

PUBLIC **LIFE** STYLE

www.publiclifestyle.com.br

Especial

Natal



É a hora de escolher a decoração,
os presentes, a ceia...

O PAPAÍ NOEL CHEGOU!



Nós pensamos em tudo, você só tem que aproveitar.



Public Miria



Personalização

Exclusividade

Sofisticação

Excelência

www.vivaumsonhobuffet.com.br

Av. Rei Alberto Primeiro, 327 - Ponta da Praia - Tel.:13 3271.9754

Av. dos Bancários, 32 - Ponta da Praia - Tel.:13 3227.2641



viva um sonho
BUFFET

LIFE_sumário



CAPA

Lúdico e encantador: É muito bom falar deste que encanta até os mais velhos. Papai Noel traz um toque de magia às nossas crianças.

MOTOR

Salão do Automóvel 2014: Um encontro com o clássico e o moderno. Dos tradicionais aos mais arrojados, o evento foi mais uma vez um sucesso.

CULTURA

Curiosidades: Você vai se surpreender como os costumes pelo mundo durante as festividades natalinas são tão diferentes do imaginado.

ESPECIAL

Natal: Matérias sobre religião, inspiração para decorar sua mesa de Natal e até algumas receitas deliciosas e práticas.

TOUR

Reims e Épernay: Viva a experiência destes recantos e como recompensa, brinde com os melhores champagnes do mundo.



www.publiclifestyle.com.br



imprensa@publicmidia.com.br



facebook.com/publiclifestyle



Churrasqueira com grife

A Artegrill chegou à Santos para revolucionar o universo do churrasco. Oferecendo um novo conceito quando o assunto é churrasqueira, o cliente pode personalizá-la e automatizá-la à seu gosto e ainda resolver 100% qualquer problema de refluxo de fumaça.

No amplo espaço onde pode-se conhecer alguns tipos de churrasqueiras, existe também a loja com utensílios e artigos para decoração de áreas gourmets. Dentre os produtos, vários deles exclusivos, estão: as facas produzidas em aço cirúrgico, os cristais feitos no sopro, a famosa e desejada provolera, coolers, chopeiras portáteis e profissionais, relógios em fundo de barril, etc.

Conheça o espaço e faça do seu churrasco uma verdadeira obra de arte.



www.artegrill.com.br

Av. Bernardino de Campos, 264 - Santos - Telefone: 3239.2066

Artegrill

CHURRASCO COM ARTE



Papai Noel Chegou!!!

Chegou uma das datas mais esperadas do ano: o Natal. Parece que todas as notícias, por piores que sejam, tomam outra conotação. Falar de um ano difícil parece ser notícia velha e, para prever que o próximo ano virá com ainda mais dificuldades, não é necessário ser nenhum especialista em finanças para se deduzir. Contudo, não estou aqui para falar com vocês sobre os resultados deste ano, nem tampouco em metas para o ano que vem. Minha mensagem sempre foi e sempre será de esperança e prosperidade. Tanto que, nesta capa, fiz questão de trazer nosso amado Papai Noel. Além do lúdico, ele nos faz lembrar a data que, para a religião católica, tem sua comemoração voltada para o nascimento de Jesus, enquanto outras religiões possuem diferentes opiniões. Por essa razão, fomos saber mais sobre isso, além das curiosidades praticadas pelo mundo afora no mês de dezembro e janeiro.

As novidades não param por aí: nosso roteiro Reims e Épernay está um luxo só! O salão do automóvel também estava incrível, impossível escolher um entre tantas opções. Selecionamos alguns modelos que se destacaram, mas você pode conferir quase todos em nossos sites.

Enquanto alguns reclamam da economia, do tempo, da falta de água e de tudo mais, outros inovam. Estamos falando de clientes tradicionais, que estão conosco desde a nossa primeira edição, há 12 anos: a Cantina Liliana, que, em comum acordo, dividiu a sociedade em Liliana Pasta e Pizza e Babbo Américo. Outra empresa que teve seu nome alterado foi a EURO ORTO, que agora se chama Ortoligável, com gestão apenas do Dr. Claudio Figueiredo, responsável pelos lindos sorrisos dos pacientes, inclusive o meu.

Na realidade, isso confirma meu desejo de que meus amigos, colaboradores, leitores e parceiros avancem sem medo, sigam seus anseios e imprimam sua força e coragem, todos os dias, em um novo sonho. Às três empresas, meus parabéns pela iniciativa e meu desejo de sucesso.

A você, leitor, um Feliz Natal e um 2015 repleto de alegria e realizações!!!

Valéria Guazzaloca



DIRETORIA GERAL

Valéria Guazzaloca
diretoria@publicmidia.com.br

DIRETOR

ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO
Marcelo Guazzaloca

DEPARTAMENTO COMERCIAL

Tel.: 13 3327-3110
comercial@publicmidia.com.br

DEPARTAMENTO JURÍDICO

Dr. Christiano C.D. Bello

MARKETING E DESENVOLVIMENTO

Fernanda Dias
mkt@publicmidia.com.br

PROJETO EDITORIAL/PUBLISHER

Valéria Guazzaloca

REPÓRTER

Guilherme Zanette (MTB 63114)
imprensa@publicmidia.com.br

COLABORADORES

Clara Monforte, Eleonora Ribeiro,
Elizabeth Gut, Gabriel Pereira, Marcelo Asse,
Rogério Nahas e Ronaldo Cosmo

EDIÇÃO E DIAGRAMAÇÃO

Vitor de Souza Guazzaloca

FOTOS MATÉRIA CAPA

Banco de Imagens

As matérias são de responsabilidade de seus autores. A reprodução total das matérias, imagens e anúncios são proibidas.

O conteúdo dos anúncios é de responsabilidade exclusiva de seus respectivos anunciantes.

UMA PUBLICAÇÃO

**PUBLIC
MÍDIA**

Rua Xavier Pinheiro, 244 cj. 31
Vila Mathias Santos - SP
Tel.: 13 3222-1323 / 3327-3115
imprensa@publicmidia.com.br

A smiling woman with blonde hair and glasses is sitting at a desk, looking at a laptop. The laptop screen displays a website with a blue and orange color scheme. The background is a bright, out-of-focus office environment.

A sua imagem na **internet** é
tão **importante** quanto a
sua imagem no **mercado**.

MARCA SITE !
PRODUÇÃO GRÁFICA DIGITAL

Sites | Lojas virtuais | Facebook | Campanhas Google AdWords
Consulte-nos: www.marcasite.com.br | (13) 3289.6712

**Para o sucesso
de seus negócios**

Public



CONSULTORIA EMPRESARIAL

CONSULTORIA CONTÁBIL

CONSULTORIA IMOBILIÁRIA

CORRESPONDENTE CAIXA AQUI

NOSSOS VALORES:

- > SEGUIR OS PRINCÍPIOS DA ÉTICA, DA TRANSPARÊNCIA E DA EFICIÊNCIA GERENCIAL;
- > INTERAGIR PERMANENTEMENTE COM O CLIENTE, ENTENDENDO SUAS NECESSIDADES, CONQUISTANDO SEU RESPEITO, SATISFAÇÃO E CONFIANÇA;
- > PAUTAR-SE SEMPRE DE MANEIRA ÍNTEGRA E COERENTE COM OS VALORES E PRINCÍPIOS CORPORATIVOS.

NG
CONSULTORES

Av. Ana Costa, 59 • sala 21
Santos • São Paulo
☎ (13) 3025.8240 • 3301.0220
www.ngconsultores.com.br



por: Rogério Nahas Grijó
Mestre em Administração de Empresas, Advogado, Pós-Graduado pela Fundação Getúlio Vargas, Contabilista e Professor Universitário. Atualmente dedica-se a Assessoria e Consultoria a empresas de diversos setores, tais como: industrial, comercial, serviços e familiares. Diretor Executivo da Nahas & Grijó Consultores Associados.

O Simples Nacional, também conhecido por Super Simples, é um sistema de tributação diferenciado para as micro e pequenas empresas que unifica oito impostos em um único boleto e reduz, em média, em 40% a carga tributária.

Com as alterações promovidas pela Lei Complementar 147 de 7 de agosto de 2014, o critério de adesão foi alterado e agora apenas o porte da empresa é o limitador. Com isso todas as empresas com faturamento bruto anual de até R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), podem optar pelo sistema único, independente da atividade exercida.

