

O FILHO MAIS NOVO E O PAI

178 FORBES LIFE VIAGEM



DIVULGAÇÃO

Com 12 metros de altura, a árvore assinada pelo designer francês Martin Gerlier tem 6 mil folhas douradas e galhos refletidos em uma lâmina escura de água que sustenta lanternas

FORBES BRASIL É A PRIMEIRA REVISTA SUL-AMERICANA A SE HOSPEDAR NO AMAN NAI LERT BANGKOK; NA MESMA VIAGEM, CONHECEMOS O AMANPURI, EM PHUKET, ENDEREÇO PIONEIRO DO GRUPO, NO SUL DA TAILÂNDIA

POR DÉCIO GALINA



179 FORBES LIFE VIAGEM

Já conhecia a fama; já havia lido bastante a respeito; já estava impressionado com a qualidade dos vídeos de abertura nos sites que apresentam os 36 endereços do grupo mundo afora – e nada disso foi capaz de diminuir o êxtase de pisar pela primeira vez em uma propriedade Aman – ainda mais em uma tão emblemática. De cara, entendi na prática o significado do nome da rede – paz, em sânscrito.

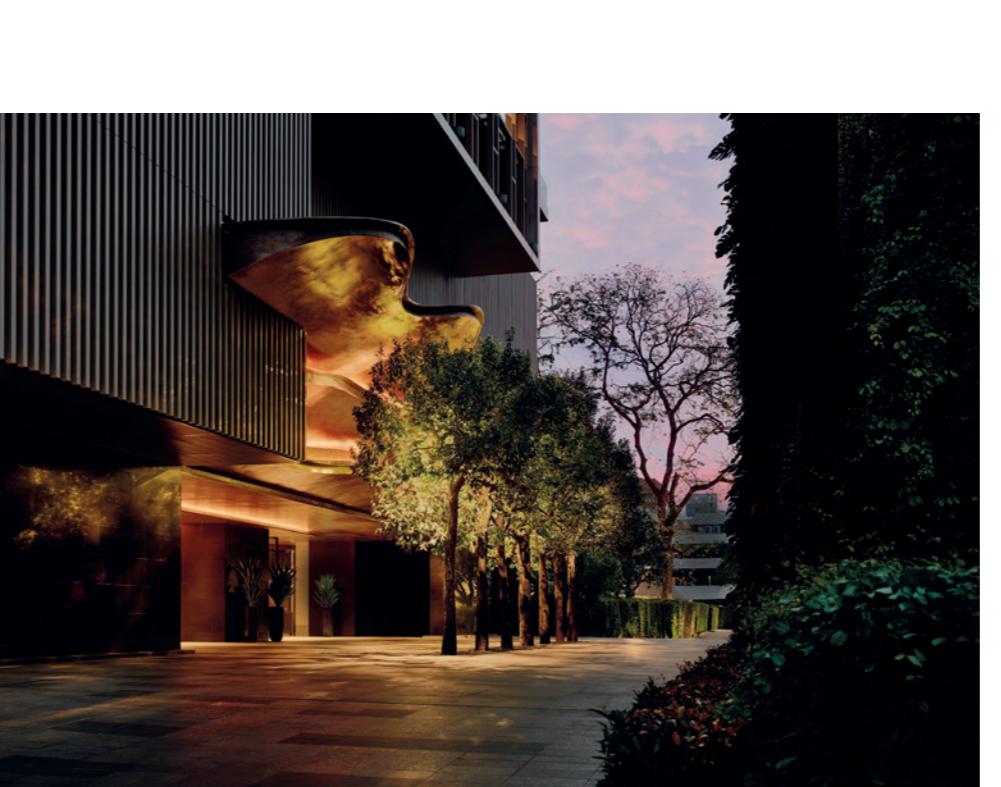
Como primeiro jornalista sul-americano a pôr os pés no Aman Nai Lert Bangkok, inaugurado na capital tailandesa no dia 2 de abril, em jornada exclusiva para a Forbes Brasil, assim que saí do elevador no nono andar do prédio em busca do check-in na recepção, no dia 28 de abril, imediatamente fui envolvido por uma atmosfera que alinha os sentidos em uma sintonia muito fina: luz baixa, música transcendental, um perfume na medida – que retorna agora à minha mente no momento desta escrita.

