



BONS VENTOS

As Ilhas Virgens Britânicas atraem magnatas como o investidor inglês Richard Branson, que aposta em privacidade, casas ultramodernas com serviço de resort e uma impecável marina

TATIANA CESSO



REESCREVENDO A HISTÓRIA

Entre as frases do anedotário de Coco Chanel, uma das mais repetidas diz que “cópia é a melhor forma de elogio”. Chanel entendeu que os imitadores só empregariam dinheiro nas criações capazes de multiplicar lucros — e a cascata de variações do pretinho básico e do tailleur, peças assinadas por ela nos anos 20 e 50, respectivamente, atesta até hoje sua genialidade. Vista do avesso, a máxima de Chanel revela outra matemática: conceber algo original envolve destinar tempo e dinheiro a algo que jamais cairá nas ruas. Na sede criativa da Louis Vuitton, em Paris, uma sala é dedicada a protótipos, como um laboratório de ideias. Uma boa dezena das bolsas produzidas para a estreia do estilista Nicolas Ghesquière, em março, à frente do gigante da marroquinaria, nunca entrou na passarela. Longe de serem um investimento perdido, foram o meio do caminho até um, digamos, ovo de Colombo da coleção inverno 2014: a Petite-Malle deve gerar uma torrente de “elogios”. É pela inovação que primam os pesos-pesados do mercado. Inclusive tecnológica. “Precisamos de ‘apenas’ um século para fazer uma tinteiro retrátil”, diz Christian Rauch, diretor da alemã Montblanc, sobre o modelo Heritage, de 2013. Nele, um mecanismo de rosca, desenvolvido por um

engenheiro mecânico, regula ao mesmo tempo o pistão para recarregar a tinta e recolher a ponta de ouro. Em outras palavras, é a caneta mais segura de todos os tempos. Nenhum bolso vai ficar manchado, a exata premissa da pretinha básica que sai da fábrica de Hamburgo em edição especial de noventa anos: a Meisterstück 149, favorita do presidente americano John F. Kennedy (pág. 100). A petit h, marca do grupo Hermès, precisou de bem menos tempo para fabricar móveis de papel de seda legítima, feito da reciclagem dos lenços da grife. Um projeto de dois anos envolveu a transformação do estofado em um material até então inexistente. A receita, mantida em segredo, não deve ser fácil de copiar como uma inovação franco-brasileira: a torta de maracujá, uma ideia do chef pâtissier Philippe Brye. “Hoje está em qualquer padaria”, diz. Depois de um intervalo das caçarolas, ele volta à cena no comando da carioca CT Pâtisserie, do chef Claude Troisgros, e mexe a colher para encontrar o próximo, por assim dizer, ovo de Brye. Paladares e gostos em busca constante de surpresas agradecem a essa indústria de ponta.

SIMONE ESMANHOTTO
Editora

JAIR LANES



A repórter Adriana Marmo e o fotógrafo Jair Lanes: por dentro da Bugatti

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



A repórter Tatiana Cesso e o investidor Richard Branson nas Ilhas Virgens Britânicas: paraíso do “não perturbe”



Os confeiteiros franceses Philippe Brye e Dominique Guerin, a fotógrafa Anna Khan e a repórter Alice Granato: a renovação da doceria carioca