O cálculo do imposto a ser pago, depende da atividade exercida pela empresa. Ela é enquadrada nos anexos, que contem diferentes tabelas percentuais, por exemplo: Anexo I - Comércio; Anexo II - Indústria; Anexo III - Serviços e Locação de Bens Móveis; Anexo IV - Serviços (não está inclusa a quota patronal do INSS); Anexo V - Serviços (utilização do fator "r" para determinação do percentual do imposto) e Anexo VI, incluído pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de

2014, para receber as novas atividades permitidas.

Dessa forma, a Lei Complementar 147, veio universalizar o acesso ao regime simplificado, permitindo o acesso a empresas que atualmente estavam vedadas ao ingresso no Simples Nacional e a partir de 2015 poderão usufruir do regime diferenciado.

As seguintes atividades que foram permitidas: Produção e comércio atacadista de refrigerantes (Anexo II); Fisioterapia; Corretagem de seguros; Serviço de transporte intermunicipal e interestadual de passageiros, na modalidade fluvial (Anexo III); Serviços advocatícios (Anexo IV); Medicina, inclusive laboratorial e enfermagem; Medicina veterinária; Odontologia; Psicologia, psicanálise, terapia ocupacional, acupuntura, podologia, fonoaudiologia e clínicas de nutrição, de vacinação e bancos de leite; Serviços de comissária, de despachantes, de tradução e de interpretação; Arquitetura, engenharia, medição, cartografia, topografia, geologia, geodésia, testes, suporte e análises técnicas e tecnológicas, pesquisa, design, desenho e agronomia; Representação comercial e demais atividades de intermediação de negócios e serviços de terceiros; Perícia, leilão e avaliação; Auditoria, economia, consultoria, gestão, organização, controle e administração; Jornalismo e publicidade; Agenciamento, exceto de mão-de-obra e finalmente, outras atividades do setor de serviços que tenham por finalidade a prestação de serviços decorrentes do exercício de atividade intelectual, de natureza técnica, científica, desportiva, artística ou cultural, que constitua profissão regulamentada ou não (Anexo VI).

Cabe ressaltar que para as atividades anteriormente vedadas e atualmente permitidas o acesso via Anexo VI, deverá ser realizado um estudo comparativo, a fim de evitar prejuízo tributário, tendo em vista que no novo anexo (Anexo VI), a tributação varia entre 16,93% e 22,45%, e no Anexo III, por exemplo varia entre 6,00% e 17,42%.

Bem vindos ao Simples Nacional, agora é para todos!



4^o
PRÊMIO
ELEMIDIA
LITORAL SP

RECONHECIMENTO
NÃO SE GANHA,
SE CONQUISTA.

PARABÉNS
AOS VENCEDORES DO PRÊMIO
MAIS DISPUTADO DA REGIÃO.

PATROCÍNIO:



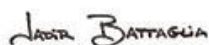
OFERECIMENTO:



REALIZAÇÃO:



APOIO:



Prêmio Elemidia 2014

fotos: Vinagre



Premio reúne mercado publicitário em Santos. A quarta edição do Prêmio Elemidia Litoral SP, que aconteceu no dia 7/11 em Santos, trouxe como convidado especial e palestrante, um dos maiores nomes da propaganda brasileira, Julio Ribeiro. O prêmio, patrocinado pela operadora de celular Porto Seguro Conecta, é o mais disputado da publicidade regional e recebeu cerca de 700 convidados no Mendes Plaza Hotel, que oferece o evento ao lado da Elemidia. A escolha das melhores campanhas veiculadas na rede Elemidia Litoral foi feita por um júri com renomados profissionais, entre eles o carioca Fabio Seidl, vice-presidente e diretor de criação executivo da Leo Burnett USA/Lapiz, em Chicago. Julio Ribeiro, chairman da Talent, foi o palestrante do evento e falou sobre valor do capital humano nas

empresas e também sobre como funciona o processo de compra. “As razões porque as pessoas compram estão muito ligadas à capacidade das pessoas que vendem de se interessarem por quem compra, o que não é muito normal”, afirma o palestrante.

Além do prêmio principal, houve também o voto popular, que teve votação aberta ao público pelo site. “Agora, temos a opinião do grande público e alcançamos a atenção no mercado fora de Santos”, afirma Caio Magenta, diretor da Elemidia no litoral de São Paulo.

Confira os grandes vencedores do Prêmio Elemidia SP 2014

Prêmio Principal

3° Colocado

Agência: DSPA

Cliente: Comeri

2° Colocado

Agência: 4.2

Cliente: Barkanas 53

1° Colocado

Agência: King

Cliente: Projeto 5

VOTO POPULAR



Julio Ribeiro - Chairman da Talent

Julio Ribeiro é advogado, formado pela Universidade de São Paulo. Completou seus estudos nos Estados Unidos, onde cursou Business Management, da Harvard Business School, e Criatividade, na New York University.

Em 1980, Julio fundou a Talent, agência responsável por campanhas de sucesso como “Não é assim uma Brastemp”, “Bonita camisa, Fernandinho”, “Pergunta lá no Posto Ipiranga”, entre

outras. Sua ampla experiência engloba os setores automotivo, financeiro, têxtil, eletroeletrônicos, cosméticos, telecomunicações, serviços e vários outros. Exceções feitas a governo, cigarros e bebidas destiladas, que a agência jamais aceitou como clientes.

Recebeu o prêmio “Líder Empresarial” da Gazeta Mercantil durante quatro anos consecutivos. Também por quatro anos, recebeu o prêmio Caboré, o mais importante da propaganda brasileira. Em 2012, recebeu da ABAP o prêmio “Ícones da Comunicação”. É considerado, pelo mercado publicitário, pioneiro e referência na área de Planejamento.

É autor de seis livros sobre técnicas de publicidade e marketing: “Tudo que você queria saber sobre propaganda e ninguém teve paciência para explicar”; “Propaganda - Profissionais ensinam como se faz”; “Entenda Propaganda - 101 Perguntas e Respostas sobre como usar o poder da Propaganda para gerar Negócios”; “Fazer Acontecer”, que se tornou título permanente da bibliografia dos cursos de propaganda, marketing e administração e foi reeditado em 2010 como “Fazer Acontecer.com.br”; “Marketing de Atitude” e o mais recente “Dá para consertar?”.



Salão do Automóvel 2014

TOYOTA-FCV

Outra marca que investiu na mobilidade sustentável. O FCV também utiliza a tecnologia "Fuel Cell", onde o hidrogênio substitui a gasolina. Equipado com dois motores, o carro possui a capacidade de converter energia cinética em energia elétrica, que fica armazenada em uma bateria de níquel. Sua autonomia é de 700 km e a recarga total é realizada em até 3 minutos.



LEXUS – RC 350

O cupê de luxo da marca traz linhas robustas e um motor V6 à gasolina com 306 cavalos que trabalha em conjunto com um motor elétrico. A grade frontal e os vincos fortes garantem a imponência que o carro merece. Já disponível para venda no Japão.

Com mais de **500** mil veículos em exposição, o 28º Salão Internacional do Automóvel chegou ao Pavilhão de Exposições do Anhembi, apresentando as novidades, as novas tecnologias e as tendências do setor. Dos dias 30 de outubro a 09 de novembro, os visitantes puderam conferir cerca de **150** lançamentos de **41** marcas distintas, na mostra que somou **84** expositores de **11** diferentes nações. Assim, a evento se consolida como uma das cinco maiores exposições automobilísticas do mundo e a maior da América Latina. Confira algumas as inovações que se destacaram nesta edição!

RENAULT – KWID CONCEPT

Direcionado ao público jovem, o Kwid une tecnologia e diversão. O design externo colorido complementa a abertura das portas, que remetem às asas de um besouro. Um drone acoplado ao carro permite que imagens sejam enviadas em tempo real aos passageiros, através de uma câmera de alta definição.



HONDA - FCEV CONCEPT

Com design futurista e tecnologia “Fuel Cell” (movido a hidrogênio), o FCEV Concept é a promessa da marca para 2015, pelo menos nos Estados Unidos, na Europa e no Japão. A recarga completa é feita em apenas 3 minutos e sua autonomia é de 482 km.





