

VIAGEM

LUXO NA NEVE

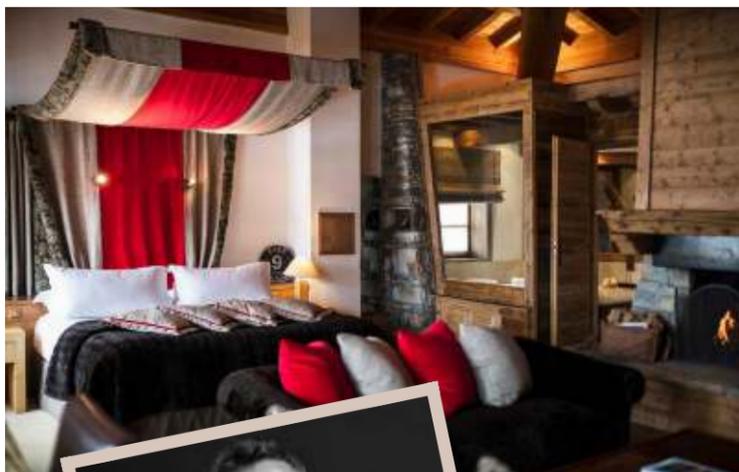
COM ALTA GASTRONOMIA, HOTÉIS BOUTIQUE E ESPORTES DE AVENTURA, AS CHARMOSAS VILAS VIZINHAS DE VAL D'ISÈRE E TIGNES, NOS ALPES FRANCESES, SÃO O DESTINO PERFEITO PARA AS FÉRIAS DE INVERNO DE QUEM CURTE UM 'APRÈS-SKI'

Por LÍVIA BREVES



ROMAIN RICARD (REFUGE DE SOLAISE)
E SNOWLINE (BENOIT VIDAL)

Em Val d'Isère:
aqui, uma entrada
do chef estrelado
Benoit Vidal, que
comanda duas
casas por lá;
ao lado, o hotel
Refuge de Solaise



O encantamento começa ainda no carro, quando o clima urbano fica longe e as montanhas parecem cada vez mais próximas. O caminho para as vilas de Tignes e Val d'Isère já é uma provinha do que está por vir. A cada curva um novo cenário com montanhas cobertas de gelo (de novembro a abril), lagos que refletem a paisagem e ainda alguns parapentes coloridos sobrevoando o céu. Impossível não se encantar logo de cara. Vamos começar o passeio por Val d'Isère, a charmosa vila que consegue juntar turismo de luxo off-esqui e ainda picos concorridos do esporte. Junto com Tignes, são 300 quilômetros de pistas, suficientes para sediar competições mundiais, como os Jogos Olímpicos de Inverno de 1992 e o Campeonato Mundial de esqui alpino de 2009. Para quem é iniciante, há ainda pistas fáceis, lindas, ladeadas por árvores e pinheiros.

Em Val d'Isère, as construções seguem o mesmo padrão, com paredes de pedra e estrutura em madeira. A cidade foi crescendo ao redor de uma igreja barroca do século XVII e mantendo a mesma estética, uma preocupação da associação de moradores, que é atenta a isso e consegue preservar a pequena cidade na lista de estação mais linda da região. Há hotéis, shoppings e restaurantes por trás das fachadas idênticas e que ficam ainda mais charmosas quando são salpicadas com neve. Charme não falta nesse que é o vilarejo mais alto da Europa: são 1.850 metros de altitude. "Por aqui, temos o hotel Refuge de Solaise, o mais alto da França, localizado a 2.551 metros de altitude", avisa Chloé Harle, que trabalha com o turismo local. "Os europeus e os americanos sempre foram os principais viajantes. Mas os brasileiros começaram

a vir, principalmente pelas atrações *apres-ski*, os hotéis de luxo e a gastronomia sofisticada."

De fato, tem muita coisa para fazer quando não se está com os esquis nos pés: hotéis como o mencionado Le Refuge de Solaise (lerefuge-valdisere.com), com diárias a partir de R\$ 2.400 e suítes com vistas deslumbrantes, spa com piscinas coladas no gelo e o restaurante Gigi, que serve uma ótima gastronomia milanesa com um visual absurdo das pistas de nível *hard*, além da cidade e do

TIGNES E VAL D'ISÈRE TÊM 300 KM DE PISTAS DE ESQUI E PROGRAMAÇÃO DE LUXO PARA ANTES E DEPOIS DA PRÁTICA



lago Tignes ao fundo. O hotel Les Barmes de L'ours (hotellesbarmes.com), com diárias a partir de R\$ 3.100, é uma das melhores opções de hospedagem de luxo, com suítes espaçosas com vista para as pistas, galeria de arte, spa da francesa Sisley e gastronomia impecável nos três restaurantes, todos comandados pelo chef Antoine Gras. O Table de l'Ours, vale avisar, é o mais chique e laureado com uma estrela Michelin. Fica difícil ter vontade de sair do hotel e encarar os graus negativos.

