

PUBLIC **LIFE** STYLE

www.publiclifestyle.com.br N°21 Ano 06



FRANÇA UM PAÍS CHEIO DE HISTÓRIA E ENCANTOS **SABORES** DELÍCIAS DA COZINHA FRANCESA
PARIS AS INÚMERAS POSSIBILIDADES DA CIDADE LUZ **CAN CAN** CONHEÇA OS TRADICIONAIS CABARÉS DE PARIS
CHAMPANHE MELHORES DO MUNDO **HOTÉIS** HOSPEDAGENS DE ALTO PADRÃO E ALTERNATIVAS ECONÔMICAS

Da tradição à segurança, da do design ao conforto. Aqui,

Residencial de alto padrão, cuidadosamente
Erguido com o que há de melhor e mais moderno



BARCO

Coberturas
triplex
4 suítes

400 e
486m²

Piscina privativa
com borda infinita

Apartamentos
3 suítes

141 e
159m²

300m
da praia

sofisticação à exclusividade, sua vida é mais completa.

localizado em uma das mais nobres áreas da cidade.
em termos de qualidade, sofisticação e tecnologia.



Prêmio seconci de gerenciamento ambiental do entorno da obra.

Pelas ações que minimizam os transtornos
causados na vizinhança e diminuem o
impacto no meio ambiente.

CELÓ

 Piscina

 Academia

 Salão de Jogos

 Brinquedoteca

 Salão de Festas

 Espaço Gourmet

 Vista livre para o mar

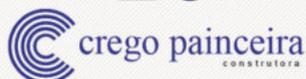
 2 unidades por andar

 Elevador panorâmico

 Captação de água pluvial

 Churrasqueiras privadas

40 anos



www.crego.com.br

Projeto Arquitetônico



RUA CASTRO ALVES, 22 – EMBARÉ – SANTOS | 13 3321.4264

www.barcelosantos.com.br

LIFE_sumário



CAPA

França: Um país repleto de paisagens, de história e aristocracia. Mesmo com suas dificuldades, como em qualquer nação, tem o privilégio de ter como capital uma das cidades mais visitadas do planeta.

SABORES

Especial: Nessa edição, uma gastronomia rica em diversidade e os melhores Chefs do mundo, formados na mais renomada École, a aclamada Cordon Bleu.

PARIS

Pontos Turísticos: Separamos algumas opções, mas Paris é repleta de possibilidades. São museus, praças, catedrais e monumentos. A cada esquina você encontra um.

HOTELARIA

Palácios: Muito mais que uma hospedagem de luxo, eles são experiências de serviço de altíssimo padrão. Do requinte de detalhes à gastronomia estrelada.

TOUR

Belle époque: Os cabarés espalhados pela cidade já não tem o apelo do pecado. Em alguns é possível até jantar com seus filhos e assistir aos shows.



www.publiclifestyle.com.br



imprensa@publicmidia.com.br



facebook.com/publiclifestyle

SUA MARCA
PRECISA DE
ADMIRAÇÃO
OU DE
RESULTADOS?
A GENTE
ESCOLHEU
OS DOIS.

Somos a plataforma
de mídia brasileira
mais admirada,
e o veículo n.º 1 em
Out of Home, segundo
a pesquisa Veículos
Mais Admirados do
Meio & Mensagem -
edição 2016.

Anuncie na ELEMIDIA.

www.elemidia.com.br

 **ELEMIDIA**

F

indar um ano repleto de provações para todos brasileiros e permanecer no mercado ileso às oscilações é ter, no mínimo, motivo para agradecer. Ter a satisfação por 14 anos de editora e 14 anos de parceria com grande parte dos clientes. Alguns até ficam por determinado tempo sem investir em nenhuma mídia, mas quando retornam, nos chamam e recomeçam conosco. Foi exatamente o que aconteceu em 2016.

Pois é, neste ano em que tudo foi tão difícil, com a crise de confiança que abateu o país, ainda assim, alguns de nossos clientes retomaram seus investimentos e, após alguns cafés, retomamos nossa parceria. Isso nos faz crer que é indubitável que esta trajetória foi bem sedimentada.



Falando de outros prazeres, conceber uma revista TRAVEL com tema França foi absolutamente divertido. Voltar o olhar para um país tão rico, com uma história que está exposta em museus, praças, jardins, catedrais, galerias, gastronomia e moda. De fato, na tradição.

Outro dia ouvi que para ter um futuro é necessário respeitar o passado. É assim que consigo ver a França. Eles expressam o orgulho por sua terra, mas não como outras grandes nações que se colocam acima de outros mortais por pertencerem àquele país.