Ortoligável é a 1ª clínica a trabalhar exclusivamente com o Sistema Autoligável, este inovador sistema de braquetes proporciona aos pacientes um tratamento ortodôntico mais confortável (menos dor), praticamente sem a necessidade de extração dentária, e os resultados são alcançados com redução no tempo de tratamento e no número de consultas



Dr. Claudio Figueiredo
(CROSP 49549)
Autor de 2 livros do Sistema Autoligável

Tel.: 3222-6543
R. Dr. Tolentino Figueiras, 41
Gonzaga - Santos

Têndencias de cor e corte para 2015

Fim de ano; festas, viagens e promessas de mudanças de hábito e principalmente no visual! Époça em que as academias lotam. Porém mudar pode ser moroso em alguns casos. Mas nem tudo está perdido! Se começar pelos cabelos, há uma grande chance de obter êxito! Como vem ocorrendo há alguns verões, um look mais despojado e simplista com cortes mais ou menos na altura dos ombros onde a parte de trás aparece mais reta e a frente um pouco maior e desfiado; ou madeixas compridas com ondas mais suaves e leves. O corte curto estilo "Joãozinho" também faz a cabeça das mulheres corajosas (sim, pois tirar mais do que dois dedos de comprimento dos cabelos femininos é um grande desafio), principalmente as magras e com o rosto mais delicado. Na cor, o loiro vem mais forte do que nunca com a raiz tão clara quanto o resto dos fios e para não ficar monocromático, mechas finas dão o acabamento mais chique. Ah, e não adianta nada um corte novo, uma cor da moda sem os cuidados de sempre; hidratações constantes e o uso de leave-ins com filtro solar. Feliz 2015!

Marcelo Asse atende nos tels: 13 3261-1425/ 13 9 9705-1112
Rua Republica do Peru, n° 52



por: Marcelo Asse

Syn-Ake, veneno de cobra

As buscas dos especialistas em cosmetologia para oferecerem produtos de alta eficiência não param. Esta procura está voltada para algo que possa amenizar os efeitos do envelhecimento cutâneo. Entre essas novidades, está o Syn-Ake, o veneno de cobra. O benefício nele encontrado é o princípio alternagin C, que segundo pesquisas realizadas na Universidade de São Carlos (SP), promove o relaxamento muscular e estimula a produção de fibras colágenas e elásticas, amenizando as marcas de expressão. Porém, gostaria de salientar que, como todo produto estético, se faz necessário conhecê-lo e saber manipulá-lo. Por isso mesmo, nos profissionalizamos. É comum um produto chegar ao mercado e as pessoas saírem em busca dele, inclusive sem saber qual é a marca ou se está dentro dos padrões de qualidade, e irem comprando sem nenhum conhecimento. Sendo assim, minha dica é: "procure um profissional". Saiba dele o que é indicado para sua pele e seu resultado será eficaz.



Elizabeth Gut
é esteticista e
massoterapeuta.
cel. (13) 9.9784-6585
elizabethgut@hotmail.com

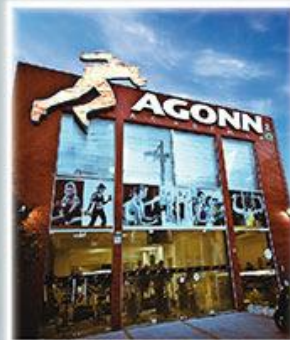


AGONN

A C A D E M I A



Unidade 1:
Rua Jorge Tibiriçá, 9
Gonzaga • Santos
Tel.: (13) 3284.1270



Unidade 2:
Av. Bernardino de Campos, 355
Canal 2 • Santos
Tel.: (13) 3385.0355



Unidade 3:
Rua Alexandre Martins, 173
Aparecida • Santos
Tel.: (13) 3307.0853



Unidade 4:
Av. Presidente Wilson, 456
São Vicente
Tel.: (13) 3356.4456



Unidade 5:
Av. Adhemar de Barros, 1585
Tel.: (13) 3329.2856

5 UNIDADES 
Muito mais perto de você!

www.agnnacademia.com.br



Tempo de mudanças

Transformação: uma palavra que conduz a vários sentidos e resultados. Uma imaginação que encanta quem cria e quem puxa a mudança.

Viagem de criatividade e técnica de clareamento e cores. Esse trabalho que às vezes, percebo, assusta assim que pergunto: “Vamos clarear o cabelo?”.

Como consequência do choque, a cliente logo imagina um mega blond, laranja ou avermelhado, mas a partir daí surge um interesse. E por que não?

Com o desejo de mudança, Ingrid Reis e Alessandra Martinez logo toparam a transformação. Contando com a equipe formada por Ronaldo Cosmo, a auxiliar Kátia Rangel (cabelo) e Fabiana Costa (maquiagem), realizado no salão Estúdio J. Lisboa, dando andamento a:

por: Ronaldo Cosmo
Cabeleireiro
cel. (13)97411-7543

Ingrid Reis: Mechas - 10/69 Ilumina, 710 Ilumina, pó + 20 volumes. Neutralização - 10.2 e 9.1 Keune.



Alessandra Martinez: Coloração - 7100 Ilumina. Mechas - pó + 20 volumes. Neutralização - 10.21 Keune. Mechas - 7/38 Ilumina.



Sorria por completo.

INSTITUTO Implante



A clínica mais completa e moderna da Baixada Santista.

Pioneiro em odontologia de alta performance.



Lentes de contato odontológicas.
O sorriso das estrelas.

Responsável Técnico: Dr. José Marcio B. L. do Amaral - CRO SP 35078



ISO 9001



Centro de Documentação Radiológica



Scanner de Cor Vita Easyshade



Scanner de Boca Cerec AC



iLab Digital



Cirurgia Zero%



Rua Goiás, 201 . Gonzaga . Santos . SP
www.implantevida.com.br . Tel.: [13] 3322.4211

Justiça seja feita!



por : Clara Monforte
www.claramonforte.com.br

Eram apenas dez horas da manhã quando subi as escadarias do Palácio da Justiça, para, depois de muitos anos a fio, seguir porta adentro do Tribunal do Júri... Dirigindo o meu carro, pela rua Brás Cubas, momentos antes, com o rádio sintonizado num som mais calmo do que o costumeiro, pois nunca neguei não ser o meu forte sair de casa antes das 11h, a menos que seja para caminhar à beira-mar, ia me questionando... qual a sensação que eu teria em assistir a um julgamento, depois de tanto tempo que não o fazia?

Saudade? Emoção? Prazer? Decepção... ou nada disso? Como voa o pensamento em poucos minutos! Como os sentimentos misturam-se em tão pouco tempo! Muitos e muitos anos se passaram e nunca mais eu havia pensado em fatos tão distantes, ou seja, em tantos outros júris assistidos durante madrugadas sem fim... E, diante a iminência de retornar àquele salão da justiça, o passado fez-se presente tão sorrateiramente!

Tudo está como era antes, com pequenas, porém, para mim, significativas exceções... O tempo não é inexorável apenas para aqueles que desfilavam pelos palcos daquele tribunal com os cabelos negros e, hoje, já pintados pelo tempo de grisalhos ou brancos; o tempo é irreversível também para os móveis e objetos que guarnecem o local, não oferecendo o mesmo conforto, perderam o ar solene que a justiça merece ou... desculpe,

Os oficiais designados para os trabalhos usavam capas pretas compridas e camisas sociais, sendo que, os mais caprichosos, compunham as vestes com gravatas. As mulheres também tinham suas funções e, por sua vez, faziam questão de se apresentarem com os chamados "terninhos"... e não é que lhes ficavam muito bem para a ocasião?

Sempre amei ver julgamentos no Tribunal do Júri, embora jamais quisesse atuar. Sempre me ative a analisar a expressão dos sete jurados sorteados e aceitos pela Defesa e pela Promotoria, como se tentando adivinhar-lhes o pensamento... Coisa bocejando ou com ares tão sério... Ali são maior que se tem... a vida!



Atuar. Sempre me ative a analisar a expressão dos sete jurados sorteados e aceitos pela Defesa e pela Promotoria, como se tentando adivinhar-lhes o pensamento... Coisa bocejando ou com ares tão sério... Ali são maior que se tem... a vida!

O que senti? Não sou saudosista, nem que eu tente. Posso lembrar, relembrar de algo que ocorreu, seja em que circunstância for... é passado! As pequenas porém enormes mudanças na Justiça também não me servem como decepção. Vejo-as como fruto da parte negativa da excessiva evolução, que, como tudo, tem dois lados... o bom e o ruim, o bem e o mal. Sou um tanto quanto difícil de me emocionar. No dia que aqui me refiro, vi ser feita a justiça, embora tardia e fraca, diante a barbárie cometida.

Naquele momento, sem dúvida, dei uma circulada pelo passado e movida pela solidariedade fiz questão de sentar-me exatamente na mesma cadeira, na primeira fileira, no mesmo lugar onde, outrora, assisti grandes julgamentos no plenário do Tribunal do Júri de Santos.



Especial Natal

Religião, decoração de mesas,
receitas e dicas de presentes kids.

Natal sob outro olhar

O motivo da celebração católica no dia 25 de dezembro é amplamente conhecido até mesmo pelas pessoas que seguem outras crenças. Fomos saber como as outras religiões se comportam na data comemorativa.