À minha direita, uma instalação artística de 12 metros preenche o átrio triplo com uma árvore espetacular, assinada pelo designer francês Martin Gerlier, adornada por 6 mil folhas douradas feitas à mão – uma homenagem à religiosidade do país que remete à tradição de aplicar folhas de ouro em imagens de Buda nos templos. Os galhos refletem em uma lâmina escura de água, onde boiam lanternas ovais acesas. Trata-se de outra referência cultural local, o Loy Krathong: festival que ocorre em noite de lua cheia, em novembro, quando os tailandeses soltam pequenas balsas iluminadas no rio.

Acima, Sompong, árvore centenária, atravessa vão elíptico para sombrear a piscina de forma surpreendente

A peça de mais de duas toneladas é inspirada na árvore Chamchuri, de 120 anos, localizada no térreo, no Parque Nai Lert, onde repousa – muito bem preservada em um casarão de madeira de 1915, que serviu de residência até 2012, com centenas de objetos – a história de uma das famílias mais conhecidas da Tailândia. O sucesso ecoa a trajetória de Phraya Bhakdinoraseth (1872-1945), ou Nai Lert, um dos empreendedores mais bem-sucedidos do Sudeste Asiático, responsável pela introdução de diversas inovações no país, como o Barco Branco (primeiro serviço de táxi aquático, 1908); o Ônibus Branco (primeiro sistema de transporte por ônibus, 1909); a primeira fábrica de gelo (Siam Ice Works, 1912); um estaleiro (1917); o edifício comercial mais alto da época (sete andares, 1925). (Leia entrevista com Naphaporn “Lek” Bodiratnangkura, a quarta geração da família, na pág. 184)

Logo em frente, mais arte de cair o queixo: a recepção é moldada por uma instalação retangular enorme, de 3 mil piões de diferentes tamanhos formando



De cima para baixo, entrada do Aman Nai Lert Bangkok, no bairro Lumpini; recepção no nono andar com painel de piões hipnóticos; mobiliário de uma suíte com parede de vidro do chão ao teto

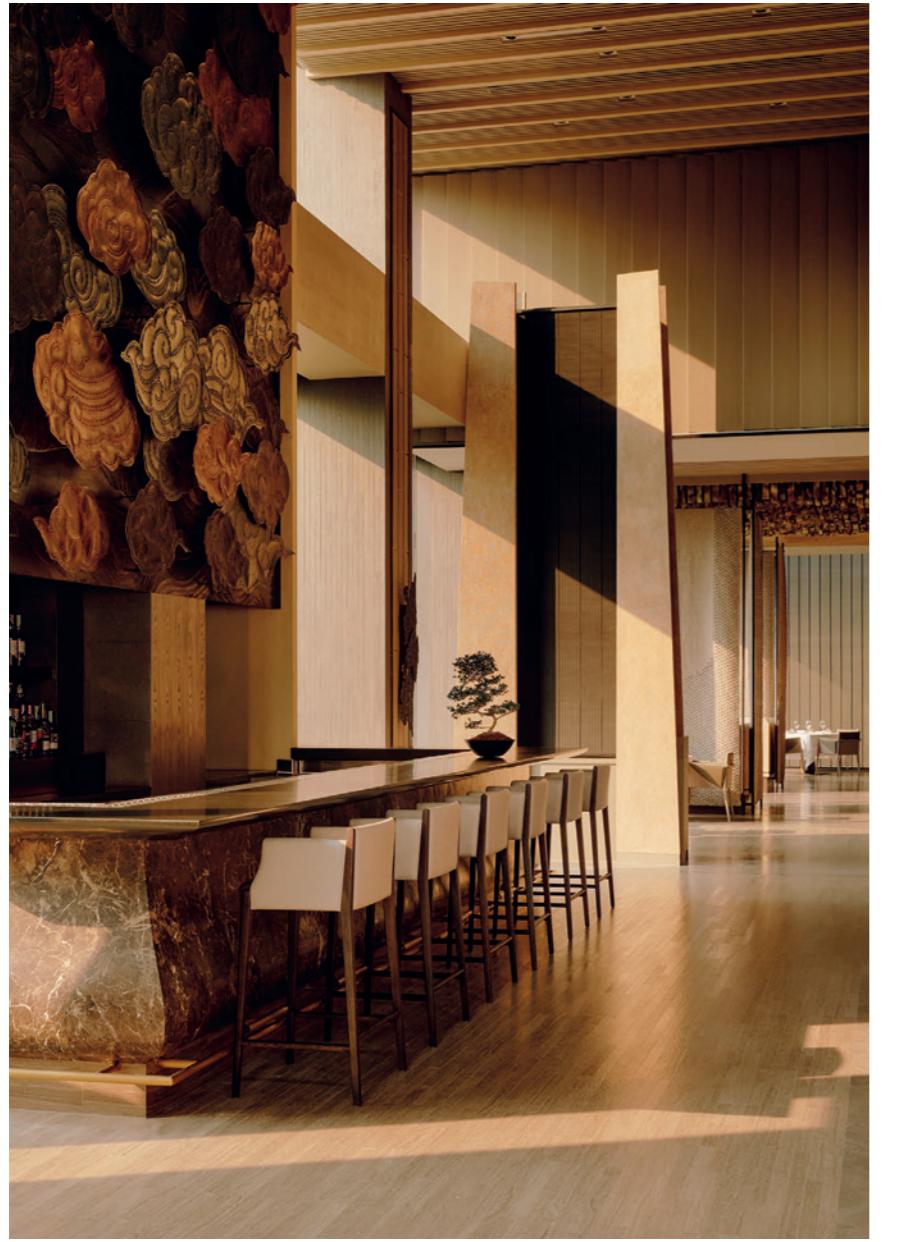
o numeral tailandês um (၁), referência ao legado da família – os piões têm um poder hipnótico que fisgam o olhar a ponto de você demorar alguns milésimos para perceber que tem alguém te dizendo “seja bem-vindo”. Mal cheguei e já estou encantado.

