



📍 José Barki

un **placer** que va de boca en boca

a real pleasure by word of mouth | *um prazer que vai de boca em boca*

Pocas veces nos ha sucedido de llegar a un restaurante del que sólo conocemos su buena fama, pero que no tiene un solo cartel o marquesina que lo haga visible desde la calle; ni siquiera una dirección exacta para tocar el timbre. Su menú es exótico y personalizado, como si el chef nos hubiese estado esperando y el *sommelier* supiera qué Malbec nos apasiona. Estamos en presencia de un nuevo fenómeno de la gastronomía a nivel mundial: se trata de los nuevos “restaurantes secretos” o “efímeros”, espacios íntimos y reservados que se conocen sólo por el boca a boca –también vía

Not too often do we go to a restaurant that we got to know through the recommendation of an acquaintance, which does not have a single sign or canopy to make it visible from the street; sometimes there is not even an exact address to ring the bell. The choice of meals is both exotic and customized, as if the chef had been waiting for us, and the *sommelier*

Pocas vezes acontece de iermos a um restaurante que só conhecemos por sua boa fama, mas que não possui nenhuma placa ou marquise que o torne visível da rua; nem sequer um endereço exato para tocar a campainha. Seu cardápio é exótico e personalizado, como se o chef tivesse estado nos esperando e o *sommelier* soubesse qual o Malbec que adoramos.

Twitter o Facebook– y celebran el hedonismo a través del *slow food* y el buen comer.

“Lo bueno, si breve, dos veces bueno”, dice el lema. Y ésa también podría ser la frase de cabecera de los restaurantes efímeros, que suelen funcionar esporádicamente –quizás una sola vez por semana– y no pueden asegurar su continuidad a lo largo de los años porque se mudan o, simplemente, desaparecen.

Estos establecimientos se encuentran en lugares no convencionales: garajes, carpas de circo, viviendas abandonadas o el improvisado living de un apartamento. Como el Mrs. Marmite Lover, en Londres, una enorme casa que se define como “el antirrestaurante”. En este sitio se realizan comidas para unas 30 personas; los platos van llegando uno tras otro –en la procesión que se da por llamar “menú paso a paso”–, sin solución de continuidad: salmón irlandés, arepas de Colombia, huevos rellenos de España y los mejores vinos del mundo. ▶

knew exactly which our favorite Malbec is. This is a new and global gastronomy craze: the opening of “secret restaurants” or “ephemeral restaurants”. These are intimate and private places that are only known by word of mouth, via Twitter or Facebook, and which live up to the *slow food* ideal. A place to enjoy the art of good eating. A famous writer once said: “Good things, when short, are twice as good”. And this could certainly apply to ephemeral restaurants, which usually open sporadically –sometimes only one day a week–, and which are not always open for many years because they move to another spot or simply close their ▶

Estamos na presença de um novo fenômeno da gastronomia mundial: são os novos “restaurantes secretos” ou “efêmeros”, lugares íntimos e reservados que se tornam conhecidos só pela publicidade boca a boca - também via Twitter ou Facebook-, e celebram o hedonismo através do slow food e da boa mesa.

“O que é bom, se for breve, é duas vezes bom”, dizem. E essa também poderia ser a o lema dos restaurantes efêmeros, que costumam funcionar esporadicamente - talvez só uma vez por semana - e não podem garantir sua continuidade ao longo dos anos, porque se mudam ou, simplesmente, desaparecem. ▶

Estamos en presencia de un nuevo fenómeno de la gastronomía mundial: los nuevos "restaurantes secretos" o "efímeros".

This is a new and global gastronomy craze: the opening of "secret restaurants" or "ephemeral restaurants".

Estamos na presença de um novo fenômeno da gastronomia mundial: são os novos "restaurantes secretos" ou "efêmeros".

doors and disappear.

These restaurants open in non-conventional locations that go from garages and circus tents, to abandoned houses or even the improvised living room of an apartment. A great example is, "Mrs. Marmite Lover" in London, a large house that defines itself as the "anti-restaurant". This restaurant usually serves 30 guests and dishes come to the table one after the other, in an endless procession known as "course by course menu" which does not have a precise order: Irish salmon, Colombian cornmeal rolls, Spanish stuffed eggs, and the best wines in the world.