Falar de religião é sempre polêmico. Até porque o assunto entra em uma daquelas conversas: a primeira pessoa a manifestar uma opinião o faz de maneira insegura e repleta de receios do desdobraimento, enquanto outro encerra o debate dizendo “Vamos parar com este assunto. Time de futebol, política e religião não se discutem!”.

Na realidade, nossa intenção não é criar polêmica alguma, mas esclarecer as diferenças do comportamento das religiões na comemoração do Natal. Sendo assim, coletamos opiniões diversas sobre o assunto para garantir total imparcialidade sobre qualquer doutrina.

Segundo Sr. Sidney Rodrigues, sacerdote de Umbanda, o Natal é comemorado pela festividade e não pela data litúrgica em si. Para ele, Jesus Cristo é um preposto de Deus que veio com uma missão, da mesma forma que cada um de nós também o é, com designios de diferentes proporções. Somos importantes cada um em sua medida e com uma incumbência. O sacerdote afirma que não quer se posicionar como um anti Cristo e que entende e respeita cada prática. Ele finaliza: “Falar que Jesus Cristo veio com uma missão, assim como nós, pode parecer que estou nos comparando a ele e não é isso. Não quero, com isso, diminuir o seu legado. Na verdade, minha visão é a de que somos enviados por Deus para realizar o bem e cumprir nosso compromisso com a dádiva que nos foi concedida: a vida.”.

Não há relatos da vida de Jesus Cristo antes dos 30 anos e é sabido que ele viveu até os 33. Tempo suficiente para que seus milagres e sua existência sejam proclamados pós morte até os dias atuais. Isso nos faz pensar na proporção da devoção dedicada ao homem que chegou ao mundo com a tarefa de humanizar e, mais do que isso, como enviado de Deus, transmitir a Sua palavra. Ele seria mais do que um profeta, seria um Messias divino.

Referências bibliográficas de Allan Kardec revelam que: *“A superioridade de Jesus sobre os homens não se prendia às particularidades de seu corpo, mas às de seu Espírito, que dominava a matéria de maneira absoluta, e à de seu perispírito, haurida na parte mais quintessenciada dos fluidos terrestres. Sua alma não devia prender-se ao corpo senão pelos laços estritamente indispensáveis; constantemente desligado, devia dar-lhe uma dupla vista não somente permanente, mas de uma penetração excepcional e bem de outro modo superior àquela que se vê entre os homens comuns. Deveria ser do mesmo modo em todos os fenômenos que dependem dos fluidos perispirituais ou psíquicos. A qualidade destes fluidos lhe dava uma imensa força magnética, secundada pelo desejo incessante de fazer o bem.”*.

Judaísmo:

Jesus Cristo tem sua importância, mas apenas como profeta e não como filho de Deus. Em dezembro, eles realizam o Chanuká, que é a Festa das Luzes, onde relembram a reinauguração do Grande Templo de Jerusalém, reconquistado pelos judeus após 3 anos de guerras. A essência do Chanuká está na dedicação à causa do Senhor e na vida diante do altar do Senhor, santa, sem mácula e pura.

Umbanda:

Na Umbanda, Jesus Cristo é Oxalá, o maior de todos os Orixás. No dia 25 de dezembro, os umbandistas agradecem à entidade que, segundo sua crença, comanda todas as forças da natureza. O sincretismo católico chegou a tal ponto, que se cultiva um orixá com nome e imagem do santo católico, muitas vezes confundindo onde começa um e onde termina o outro. Como exemplos, podemos citar São Jorge, que na Umbanda vem como Ogum; Santa Bárbara é Iansã; e Nosso Senhor do Bonfim, é representado também Oxalá.

Islamismo:

Assim como no Judaísmo, Cristo é um importante profeta, mas só. Nada se comemora no período do Natal cristão. As principais festas da religião são a Eid el-Fitr, celebração do desjejum realizada após o Ramadã. O Mês de Ramadã foi o mês da revelação do Alcorão, orientação para a humanidade e vivência de orientação e discernimento. Ramadã é um período de renovação da fé, da prática mais intensa da caridade e vivência profunda da fraternidade e dos valores da vida familiar. Outra data especial, o Eid el-Adha, marca o encerramento da peregrinação a Meca.

Budismo:

No Budismo tradicional, não se comemora o Natal. Sua data mais importante é em maio, quando se celebra o nascimento e a morte de Buda. Foi durante neste mês que ele nasceu, recebeu a grande iluminação e alcançou o Nirvana. Os templos budistas recebem cerimônias religiosas e sessões de meditação, onde os devotos vestem roupas brancas, como símbolo de pureza e paz.

Marcelo Asse dos Santos é formado em História pela Unimes.



Decore com amor

Além de imprimir a personalidade do anfitrião, uma mesa bem decorada detém o poder de tornar a ceia mais atrativa e apetitosa, conferindo um aspecto requintado até mesmo para os pratos mais simples, mas, nem por isso, menos saborosos.

A dica, no entanto, não significa que é preciso correr às pressas em busca de louças novas, principalmente se elas ficarão reservadas somente para as datas comemorativas. Uma ótima alternativa para renovar, sem aumentar consideravelmente as despesas ou acumular peças nos armários sem necessidade, é alugar. A grande vantagem da opção é, sem dúvida, ter a flexibilidade de experimentar novos estilos e apresentar uma mesa diferente a cada comemoração ou festividade.

Lojas como a Teodora, por exemplo, fornecem desde toalhas a cristais, passando por porcelanas, talheres, rechauds e mais uma infinidade de itens. Confira algumas sugestões que selecionamos para inspirar e trazer novos ares ao seu Natal:





TEODORA

Locação de Artigos para Festas



Rua Prudente de Moraes, 115 - Vila Mathias - Santos/SP
Telefone: (13) 3221 4216

www.teodora.com.br

inspire-se





Uma paixão a cada mordida



A pizzeria Di Pompeia oferece a melhor opção em pizza. Massas crocantes e saborosas podem ser conferidas no local ou por meio do disk. Tudo com o melhor preço da região

Rua Euclides da Cunha, 187 e 212
Tel.: 3225-6000 | 3323-3373



Carpaccio di polpo con carciofi, limone e pepe

(Finas fatias de polvo cozido temperado com pimenta rosa, limão e alcachofra)

Tempo de preparo: 24 horas

Rendimento: 4 pessoas

INGREDIENTES

- 1 polvo
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- 1 talo de aipo
- ½ limão siciliano
- 6 tomates sem pele e sem sementes
- 1 folha de louro
- 1 xícara (café) de azeite extra virgem
- + 1 colher de sopa
- 1 xícara (chá) de vinho branco
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta branca a gosto
- Folhas de alface roxa e frise para decorar
- 1 colher (sopa) de fundo de alcachofra cortada em cubos
- 1 colher (café) de pimenta rosa

MODO DE FAZER :

- 1- Limpe bem o polvo em água corrente, cuidado para não manchar-se com a bolsa de tinta que encontra-se na cabeça caso ela estoure, retire os tentáculos inteiros e reserve tudo.
- 2- Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite, junte os tomates cortados em cubos e o vinho, tempere com o sal, pimenta e a folha de louro, deixe em fogo brando por 10 minutos. Adicione o polvo, cubra com água fervente deixe cozinhar em fogo bem brando com a panela tampada por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja macio.
- 3- Em cima de uma bancada abra um pedaço de filme plástico, coloque o polvo no centro enrole-o firmemente retirando todo o ar, de modo que tome o formato de cilindro, termine amarrando ou dobrando as pontas, reserve no freezer por 24 horas
- 4- Faça um vinagrete emulsionando o suco de limão com o azeite, tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

MONTAGEM :

- 5- Corte o polvo em fatias finas com o auxílio de uma máquina de frios, ou espere descongelar um pouco e utilize uma faca muito afiada.
- 6- Disponha as fatias em uma única camada diretamente no prato que será servido, disponha as folhas de alface no centro, polvilhe os cubos de alcachofra e os grãos de pimenta rosa, tempere com o vinagrete. Sirva gelado.



chef João de Lima

47 anos
TRAZENDO
O SABOR
italiano PARA
OS santistas

Firenze

Santos

Liliana
pasta & Pizza

Vindos de Firenze, região da Toscana, um casal italiano inaugura no bairro do Gonzaga, a pequena cantina que leva o nome da esposa. Assim foi o início da Cantina Liliana, restaurante que anos mais tarde transformou-se em referência de gastronomia italiana em Santos. Adaptando-se ao estilo de vida moderna, nasce em 2010, a Liliana Pasta e Pizza. Um novo conceito de alimentação que a cidade merecia. Com o sucesso das unidades instaladas em shoppings de Santos, o grupo se prepara para mais uma breve inauguração. Liliana Pasta e Pizza o sucesso do passado agora presente todos os dias para você!

