

PERFIL/

POR CARLOS MARCONDES, DE CHICAGO
FOTOS ERIC WOLFINGER, MATTHEW GILSON,
CHRISTIAN SEEL E ALLEN HEMBERGER

AMERICANO TEATRAL

Em Chicago, na entrega do James Beard Awards – considerado o Oscar da gastronomia americana –, entrevistamos o estrelado Grant Achatz, dos restaurantes Alinea e Next. A trajetória de um dos chefs mais aclamados do mundo vai além de simples inspiração

Há quase dez anos, o americano Grant Achatz despontava como um dos mestres da gastronomia contemporânea. O restaurante Alinea, recém-lançado na época, mostrava a força e a identidade de seu estilo teatral de surpreender com ousadas propostas de cozinha molecular e vanguardista. Mas o destino impôs um fortíssimo golpe ao tentar interromper uma carreira brilhante. Achatz fora diagnosticado com um câncer na língua – de nível 4 –, cujo tratamento seria retirar-lhe 75% do órgão muscular. Mesmo com a cirurgia, prognósticos davam ao cozinheiro apenas dois anos de vida.

Inconformado, ele buscou opções de tratamento alternativo, ainda em estágio de pesquisas. A aposta foi correta. Depois de atravessar tufões na perseguição da cura, ele tem hoje o status que em inglês chama-se *cancer free*, a erradicação total da doença.

Em sua farda de guerreiro, a trajetória o consagrou com três estrelas *Michelin* do Alinea, eleito em 2010 o sétimo melhor restaurante do mundo por The World's 50 Best

Restaurants (*ele é o 2º, em 2017*). Entre dezenas de reconhecimentos, também foi nominado como o melhor chef dos Estados Unidos pela Fundação James Beard e entrou para o hall das 100 pessoas mais influentes do mundo, na célebre seleção da revista *Time*.

No Alinea, sempre com espera de semanas, é preciso reservar e pagar por internet. A experiência de 18 pratos sai por cerca de 1.200 reais, e quem dela participa costuma ser categórico em afirmar que vale cada centavo. É sentar e surpreender-se com pratos do artesão. A forma como é apresentada uma combinação entre caranguejo, banana e pimentas foge por completo de um padrão homogêneo de criatividade. Arte, texturas, sabores, aromas e visual envolvem o comensal em um ambiente de intenso prazer.

Há poucas semanas, em Chicago, o chef Achatz falou com exclusividade a PRAZERES DA MESA sobre sua visão da gastronomia e de seus três empreendimentos na cidade: os restaurantes Alinea e Next e o requintado bar de coquetel Aviary, prestes a ganhar um novo endereço em Nova York.



Detalhes da elegante escadaria do Alinea, um dos icônicos coquetéis do Aviary e a sala de jantar chinesa do Next



ACIMA, O TIME DO AVIARY CHICAGO, CAPITANEADO PELO DIRETOR DE BEBIDAS, MICAH MELTON. E A SELEÇÃO DE DRINKS EXCLUSIVOS: IN THE ROCKS, JUNGLE BIRD, PORTHOLE E THE NEW COCKTAIL



PRAZERES DA MESA Já são 12 anos de Alinea. O que dizer sobre essa jornada de sucesso e sua importância para a gastronomia americana?

Grant Achatz O Alinea sempre foi inovação. Nesses mais de dez anos, mesmo com as reformas e mudanças de menu, nunca saímos do caminho pelo qual iniciamos. Sempre quis estabelecer um padrão de criatividade e impulsionar o setor para a frente. Espero ter alcançado essa meta.

Quanto de suas experiências com Thomas Keller e Ferran Adrià contribuíram para sua formação?

Certamente, os dois tiveram imenso impacto em mim. Thomas foi meu mentor por cinco anos, em The French Laundry, e boa parte dos padrões que temos no Alinea Group vem de sua ética de

trabalho. Foi ele quem me deu segurança para que eu atuasse no elBulli, onde, enfim, fui guiado para o caminho que me levou a abrir o Alinea.

Seu menu é fruto de muito estudo e criatividade. O que o comensal pode esperar da experiência no Alinea?

São diversas emoções que queremos gerar. Uma de nossas favoritas é o fator surpresa. Na experiência “The Gallery”, acomodamos os clientes em uma mesa coletiva, passando a impressão de que jantariam com estranhos. Depois do primeiro prato, nós os levamos à cozinha e transformamos a ala dos fundos em sala de jantar, com cinco mesas separadas. Isso cria uma tensão e alívio interessantíssimos para os convidados. Alguns grupos começam a conversar imediatamente, enquanto outros ficam mais reservados.

E sobre o restaurante Next? Como foi criar esse conceito cultural e desafiador de menus temáticos, frequentemente alterados?

