

# OS MELHORES DO

Duas cidades famosas pela gastronomia recheada de carnes – desde miúdos a embutidos – por quem entende do assunto. Como se não bastasse, os dois chefs comem carne,

## LYON

@culina.hortus.restaurant

Em Lyon, na França, Disneylândia da charcutaria, o jovem Adrien Zedda comanda o Culina Hortus, o melhor restaurante sem carne do mundo. Pelo menos é o que diz o *We're Smart® Green Guide 2020*, que o elegeu entre outros 999 restaurantes de 43 países. "Hoje vemos menus vegetarianos por toda parte, cheios de pratos repetitivos dos quais a carne foi simplesmente retirada. Nós rompemos códigos", diz o chef de 26 anos.

A quem interessar possa, Adrien não é vegetariano, não bota a mão na terra e nem cogita renunciar a ovos, queijos, manteiga ou creme de leite. Em compensação, desde 2018, criou um mundo onde tubérculos são cozidos a baixa temperatura, antes de serem laqueados; suas cascas podem dar vida a sucos, chips e caldos profundos; verduras ora passam por fermentações, ora pela grelha, e há legumes e cogumelos assados, tostados e confitados, além dos talos que, em companhia de ervas e flores, tornam-se óleos.

Firme e forte na corrida por uma estrela Michelin, o jovem concentra-se em ceviches, sopas, polentas, géis coloridos, massas artesanais e sobremesas originais, enquanto os restaurateurs Thomas Bouhanich e Maxime Rémond harmonizam seu percurso com um serviço não ostensivo, um ambiente rústico-elegante e uma carta de vinhos meticulosa, marcada por rótulos biodinâmicos e naturais. (Fernanda Meneguetti)



### DO CÉU

Nuvem de amoras e mirtilos com sorvete de queijo fresco e gerânio e mousse de açaí finalizada com telha de biscoitos

FOTOS DIVULGAÇÃO

# MUNDO: SEM CARNE

abrigam dois dos melhores vegetarianos do mundo: um, estrela Michelin e outro, adorado mas o barato deles é outro: romper códigos e ir muito além da quinoa e do avocado

## VIENA

@tian\_restaurant\_wien

É no mínimo inusitado termos menos de dez vegetarianos Michelin no mundo e um deles estar em Viena, tão reconhecida pela ode à carne vermelha. Também surpreende saber que o chef Paul Ivic, do uma estrela Tian, não é vegetariano.

Paul cultiva um mercado de 25 pequenos agricultores, antes inexistente, trocando experimentos para chegar à máxima do sabor e da qualidade: miniabóboras recheadas com caldo de erva-doce, milho e açafrão; tartar de cenoura cozida em cera de abelha, temperado com vinagre de própolis e óleo de calêndula verde; morangos marinados a vácuo em flor de sabugueiro e alcaparras envelhecidas.

Amigos próximos diziam que ele jamais atingiria seus sonhos com uma casa vegetariana, mas o chef não se abalou. "Sempre desejei mostrar como é possível criar uma culinária plant-based de alto nível, distante de pratos entediados como quinoa e avocado. Adoro esses ingredientes, mas a natureza oferece outros tesouros", diz.

É imperdível harmonizar o menu com vinhos da Áustria, Eslovênia e República Checa. Já os não alcóolicos são feitos na casa. É instigante provar o suco feito com fermento de pão de centeio com alfarroba e leite de coco ou a água de bétula com páprica e farro. (Malu Neves)



### ESCULTURA VEGGIE

Panna cotta vegana de coco recheada de pão de ló com pó de ouro asteca e esmalte de manga. Creme de coco, chocolate Zotter ao leite de coco, caramelizado e em chips crocante.

## MAIS VEGETARIANOS PARA VISITAR



### BUENOS AIRES

Sacro: vegano sofisticado e contemporâneo. Imprescindível provar a empanada de carvão ativado, que leva cinzas de casca de coco (por isso sua coloração preta). @sacroresto



### BERLIM

Cookies Cream: uma estrela Michelin, é hipster e estiloso. Os dumplings de parmesão com trufas negras Périgord são o ponto alto. @cookiescreamberlin



### NOVA YORK

Cinnamon Snail: a casa é especializada no vegan porn – hambúrgueres com queijos e molhos escorrendo, donuts bem recheados e tortillas inundadas com chilis. Prove suas receitas veganas criativas e ostras. @cinnamonsnail



### PARIS

Em um antigo açougue fica o Abattoir Végétal – ou Matadouro de Vegetais. Misto de café e bistrô, não abre mão de uma confeitaria gulosa e uma coquetelaria autoral. Os brunches são sucesso. @abattoirvegetal