E agora mais uma loja! Breve em São Vicente!

Bacalhau A Lagareiro

Ingredientes:

800 g de bacalhau dessalgado
01 cebola grande
50 g de azeitona preta portuguesa
01 pimentão vermelho
500 ml de azeite extra virgem (português)
06 batatas lavadas pequenas
01 xícara de arroz
300 g de brócolis cozidos
50 g de bacon
20 g de alho picado
Sal a gosto

Modo de preparo:

Coloque as postas de bacalhau em uma travessa que vá ao forno com o azeite (500 ml) e deixe-o assar durante 40 minutos.

Em uma frigideira, coloque as cebolas e o pimentão cortados em rodelas com as azeitonas e refogue até as cebolas ficarem transparentes.

Retire o bacalhau do forno e acrescente o refogado por cima. Em seguida, retorne a travessa ao forno por mais 5 minutos.

Arroz de brócolis

Cozinhe o arroz branco e reserve.

Frite levemente o bacon e o alho picado. Em seguida, acrescente o

brócolis cozido picado e refogue por alguns minutos.

Acrescente o arroz pronto ao refogado e misture bem.

Batatas aos murros

Lave bem as batatas, jogue bastante sal por cima e coloque-as com casca em uma assadeira para assar durante 30 minutos.

Tire-as do forno, retire o excesso de sal, coloque no prato onde será servida e de pequenos “murros” para que se abram levemente.

Simples e delicioso.



(ao lado os chefs: Renato e Ronaldo do Restaurante Mar Del Plata)



Faça a escalação do seu prato,
aproveite o sabor campeão da nossa cidade
e desfrute uma arquibancada com vista para o mar.

mseco



Venha visitar o restaurante que há 25 anos
é tradição na gastronomia da cidade,
um local tão charmoso que até a vista é uma
especialidade da casa.

Espaço amplo, moderno e de frente para o mar
para atender sua família e empresa.

Mar Del Plata
Restaurante

Especializado em Frutos do Mar

Av. Almirante Saldanha da Gama 137 | Ponta da Praia - Santos | SP | Tel.: (13) 3261-4253

www.restaurantemardelplata.com.br

Sabayon de Frutas

INGREDIENTES :

4 gemas
100 g de açúcar + açúcar p/ polvilhar
100 g de vinho branco doce ou cachaça
Frutas vermelhas: Framboesa,
jabuticaba e morangos (a gosto)

MODO DE PREPARO :

Bata as gemas com o açúcar até obter uma massa bem clara, adicione o vinho branco e bata em banho maria (fogo baixo) até que esse creme triplique de volume. Retirar a bacia do banho-maria, apoiar em um pano de prato e bater até esfriar completamente. Distribua frutas vermelhas em pequenas formas, cubra com o creme e reserve na geladeira. Na hora de servir, polvilhe um pouco de açúcar e queime com o maçarico

Formada em Administração de Empresas com especialização em Marketing, Eliane Machado, desde menina desejou trabalhar com Gastronomia. Pensando nisso, fez aulas de francês e foi à Paris estudar *Le Cordon Bleu*, uma das melhores escolas de culinária do mundo. Atualmente, a chef se divide entre São Paulo e Cuiabá, onde comanda o Brie Restô.



chef Eliane Carvalho





PELO BEM DA ETIQUETA,
É EXPRESSAMENTE PROIBIDO FICAR BABANDO.



CLIENTEFC



AV. ANA COSTA, 512
GONZAGA - SANTOS/SP
TEL.: (13) 3284.8940

WWW.AOCHOPPDOGONZAGA.COM.BR

LIFE_kids

TRANSFORMERS

As crianças também podem se transformar em super máquinas com algumas rodinhas nos pés. Mas nada de andar sem proteção!



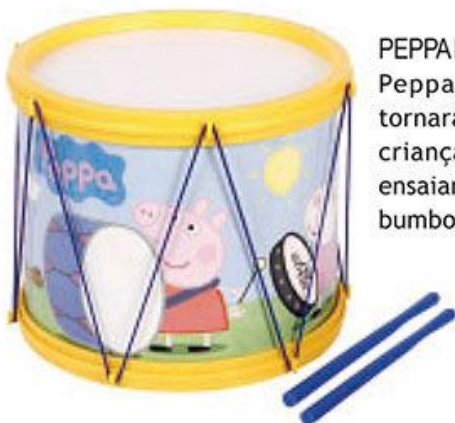
GALINHA PINTADINHA

Seja ao ar livre ou no meio da sala, um acampamento com a Galinha Pintadinha é diversão garantida!



MARVEL + LEGO

Para quem gosta de videogame e de super heróis, o Marvel Super Heroes traz os personagens em sua versão Lego. Disponível para PS4.



PEPPAPIG

Peppa e a família Pig se tornaram uma febre entre as crianças. Que tal começar a ensaiar para o Carnaval com o bumbo dos personagens?

HELLO KITTY

Um passeio motorizado com a gatinha branca mais famosa do mundo não é para qualquer um! A moto elétrica da Hello Kitty é puro charme.



MONSTER HIGH

Assim como as meninas do Monster High, o DVD da TecToy é cheio de estilo e não tem nada de assustador!





viva um sonho
BUFFET

Public Midia



*Venha viver um sonho!
A cada festa, uma decoração personalizada.*

Tel.13 3227.2641| Av. dos Bancários, 32 - Ponta da Praia | www.vivaumsonhobuffet.com.br

O Natal no Hemisfério Norte



por: Marco Antonio Cunha
Empresário e proprietário
da escola de idiomas
Personal Language Center

Eis que é chegada uma das datas mais importantes para mais de dois terços do mundo: o Natal. Porém em minha opinião vivemos muito mais o consumismo exagerado do que propriamente o espírito natalino. Talvez a diversidade de temperatura do clima no hemisfério norte faça com que a reunião dos entes queridos torne essa data uma comemoração muito mais especial nesses lugares do que no Brasil.

Então, porque não juntar todo mundo, esquecer as compras, fazer as malas e embarcar em uma inesquecível “experiência natalina”?

Os destinos são inúmeros, porém cito Nova York (NYC) onde o clima de natal envolve, encanta e emociona o visitante.

Nos estados de Minnesota, North Dakota e Winconsin (também nos Estados Unidos) são evidentes os costumes escandinavos. Um deles, bem diferente por sinal, é o de alimentar os pássaros com uma dieta especial: cevada, aveia e trigo.

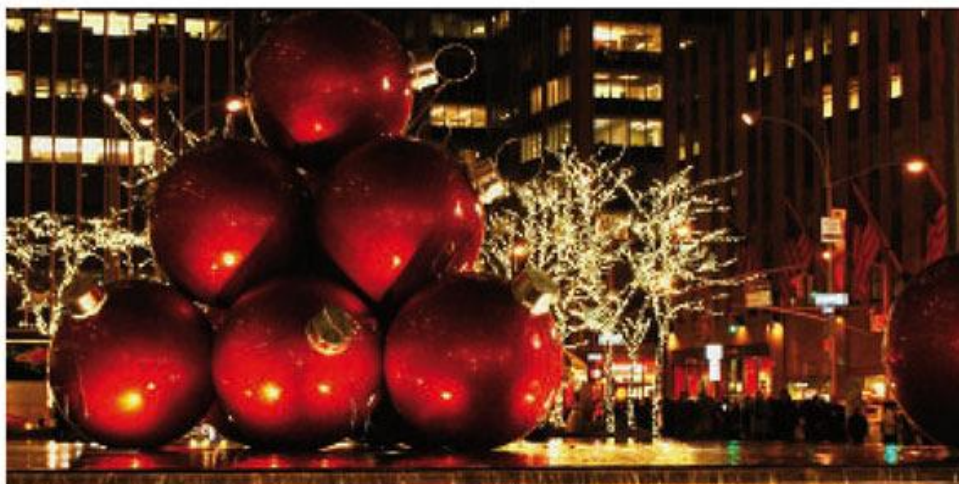
Seja qual for a cidade nos Estados Unidos, encontramos todas revestidas com luzes das mais variadas cores, assim como decorações natalinas que variam das mais tradicionais às mais modernas. Os americanos adoram decorar suas casas, assim como as lojas nas ruas de Nova York (principalmente) adoram decorar suas vitrines. A cada passo dado nos deparamos com um verdadeiro sonho. Por mais que tentemos fugir das compras é inevitável “não consumir” em Nova York nessa época. Para o novo iorquino, abrir presentes é um dos pontos altos. Nos três dias que antecedem o Natal, encontramos lojas de departamento como Macy’s, Bloomingdales e Outlets lotados, porém com excelentes promoções. Muitos restaurantes ficam cheios na data festiva. Se você quiser comer fora, sugiro fazer reservas com bastante antecedência.