"Mrs. Marmite Lover" is just

Estes estabelecimentos se encontram em lugares pouco convencionais: garagens, tendas de circo, casas abandonadas ou na sala improvisada de um apartamento. Como o Mrs. Marmite Lover, em Londres, uma enorme casa que se define como o "anti-restaurant". Nesse lugar se realizam jantares para umas 30 pessoas; os pratos vão chegando um atrás do outro -na procissão que alguns chamam de "menu passo a passo"-, sem ordem de continuidade: salmão irlandês, broas da Colômbia, ovos recheados da Espanha e os melhores vinhos do mundo.

Mrs. Marmite Lover é só um exemplo dos restaurantes secretos em Londres, visto que também existem



Caracoles para Da Vinci

Mrs. Marmite Lover es sólo un ejemplo de los restaurantes secretos en Londres, ya que también existen otros como el Green Onion Supper Club, un emprendimiento de dos buenos amigos que cocinan en su hogar; o el Hidden Tea Room, un salón oculto que recibe a sus comensales sólo para la hora del té.

A veces, estos boliches ni siquiera están dos veces en el mismo lugar. Es el caso del Rambling Restaurant, que se muda todas las semanas y funciona tanto en un estacionamiento abandonado como en una coqueta carpa montada para la ocasión, en un ignoto descampado de las afueras de Londres.

De San Francisco a Buenos Aires

El fenómeno de los restaurantes efímeros no sólo ha copado Londres sino que se repite con éxito en distintas ciudades del planeta. En San Francisco, por ejemplo, un grupo de chefs formó una suerte de logia secreta llamada Subculture Dining Experience para cocinar ►

one of the many secret or underground restaurants in London, but we should also mention the "Green Onion Supper Club", a venture started by two good friends cooking in their own house, or the "Hidden Tea Room", a concealed shop that only receives guest at tea time. Sometimes, these restaurants do not open twice in the same place. Such is the case of the "Rambling Restaurant", which moves every week and has opened both in an abandoned parking lot and in a sweet tent especially raised for the occasion in a secluded area of open land, right in the outskirts of London. ►

outros como o Green Onion Supper Club, um empreendimento de dois bons amigos que cozinham em sua própria casa; ou o Hidden Tea Room, um salão oculto que recebe seus fregueses só para a hora do chá. Às vezes, nem sequer funcionam duas vezes no mesmo lugar. É o caso do Rambling Restaurant, que se muda todas as semanas e funciona tanto num estacionamento abandonado quanto numa elegante tenda montada para a ocasião, em um ignoto descampado dos arredores de Londres.

De São Francisco a Buenos Aires

O fenômeno dos restaurantes efêmeros não só conquistou ►



La Cocina Discreta



La Cocina Discreta



Casa Salt Shaker



El Almacén Secreto

Se trata de espacios íntimos y reservados que se conocen sólo por el boca a boca y celebran el buen comer.

These are intimate and private places that are only known by word of mouth; a place to enjoy the art of good eating.

São lugares íntimos e reservados que se tornam conhecidos só pela publicidade boca a boca, e celebram a boa mesa.

en sitios increíblemente raros, como una playa, un bote o el acoplado de un camión.

Los comedores secretos también llegaron a Sudamérica. Es el caso de The Pale Blue Door, un "restaurante vagabundo" que nació en 2008 en Londres en la casa del brillante diseñador británico Tony Hornecker y luego abrió sus puertas en Santiago, Chile, y Buenos Aires, más precisamente en San Telmo.

En Buenos Aires, los restaurantes secretos están haciendo furor. Uno de los pioneros en la materia fue Casa Félix, en Chacarita, que sirve un menú de cinco pasos, con sabores exóticos, especias, aromas y productos orgánicos de la zona. Otros que marcaron tendencia fueron Casa SaltShaker, en Barrio Norte, que funciona en el living de un departamento, y El almacén secreto, en Villa Crespo.