Parte da ideia foi para que pudéssemos experimentar diferentes estilos de cozinha em um mesmo restaurante. Como chef, cozinhar a mesma coisa o tempo todo pode ser monótono. Ter um local que muda completamente, três vezes ao ano, é motivador. Acabamos de lançar o menu Hollywood, bem divertido, tanto no processo de pesquisa quanto na execução. Filmes podem ser extremamente nostálgicos – brincar com temas e músicas é uma forma de envolver os comensais.

No final do verão americano você abrirá um novo Aviary em Nova York. Terá novidades em relação ao de Chicago? Como você enxerga a relação entre coquetel e comida?

Será bem similar ao de Chicago, mas com menu mais amplo e mais opções gastronômicas que casem com a locação do Mandarin Oriental. Creio que o futuro da coquetelaria seja aumentar a criatividade e a inovação, utilizando bases técnicas e de culinária. Sem dúvida, há sinergia entre cozinha e coquetel. Ao conseguir controlar o equilíbrio da bebida, consegue-se criar algo que harmonize perfeitamente com um prato que se está servindo.

O próximo ano completará uma década desde que você foi diagnosticado com câncer na língua. Que lições ficaram dessa intensa experiência e como foi lidar com tamanha limitação para um cozinheiro?

Perder o sentido de gosto durante o tratamento foi algo desconcomunal. A cozinha é resolvida em torno das sensações do chef, e sem as minhas, tive de entregar toda a responsabilidade à equipe. Foi imenso meu aprendizado e de meus chefs, em adotar formas integradas de provar pratos em grupos e não mais individualmente.



Ousados ambientes do Alinea, como a mesa redonda montada quase dentro da cozinha. Simplesmente “papel” traduzido em vieiras, milho e manteiga



Você é um dos chefs mais aclamados do mundo. Pessoalmente, o que prêmios como 50 Best e *Michelin* representam para o setor?

São importantes, mas somos sempre os críticos mais rigorosos de nós mesmos. Em vez de nos esforçarmos para receber prêmios específicos, focamos todos os dias em tentar ser um melhor restaurante.

Sua passagem pela região dos vinhos na Califórnia o aproximou do mundo das harmonizações. Ao criar um prato, você leva essa simbiose em consideração?

Depende. Ora, provo um vinho ou coquetel e me inspiro a criar um prato que harmonize com eles. Às vezes, ocorre o inverso.

Sobre escolha de ingredientes, qual sua filosofia e visão sobre movimentos como os orgânicos e o Slow Food?

Alinea é um restaurante global. Por estar em Chicago, não temos quase acesso a produtores locais ao longo do ano. Nossa meta é buscar os melhores ingredientes direto de suas origens, sempre. Acho que fazendeiros responsáveis são fundamentais para o setor e gostaria de ver mais pessoas investindo em práticas saudáveis, do modo que faz Dan Barber, em Nova York.



Pela ordem, cogumelo morel com mirtilo, banhado com o chá defumado chinês Lapsang Souchong; osso e ossobuco de wagyu, com o gengibre japonês myoga; Achatz e seu estilo observador – de uma mente em constante criação

DA COZINHA TEMÁTICA DO NEXT SAEM RECEITAS COMO O PÃO COBERTO COM UM DOS MOLHOS SECRETOS DE ACHATZ E A “VEGANA”. ABAIXO, A SALA CENTRAL DE JANTAR DO RESTAURANTE



Você sonha em cozinhar para alguém em especial? Já ficou apreensivo em algum jantar?

São sempre outros chefs que me deixam excitados ao cozinhar. Recentemente, tivemos o prazer de receber Thomas Keller, Daniel Boulud, Will Guidara, Christina Tosi e Brian e Mark Canlis, todos na mesma noite. Ter mentores e amigos próximos, todos em nossa mesa de jantar, é algo muito gratificante tanto para mim como para meu time.

Chefs renomados sempre carregam a responsabilidade de orientar a nova geração. Qual a mensagem que costuma transmitir?

Sempre digo: vá com tudo! Cozinhar é um caminho desafiador e requer imensa dedicação, repetição e disciplina.

O que você conhece sobre a cozinha brasileira? Ainda não estive no Brasil. Aqui é superdifícil encontrar ingredientes brasileiros, especialmente pelas regulamentações sanitárias dos Estados Unidos. Mas, claro, buscamos inspiração em todos os cantos do mundo.

Há algum novo plano ou sonho no radar para os próximos anos?

No momento estamos focados no Aviary de Nova York e em um novo projeto ainda embrionário, em Chicago. Certamente será um ano bem corrido.

Como você enxerga a gastronomia mundial nos próximos dez anos?

Como uma cozinha continental.