Havia uma grande expectativa em relação a essa inauguração, afinal, é apenas o terceiro santuário urbano do grupo (depois de Tóquio e Nova York), além de funcionar como hub de conexão para outras propriedades no Vietnã, no Camboja, em Laos, no Butão e nas Filipinas. A de Bangkok é a única que traz um nome próprio – Nai Lert – em sua denominação. Fica em um oásis de tranquilidade da frenética capital, em um refúgio verde entre as embaixadas do bairro de Lumpini. O hotel conta com 52 suítes (entre os andares 11 e 18) e o Aman Spa & Wellness – tudo projetado pelo belga Jean-Michel Gathy, parceiro da rede de longa data.

Entre tantos destaques arquitetônicos do Aman Nai Lert, palmas para a piscina, também no nono andar, que descortina um visual de prédios de diferentes formatos emoldurado pelo dossel verde de Parque Nai Lert. O mais impressionante, no entanto, é um grande vão elíptico por onde atravessa o tronco de uma Sompong, árvore centenária de 35 metros que sombreia a piscina com sua copa em um lugar tão improvável. Braçadas em uma água refrescante na tarde tórrida de Bangkok são intercaladas pela contemplação da Sompong – quando decidido encarar uma espreguiçadeira, a três passos da saída da piscina, o serviço impecável já posicionou um paninho de chão fofo, ladeado por uma pantufa não menos fofo. A camiseta, que deixei largada, agora está dobrada como um delicado origami. Sem pestanejar, aceito a sugestão de cerveja oferecida pelo garçom: uma tailandesa larger Sompong, que traz no rótulo a mesma copa que está à minha frente. Conto pelo menos quatro espécies de pássaros coloridos que cantam e brincam ao redor da piscina como se estivessem muito distantes de uma das cidades mais agitadas daquela esquina da Ásia.

DO ELEVADOR PARA A SUÍTE

A excelência do Aman Nai Lert se faz presente em momentos que você não espera ser surpreendido. Por exemplo, nos metros que separam o elevador da suíte. O que deveria ser um trajeto rápido e corriqueiro se transforma em



um passeio e ensina uma lição – fique atento a qualquer cantinho do hotel. De repente, você se pega parado, como se visse um museu, admirando obras de arte quase esquecendo que estava indo para o quarto.

Nesse corredor quadrangular, paro para observar pelo vidro o átrio duplo vazado, inspirado em jardins zen japoneses – outra criação de Martin Gerlier – com uma seção circular de água cercada por areia, transmitindo um clima de pura serenidade. Do teto, uma peça – assinada pelo estúdio de iluminação local Bellitas – traz dezenas de fios com pedras pendentes, como se fossem pétalas de rosa. À esquerda, um painel retangular vertical conecta os dois andares e traz o desenho da impressão digital de Thanpuying Lursakdi (1895-1980), a única filha de Nai Lert. A trilha sonora ambiente revela uma música muito suave, criada e selecionada para esse espaço, e que corrobora para um deleite desapressado, beirando uma meditação inesperada.