Sua expressão de civilidade está no culto ao belo. Suas praças são bem cuidadas, as podas das árvores são bem feitas, nos museus parece que tudo foi limpo, criteriosamente lustrado, o tempo parou e nada foi alterado.

Claro que lá também existem os problemas do cotidiano, como trânsito, poluição, economia e, por fim, a violência, que nunca foi um grande problema, mas hoje se depara com o terrorismo que devasta a Europa.

Ainda assim, a França é seguramente um lugar indescritível por ser multifacetado, que tem como capital a tão famosa cidade luz, as cidades dos vinhedos... Podemos falar de tantas, de Bordeaux, que tive o prazer de conhecer e divido um pouco com vocês, Reims e seus famosos champanhes, a rica gastronomia e os pontos turísticos de uma das capitais mais visitadas no mundo. Os assuntos são tantos que na próxima edição vocês vão conferir ainda muito mais, assim como vou inserir em nossas redes sociais as experiências que desta mesa ou em loco pude vivenciar.

Espero que esta edição dê a você, no momento de leitura, o mesmo prazer que nos deu em prepará-la. Feliz 2017!

Boa leitura!

Valéria de Souza Guazzaloca



DIRETORIA GERAL

Valéria de Souza Guazzaloca

ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO

Marcelo Guazzaloca

DEPARTAMENTO JURÍDICO

Dr. Christiano C. D. Bello

MARKETING E DESENVOLVIMENTO

Fernanda Dias

mkt@publicmidia.com.br

13 3327-3115

OPERAÇÕES COMERCIAIS

Alex Bispo

comercial@publicmidia.com.br

13 3222-1323

PROJETO EDITORIAL/PUBLISHER

Valéria de Souza Guazzaloca

diretoria@publicmidia.com.br

REPÓRTER

Guilherme Zanette (MTB 63114)

imprensa@publicmidia.com.br

COLABORADORES

Clara Monforte, Christiano Bello,

Eleonora Ribeiro,

Elizabeth Gut, Marcelo Asse, Marco Antônio Cunha, Rogério Nahas e Ronaldo Cosmo

EDIÇÃO E DIAGRAMAÇÃO

Vitor de Souza Guazzaloca

FOTOS MATÉRIA CAPA

Pierre Bideau

Concepteur Lumière: iluminação dourada da Torre Eiffel.

FOTOS MATÉRIA GASTONOMIA

Le Vin

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

Exceto com autorização da Editora.

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

UMA PUBLICAÇÃO PUBLIC MIDIA

Rua Xavier Pinheiro, 244 cj. 31

Vila Mathias - Santos - SP

Tel.: 13 3222-1323 / 3327-3115

imprensa@publicmidia.com.br



ENTRETENIMENTO DE QUALIDADE COM CARISMA E CREDIBILIDADE

TRANSMITIDO PELO CANAL SANTA CECÍLIA HÁ 17 ANOS, O PROGRAMA ESTILO COM ELSA RODRIGUES COBRE OS PRINCIPAIS EVENTOS SOCIAIS DA REGIÃO E TRAZ AINDA AS MELHORES REPORTAGENS SOBRE SAÚDE, MODA, GASTRONOMIA, TURISMO, QUALIDADE DE VIDA E ATUALIDADES.

SINTONIZE NA SANTA CECÍLIA TV.

PROGRAMA INÉDITO TODOS OS SÁBADOS ÀS 22H | REPRISAS TODAS AS SEXTAS ÀS 14H30

[HTTP://WWW.SANTAPORTAL.COM.BR/ESTILO](http://www.santaportal.com.br/estilo)

CONTATO: EL SARODRIGUES17@GMAIL.COM

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
tel.: (13) 3301.0220
www.ngconsultores.com.br



por: Rogério Nahas Grijó

Advogado Pós-Graduado pela FGV, Mestre em Administração de Empresas e contabilista, professor e palestrante. Atualmente dedica-se a assessoria a empresas de diversos setores, tais como: industrial, comercial, serviços, cartórios e familiares.

Simple Nacional – Lei Complementar 155/2016 traz novas regras e limites

Publicada no Diário Oficial da União de 28/10/2016, a Lei Complementar nº 155/2016, veio alterar dispositivos da Lei Complementar nº 123/2006, conhecida como a Lei da Micro e Pequena Empresa - Simple Nacional, sendo que as principais alterações foram:

Novo limite anual de receita bruta, válido para o ano calendário de 2018, para Microempreendedor Individual passa a ser de R\$ 81 mil reais/ano e para Empresa de Pequeno Porte R\$ 4,8 milhões/ano.

