

La VIE



MECA DO LUXO

Segundo menor país do mundo, Mônaco reúne alguns dos hotéis mais luxuosos do planeta, a maior concentração de restaurantes estrelados do globo e o mais charmoso circuito da Fórmula 1, que acontece no principado neste mês

*Por MARILIA KODIC, DE MÔNACO**

Karl Lagerfeld foi o responsável pela renovação da área externa do Hotel Metropole, no coração do país



A partir do alto: lobby do Hotel Metropole, estação de pães do restaurante Jöel Robuchon e área externa do hotel, projetada por Karl Lagerfeld



Um céu estrelado paira sobre Mônaco o ano inteiro, noite e dia. É que o pequeno principado ao sul da França concentra a maior quantidade de restaurantes com estrelas do renomado Guia Michelin por metro quadrado do planeta: são 16, em apenas 2 km² de extensão (o país é o segundo menor do mundo, atrás apenas do Vaticano). Dois deles encontram-se no mesmo endereço, o Hotel Metropole, sob a chancela de Joël Robuchon – recordista do Michelin, com 31 estrelas, e eleito o “Chef do Século” pelo guia Gault Millau, em 1989.

No restaurante que leva seu nome, entre os dois impressionantes carrinhos – de pães e de sobremesas – que abrem e encerram a experiência, há uma explosão gustativa que culmina implacavelmente no purê de batatas pelo qual o chef se tornou conhecido logo no início da carreira. Se você não acha que um purê de batatas possa ser memorável, acredite, é porque ainda não o provou. Já o Yoshi, sua primeira empreitada na culinária japonesa, serve criações saborosas e impecáveis, num ambiente intimista e moderno.

Robuchon é um terço do ilustre triângulo de aliados que o Metropole incorporou nos últimos anos, ao lado de Karl Lagerfeld e Givenchy. Em 2013, a área externa do hotel foi renovada pelo *kaiser* da moda, que a batizou de “Odyssey” e deu-lhe uma piscina com fundo de luzes de LED e uma instalação de 65 m de comprimento inspirada no clássico *A Odisseia* (daí o nome), de Homero, com imagens de modelos vestidos de togas gravadas em vidro. E, neste mês, o hotel inaugura o aguardado spa assinado pela Givenchy, apenas o terceiro da maison francesa no mundo (os outros dois estão em Fez, no Marrocos, e Chardonne, na Suíça).

Para entender a fartura de luxo e riqueza que hoje constitui Mônaco, basta caminhar alguns minutos desde o hotel até o Cassino de Monte-Carlo, desenhado pelo ilustre arquiteto francês Charles Garnier (mais conhecido pela Ópera de Paris). Em funcionamento há mais de 150 anos, foi construído a pedido do Príncipe Carlos III, da Casa de Grimaldi – linhagem que governa o principado há mais de sete séculos –, com o objetivo de salvar a família real da falência. O lucro gerado foi tão alto que levou a monarquia a abolir os impostos para seus cidadãos – que, até hoje, são proibidos de apostar dinheiro ali. Com a isenção da cobrança, vieram, naturalmente, os milionários – segundo uma pesquisa publicada no início deste ano, cada monegasco tem em média US\$ 1,7 milhão na conta bancária, tornando Mônaco o país com mais milionários *per capita* do mundo.

Mas o paraíso não é só fiscal. Projetado num rochedo sobre as águas do Mediterrâneo, a que se pode chegar de helicóptero (vale não só pelo cenário: a Monacair faz o trajeto desde o aeroporto de Nice em surpreendentes sete minutos), Mônaco oferece vistas deslumbrantes de praticamente todo o seu território. Duas das melhores estão entre as escadas e pontes do Jardin Exotique, que abriga a maior coleção de cactos e suculentas do mundo, e no terraço panorâmico do Museu Oceanográfico de Mônaco, dirigido por anos pelo



Um dos corredores do Hotel Metropole, construído em 1886 em terras antes pertencentes ao papa Leão XVIII



Em sentido horário, a partir do alto: suíte com jacuzzi e vista para o mar, prato do Le Vistamar, do chef Benoît Witz, e lobby desenhado por Gustave Eiffel, todos no Hôtel Hermitage



*A jornalista viajou a convite do Escritório de Turismo de Mônaco

explorador e documentarista francês Jacques Cousteau.