Ah, sim, estava indo para o quarto... Estou em uma Suíte Premier, de 99 metros quadrados. Com vidro do teto ao chão, mais parece um mirante silencioso da capital. No meu caso, para o horizonte oeste, o que quer dizer o deslumbre de um amplo pôr

do sol, apreciado de diferentes e confortabilíssimos pontos de observação: sofá, poltronas, chaise-longue ou mesmo da cama. A maior suíte do hotel atende pelo nome de Aman Suite e ocupa um andar inteiro, o 18º: 713 metros quadrados, três quartos com terraço, sala de jantar de 12 lugares, spa privativo, sala de cinema e elevador privativo.

MARTELADAS NAS COSTAS

Claro que a expectativa da massagem era alta no Aman Spa & Wellness, de 1.500 metros quadrados distribuídos em dois andares. No oitavo andar, a Medical Wellness by Hertitude, com oito salas de clínica, sala de exames, câmara de crioterapia e lounge com terapia de infusão intravenosa de nutrientes para revitalização profunda. No décimo, o Aman Spa, com saunas seca e a vapor, banheira de hidromassagem, piscinas de água gelada, estúdio de pilates e fitness center. Na decoração, referências à paixão nacional esportiva, o muay thai – a dica para entender o grau de veneração ao boxe tailandês é acompanhar um programa de lutas ao vivo em um dos dois principais ginásios da capital (Rajadamnern e Lumpinee); cada golpe desferido (soco, chute, cotovela ou joelhada) é acompanhado por gritos específicos da multidão, que promove apostas na arquibancada ao longo dos combates.

Mesmo com a expectativa alta, a massagem que recebi pelo corpo inteiro (para tirar as toxinas) da terapeuta Chanyanat (tailandesa de Surat Thani, com 20 anos de experiência na área) me levou além do esperado – a começar pelos instrumentos utilizados, como uma espátula que “martela” outra peça de madeira com duas pontas que vão percorrendo a coluna vertebral. O procedimento teve de tudo: desde um profundo relaxamento (cheguei a roncar, e eu não sou de roncar) até instantes de dor sob as marteladas nas costas. Ao final, um bem-estar pleno. Os tratamentos *Signature* do Aman Spa refletem as linhas de produtos de skincare do grupo: *Grounding*, *Purifying* e *Nourishing*.

Sair flutuando da massagem e encarar o primeiro jantar no Aman Nai Lert Bangkok foi abrir uma sequência de refeições em todos os restaurantes do hotel que jamais vou esquecer – e olha que minha memória é péssima. Abri os trabalhos no Hiori (“tecer fogo”), do chef japonês Yoji Kitayama, que prioriza o teppanyaki – estilo de culinária japonesa que utiliza



uma chapa de ferro para cozinhar. Em uma sequência de oito etapas, destaque para o Wagyu Consommé com King Crab e o Wagyu Sirloin Steak. A seleção de saquês também é digna de nota, com rótulos exclusivos para o hotel.

No balcão de oito lugares do Sesui, o espetáculo fica por conta da habilidade de cortar os peixes, manusear arroz e preparar sushis do chef Satoshi Tsuru – ele assina a experiência de *omakase* (“eu confio em você”, em japonês; o chef determina os pratos servidos). O wasabi fresco é ralado na hora; o molho shoyu é artesanal. Na sequência de oito pratos, três destaques (só para não dizer que amei todas as etapas): o Kin Medai Golden Eye Snapper (peixe de águas profundas, muito apreciado no Japão); o Ankimo Simmered Monk fish Liver (fígado de peixe-sapo, outra iguaria japonesa conhecida como o foie gras do mar) e o Anago Conger Eel (enguia de água salgada). Os peixes servidos no jantar chegaram de avião do Japão naquele mesmo 30 de abril, após um voo de sete horas – operação que se repete três vezes por semana. Já no Arva a inspiração é o conceito italiano de refeições em família, com cardápio focado em fornecedores locais e ingredientes sazonais. Chef



"GOSTO DE DESAFIAR LIMITES"

Quarta geração dos Nai Lert, Naphaporn "Lek" Bodiratnangkura é uma influente empresária tailandesa que assumiu a liderança nos negócios da família, responsável por liderar a expansão e a modernização do grupo, especialmente no setor de hospitalidade. Além de ser conhecida por seu estilo, Lek se dedica a projetos filantrópicos.