No caso da Empresa de Pequeno Porte, o recolhimento do ISS/ICMS sobre o faturamento que ultrapassar R\$ 3,6 milhões/ano não serão executados via Simple Nacional. Infelizmente essa regra anula todo e qualquer ganho com a ampliação da faixa de faturamento de R\$ 3,6 milhões/ano para R\$ 4,8 milhões/ano. Resumindo, se sua empresa não for MEI, com relação a limite de faturamento anual, não muda nada!

Muda em 2018, para as Empresas de Pequeno Porte, as tabelas de contribuição, que passarão a ser cinco tabelas e apenas seis faixas de faturamento. Atualmente e em 2017 são seis tabelas e 20 faixas de faturamento.

Ainda, com relação às alterações de tabelas para 2018 devem ficar atentas as empresas prestadoras de serviços, a alteração é grande e se torna obrigatório simular e realizar planejamento tributário ao longo de 2017 para não errar em 2018.

Com efeitos imediatos, portanto agora em 2016, o Governo ampliou o **parcelamento de débitos**. Poderão ser parcelados em até cento e vinte meses os débitos vencidos até a competência do mês de maio de 2016, constituídos ou não, com exigibilidade suspensa ou não, parcelados ou não e inscritos ou não em dívida ativa do respectivo ente federativo, mesmo em fase de execução fiscal já ajuizada. A prestação mensal não poderá ser inferior a R\$ 300,00 (trezentos reais).

LIFE_colunista



por: Clara Monforte
-Advogada
-Renomada colunista social
de Santos
www.claramonforte.com.br

Estopa...

É o nome dele! Soubemos num dos interessantes acasos da vida! Foi assim... Caminhando tranquilamente por uma das lindas praias do litoral norte, optamos por voltar admirando, de loja em loja, as novidades da estação... Artesanatos, roupas, biquínis, charmosos barzinhos que instigam a vontade de parar, tomar um gostoso *chopp* gelado, degustando petiscos... Tais prazeres não faltam! Uma das amigas que nos acompanhava resolveu separar-se de nós para fazer o seu próprio caminho. O tempo foi passando, na mais absoluta calma... O sol cheio de luz e calor iluminava o nosso dia, aquecia nosso coração e motivava nossas emoções e sentimentos.

Inesperadamente, avistamos quase ao longe, nossa amiga voltando, vindo em nossa direção e chorando... copiosamente! Assustadas, imaginando o que de pior poderia ter lhe acontecido, paramos para esperá-la. Foram poucos e insuportáveis instantes, o suficiente para que ela aguardasse o trânsito passar nas duas mãos de direção daquela avenida.

Aproximou-se, então, em prantos, quase sem conseguir falar e entre lágrimas balbuciou... *"Passou um carro da Polícia Ambiental e levou um cachorro pretinho, atirando o bichinho dentro do carro e eu não consegui salvá-lo!"*. Soluços depois, continuou... *"O coitadinho abanava o rabinho para os policiais, nem imaginando que ia para o abate... vão matar o lindo cão velhinho e eu não consegui salvá-lo!"*.

Claro que ficamos contristadas... pelo cão e pelo sofrimento da amiga!! Ao mesmo tempo, pensamos: *"Será?"*. De volta à casa, nada a consolou, nem o delicioso almoço que nos esperava. À noite, mais uma agradável caminhada. Ela, que ligara a várias dependências ambientais e policiais, pedindo *"socorro"* para o bichinho, estava mais confortada, afinal, fizera sua parte com as delações!!

Daí, o desfecho da história... Paramos numa pizzaria observando outro cachorro, desta vez, amarelo. Mansinho, por certo, tal e qual o que seguira com os policiais. Diante a aproximação de um *garçon*, voltou a história do "pretinho"... Foi quando, para nossa feliz surpresa, o *garçon* convicto, com absoluta certeza, falou: *"É o Estopa... Esse cão é dos policiais, mora com eles, se quiser vê-lo vire a esquina..."*. E, em detalhes, contou só coisas boas sobre a privilegiada vida do "pretinho"!

Nossa... Foram tantos os agradecimentos a São Francisco de Assis, por parte de nossa emocionada amiga, que eu nem conseguiria relatar! Por mais que eu tente, as duas reações... a de tristeza e a de alegria... São indescritíveis!!! Por fim, nossa amiga concluiu que ele abanava o rabinho para os policiais por serem íntimos e queridos amigos, *quicá*, inseparáveis!! Sobraram gargalhadas entre nós!!





☆ Rações

☆ Medicamentos

☆ Banho e Tosa

☆ Tosa Tesoura

☆ Acessórios

Tudo que o seu
melhor amigo precisa,
você encontra aqui!