Algumas lojas, inclusive grandes lojas de departamento, estão fechadas no dia 25.

Durante o dia, muitos restaurantes estão totalmente reservados. Os nova-iorquinos saem para jantar fora de casa, mas este não é o caso para a véspera (24/12), então concentre-se nela. Claro que vale a pena tentar reservar um restaurante para o grande dia, mas se não conseguir uma mesa, saia para jantar no dia anterior. No dia 25 de dezembro, em Nova York, é possível visitar algumas lojas pela tarde, mas também é legal fazer um simples passeio. Você pode passear pela cidade ou pelo Central Park. Durante sua caminhada, você pode patinar no gelo, o que é uma grande experiência!

Quer assistir um musical ou esportes? Então vá ao verdadeiro musical natalino: Radio City Christmas Spectacular. Este é um show maravilhoso com pessoas bem caracterizadas e atos impressionantes. Muitas vezes, uma partida de basquete é jogada no Natal, por isso, às vezes os New York Knicks jogam durante a data em Nova York. Assistir a uma partida de esportes é uma experiência realmente americana! Para explorar a culinária, você também pode reservar um cruzeiro com jantar. Durante o cruzeiro-jantar você tem uma bela vista de Nova York e pode desfrutar da comida à bordo. Existem vários passeios de barco com jantar, entre eles: um cruzeiro-jantar luxuoso, um cruzeiro-jantar com buffet e um cruzeiro-jantar. Devo dizer que estes cruzeiros são muito populares e pode ser que já estejam esgotados para as festas. Se tentar com antecedência, pode até conseguir um lugar... vale a pena tentar!

Um ótimo Natal a todos.



matrículas
abertas

Nova perspectiva nos negócios, novos lugares para conhecer
ou complementar uma etapa na vida. Onde você quer chegar?

Não importa onde...

Real English

Adults

• Professores Nativos • Certificação Internacional • Interatividade & Tecnologia

personallanguagecenter.com.br



TEST CENTER
TOEFL. TOEIC®

Infoline: 13 3232.1319

- 1 Rua Azevedo Sodré, 43, Boqueirão.
- 2 Rua Tolentino Filgueiras, 56, Gonzaga.

PERSONAL
LANGUAGE CENTER



CURSOS
REGULARES (A1 a B2)
CONVERSAÇÃO
ADOLESCENTES
(10/11 ANOS)
CURSOS INDIVIDUAIS

**Matrículas
abertas/2015**

af
Aliança Francesa
Santos



Rua Rio Grande do Norte . 98
Pompeia . Santos . SP
Tel.: (13) 3237.2403 
www.afsantos.com.br



Para as crianças francesas, Natal é sinônimo de magia, de andar no carrossel em Paris e ver o brilho da cidade ainda mais intenso. Para nós, brasileiros, passar o Natal na França também é magia, um sonho que pretendemos realizar um dia ou reviver.

Todos os anos, franceses e milhares de turistas invadem a Cidade-Luz e se encantam com o que ela oferece de mais belo durante esse período. Um passeio pela Avenue des Champs-Élysées é um verdadeiro espetáculo de luzes nos 2 km que ligam o Arco do Triunfo à Place de la Concorde !

Podemos ir ao Mercado de Natal da famosa avenida, inaugurado em 2008 e que já faz parte do calendário oficial da cidade. Além dele, podemos visitar Le Village de Noël des Champs-Élysées com seus 180 chalés de madeira e fazer muitas compras....



Por falar em compras, a cidade oferece ao turista um show de criatividade e encantamento na decoração especial de Natal das grandes lojas. As mais famosas, Printemps e Galeries Lafayette, são uma atração com suas vitrines luxuosas que fazem congestionar as ruas perto da Ópera de Paris. Este ano, a grife Burberry vai decorar as vitrines da Printemps contando a viagem de um menino inglês de Londres a Paris. Uma viagem de sonho! Já na Galeries, a árvore de 27 metros está de ponta cabeça! Para os românticos, uma boa opção é passar a noite de Natal a bordo do bateau-mouche, com um menu especial, percorrendo os pontos turísticos iluminados, ao som de música e brindando com champagne! *Vive l'amour !*



Para aqueles que preferem ver um panorama de Paris ainda mais iluminada, a melhor opção seria reservar uma mesa no restaurante Jules Verne, no segundo andar da Torre Eiffel. Um programa saboroso e inesquecível, com os pratos requintados do chefe Alain Ducasse! Um alerta aos turistas desavisados: muitos restaurantes fecham nos dias 24 e 25 de dezembro.

A arte de servir e comer bem faz parte do "savoir-faire" e "savoir-vivre" na França. Nessa época, na ceia de Natal, não podem faltar os pratos tradicionais: peru com castanhas, ostras, escargots, foie gras e a famosa sobremesa Bûche de Noël, um rocambole recheado com creme e coberto com chocolate ou marzipã. Bons momentos de degustação e prazer à mesa !

Terminando nosso passeio, apresentamos uma curiosidade sobre um dos símbolos de Natal, o "Sapin de Noël", a árvore de Natal: no norte da França, as bolas de cristal substituíram as maçãs que decoraram as árvores até 1858. Após um inverno rigoroso, a produção de maçãs foi muito pequena. Os vidraceiros criaram, então, as bolas de cristal que adornam nossas árvores até hoje.

Desejamos a todos os leitores « un Joyeux Noël et une Bonne Année 2015 » !



Itália

BRUXA SOLTA - Buon Natale!

Ninguém merece, mas na terra da pizza, o Papai Noel tem uma rival. A Befana, uma velha com cara de bruxa, que no dia 5 de janeiro visita as casas, deixando doces para as boas crianças e um carvão para as más. Sua discutível generosidade seria fruto de arrependimento: ela teria negado abrigo e comida aos Reis Magos, quando eles seguiam para visitar Jesus, e agora tentaria reparar o mal que fez.



Catalunha (Espanha)

COCÔ DE NATAL - Bom Nadal (em catalão)!

Entre as tradições mais esquisitas do planeta encontramos uma que é comum em algumas cidades da Catalunha, entre, o Caga Tió ("Tronco Cagão", em uma tradução aproximada). Os habitantes pegam um tronco oco e enche-se de doces durante todo o mês de dezembro; no dia 25, o tronco deve ser espancado com pedaços de pau, para que ele devolva o que "comeu".

Holanda

AJUDANTE POLÊMICO - Vrolijk Kerstfeest!

Uma tradição polêmica acontece na Holanda: a festa do Zwarte Piet ("Pedro Preto", em português). Considerado o ajudante negro do Papai Noel, ele é representado por pessoas com a cara pintada de preto, peruca black powere e lábios de vermelho, que desfilam no dia 5 de dezembro. O habito é acusado de ter cunho essencialmente racista



Áustria

O ANTIPAPAI NOEL - Fröhliche Weihnachten!

Se para você o Natal é sinônimo de festa e presentes, saiba que na Áustria eles pensam diferente. Conhecidos por sua sisudez, no dia 5 de dezembro, os austríacos celebram de outra maneira, a existência do Krampus, espécie de demônio que puni as crianças más. Nesta data, as pessoas saem às ruas fantasiadas como o tal capeta, batendo umas nas outras com uma vara, a arma do bicho. Mas fique tranquilo, é só um brincadeira!

Reims & Epernay



Existem várias versões para a origem do brinde, uma, mais interessante do que a outra. Na Antigüidade durante os acordos de paz entre impérios beligerantes. O mediado se levantava, para proclamar sua conclusão etomar o primeiro gole da bebida (deveria ser vinho, considerada na época a mais mística das bebidas) para comprovar que ela não estava envenenada e demonstrar, assim, a boa vontade entre as partes.