Forbes - Como é fazer parte de uma família tão importante para o desenvolvimento da Tailândia?

Naphaporn - O meu bisavô foi um visionário, lançando as primeiras bases para a Tailândia como um hub de transporte e modernização. Hoje, acredito que, para o país seguir avançando, precisamos deixar em cada visitante uma sensação duradoura de encanto, e a única maneira de alcançar isso é com a hospitalidade genuína. Por isso, me dediquei a construir um negócio que incorpora o calor tailandês, a atenção aos detalhes e um serviço de classe mundial.

Como o legado dos seus ancestrais se manifesta em sua abordagem pessoal de liderança?

Minha liderança está profundamente enraizada na filosofia de Nai Lert de "compartilhar". Ela guia cada decisão que tomo, sempre considerando o impacto nas pessoas e na comunidade. Acredito em liderar com empatia, honestidade e visão, mas também com o calor e a atenção pessoal que fazem as pessoas se sentirem verdadeiramente cuidadas. Gosto de desafiar limites, encontrar soluções criativas e aperfeiçoar até os menores detalhes, porque são esses momentos que transformam o comum em extraordinário.

Naphaporn "Lek" Bodiratnangkura está à frente da empresa que controla os negócios da família; no alto, Sesui, o restaurante favorito dela no Aman Nai Lert Bangkok



PASCAL LE SEGRETAIN/GETTY IMAGES



O Aman não usa nomes de família em suas propriedades – Aman Nai Lert Bangkok é uma exceção. Como é ter o nome da sua família vinculado a esse grupo hoteleiro?

É uma honra. Aman é sinônimo de qualidade excepcional, e ter nosso nome ao lado deles reflete um compromisso compartilhado com respeito, confiança e excelência. Essa parceria vai além de criar um hotel; é contar uma história onde o legado encontra o luxo de classe mundial. Cada detalhe, da arquitetura à experiência do hóspede, carrega tanto a assinatura Aman quanto a dedicação da nossa família em criar algo significativo.

O que você acha da conexão entre o hotel e a Nai Lert Park Heritage Home?

Essa conexão é a alma da propriedade. A Heritage Home é onde nossa história começou, e integrar esse legado ao design do hotel a mantém viva. Não se trata apenas de beleza, mas de criar um lugar onde os hóspedes sintam o calor de um lar, a elegância da Aman e o abraço da natureza.

Qual é o seu lugar favorito no hotel?

Não consigo escolher um. Amo cada parte do hotel. Para mim, os detalhes são a essência da identidade Aman: elegância discreta, sensação de pertencimento e serviço personalizado que supera expectativas. Cada espaço reflete não apenas serenidade e refinamento, mas nosso calor e cuidado.

De qual restaurante do hotel você mais gosta?

Tenho um carinho especial pelo Sesui, nosso íntimo balcão de *omakase*. Cada sushi é uma expressão magistral de sabor e arte. O Sesui reflete a essência da nossa filosofia: qualidade inegociável, atenção aos detalhes e uma hospitalidade que é tanto requintada quanto sincera.

executivo do hotel desde fevereiro de 2024, o italiano Carlo Valenziano fala com alegria sobre os grandes sucessos do cardápio e me decide por uma dupla que sinto até saudades, de tanto que aprecioi: *Carpaccio di Polpo*, e *Linguine Vongole e Bottarga*: dois tempos muito bem amarrados pelo branco Pungl (Pinot Grigio 2022, da Nals Margreid).

Em comum, os três jantares tiveram a mesma continuação: música ao vivo (ótimos trios de jazz) no Aman Lounge, no 19º andar, onde também fica o Cigar Bar. O cardápio de drinques autorais se divide entre os cinco elementos que fluem pela natureza, segundo a filosofia japonesa do Godai: Terra, Água, Vento, Fogo e Vazio. Depois de ficar em dúvida entre as 29 opções de gin, escolhi um drinque da parte Água, o Seiran ("orvalho claro da montanha"), que mistura gin, saquê, vermute, xarope de limão, xarope de alga e crisântemo, e lichia. Na parte de Cachaça e Rum, um item de origem brasileira: a cachaça Abelha Organic Silver, da Chapada Diamantina (Bahia).