PROFISSIONAIS QUALIFICADOS E
PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE

TRABALHAMOS COM AS
MELHORES MARCAS



R. Euclides da Cunha, 73

Gonzaga - Santos/SP

Telefone:

13 3289.4189

Curta a nossa página no Facebook:

[facebook.com/aumigospetshop](https://www.facebook.com/aumigospetshop)

Cuidados para o verão

Desde o momento que decidimos ter um animal de estimação, sabemos que existem certos cuidados que precisamos tomar, principalmente em relação à saúde. Quando chega a estação mais quente do ano, eles redobram. Imagine: se nós sentimos calor, os nossos bichanos também sentem! E quais cuidados devemos tomar com eles?



É relativamente fácil identificar quando o animal está com calor, principalmente os cachorros, porque logo procuram uma corrente de ar, deitam no piso mais frio da casa, ficam ofegantes e colocam a língua para fora.

Para não deixá-los passando sufoco durante o verão, é importante estar alerta aos sinais e seguir algumas dicas. Saiba mais abaixo:

1 - Para gatos e cachorros muito peludos, a tosa ajuda a aliviar a sensação de calor. Mas fique atento: deixar os pelos muito curtos pode ser prejudicial, pois eles também possuem a função de proteger do sol.

2 - Evite passear nos horários mais quentes. O mais indicado é levá-los de manhã bem cedo ou no final da tarde.

3 - Cuidado com as patinhas. Quando observamos um cachorro com sapatinhos, podemos pensar que é supérfluo, mas acredite, não é. Nós não notamos quando o asfalto está muito quente e o calor do solo pode causar queimaduras graves na pata do seu cão. Outra opção é verificar descalço a temperatura do chão antes de caminhar com o seu pet.

4 - Nós sentimos muita sede no verão e com eles não é diferente. Mantenha a água do pote sempre fresca e observe se estão bebendo regularmente - principalmente os gatos!

Muita atenção também com as pragas, como pulgas e carrapatos, porque nessa época do ano as condições são ideais para a reprodução desses parasitas. Existem diversas maneiras de proteger o seu pet, como coleiras anti-pulgas, pipetas e remédios via oral. Todos os produtos podem ser usados de forma preventiva e terapêutica. Se o animal for alérgico, converse com um veterinário de sua confiança para que ele lhe auxilie.

Podem ser combinados até dois ou três tipos de produtos para maior eficácia. Informe-se! Por último, mas não menos relevante, evitar lugares com grande circulação de outros animais pode ajudar.



NATAÇÃO PARA BEBÊS E CRIANÇAS



A PARTIR DOS 6 MESES E CRIANÇAS

- Temperatura diferenciada para bebês
- Piscinas cobertas e vestiário infantil
- Sistema de tratamento da água através do sal

(Não deixa cheiro de cloro, não prejudica a pele, cabelos, olhos e é ideal para quem tem rinite ou alergia)



Pioneira na Metodologia
de ensino do campeão
Gustavo Borges.



agonnacademia.com.br



Rua Jorge Tibiriçá, 9. Gonzaga, Santos.
Estacionamento Cortesia.



A cosmetologia e a expertise francesa

por: Elizabeth Gut



Desde as civilizações pré-históricas, a preocupação com a aparência faz parte do cotidiano do ser humano. Diretamente influenciada pelos acontecimentos políticos e religiosos que se desenrolaram ao longo dos anos, no entanto, a evolução da estética e da cosmetologia enfrentou inúmeros altos e baixos até conquistar a capacidade e a força do cenário que vemos hoje, em que uma infinidade de itens e tratamentos é disponibilizada no mercado com as mais avançadas tecnologias.

Muitas pessoas não sabem, mas a França foi um dos países europeus que mais contribuiu para o desenvolvimento do setor. De rótulos consagrados ao redor do mundo a outros ainda pouco conhecidos, embora de altíssima qualidade, os franceses são considerados mestres na fabricação de perfumes e cosméticos.

Eles levam o assunto tão a sério que criaram até um concurso, o *Victoires de la Beauté*, em 2003, que elege os 50 melhores cosméticos do ano através de testes realizados por consumidores em situações reais, sem que as embalagens sejam reveladas para que a popularidade das marcas não interfira no resultado.

Grifes francesas de renome, como *Dior*, *Chanel*, *Yves Saint Laurent* e *Givenchy*, logo identificaram o poder da união entre moda e beleza e diante da ascensão do segmento lançaram linhas próprias de fragrâncias, maquiagens e produtos estéticos, desejados em qualquer canto do planeta e tidos como verdadeiras joias.

No *hall* de empresas especializadas no campo que nasceram em berço francês, é possível citar exemplos como *Clarins*, *L'oréal*, *Lancôme*, *Sisley*, *La Roche-Posay* e *Vichy*, mas a lista de *experts* que caíram nas graças e conquistaram a confiança do público em geral certamente não para por aí.

