Adrià, que fechou seu restaurante em julho do ano passado. Assim como nas casas de espetáculos, o Next não aceita reservas, vende ingressos. Os preços variam de acordo com a procura, sistema similar ao de passagens aéreas, e giram em torno de 339 dólares.

Se a presença de Grant Achatz por si só faz de Chicago um destino gastronômico dos mais excitantes, imagine se somada a dezenas de chefs inventivos que não param de despontar na cidade. Entre os nomes quentes está Curtis Duffy, que acaba de deixar o duas-estrelas *Michelin Avenues*, no hotel The Peninsula, para abrir o próprio negócio. Envolvido com os preparativos de inauguração do Grace, planejada para o segundo semestre, o chef fala sobre os comensais da cidade. “Embora seja uma metrópole, aqui as pessoas têm tempo para desfrutar uma experiência gastronômica completa. Não é como em Nova York, onde o público entra e sai, já com foco no próximo programa.” Curtis também desconstrói alimentos, mas define sua culinária como “progressista”.

Independentemente do rótulo adotado por esses profissionais, Chicago é celeiro de cozinhas que mais parecem laboratórios. Caso do Moto, de Homaro Cantu, autor do philly monte cristo & cuban cigars, um sanduíche de rosbfife em forma de charuto, servido em cinzeiro com fumaça de nitrogênio. “O Moto representa bem o estilo dos novos restaurantes da cidade, onde o chef está livre para experimentar quanto sua imaginação permitir”, comenta a editora-chefe do *Michelin*.

Para que a cena chegasse a esse ponto de efervescência, foi preciso alguém acender o fogo. “O chef Charlie Trotter foi o precursor”, afirma Duffy, um entre dezenas de cozinheiros formados no estabelecimento inaugurado em 1987. Trotter, porém, deve sair de cena. Em 17 de agosto, um jantar para 120 pessoas marcará não só o aniversário do restaurante mais emblemático da cidade, mas também o encerramento de suas atividades. “Depois de 25 anos, vejo a chance de desenvolver interesses além da culinária”, diz o chef. O estudo de filosofia e dedicação mais constante à sua instituição filantrópica são os ingredientes escolhidos para o futuro. Trotter deixa como herança seu pioneirismo e uma legião de jovens astros brilhando nas cozinhas de Chicago. ■



Curtis Duffy: após ter passado pela cozinha do Trotter's e do Alinea, o chef se prepara para alçar voo-solo



Charlie Trotter: precursor da nova geração de cozinheiros criativos

FOTOS DIVULGAÇÃO