Así, de boca en boca, pero también a través de las redes sociales, los restaurantes efímeros o pop up (porque aparecen y desaparecen) son la última tendencia en gastronomía. ¡Es hora de dejar los prejuicios de lado y descubrirla! 🦋

From San Francisco to Buenos Aires

The phenomenon of secret restaurants has not only invaded London, but it has also successfully replicated in different cities around the globe. In San Francisco, for example, a group of chefs created a sort of secret logia called "Subculture Dining Experience", and they cook in the most incredibly weird places, such as a beach, a boat or the trailer of a truck.

Supper Clubs have also made it to South America. This is the case of "The Pale Blue Door", a nomad restaurant born in London in 2008, in the house of the acclaimed British designer Tony Hornecker. The restaurant then opened in Santiago de Chile and in Buenos Aires, in the

Londres, mas também se repete com sucesso em diferentes cidades do planeta. Em São Francisco, por exemplo, um grupo de chefes de cozinha formou um tipo de assembleia secreta chamada Subculture Dining Experience para cozinhar em lugares incrivelmente raros, como uma praia, um barco ou o baú de um caminhão.

Os restaurantes secretos também chegaram à América do Sul. É o caso de The Pale Blue Door, um "restaurante vagabundo" que nasceu em 2008, em Londres, na casa do brilhante designer britânico Tony Hornecker, e que, depois, abriu suas portas em Santiago do Chile e Buenos Aires, mais precisamente no bairro de San Telmo.

neighborhood of San Telmo.

In Buenos Aires, secret restaurants are the latest vogue. Casa Félix, located in Chacarita was a pioneer. They offer a five course meal with exotic flavors, spices, and organic products from the region. Some of the first to set this trend were Casa Salt Shaker, located in the living room of an apartment in Barrio Norte, and, El Almacén Secreto, located in Villa Crespo.

This way, by word of mouth, and with a bit of help from social networks, secret restaurants or pop-up restaurants (which appear and disappear) are the latest fad in gastronomy. It is time to leave our prejudice aside and enjoy this trend! 🦋

Em Buenos Aires, os restaurantes secretos estão causando delírio. Um dos pioneiros na matéria foi Casa Félix, em Chacarita, que serve um cardápio em cinco passos, com sabores exóticos, temperos, aromas e produtos orgânicos da região. Outros que marcaram tendência foram Casa Salt Shaker, no Bairro Norte, que funciona na sala de um apartamento, e El Almacén Secreto, em Villa Crespo.

Assim, de boca em boca, mas também através de redes sociais, os restaurantes efêmeros ou pop up (porque aparecem e desaparecem) são a última tendência em gastronomia. Está na hora de deixar de lado os preconceitos e descobri-los! 🦋

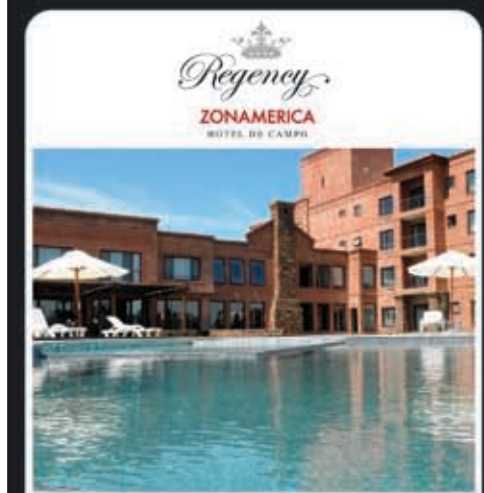
Hoteles que nacieron inspirándose en sus necesidades y deseos.



Fco. Solano García 2473 casi Ellauri
CP 11300 | Montevideo, Uruguay
Tel. (598) 2 710 4444* - info@regencygolf.com.uy



Gabriel Otero 6428
Montevideo, Uruguay
Tel. (598) 2 600 1383 - regency@adinet.com.uy



Ruta 8 - Kmt. 17 - Jacksonville
CP 12200 | Montevideo, Uruguay
Tel. (598) 2 517 0101 - info@regencyzonamerica.com.uy

www.regency.com.uy