

Estrelas do quarto à mesa em Paris

Hotéis de luxo investem em alta gastronomia com restaurantes assinados por chefs notáveis em ambiente caprichado

MARI CAMPOS PARIS
Especial para O GLOBO
boaviagem@oglobo.com.br

O ano passado foi excelente para os hotéis de Paris, sobretudo os de luxo, com taxas de ocupação em franca recuperação pós-crise de 2008. Alguns estabelecimentos voltam agora repaginados, numa retomada clara da ideia de mesclar inovação com princípios básicos de qualidade e excelência em padrão de serviço à francesa — e com destaque, claro, para a gastronomia, em restaurantes mais acolhedores e com personalidade. Um chef estrelado pode conquistar, pelo estômago, além de moradores, novos e futuros hóspedes para o hotel.

Hoteleiros que investem neste segmento sustentam que hoje em dia não existem mais restaurantes “de” hotel

e sim restaurantes “em” hotel — com identidade própria e independência. E os que estão localizados em hotéis de luxo se apresentam para o cliente ou hóspede com a chancela de qualidade pelo renome do teto que os abrigam e a promessa de boa comida e ótimo serviço. Em nenhuma cidade isso fica tão óbvio quanto em Paris, uma das grandes capitais gastronômicas do planeta.

No último ano, novos restaurantes dão ainda mais sabor à oferta da cidade. O W Paris inaugurou em março o Coquette, com cardápio que brinca com pratos clássicos. O La Scène conquistou uma estrela Michelin em menos de um ano no renovado Prince de Galles. O Le Lulli, no Grand Hotel du Palais Royal, com ambiente despojado, tem preços convidativos. No Four Seasons, o chef duas estrelas Eric Briffard leva os hóspedes ao mercado antes de preparar o almoço. ●

FOTOS DE MARI CAMPOS



Na lata. Sardinhas no menu de almoço do Marignan

Sobremesa. Torta de chocolate no cardápio do Le Lulli

Chef. Eric Briffard, em ação na cozinha do Le Cinq, do George V

Peixinho. Petits Rougets no cardápio do recém-reformado Prince de Galles

Lagosta. Atração no Coquette, novo restaurante do W Paris





Novas propostas

De ambiente sem frescuras a chinês gourmet

Depois de uma grande reforma que durou dois anos, o Hotel Prince de Galles, da Luxury Collection da Starwood, foi reaberto em maio do ano passado, no chamado “triângulo dourado de Paris” (formado pelas avenidas Champs-Élysées, George V e Montaigne), na Rive Droite. Meses depois, em fevereiro, seu restaurante assinatura, o La Scène, conquistou uma estrela Michelin. A chef executiva do hotel, Stéphanie Le Quellec, estrela em ascensão na culinária francesa aos 32 anos, elaborou uma gama interessante de experiências culinárias no hotel, do café da manhã (€ 48) à excelência à la carte do La Scène.

— Quero desmitificar a alta gastronomia, tornando-a mais acolhedora e menos intimidante, mas sem que per-



FABRICE RAMBERT/DIVULGAÇÃO

ca sua elegância — diz.

Essa parece ser a linha seguida pela maioria. Também inaugurado ano passado, em junho, o Grand Hotel du Palais Royal, ao lado do Louvre e anexo ao Palais Royal, tem

chancela de Pierre-Yves Rochon no toque contemporâneo da decoração do palácio. Tão discreto quanto os quartos e ambientes comuns do hotel, seu restaurante Le Luli tem encantado moradores

Shang Palace.

Decoração pomposa no Shangri-la, de cozinha chinesa gourmet

e turistas em menos de um ano de operação. Com entrada independente ao hotel e ambiente absolutamente sem frescuras (o próprio staff é jovem e acolhedor no atendimento, sem deixar de ser impecável), parece mais uma extensão do belo jardim de inverno anexo — inclusive nos detalhes verdes aqui e ali. Comandado pelo jovem chef Jean-Yves Bournot, tem cozinha tipicamente francesa com toque gourmet e cativa também pelo preço: o menu de almoço executivo durante a semana tem opções diferentes de entrada, prato principal e sobremesa para serem combinadas por preços de € 35 a € 42, com amuse bouche incluído — as vieiras e a torta de chocolate são imperdíveis. O Champagne Bar comandado por Yohann Andrez ao lado serve seus pra-

RECORDAÇÕES PARA TODA A VIDA



Até 25% de desconto em Miami e Fort Lauderdale!

