

Chiquérrimo, chiquíssimo



A VENDEDORA AJEITA OS CRISTAIS EM UMA DAS MAIS SOFISTICADAS LOJAS DE BRASÍLIA: COISAS QUE NEM SE VIU EM NOVA YORK

Grifes internacionais, cozinha sofisticada, bijuterias para exportação. Aqui tem do bom e do melhor

ROSANE TORRES

DA EQUIPE DO CORREIO

Consta nos manuais de etiqueta que ser chique é não ser previsível nem esnobe. É, principalmente, ter estilo, muito estilo, o que significa assumir a própria singularidade. Desse ponto de vista, pode-se dizer que Brasília é uma cidade chique, muito chique.

Quem participou das tardes dançantes do Hotel Nacional nos anos 60, frequentou as únicas boutiques aqui existentes, Magrife, na W-3, e a Lara Boutique. Quem almoçou aos domingos no Pigale, uma das poucas opções de restaurantes de tempos atrás, garante: "A cidade se sofisticou. Hoje, nós temos tudo aqui. Brasília oferece profissionais e instalações que não encontro em outros lugares do mundo", afirma Ana Maria Gontijo, socialite e pioneira.

A cidade simples, dos pratos de maionese e da torta de moça, há muito não existe mais. O cardápio é outro: vitelo branco. Um novilho que só se alimenta de leite sem gordura resulta num vitelo que pode ser comparado a uma mousse. Derrete na boca. Faca, dispensável. Depois de preparada, a carne recebe o aconchego de uma camada de musseline

de cará. Um purê que tem a textura de uma seda.

A receita não está em nenhum livro de culinária francesa e muito menos foi criada por um jovem *restaurateur* europeu. O prato está no cardápio do I Maestri, restaurante brasileiro, e foi elaborado por Rodrigo Sanchez, chefe de cozinha aqui, que prepara suas receitas de inspiração francesa, italiana e espanhola com pimenta espelette vinda do país basco, sal guerande, 100 reais o quilo, e estigma de açafraão que ele compra por 1,5 mil dólares o quilo. Uma refeição com couvert, entrada, prato principal e um vinho não fica por menos de R\$ 125.

Aqui, os sedentos por novidades do exclusivo mundo dos chiques têm fartas possibilidades de escolha. É tanto que ficou fora de moda dizer: "Comprei este casaco em Paris" ou "preciso ir a Nova York cortar e pintar meus cabelos", declarações chiquíssimas em tempos nem tão remotos. Marina Slavieiro, empresária e socialite, gostaria de levar seu cabeleireiro (de Brasília) na mala. "Igual a Ricardo Maia, nem no melhor salão de Paris eu encontrei", afirma a empresária. Para Ana Maria Gontijo, que viaja pelo menos duas vezes por ano para o exterior, Luís Carlos é o melhor no ofício de maquiagem. "A maquiagem dele

nos rejuvenesce. Nunca vi nada igual", diz Ana.

Aqui, é possível encontrar requinte em lugares imprevisíveis. Atrás de uma porta de ferro monástica, no térreo do Kubitschek Plaza, a *designer* brasileira Carla Amorim recebe seus clientes com o champanhe Cristal, um dos melhores do mundo. Serve chás ingleses em xícara de porcelana Noritake, também uma das mais requintadas do planeta. O chá é adoçado com minúsculas cápsulas dispostas numa concha de prata acompanhada de uma minipinça também de prata. Tudo de prata.

Carla Amorim é um capítulo à parte na enciclopédia dos chiques brasileiros. A *designer* recebeu elogios da irreverente estilista inglesa Vivienne Westwood. "Ela é muito *stylish*", disse. No exterior, sua profissional de relações públicas é a mesma de Estella McCartney e de Nina Ricci. Na caixa de jóias da milionária Ivana Trump há brincos de Carla Amorim misturados às peças mais caras do mundo da socialite.

O luxo da cidade é discreto. Nada de holofotes e decorações suntuosas. No final de uma rua no Lago Sul, uma casa de fachada de vidro, vitrine com lustres indianos, louças francesas e móveis do século passado vende roupas que também estão nas

vitruines do circuito internacional. Sob um clima *clean*, tacos de madeira e paredes brancas, a Casa Magrella oferece as grifes mais badaladas de Brasília. Nas araras, estilistas brasileiros se juntam a profissionais franceses e italianos. "Aqui, podemos comprar Christian Dior, Dolce & Gabbana, Giorgio Armani", diz Ana Cristina Kubitschek, que, há algum tempo, comprou uma peça de Dior na Magrella. Roupas que, à época, nem havia chegado ao showroom da grife em Nova York. "Estamos exportando novidade", conta.

Oito metros de portas venezianas, em madeira, escondem o Zuu, restaurante que este mês estampou três páginas na *Casa Vogue*, revista referência de decoração. Lá, sentado em cadeiras de couro e ao lado de uma lareira de vidro, se come um matrame que fica na grelha por 24 horas, em uma churrasqueira de inox. Não só a comida, mas o pé direito alto, as paredes de cimento aparente e o mobiliário italiano do lugar encantaram o *designer* e arquiteto mais conhecido do país. "Não imaginava que aqui tinha um lugar assim" declarou Sig Bergamini. Ana Maria Gontijo, cliente do Zuu, compara o lugar a um restaurante francês projetado pelo renomado arquiteto Felipe Starck.