Quanto ao champanhe a relatos que os monges Dom Pérignon e Dom Ruinart, se esforçavam para domar os vinhos que fermentavam dentro das garafas, fazendo-as explodir. O caráter sobrenatural que este fermentado teve desde os primórdios, lhe e atribuíram fama de poderes transcendentais, levava muitos homens a dedicarem goles desta poção mágica saúde dos amigos ou ao êxito dos combates. Celtas e gauleses, por exemplo, colocavam a um vaso cheio de vinho, à circular de mão em mão, brindando à pessoa que se queria honrar. Cada um dizia, olhando-a: "a ti bebo"

Contudo um dos fatos que elevaram o patamar deste vinho foi porque em Reims, cidade mais importante de Champagne, quase todos os grandes reis da França foram coroados lá. Que acontecia na catedral de Notre-Dame de Reims, e nestas comemorações era servido champanhe. Este motivo conferiu status de vinho dos reis e rainhas.

O nome Champagne é uma AOC, (Appellation d'origine contrôlée), a mais rigorosa Denominação de Origem utilizada em França. Por isso, todos os vinhos com o nome

roteiro first class



original “Champagne” são produzidos na região, de Champagne-Ardenne, cuja capital é Epernay. Por essa vigilância que se estende ao nome “Champagne”, qualquer vinho produzido em outra região, pode-se apelidar-se “espumante” mas jamais “champagne”.

Brindes em no meio do dia por puro prazer pode até ser uma espumante, contudo, datas especiais pedem brindes à altura. Se você pretende passar as festas de fim de ano pelos arredores da França, nada como celebrar com um dos melhores champagnes do mundo. Reconhecidas por abrigarem as melhores caves da região de Champagne-Ardenne, *Reims* e *Épernay* são indispensáveis nesse roteiro.

De Paris à charmosa *Reims*, é possível pegar um trem de alta velocidade, conhecido como TGV, que leva somente 45 minutos para chegar ao destino final. À frente da estação, o visitante encontra um escritório de turismo, onde pode tirar dúvidas e reunir informações. Para os iniciantes,

uma dica importante: o ideal é entrar em contato com as caves com antecedência e reservar um horário.

De *Reims* à *Épernay*, um trem intermunicipal cumpre o trajeto em aproximadamente 30 minutos, com quatro paradas. Constituída por colinas, casas e caves, a cidade é forte candidata a se tornar Patrimônio Mundial da UNESCO. Saiba mais sobre algumas das principais champagnes que nasceram no coração das duas cidades:



História das melhores marcas e champanhe do mundo

DOM PÉRIGNON

O monge francês Pierre Pérignon foi o responsável pela invenção do champanhe, a bebida que encanta paladares ao redor do mundo. Conta a história que, ao provar pela primeira vez a bebida, ele exclamou: “Estou bebendo estrelas!”. Chefe da cava da abadia de Hautvillers, de 1668 a 1715, ele observou que vinhos brancos passavam por uma segunda fermentação após o engarrafamento, gerando as famosas borbulhas que estouravam as rolhas. Para que não saíssem, amarrou as rolhas com um pedaço de arame e assim, estava criado o champanhe!

Atualmente sob o domínio da Moët&Chandon, a marca Dom Pérignon pertencia à Maison Mercier, onde não era utilizada, até que uma jovem da família Mercier se uniu a um jovem da família Chandon e o champanhe foi oferecido como parte do dote, no final do século XIX. O nome, no entanto, só passou a ser usado em 1935.

Dom Pérignon possui o mérito de ter sido o primeiro champanhe *cuvée* (safrado). O seu champanhe mais sofisticado, o Dom Pérignon Oenotheéque, que em francês significa “acervo de vinhos”, é elaborado a partir da safra que atingiu o auge da maturidade e somente algumas garrafas são selecionadas para envelhecer por um período maior, alcançando o ápice de sua excelência.

Aliando tradição à inovação, a marca busca grandes parcerias em suas ações. Em 2007, o estilista Karl Lagerfield desenhou um estojo de guitarra rosa revestido com couro de perca e forro de couro de carneiro para acondicionar edições de 1966, 1986 e 1996, além de três flûtes de cristal. O item foi vendido a 70.000 libras esterlinas. Compradores ganharam uma degustação na abadia de Hautvillers, na companhia de um enólogo da Dom Pérignon.

“A Perrier Jouët lançou, em 2008, a garrafa mais cara do mundo por • 4.166.”

PERRIER JOUËT

O champanhe grifado nasceu de uma história de amor: em 1811, Pierre Nicolas Marie Perrier se uniu à Adèle Jouët e, juntos, fundaram a Casa Perrier Jouët, na área nobre de Épernay, na região de Champagne, na França. Ganhou notoriedade ao se tornar uma das primeiras a exportar a bebida para outros países, transformando-se na fornecedora oficial da rainha Vitória, da Inglaterra, em meados do século XIX.

A marca foi precursora na produção de *cuvée* de champanhe *brut*, em 1854, e na fabricação de champanhes de safras especiais. O champanhe Belle Epoque, por exemplo, incomparável em termos de qualidade, é produzido apenas quando a safra é considerada excepcional.

Considerada um ícone da grife francesa, as garrafas decoradas com flores tiveram a sua origem em 1902, com o trabalho de Emile Gallé, mas foi descoberta apenas 60 anos depois. Elas abrigam a bebida borbulhante que resulta de uma seleção única de uvas, vindas, em maioria, de vinhedos considerados “*grand crus*”, ou seja, da mais alta qualidade. É o caso da uva *Chardonnay*, utilizada em grande parte dos champanhes fabricados, originadas em Cramant e Avize.

Símbolo de exclusividade e elegância, a Perrier Jouët lançou, em 2008, a garrafa mais cara do mundo por •4.166. Os compradores de uma das cem caixas colocadas à venda, por 50 mil euros, puderam conhecer a adega de Épernay e selecionar licores para adicionar pessoalmente à bebida, de acordo com a sua personalidade, levando para casa um produto completamente customizado.

Através do luxo e da tradição, a Perrier Jouët permanece conquistando apreciadores ao redor do mundo, que reconhecem a excelência no sabor de um champanhe único.



MUMM

Os irmãos Mumm - Jacobus, Gottfried e Philipp - criaram o champanhe homônimo em 1827, na área de Reims, na região de Champagne, na França. Com o propósito de oferecer uma bebida de altíssima qualidade e um único estilo, se uniram ao sócio, Friedrich Giesler, e fundaram a marca. Com uma exclusiva seleção de uvas *Pinot Noir* e *Chardonnay*, o champanhe conquistou rapidamente uma boa reputação.

Em 1876, registraram o emblema conhecido como *Cordon Rouge* (cordão vermelho), homenageando a *Légion d'Honneur* (Legião de Honra francesa), destinada aos civis e militares que tiveram méritos no período de Napoleão Bonaparte. Cinco anos depois, o champanhe foi o primeiro a sair do continente europeu, conquistando o território dos Estados Unidos.

Em 1890, o champanhe Mumm se tornou sucesso absoluto entre as cortes europeias, ganhando até uma versão especial, chamada "*Champagne des Souverains*", para atender especificamente às cortes reais mais exigentes.

Na comemoração do seu 180º aniversário, a marca lançou um sofisticado estojo térmico de alumínio com alças vermelhas que ganhou o nome de *Treasure Case*.



VEUVE CLICQUOT

Em 1772, Philippe Clicquot-Muiron se estabeleceu na área de Reims, na França, e abriu um pequeno comércio de vinhos. Três anos mais tarde, em 1775, apresentou ao mundo o champanhe o *rosé*, que se transformou na grande especialidade da *maison*. Mas a grande estrela da marca surgiu apenas em 1798, quando o filho de Philippe, François, se casou com Nicole-Barbe Ponsardin. Aos 27 anos, após apenas sete anos de união, Madame Clicquot ficou viúva (*veuve*, em francês) ao perder o marido para a febre tifóide.

Uma das primeiras mulheres a tomar a frente de um negócio nos tempos modernos, ela foi a responsável pela história de sucesso da bebida que conquistou paladares em todo o mundo. Em 1810, ano de produção do primeiro champanhe *millesimé* (única safra), a Maison Clicquot passou a ser chamada de *Veuve Clicquot-Ponsardin*, nascendo oficialmente a *Veuve Clicquot*.

Após conquistar a Rússia e a Prússia com a bebida, durante as Guerras Napoleônicas, Madame Clicquot desenvolveu o método "*table de remuage*", para retirada de sedimentos do champanhe, deixando-o mais cristalino. A técnica foi mantida em segredo durante quase dez anos até que fosse implantada por outros produtores. Foi assim que ficou conhecida como "A Grande Dama de Champagne".

Nos últimos anos, não só a obsessão pela alta qualidade dos champanhes, mas também as parcerias realizadas com designers conceituados para criação de embalagens criativas e exclusivas, renderam à marca a fama conquistada no planeta.



