

## O restaurante que não existe chegou a número 1 no TripAdvisor

The Shed at Dulwich tornou-se o lugar mais desejado de Londres, mas nunca ninguém lá comeu. Como é que isso aconteceu?



Alexandra Prado Coelho · 13 de Dezembro de 2017, 11:23



DR

Como é que o sítio mais desejado, aquele aonde toda a gente quer desesperadamente ir é um lugar que... não existe? Em Lisboa há, de facto, um restaurante que se chama Aquele Lugar Que Não Existe. Mas acontece que, na

**Reparámos que um ad blocker**

O jornalismo livre precisa de  
Pense bem, pense Pú

[ASSINE JÁ](#)

[COMO DESACTIVAR](#)

**P** Já é assinante? Inic

**A verdade faz-nos mais fortes**

EM DIAS DE INCERTEZA É BOM TER AO NOSSO LADO A INFORMAÇÃO RESPONSÁVEL.  
ESCOLHA OS FACTOS.

[APOIE O PÚBLICO](#)

A pergunta que toda a gente faz é como foi possível que The Shed at Dulwich tenha chegado ao primeiro lugar na lista do TripAdvisor dos melhores restaurantes de Londres quando é apenas isto: uma ideia brilhante de um jovem jornalista *freelance*, um número de telefone e muita gente a dizer que teve lá uma experiência magnífica.

A história conta-se rapidamente. Oobah Butler é o tal jornalista *freelance*, que vive num (agora famoso) barracão em Dulwich. Tinha já, como ele próprio admitiu depois, escrito várias críticas falsas sobre restaurantes, mas desta vez pensou que seria interessante criar um – fictício, claro. Chamou-se The Shed at Dulwich por causa do barracão onde vive.

A primeira coisa que fez foi inscrevê-lo na plataforma de avaliações TripAdvisor que, curiosamente, aceitou integrar um local sem confirmar a sua existência. The Shed entrou para o 18.149 lugar da lista, conta o *The Washington Post*. Mas não ficaria aí muito tempo.

Oobah arranjou um número de telefone para atender eventuais clientes e criou uma página de Internet para explicar o

## ***A verdade faz-nos mais fortes***

EM DIAS DE INCERTEZA É BOM TER AO NOSSO LADO A INFORMAÇÃO RESPONSÁVEL.  
ESCOLHA OS FACTOS.

APOIE O PÚBLICO

rua, mas nunca o número da porta) e isso foi o primeiro passo para o tornar apetecível para todos os que querem ser os primeiros a poder dizer que já lá estiveram.

Depois, criou uma carta explicando que o espaço não tinha um “menu tradicional” e que servia “estados de espírito” – os clientes só tinham que dizer como se sentiam e o *chef* interpretava num prato. Um exemplo: Lust (Luxúria) eram rins de coelho em tosta temperados com açafrão, com bisque de ostra, acompanhado por um *soufflé* de romã. E acompanhou as

O QUE PRECISA DE SABER  
**CORNAVÍRUS**



**Receba as  
nossas  
notificações**  
e seja o  
primeiro a  
saber.

**Subscriva**  
a nossa  
newsletter

---

## ***A verdade faz-nos mais fortes***

Das guerras aos desastres ambientais, da economia às ameaças epidémicas, quando os dias são de incerteza, o jornalismo do Público torna-se o porto de abrigo para os portugueses que querem pensar

---


## ***A verdade faz-nos mais fortes***

EM DIAS DE INCERTEZA É BOM TER AO NOSSO LADO A INFORMAÇÃO RESPONSÁVEL.  
ESCOLHA OS FACTOS.

APOIE O PÚBLICO


## TÓPICOS

FUGAS | GASTRONOMIA | LONDRES

 TORNE-SE PERITO

---



***A verdade faz-nos mais fortes*** 

EM DIAS DE INCERTEZA É BOM TER AO NOSSO LADO A INFORMAÇÃO RESPONSÁVEL.  
ESCOLHA OS FACTOS.