Hotéis/Atrações
Restaurantes

Até
25%
de desconto

Hertz

Carro Econômico
\$105^{USD}
Por Semana
Código LS1

Hotéis, Atrações e Restaurantes

Até 25% de desconto em Miami e Fort Lauderdale.

Locações Hertz

Oferta especial: Peça as tarifas LS1 ou LS2 para aluguéis semanais. Econômico \$105 (\$135 com LDW); Compacto \$115 (\$145 com LDW); Médio \$119 (\$149 com LDW); Grande \$159 (\$189 com LDW); Minivan/4x4 \$199 (\$229 com LDW).

Visite www.RecordacoesFLA.com para detalhes.

Central de Reservas Hertz

11 2246 4300

0800 701 7300

www.hertz.com.br

greater FORT LAUDERDALE
HELLO SUNNY
sunny.org

MIAMI
MIAMIANDBEACHES.COM

Hertz

Hertz: Use o código LS1 para tarifas sem proteções; código LS2 para tarifas com proteção LDW. Visite hertz.com.br para ver os descontos nas tarifas diárias. Alguns descontos estão disponíveis mediante solicitação. Tarifas em USD, incluem KM livre e são válidas nas lojas participantes na Flórida. Impostos, sobretaxas, taxas de recuperação e serviços adicionais, como reabastecimento de combustível, são adicionais. **As tarifas indicadas estão sujeitas a mudanças sem prévio aviso.** As reservas deve ser realizadas com no mínimo 24 horas de antecedência do Brasil. Oferta válida para locações com retirada até 30/SET/2014 (exceto períodos de exclusão, incl. 1/JUL a 15/AGO/2014). Visite miamiandbeaches.com, sunny.org e hertz.com.br para obter mais informações. © Reg. U.S. Pat. Off. e protegida pelas leis internacionais de marcas e registros © 2014 Hertz System, Inc. Todos os direitos reservados.



Le Lullu.
Ambiente descontraído e preço convidativo no restaurante do Palais Royal

Marignan.
Steak tartare feito por chef português

tos de maneira ainda mais informal e descontraída.

O Hotel Marignan, na rua homônima do “triângulo de ouro”, também reabriu as portas depois de uma total remodelação. O designer Pierre Yovanovitch criou um ambiente moderno no lobby e no bar e trouxe mais informalidade para o novo restaurante, de poucas paredes, ao lado da recepção. Mas é o chef Filipe da Assunção (que

ostenta o título de “Meilleur Ouvrier de France”), com pratos criativos nas misturas e na apresentação, mas essencialmente franceses (do steak tartare, a € 28, ao café gourmand), quem garante a cara jovem e convidativa do local. O restaurante é boa opção para almoço em um dia de compras na Champs-Élysées e arredores.

Inaugurado no fim de 2010 na antiga mansão do sobrinho-neto de Napoleão Bonaparte, o hotel Shangri-La Paris tem decoração pomposa e vibe contemporânea nos restaurantes, numa mistura que tem dado certo. O francês L’Abeille, do chef Philippe Labbé (natural de Champagne e já com um histórico de estrelas Michelin no seu currículo), recebeu duas estrelas Michelin pouco tempo após a abertura com pratos que mudam a cada estação, como a lagosta azul (€ 138),

acompanhados de trufas negras ou pistache. A iniciativa mais ousada do hotel foi igualmente premiada: o primeiro restaurante gourmet de cozinha chinesa de Paris, o Shang Palace, a cargo do chef chinês Frank Xu, também recebeu sua estrela Michelin. No cardápio além do pato laqueado de Pequim, há pratos que propõem uma releitura dos pratos chineses mais clássicos. O menu de sete passos sai a € 98.

Serviço

La Scène: 33 Avenue Georges V. No Hotel Prince de Galles. la-scene-restaurant.com

Le Lullu: 4 Rue de Valois. grandhoteldupalaisroyal.com

Marignan: 12 Rue de Marignan. hotelmarniganelyseeparis.com

L’Abeille e Shang Palace: 10 Avenue d’Iená. shangri-la.com

Quem precisa de incentivo pra viajar? Escolha um destino e seja feliz.