Por fim, quem deseja se aprofundar no tópico pode procurar uma das renomadas escolas de estética do país. A *Ecole Française Morice* é a mais antiga e possui bastante prestígio, principalmente entre os recrutadores locais, enquanto a *Ecole Privée d'esthétique Catherine Sertin* oferece diploma CIDESCO, válido internacionalmente. Vale a pena se informar!

Elizabeth Gut esteticista e masoterapeuta
atende na Shape
elizabethgut@hotmail.com
Cel.: (13) 9.9784-6585

Força na peruca nos séculos XVII e XVIII

por: Marcelo Asse



As perucas fizeram muito sucesso entre os franceses nos séculos que antecederam a Revolução Francesa de 1789. Um cavalheiro de valor, com o nome a zelar, não poderia aparecer em público sem a sua linda e vasta peruquinha, chegando a ser, em alguns casos, uma atitude rude e ofensiva caso o fizesse! O rei Luis XIII da França lançou moda usando peruca de cabelos naturais. Luis XIV, para esconder sua calvície, tinha ao seu dispor mais de 120 perucas, fabricadas exclusivamente pelos seus 40 peruqueiros (imaginem a guerra entre eles para ver quem faria a “peruca das galáxias” para o rei usar na “Paris Fashion Week” da época!). Entre os reis e aristocratas, a peruca era sinônimo de elegância e prestígio, as mais representativas do poder real eram as perucas encaracoladas e longas. Há relatos que raptavam crianças e depois as abandonavam com os cabelos cortados, de tanto que os fios naturais eram valorizados para a manufatura de perucas de luxo. Já para a Igreja Católica, o uso desse acessório era motivo de repugnância e falta de higiene. Dentro dessas cabeleiras, segundo historiadores, se escondiam piolhos, percevejos, moscas, baratas e até ninhos de camundongos! A igreja repudiava tanto o seu uso que, em 1690, autorizou o padre Jean Baptiste, de Champrond da França, a publicar o livro

“História da Peruca” com 550 páginas, que detonava o bom cristão que a usasse. Virou sucesso de vendas e livro de cabeceira entre os que detestavam tal cabeleira falsa. Com a Revolução Francesa, muitas cabeças rolaram para um lado e as perucas para o outro... E assim teve fim a moda lançada por um rei careca que nada devia a Sansão, graças aos esforços dos *hairstylists* franceses com status de celebridades!



Marcelo Asse atende nos telefones: (13) 3261-1425 / (13) 9.9705-1112 - Rua República do Peru, n° 52

COM A MATURIDADE APRENDEMOS
QUE RIR É O MELHOR REMÉDIO.
SORRIA SEM MODERAÇÃO.

IMPLANTE
CERÂMICO COM
ESTÉTICA NATURAL

ACABAMENTO
ESTÉTICO



FAVORÁVEL
FORMAÇÃO
DE TECIDOS
MOLES



RESISTENTE E
CONFIÁVEL

LIVRE DE
METAIS

CLINICAMENTE
TESTADO

straumann

 INSTITUTO-IMPLANTE-VIDA  IMPLANTEVIDA  IMPLANTEVIDA

Rua Goiás, 201 . Gonzaga . Santos . SP . Tel.: [13] 3322.4211

www.implantevida.com.br



INSTITUTO
Implante  Vida

LIFE_saúde e estética

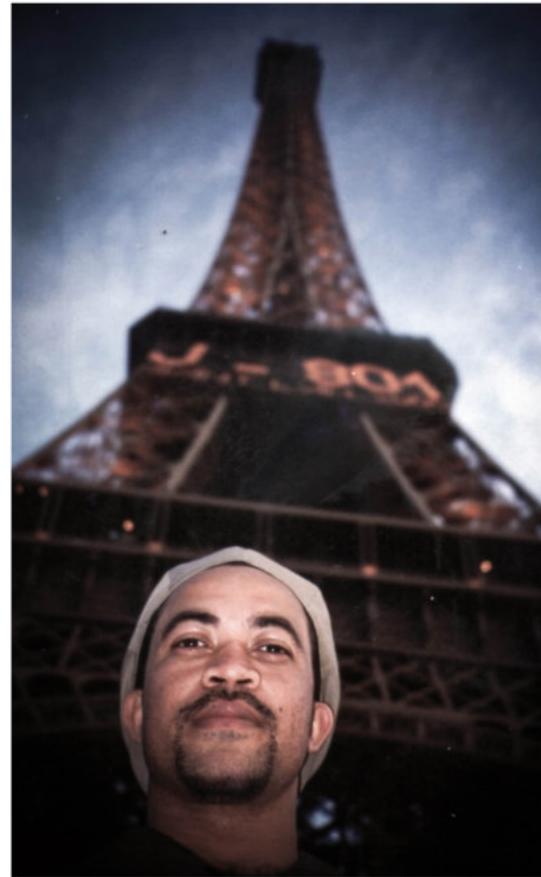


Ualá!!!!