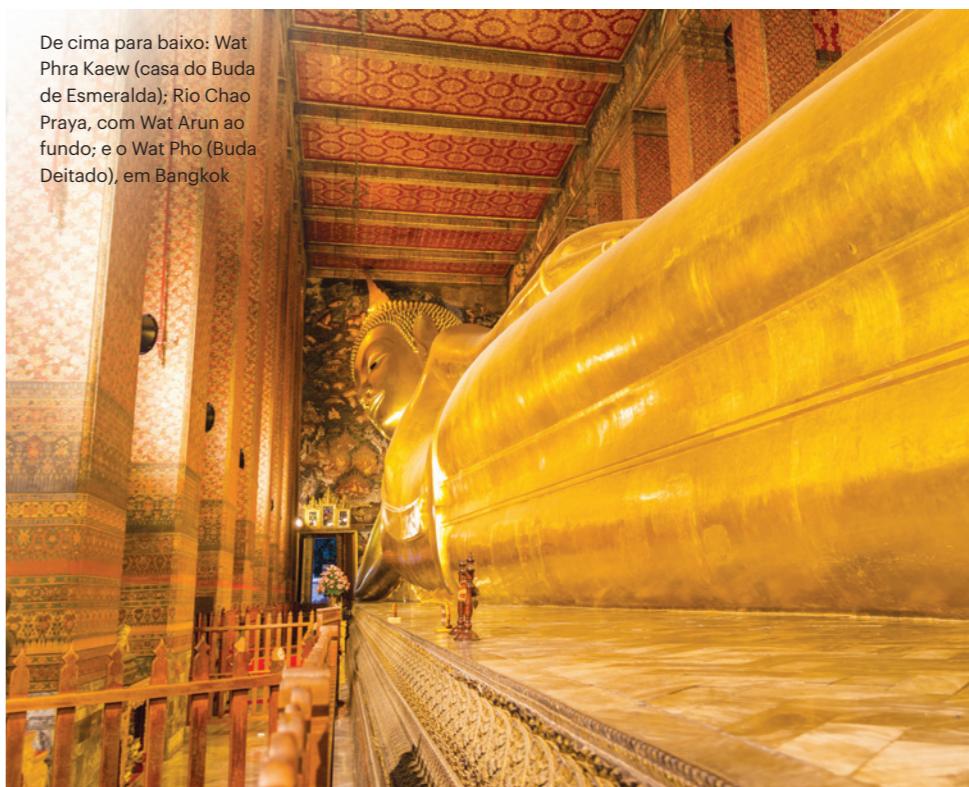
Experiência gastronômica não menos imperdível é o Signature Afternoon Tea, servido no bar 1872 (homenagem ao ano de nascimento de Nai Lert). Assinado pelo chef de confeitoria francês Florian Couteau, a sequência de 10 delicados (e lindos) acépices (metade salgada e metade doce) apresenta texturas e sabores absolutamente deliciosos, como o Canelone de Caranguejo do Alasca (preparado com geleia de maçã e pepino, e caviar Oscietra) e o Brioche de Lagosta (caviar Bae-rii, pimenta e geleia de limão). A satisfação do paladar é acompanhada pelo desfrute visual do enorme painel que decora o 1872: projetado por Martin Gerlier, a estrutura de madeira entalhada tem nuvens de couro que são iluminadas por diferentes luzes que criam um efeito cênico com o passar das horas. Aí, outra referência cultural do país: o Nang Yai, teatro de sombras, tradicional do centro da Tailândia, com grandes painéis de couro esculpidos como marionetes. As nuvens são significativas na cultura tailandesa, celebradas por trazerem chuva – essencial para a agricultura. Para deixar a narrativa ainda mais genuína, nas quase duas horas que fiquei sentado (e mal percebi o tempo passar), o clima lá fora foi de sol para chuva e depois sol de novo – não foram apenas as nuvens de couro que se moveram.



GETTY IMAGES/ALEKSANDAR GEORGIEV



GETTY IMAGES



De cima para baixo: Wat Phra Kaew (casa do Buda de Esmeralda); Rio Chao Phraya, com Wat Arun ao fundo; e o Wat Pho (Buda Deitado), em Bangkok

184 FORBES LIFE VIAGEM 185

BUDA DE ESMERALDA, BUDA DEITADO E AMANPURI

O mesmo apreço que o Aman Nai Lert Bangkok dedica à estrutura e às atividades que ocorrem em suas dependências é observado em programas culturais imersivos e encontros exclusivos que os hóspedes podem realizar na capital. De curso de meditação a um jantar tradicional na Nai Lert Park Heritage Home, passando por um tour privado de tuk-tuk, até a visita a um templo para prossigar com um monge, tudo é possível de ser realizado.

