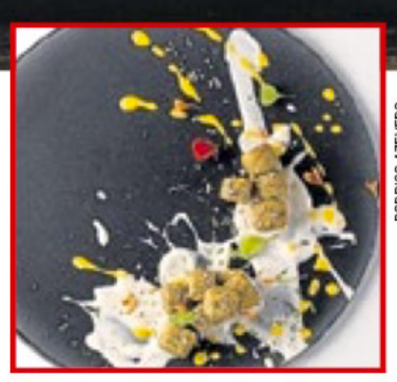
A VIDA É BELA

GUITO MORETO

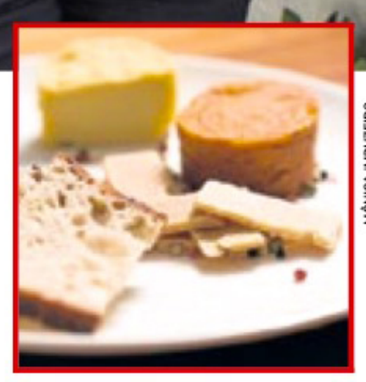
INÊS BRACONNOT, especialista em raw food no salão do Ró, que abrirá em maio



RODRIGO AZEVEDO

MÔNICA IMBUZEIRO

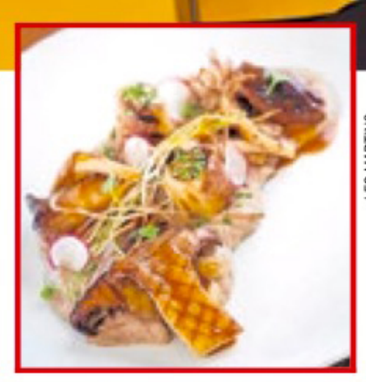
GABRIELA MONTEIRO comanda o O Quintal Zen, que conta com espaço de meditação



MÔNICA IMBUZEIRO

LEO MARTINS

O CHEF Daniel Biron vai abrir o Teva, em Ipanema: "um bar de vegetais"



LEO MARTINS

VEGETARIANO SEM CLICHÊ

Bela Gil não está sozinha na tarefa de sofisticar a comida saudável. Na cozinha do Ró, novíssimo restaurante de comida crua comandado pela chef e referência máxima da *raw food* Inês Braconnot, que abrirá na primeira semana de maio, no Jardim Botânico, nada fica acima de 42 graus. No lugar de fogões, desidratadores, sala de fermentação e praça de água. Tudo para transformar vegetais em pratos sofisticados, às vezes morninhos, que nada lembram a dobradinha alface e tomate. Trouxinha de acelga com kinchi, textura de tomates, ceviche de caju, palmito com wasabi e patê de cogumelo estão no cardápio. Entre as bebidas não-alcóolicas, as águas tingidas em sabores como hortelã e até alface.

— Somos mais do que vegetarianos e mais do que veganos. Nós preparamos comida crua refinada. Me dá vontade até de dar outro nome para a cozinha, já que lá não cozinha-se absolutamente nada. Quero mostrar às pessoas que pode ser saboroso comer cru. As possibilidades são infinitas — comenta Inês, sentada em uma das mesas do restaurante projetado por André Piva, que selecionou peças de design e incluiu muito vidro no espaço para ter luz natural durante o dia. O lugar está um luxo.

MENU DEGUSTAÇÃO RAW

A ideia de abrir um restaurante veio de Alexandre Schiavo, que por anos foi presidente da Sony e que há tempos tem a vontade de abrir um negócio no ramo da gastronomia. Já o plano de ser raw nasceu de um encontro por acaso entre eles. Inês começou a contar de suas pesquisas e ele se encantou.

— O Ró é um restaurante contemporâneo de alta gastronomia. Teremos menu degustação, um bar super forte, funcionaremos à noite e montamos ambiente com clima lounge. Surpreendente se tratando de um restaurante de comida crua — adianta ele, que tem como sócio Alexandre Lalas, responsável pela carta de vinhos.

O mesmo conceito de vegetariano, sim, hippie, jamais será experimentado no Teva, que abre mês que vem em Ipanema. A palavra vegetariano, aliás, não é nem mesmo usada lá.

— Será um restaurante de vegetais — define o chef Daniel Biron, formado pela Natural Gourmet Institute, em Nova York, e que tem como sócios os irmãos Daniel e Alexandre Oelsner, do Venga!. — Nosso foco de funcionamento é noturno, com comida elaborada, saborosa e bem apresentada, saindo do lugar-comum das feijoadas vegetarianas com arroz integral e dos bobós de shiitake. O restaurante ficará longe do estereótipo natureba: sem militância pela causa, sem decoração ligada ao zen, ao esoterismo ou ao new age, e muito menos incensos ou ioga.

O projeto é assinado por Chicô Gouvea e a preocupação sócio-ambiental é forte: nada de garrafas PET, as de vidro somente para os vinhos, os tecidos e as madeiras do ambiente serão reciclados, os resíduos orgânicos irão para compostagem e o restante dos descartes será tratado em parceria com a ONG Instituto Lixo Zero.

COMIDA VEGANA E MINDFULNESS

Daniel, apesar de ainda pouco conhecido por aqui, trabalhou em restaurantes como Candle Cafe, Candle 79 e Rouge Tomate, em Nova York; no bistrô vegano Gentle Gourmet Cafe, em Paris, e passou uma temporada no Noma, em Copenhague. Referências destas experiências estarão no Teva.

Pertinho do Ró fica o Quintal Zen, restaurante que já funciona a todo o vapor, tanto na parte da cozinha, quanto no seu espaço de meditação, inaugurado, aliás, pelo monge Segyu Rinpoche, querido dos famosos hollywoodianos. O cardápio é vegano e assinado pela chef Gabriela Monteiro, que prepara duas opções de pratos por dia para o almoço e ainda petisco como os queijos feitos com nozes para lanchinhos. O espaço, que conta com uma horta logo na entrada, móveis coloridos e clima fresco e bem carioca, é sonho antigo da empresária Claudia Fontoura. Ela, que viaja o mundo meditando, virou vegetariana há duas décadas e queria espalhar esse modo de levar a vida.

— Comecei pensando em fazer apenas um espaço para meditação. Depois, vi que seria melhor combinar isto com um restaurante — conta Claudia, que já foi ao Tibete, Sri Lanka, Butão, Tailândia, Islândia, Laos e Camboja para praticar.

O restaurante tem dois andares e terá meditações guiadas em horários marcados, mas deixará o salão aberto para qualquer um que precisar entrar em estado de *mindfulness* durante o dia.

A cena, que já contava com os ótimos Naturalie, de Nathalie Passos, .Org, de Tati Lund, Pomar Orgânico, de Andrea Henrique, e o Prana, do Marcos Freitas, está cada vez mais forte. ●