Paris romântica, Paris vibrante, Paris elegante; o que vem à mente quando se pensa em conhecê-la? A Cidade Luz com suas construções antigas ainda transmite a força do porquê foram feitas e também a modernidade segue os anos para os novos que as fazem crescer. Meu primeiro contato com a “cidade luz”, se deu em 1997. Fui em um congresso de estética e foi tão importante para mim, que me mantenho na profissão até hoje.

A maior cidade da França, onde gastronomia, moda e cultura única atraem milhares de turistas para se deliciarem com o que essa cidade encantadora tem a oferecer.

Minhas lembranças são eternas. Encontrei-me espiritualmente e profissionalmente, acho que dentro de uma regressão. Senti a energia dessa metrópole ao passar em cada rua, praça, arquitetura, a lembrança de algo não lembrado. Novamente estou aqui nos pensamentos em que me sinto emocionado aguardando novamente um retorno. Simples Assim!



Produção: Ronaldo Cosmo
(13) 97404-6371
Salão Lilian Sampaio (13) 3345-6888
Fotógrafo: João Martins (13) 99160-4428

PROCURANDO AS MELHORES SOLUÇÕES PARA O SEU PROJETO?

A MADEIRAMAR TEM.



MONOCOMANDO
HANSGROHE |



RODAPÉS
SANTA LUZIA |

Public Mídia

**PISOS
VINÍLICOS**
| BEAULIEU



**PAINÉIS
DECORATIVOS**
| MENTHA



**PAINÉIS
DE MADEIRA**
BERNECK |



FÓRMICAS
FÓRMICA |

VISITE A LOJA COM O SEU MARCENEIRO E CONFIRA DE PERTO TODOS OS PRODUTOS

MDF · COMPENSADOS · FERRAGENS · PUXADORES · PORTAS

ATENDIMENTO PERSONALIZADO :: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS :: MATÉRIA-PRIMA DE QUALIDADE

ATENDEMOS TODA A BAIXADA SANTISTA

Avenida Senador Feijó, 160 | Vila Mathias | Santos/SP
Telefones: 13 3202.6700 ou 3234.6783
<http://www.madeiramar.com.br>



Transforme sua sacada no melhor lugar da casa

Desde que as sacadas ganharam destaque na planta do apartamento e se tornaram o ambiente favorito da casa para receber os amigos e interagir com a família em momentos de lazer, os serviços de envidraçamento se tornaram ainda mais essenciais. Além de oferecerem a proteção necessária para que um eventual mau tempo não acabe com momentos tão gostosos e especiais, eles ainda embelezam o ambiente de uma forma *clean*, que em nada interfere na decoração.

Rodrigo Martins e Thiago Martins, sócios na empresa Mega Glass, concordam que as varandas *gourmet* conquistaram o protagonismo, que antes pertencia a cômodos como a sala ou a cozinha, nos novos apartamentos e que as construtoras estão investindo cada vez mais nos espaços destinados ao lazer familiar. A antiga rede cedeu espaço para a churrasqueira e para o mobiliário com sofás, pufes e mesas de apoio.

Quando começaram no ramo, há seis anos, com envidraçamento e engenharias, além de portas, box e janelas de vidro, os dois já observavam as mudanças na esfera da construção civil. Na época, Rodrigo entrou com todo o conhecimento que havia adquirido durante os seis anos que trabalhou em outra vidraçaria, enquanto Thiago detinha o know-how na área de vendas. A combinação deu certo.

Preocupados em estabelecer uma relação de extrema confiança com o mercado, a dupla determinou logo no início que o grande diferencial da marca seria a qualidade no atendimento e a realização de um pós-venda efetivo, que não deixasse dúvidas de que o trabalho seria entregue como prometido e que o cliente teria todo o suporte necessário antes, durante e depois do trabalho concluído. O acompanhamento online foi uma dessas medidas, permitindo que o consumidor acompanhe o *status* do pedido diretamente no site.

Outro cuidado que tomam para manter alto o nível de segurança é a seleção criteriosa da equipe, formada por profissionais altamente qualificados, responsáveis e experientes, com experiência comprovada em outros estabelecimentos do ramo. Segundo eles, isso foi fundamental para que as falhas iniciais fossem consertadas e as taxas de manutenção

caíssem drasticamente. A empresa, inclusive, é a única na região que oferece seis anos de garantia, com duas manutenções permitidas por ano, mediante a solicitação do consumidor.