No meu caso, escolhi costurar a visita aos templos mais famosos da cidade com um tour em barco privativo pelo Rio Chao Praya (por onde circulam embarcações de diversos tamanhos, ônibus e táxis fluviais, algo tão próximo ao legado de Nai Lert) – uma excelente maneira de sentir como Bangkok pulsa em um passeio intenso que durou a tarde inteira. Foi uma verdadeira aula sobre a história e os principais aspectos culturais do país ensinados pelo guia Patcharapong Thaunrod, ou Andy.

“Você sente a energia e a harmonia deste lugar?”, ele me perguntou sem perceber que eu já estava em lágrimas na presença do Buda de Esmeralda – que na verdade é de jaspe verde – em Wat Phra Kaew (ao lado do Grand Palace), principal templo budista da Tailândia, construído em 1782. Em silêncio, agradecia aos céus o fato de ter retornado a esse lugar tão especial pela quarta vez. Não menos emocionante foi o reencontro com o Buda Deitado, em Wat Pho: 46 metros de comprimento e 15 metros de altura. O local também é famoso por ser o principal centro de ensino e preservação da massagem tailandesa tradicional (*Nuad Thai*). O templo foi construído no século 16, durante o reino de Ayutthaya, mas reconstruído em larga escala por Rama I, entre 1788 e 1801.

Já teria valido a pena atravessar metade do planeta para ficar três noites no recém-inaugurado Aman Nai Lert Bangkok e investir uma tarde flanando por Wat Phra Kaew, Wat Pho e Grand Palace. Mas isso era só parte da viagem. De Bangkok, voei para Phuket, ilha no sul da Tailândia – e amarrei as duas pontas da história do Aman. Deixei a mais nova propriedade do grupo para conhecer a pioneira, inaugurada em 1988: Amanpuri, uma espécie de sala de aula da filosofia que rege o Aman. Antes de qualquer inauguração,



Inspirado no festival tailandês Loi Krathong, o Amanpuri, em Phuket, enfeita a escadaria do hotel com lanternas; ao lado, as suítes escondidas na vegetação e a piscina principal, cartão de visitas da propriedade pioneira do grupo (1988)

é nesta península privativa, na costa oeste dessa ilha, que as equipes se reúnem para mergulhar nos pilares da marca. E basta saber disso para ter absoluta certeza de que seus dias em Amanpuri serão de felicidade extrema – comigo não foi diferente, em menos de três dias já estava rindo à toa.

A chegada é muito impactante, talvez o cartão-postal mais clássico entre os 36 Amans: a piscina retangular de fundo escuro refletindo céu, coqueiros e pavilhões em estilo tailandês com o Mar de Andaman a perder de vista. Uma longa escada leva a Pansea, praia particular de areia branca e peixes coloridos que só estão esperando você colocar a máscara e o snorkel para se exibirem. Entre os diversos brinquedos náuticos, priorizei aula de stand-up e muita diversão com o Seabob: veículo aquático motorizado projetado para deslizar na água ou mergulhar – basta deitar-se sobre ele e acelerar com o polegar direito.

Mas o que realmente ficou como diferencial dessa estadia – além de refeições fantásticas no Buabok (especializado em gastronomia do sul da Tailândia); no Nura (ótimas carnes pertinho da praia) e no Nama (*omakase* com sushis e sashimis que são obras-primas) – foram duas atividades: aula de muay thai com o tailandês Songkhla (técnicas de soco, chute e defesa, finalizando com três rounds de luta de três minutos que terminei com o coração na boca) e *Banya Sauna Treatment* com o russo Andrei Kuimov.

O tratamento resgata a tradição russa de banho com contraste térmico: sala a vapor seguida de mergulho em água fria. Na parte quente, Andrei usou um *venik* (ramos de carvalho) para massagear e esfoliar minha pele. Ao final de uma longa sequência de choques de temperatura, sou solto de braços abertos em uma piscina coberta por um céu de estrelas onde tenho a nítida impressão de levitar. Uma sensação inédita e espetacular. Estou suspenso em um estado de espírito que talvez seja sinônimo de Aman. ■