10X
Cheque ou Cartão

EUROPA PARA JOVENS	AMÉRICA DO SUL	EUROPA
<p>Hard Rock Europa para Jovens</p> <p>Saída 22 Junho 2014</p> <p>12 dias / 10 noites Café da manhã diário e 3 refeições! Vista panorâmica das cidades. Incluindo Disneyland Paris! Acompanhante Newit desde o Brasil! Consulte-nos PVC, obrigatório para menores de idade. Seguro saúde / bagagem. Visitando: Paris, Londres, Bruges, Amsterdam e Lisboa.</p> <p>TAP TAPPORUGAL</p> <p>A partir de R\$ 12.229,20 + taxas (DBL) Ou entrada R\$ 2.659,14 + 9x de R\$ 1.381,84 Base a vista US\$5.160,00 + taxas (DBL)</p>	<p>Lima, Cuzco e Machu Picchu</p> <p>Saídas até 30 Junho 2014</p> <p>8 dias / 7 noites Tkt aereo, hotéis categoria turística com café da manhã, traslados, city tour e 1 refeição. Visitando: Lima, Cuzco, Machu Picchu e Aguas Calientes.</p> <p>A partir de R\$ 4.263,63 + taxas (DBL) Ou entrada de R\$ 852,72 + 9x de R\$ 378,98 Base US\$1.799,00 + taxas (DBL)</p>	<p>Irlanda e Inglaterra</p> <p>Saídas até 12 Junho 2014</p> <p>12 dias / 9 noites Tkt aereo, hotéis categoria turística superior, café da manhã, 8 refeições e traslados. Visitando: Dublin, Condado de Kerry, Galway, Londonderry, Belfast e Londres.</p> <p>A partir de R\$ 7.908,69 + taxas (DBL) Ou entrada de R\$ 1.581,73 + 9x de R\$ 702,99 Base US\$3.337,00 + taxas (DBL)</p>
CALIFORNIA PARA JOVENS	CANADÁ	ÁFRICA
<p>California Teen</p> <p>Saída 18 Junho 2014</p> <p>12 dias / 9 noites Hospedagem em hotéis categoria primeira classe e turística superior, traslados de chegada e saída, café da manhã diário e 2 refeições! Inclui dois tours de compras! Acompanhante Newit desde o Brasil, Ingresso para Disneyland Park, Disney California Adventure, Universal, Six Flags e visita ao Zoo de San Diego. Inclui seguro saúde/bagagem. Visitando: San Francisco, Monterey, Carmel, Santa Maria, Malibu, Santa Monica, Los Angeles e San Diego.</p> <p>A partir de R\$ 11.559,02 + taxas (QDP) Ou entrada R\$ 2.391,80 + 9x de R\$ 1.063,02 Base a vista US\$4.799,00 + taxas (QDP)</p>	<p>Canadá Club Light</p> <p>Saídas até 17 Junho 2014</p> <p>10 dias / 7 noites Tkt aereo, hotéis categoria turística com café da manhã, traslados e seguro saúde. Visitando: Toronto, Niagara Falls, Mil ilhas, Ottawa, Quebec e Montreal.</p> <p>A partir de R\$ 5.714,07 + taxas (QDP) Ou entrada R\$ 1.142,01 + 9x de R\$ 507,91 Base US\$2.441,00 + taxas (QDP)</p>	<p>África do Sul</p> <p>Saídas até 12 Junho 2014</p> <p>12 dias / 9 noites Tkt aereo, hotéis categoria turística superior, café da manhã, 2 refeições e traslados. Visitando: Johannesburg, Kruger Park e Cidade do Cabo.</p> <p>A partir de R\$ 8.470,38 + taxas (DBL) Ou entrada de R\$ 1.694,07 + 9x de R\$ 752,92 Base US\$3.574,00 + taxas (DBL)</p>

Valores calculados com base no câmbio do dia 28/4 (US\$1 = R\$2,37 e E\$1 = R\$ 3,23), sujeitos a variação do câmbio na data do dia do pagamento. Preços, datas de saídas e condições de pagamentos sujeitos a reajustes e alterações sem aviso prévio e lugares sujeitos a disponibilidade. Ofertas válidas para compras na data desta publicação e não incluem taxas e serviços. Preços por pessoa na acomodação especificada. Legenda de acomodação: DBL = Duplo / TPL = Triplo / QDP = Quadruplo

Twitter
@newitclub

Facebook
facebook.com/newitclub

Consulte seu agente de viagem ou ligue
3077-0200 / 3852-0200
www.newit.com.br

NEWIT
PROFISSIONAIS EM VIAGENS