Na atual organização do negócio, cada etapa do processo é tratada e controlada pelo departamento responsável, permitindo que tudo se desenrole perfeitamente desde o primeiro contato. Após o atendimento inicial, o pedido chega à empresa e é direcionado ao comercial, que dá entrada nas questões financeiras, e ao operacional, que encaminha um técnico para realizar as medições. As medidas seguem para o setor onde os projetos são desenvolvidos e então encaminhados para a avaliação dos clientes, que podem até ter mais de uma opção em mãos, dependendo do caso. Após a aprovação, o projeto começa a tomar forma na oficina.

Para quem tem vontade de deixar a sacada e outros cômodos da casa ainda mais bonitos e aconchegantes, vale à pena esclarecer as dúvidas e fazer um orçamento com um profissional. Uma das perguntas mais frequentes, inclusive, é sobre as vantagens e desvantagens do vidro laminado e do temperado. Rodrigo explica que, conhecido por não estilhaçar, o laminado geralmente dá ao consumidor a impressão de melhor opção, porém ele é menos resistente ao impacto que o temperado, pois o processo de têmpera confere uma resistência maior ao produto. Muitas vezes, no entanto, a ata de condomínio determina o tipo do vidro que deve ser aplicado, além, é claro, de todas as normas vigentes. Por isso é tão importante ser amparado por pessoas que realmente entendam do assunto.

Apesar do ano difícil, em que infelizmente viram diversos amigos do setor fechar as portas, os dois se mantêm firmes no propósito de oferecer excelência no atendimento e qualidade na execução, do começo ao fim, e seguem trilhando um caminho de muito sucesso.



Saca só

mega glass

ENVIDRAÇAMENTO DE SACADAS

Localizada na Praia Grande, há 6 anos, a Mega Glass é uma empresa especializada em serviços de envidraçamento de ambientes. Realiza projetos por todo o estado de São Paulo de forma rápida, eficiente, personalizada e com sucesso garantido.

6 de garantia
anos
exclusiva

Envidraçamento de Sacadas

Sistema de envidraçamento automatizado

Coberturas em vidro



Rua Guanabara, 258 - Praia Grande
www.megaglass.com.br | Tel: 13. 3473.2035
f megaglass

CRA1TON

Crença no que faz

Curiosa e intuitiva. A profissional nos confidência que no momento de criar, desliga os telefones

Formada em Arquitetura e Urbanismo pela FAUS, Carla Arigón Felippi conta que se abriu para a profissão de repente. Já estava matriculada em outra faculdade quando, como ela mesma diz, foi “fazer por fazer” uma prova de linguagem arquitetônica. Ao entrar no prédio, o coração falou mais alto. As tintas pelas paredes, os cones de trânsito espalhados e o espaçoso ateliê fizeram brilhar os olhos da jovem de apenas 17 anos. Acostumada a ouvir os relatos do pai sobre as manobras de obra e os imprevistos que encarava na construtora onde trabalhava, seguiu a intuição e colhe os frutos da escolha certa. Os estudos, segundo ela, continuam até hoje, para tudo que desperta curiosidade ou deseja saber.

Preocupada principalmente com a funcionalidade de um projeto na conversa que tivemos, a profissional revela como foi o início e contabiliza as conquistas ao longo do caminho.

Qual foi o seu primeiro trabalho? Lembra-se de detalhes?

Foi uma casa para um amigo do meu pai. Eles amaram e disseram que eu tinha muito talento. Eu acreditei! Depois fiz a casa do porteiro que trabalhava no prédio ao lado do que eu morava, o Lorivaldo. A casa ficou linda. Aí uma pessoa foi indicando para outra, sempre assim, até hoje.

Qual parte do seu trabalho mais lhe dá prazer?

Eu amo todo o processo de criação, absorver o desejo do cliente. Paro tudo quando estou criando um projeto. Desligo os telefones, me envolvo mesmo. É imensamente delicioso traduzir o desejo de alguém e ver tudo virar verdade, concreto em cada mínimo detalhe, e a cara surpresa do cliente, seu sorriso nas últimas semanas de obra. Até aí, fizemos o fundo, as paredes, o telhado, mas quando chegam todos os complementos, a iluminação, o paisagismo, a coisa ganha outra proporção. É satisfação pura para mim, a energia que me move.

Qual é o seu trabalho mais difícil?

Não tem isso não. Mesmo que seja uma coisa complexa, sempre vamos começar do começo... Uma linha!