É da natureza do entorno também que vem a inspiração – e os ingredientes – do Elsa, o primeiro restaurante rigorosamente 100% orgânico a ganhar uma estrela Michelin, no início deste ano. Ali, o chef italiano Paolo Sari serve pratos inventivos e rebuscados com ingredientes da região, como o *carpaccio* de camarão de cauda vermelha de San Remo (na costa italiana, a apenas 40 km de distância), acompanhados de vinhos e champagne orgânicos.

Se a vontade, porém, for do *carpaccio* tradicional, vá direto à fonte: Mônaco abriga uma sede do Cipriani, restaurante veneziano que inventou o prato de carne crua em 1950. Ele fica convenientemente a uma curta caminhada da melhor sobremesa do principado (ou, no mínimo, de uma boa chance de ver o beatle Ringo Starr, que tem um apartamento no prédio adjacente): a Maya Sphere, do restaurante oriental Maya Bay. Trata-se de uma concha de chocolate vermelho que, ao entrar em contato com uma calda quente de chocolate, derrete para revelar um interior de framboesa e *praliné* crocante. Espetacular – e deliciosa.

Quando o assunto é a gastronomia monegasca, no entanto, o grande destaque é o constelado Le Louis XV, de Alain Ducasse – o primeiro do mundo a somar 3 estrelas Michelin –, que neste mês completa 30 anos. Ali, a promessa é não apenas de um jantar, mas uma experiência. No salão, onde paira um imenso lustre formado por 800 peças de vidro que iluminam o dourado dos afrescos do teto, tudo evoca o mais alto luxo. O serviço acontece como num balé em que cada passo parece sincronicamente ensaiado, e cada prato deixa a dúvida de ter sido mais deslumbrante à visão ou ao paladar.

O restaurante fica dentro do pomposo Hôtel de Paris, que está em reforma até 2018 – mas há, no entorno, outro hotel que não decepciona nem o mais exigente dos hóspedes: o igualmente icônico Hôtel Hermitage. Com 120 anos, tem decoração opulenta à *la Belle Époque*, incluindo um lobby desenhado por Gustave Eiffel (sim, o mesmo da torre), 278 quartos que contemplam todo o espectro do clássico ao moderno e, claro, um restaurante estrelado, o Le Vistamar, num terraço com vista para o Mediterrâneo.

O hotel oferece também uma passagem subterrânea exclusiva ao Thermes Marins, eleito o melhor spa de hotel da Europa no ano passado. Entre seus mais de 7.000 m² estão uma enorme piscina com água do mar e jatos de massagem e o restaurante saudável Hirondelle, além de diversas salas de tratamento. Uma delas, a de crioterapia, reserva uma câmara a -110°C, na qual uma permanência (árdua!) de três minutos promete benefícios contra *jet-lag*, estresse e distúrbios do sono.

No último fim de semana deste mês, a pompa de Mônaco chega ao ápice com o circuito de Fórmula 1, época em que o diminuto país (que já tem a densidade populacional mais alta do mundo) é tomado por pilotos, supermodelos e astros de cinema que fazem combo com o Festival de Cannes, que ocorre no mesmo período. A oportunidade perfeita para viver intensamente tudo o que o reino encantado tem para oferecer.

FOTOS DIVULGAÇÃO



A partir do alto: Le Louis XV, restaurante com 3 estrelas Michelin, do chef Alain Ducasse, prato 100% orgânico do Elsa e piscina do spa Thermes Marins, com água do mar