MAISON MERCIER

A Maison Mercier surgiu em 1858, localizada em Épernay, na região de Champagne, na França, pelas mãos do sonhador Eugene Mercier em parceria com o seu padrastrô, Philip Bourion. Foi responsável por construir extensas cavernas que se comunicavam com a linha ferroviária Paris-Estrasburgo, que facilitava o envio do champanhe. Em 1891, o presidente Sadi Carnot foi visitá-los e 100.000 velas foram utilizadas para iluminar o trajeto na ocasião.

Mercier também é conhecido ter idealizado o maior barril do mundo. Pesando 20 toneladas e com capacidade para 160.000 litros, demorou 16 anos para ser construído. São 213 mil garrafas de champanhe.

Durante a Exposição Universal de 1889, Eugene conseguiu um balão de ar quente para levar nove pessoas a 300 metros de altura para experimentar o champanhe. O nome da marca podia ser visto do solo. Na edição de 1900, que foi a última do século, ele veiculou o primeiro comercial do mundo para aproximadamente 20.000 pessoas.

A ousadia de Eugene Mercier fez com que a bebida da Maison ficasse conhecida em todo o mundo.

Encontre a Public LifeStyle nestes pontos

Agonn Academia

Rua Jorge Tibiriçá, 9 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-1270
www.agnonacademia.com.br

Agonn Academia 2

Av. Bernadino de Campos, 355 - Canal 2
Tel: (13) 3385-0355

Ao Chopp do Gonzaga

Av. Ana Costa, 512 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-8940
www.aochoppdogonzaga.com.br

Babo Américo

Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-5999
www.baboamerico.com.br

Bella Villa

Rua Goiás, 44 - Boqueirão
Tel: (13) 3222-4466
www.bellavilla.com.br

Brunella Confeitaria

Praça Independência, 16 - Gonzaga
Tel: (13) 3286-1819
www.brunella.com.br

Café e Restaurante Mauá

Praça Visconde Mauá, 23 - Centro
Tel: (13) 3216-1551

Caiçara Restaurante e Pizzaria

Av. Ana Costa, 352 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-3535
www.caicararestaurante.com.br

Casa Santa Marta

Av. Washington Luís, 500 - Gonzaga
Tel: (13) 3286-1500
www.cassantamarta.com.br

China In Box

Rua Tolentino Filgueiras, 54 - Gonzaga
Tel: (13) 3289-5060
www.chinainbox.com.br

Churrascaria Tertúlia

Av. Bartolomeu de Gusmão, 187 - P. Praia
Tel: (13) 3261-1641
www.churrascariatertulia.com.br

Dom José Empório

Rua Cons. Lafaiete, 3 - Embaré
Tel: (13) 3227-0906
www.emporiodomjose.com.br

Empório Maria Luiza

Av. General San Martin, 188 - P. Praia
Tel: (13) 3321-6193
www.emporiomarialuiza.com.br

Empório Casa Porto

R. Dr. Pedro Arbues, 1
Tel: (13) 3345-0662
www.emporiocasaporto.com.br

Enoteca Decanter

Rua Matogrosso, 290 - Vila Rica
Tel: (13) 2104-7555
www.enotecadecantersantos.com.br

Laticínio Marcelo

Rua Lobo Viana, 54 - Boqueirão
Tel: (13) 3234-1861
www.laticiniomarcelo.com.br

Liliana Pasta e Pizza

Rua Alexandre Martins, 80 lj 227A - P. Praia
Tel: (13) 3227-5719

Liliana Pasta e Pizza

Av. Ana Costa, 465 lj.412 - Gonzaga
Tel: (13) 3301-2007
www.lilianapastaepizza.com.br

Mendes Plaza Hotel

Av. Mal Floriano Peixoto, 42 - Gonzaga
Tel: (13) 3208-6400
www.mendeshoteis.com.br

Museu do Café

Rua 15 de novembro, 95- Centro
Tel: (13) 3219-5585
www.museudocafe.com.br

Odila Hoehne

Av. Afonso Pena, 98 - Boqueirão
Tel: (13) 3234-4796

Parque Balneário Hotel

Av. Ana Costa, 555- Gonzaga
www.parquebalneario.com.br

Piccola Forneria

Av. Amirante Cochrane, 62 - Aparecida
Tel: (13) 3271-1200

Piccola Forneria

Rua. Minas Gerais, 57 - Boqueirão
Tel: (13) 3233-3357
www.piccolafortneria.com.br

Piccolo Giovanni

Rua. Azevedo Sodré, 111 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-8944
www.piccologiovanni.com.br

Posto Portal de Santos

Av. Dr. Cláudio Luiz da Costa, 291
(BR - Santa Casa) - Jabaquara
Tel.: 3202-6666

Posto Portal de Santos

Av. Ana Costa, 427
(Ipiranga - Gaivota)- Gonzaga
Tel.: 3284-8555

Porto Brasil

Rua XV de Novembro, 18 - Centro
Tel: (13) 3326-2555

Requite da Azevedo

Rua Azevedo Sodré, 75 - Gonzaga
Tel: (13) 3307-2100
www.requitedaazevedo.com.br

Restaurante Mar Del Plata

Av. Alm.Saldanha da Gama, 137 - P.Praia
Tel: (13) 3261-4253
www.restaurantemardelplata.com.br

Santo Trigo Padaria

Av. Alm.Cochrane, 105 - Embaré
Tel.: 3227-0244

Shape II

Rua Firmino Barbosa, 35 - Boqueirão
Tel: (13) 3233-3308
www.shape.med.br

Spazino D'Itália

Av Washington Luiz, 411 - Boqueirão
Tel: (13) 3394-4003
www.spazino.com

Yê - Simplesmente Saudável

Av. Gal San Martin, 150 - P Praia
Tel: (13) 3041-9007
facebook.com/yêsimplesmentesaudavel

Seja um parceiro de
distribuição:
Tel.: 13 3222-1323

PUBLIC FIRST CLASS, SUA REVISTA PREMIUM LIDA PELO CLIENTE QUE VOCÊ PROCURA.

Há nove anos, a PUBLIC FIRST CLASS é referência quando se fala em sofisticação. Agora, a publicação apresenta mais uma novidade para o segmento triple A, a First Class Wedding & Decor, com o que há de melhor em casamento e decoração no mercado de luxo.



Quarenta e C.



PUBLIC **FIRST** CLASS

CENTRAL DE NEGÓCIOS
+55 (13) 3227-3115 | 3222-1323 | MKTO@PUBLICMIDIA.COM.BR
WWW.PUBLICFIRSTCLASS.COM.BR | FACEBOOK.COM/PUBLICFIRSTCLASS

WEDDING & DECOR
FIRST CLASS

Les
Épices
RESTAURANT

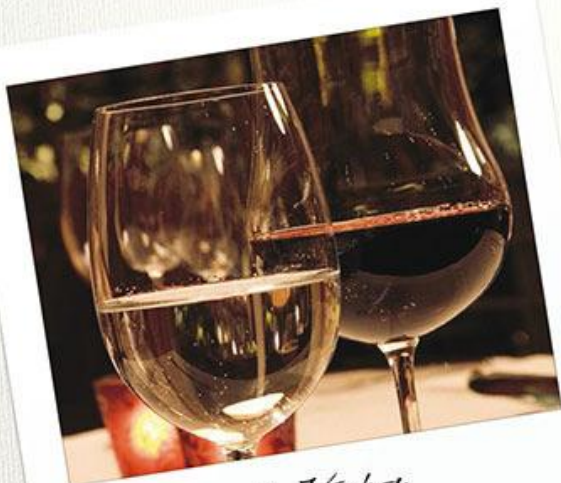
AV. MARJORY DA SILVA PRADO, 1100
GUARUJÁ/SP - TEL: (+55) 13 2104 2000

MY MAGNIFIQUE VOYAGE



A Gastronomia

Life is Magnifique in Guarujá!



Os Vinhos



O Ambiente



SOFITEL
LUXURY HOTELS

SABORES SURPREENDENTES NA ALTA GASTRONOMIA DO SOFITEL.

EXPERIMENTE A SOFISTICADA CULINÁRIA FRANCESA, COM O TOQUE BRASILEIRO E MEDITERRÂNEO. O RESTAURANTE LES ÉPICES É O LUGAR PERFEITO PARA DESFRUTAR DE BONS MOMENTOS COM SABOR E REQUINTE, EM COMBINAÇÕES IRRESISTÍVEIS. APRECIAR O MELHOR DA GASTRONOMIA NA HARMONIA DOS SABORES VERÃO 2015. SAIBA MAIS EM:

WWW.SOFITEL-GUARUJA-JEQUITIMAR.COM 