O chef mais estrelado da vila é o francês Benoît Vidal, que adora o Brasil (principalmente Salvador e sua comida de rua). Ele comanda dois restaurantes, lado a lado, em um acolhedor chalé com paredes envidraçadas que dão para a montanha branca com esquiadores coloridos descendo. Com duas estrelas Michelin está a Maison Benoît Vidal, programa indispensável para quem visita Val d'Isère. Por lá, preparam-se pratos com ingredientes locais, como escargot de Savoy com milho e bacon de Vallée d'Aoste; truta de Savoy grelhada na brasa com beterraba; e pato com cacau e abóbora. Os menus são fechados e começam em 110 euros. Ao lado, está o Côte Bistrô, mais descontraído, com cardápio do dia anotado no quadro negro e igualmente delicioso. O menu começa em 39 euros e, acredite, é digno de estrela também. "Gosto de juntar *terroir* e tradição na minha cozinha", conta Vidal, que diz guardar em sua memória gastronômica afetiva o ovo com azedinha preparado pela avó. "Essa seria a minha madeleine de Proust." ▶

ANDY PARANT (ICE FLOATING) E DIVULGAÇÕES



No alto, suite do hotel Les Barmes de L'ours; acima e ao lado, o chef Benoît Vidal e um dos pratos servidos na sua maison, a mais estrelada de Val d'Isère. Abaixo, a cidade toda com a mesma estética da igreja barroca do século XVII



No alto, o fim do inverno em Tignes, com os últimos picos gelados. Ao lado, a sala de estar do Diamond Rock; acima, um prato de crus servido no restaurante. Abaixo, o mergulho no lago congelado





Em Annecy, vale a pena bater perna pela "cidade velha", cheia de canais, construções antigas, pontes e lojas fofas; visitar a fromagerie Pierre Gay, uma boutique de queijos espetacular; e hospedagem no Le Trésoms, à beira do lago, e ainda jantar em seu restaurante, o estrelado La Rotonde



A uma montanha de distância de Val d'Isère e menos de meia hora de carro, Tignes é um destino que por muito tempo era procurado apenas por franceses que mandam bem no esqui e no *snowboard*. Agora, a cidade está ampliando seu rol de turistas e recebendo pessoas de todo o mundo, principalmente as que gostam de esportes radicais. No embalo, abrem hotéis focados no luxo e na gastronomia. O Diamond Rock (diamond-rock.fr), com diárias a partir de R\$ 2.300, acaba de inaugurar e traz o conceito de "refúgio na montanha", com uma decoração extremamente acolhedora assinada por Reyhana Tamboura. O espaço foi pensado para receber pessoas que visitam a cidade e buscam algo além do esqui. O Spa Pure Altitude oferece tratamentos com produtos feitos com seiva de

plantas dos Alpes, muito boas para tratar a pele. O hotel tem dois restaurantes, o Le Cimes, que foca nos sabores da montanha, e o bar Panoramic, mais descontraído e concorrido no fim da tarde.

Outro restaurante que vem badalando a vila é o colombiano Bazurto (bazurtorestaurant.com), do chef Juan Arbelaez, que tem uma casa também em Paris. A ideia é levar a animação e o colorido latino para a neve. A proposta é um *après-ski* animado, com muito drinque, comidinhas para compartilhar e música. Tem ceviche de truta marinada com beterraba, risoto de crozets (uma massa quadradinha típica da Savóia) com leite de coco, arepas grelhadas com trufas. "Uma cozinha terra-mar iluminada pelo fogo da lenha que vai vem com drinques explosivos e bem latinos", explica.

Tignes ainda tem uma variedade de programas na neve.



Trilhas, mergulhos em lagos congelados (a sensação é terapêutica), passeios de cavalo, tirolesas, sem falar nas pistas de todos os níveis. Comer clássicos como raclette e fondue, tomar uma cerveja em algum dos animados bares e almoçar no Le Panoramic, restaurante que fica a mais de três mil metros de altitude, logo na saída de um dos teleféricos que leva ao pico mais alto da região, são programas indispensáveis. Quando não há neve, o lago descongela e os campos ficam floridos, deixando a cidade igualmente bonita e cheia de turistas.

Antes e depois de mergulhar na neve, há ótimas cidades para recarregar as energias. Chegar nos Alpes via Lyon é a maneira mais clássica. A cidade, famosa por sua gastronomia e onde o chef Paul Bocuse (1926-2018) fez história, é uma ótima porta de entrada. Pudera, além de ótimos hotéis (o Hôtel Le Royal Lyon, com diárias a partir de R\$ 1.000, é um dos melhores), há diversos restaurantes, como o La Mère Brazier, Takao Takano e o próprio restaurante Paul Bocuse, todos duas estrelas. Para além desse lado mais sofisticado da cidade, há opções mais descontraídas. As feiras de rua com produtos locais são de babar, assim como o mercado Paul Bocuse, que tem uma infinidade de embutidos, queijos, doces, ostras e que tais para levar ou aproveitar ali mesmo. A agenda de museus, como o novo Museu des Confluences, passeios nos parques e à beira rio, não deixa a dever a lugares como Paris.

Outra opção é passar por Annecy, uma cidade linda, que fica à beira de um lago e ainda é cheia de canais, como Veneza. Pertinho de Genebra (voltar pela Suíça é uma boa opção), sua "cidade velha" é uma graça, com ruelas de pedra, castelos, lojas charmosas e gostosas, como a fromagerie Pierre Gay, uma boutique de queijos que merece alguma longa parada no roteiro. Um hotel clássico e gostoso é o Trésoms, com diárias a partir de R\$ 700, à beira do lago Annecy. Ali fica o restaurante La Rotonde (uma estrela Michelin), comandado pelo chef Eric Prowalski, e que serve um cardápio criativo, com sabores do lago, e apresentações surpreendentes.

Anote aí e que já, já, tem mais uma estação gelada. ❄️

Livia Breves viajou a convite do turismo de Auvergne-Rhône-Alpes

PARA CHEGAR E SAIR, UMA DICA É PASSAR PELAS CIDADES DE LYON E ANECCY, LINDAS E COM ÓTIMAS OPÇÕES DE HOSPEDAGEM E GASTRONOMIA

SHUTTERSTOCK/EDIVULGAÇÕES



A partir do alto: fachada do hotel Le Royal Lyon, que fica ao lado de uma escola de Paul Bocuse; prato da La Mère Brazier, duas estrelas Michelin; Mercado Paul Bocuse e seus produtos locais frescos; rios que cortam a cidade