Já fez viagens a trabalho? Para onde? Qual foi a mais marcante?
Sim, a mais marcante foi Milão. Ver o Duomo de Milão foi tão incrível, uma sensação inesquecível! A Europa sempre me emociona e me faz entender toda a história do ser humano. A arquitetura mostra demais cada coisa que acreditamos e vivemos. É maravilhoso! Estivemos em Nova Iorque, Florida e Paris também. Paris com o mesmo encantamento de Milão.

Falando de Paris, o que acha do estilo de decoração deles?

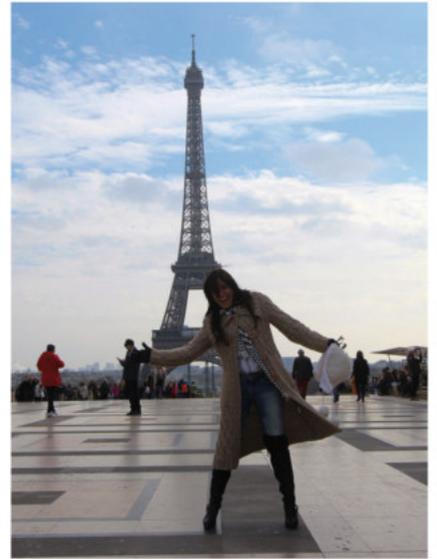
A arquitetura reflete o seu tempo, sua história. Paris tem uma história linda. Chegamos lá e entendemos que somos tão pequeninhos, que fazemos parte de uma história tão maior que a gente. A arquitetura mostra toda essa caminhada, o orgulho desse povo que ama e conserva a sua história, que aprendeu a harmonizar a modernidade, a tecnologia, o novo, o vidro e o aço com toda a arquitetura histórica. Ficamos imersos, hipnotizados, pensando e entendendo tudo isso quando estamos lá.

Já pediram para você algum projeto com essa característica/influência?

Sim, fragmentos misturados. Vivemos um momento onde as misturas são tão gostosas, tudo pode, desde que seja a cara da gente. Um dos projetos que tem essa 'carinha' de Paris é de um casal jovem, que tem no living uma sequência linda de boiserie, com a parede em grafite.

Hoje o cliente é informado e sabe o que quer. Quando ele quer alterar o projeto e pede várias modificações, como você lida com isso?

Hoje a tecnologia é uma aliada, faz parte da nossa realidade. Depois que as pessoas se acostumam com ela, não podem mais esquecer as comodidades que proporciona. Acho maravilhoso um cliente bem informado. Meu jeito de trabalhar faz o cliente participar mesmo do projeto todo. Acho o máximo, a receita de tudo dar certo, de ele se sentir em casa depois. Começo os trabalhos pelos estudos preliminares. Este é o momento de experimentar, mudar até se apaixonar pela casa. Antes de fazer o espaço ficar bonito, é importante fazê-lo funcionar.

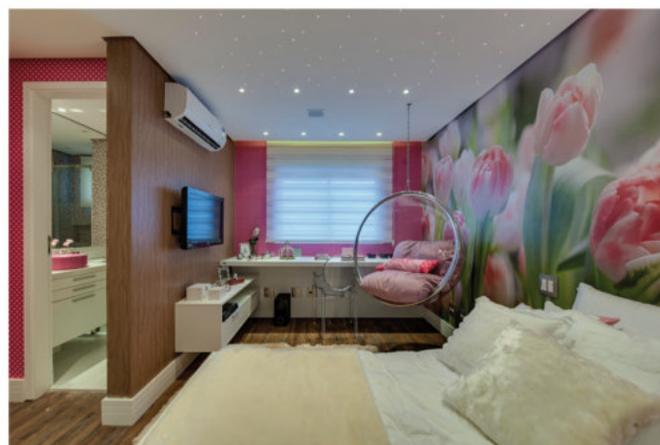


O que cabe, como circulamos, onde guardamos o quê. Uma casa gostosa funciona bem, é fácil e prazeroso estar ali. Saber onde cada coisa fica e planejar a infraestrutura dos espaços é imprescindível em um projeto. Seja em uma cozinha, um quarto ou um living. O cérebro não consegue diferenciar a sensação de frustração por não encontrar uma meia ou um documento importante. Procurar é um processo desgastante e, em um bom projeto, ele é eliminado. Todo espaço da casa precisa e pode receber esse cuidado para funcionar bem. Em uma cozinha, que é um ambiente de produção, organizar bancadas de corte e preparo evita cruzamento de tarefas e contaminação de alimentos. Em uma boa cozinha, estamos perto de tudo que precisamos para criar uma boa comida, nos envolver no que interessa, e não andar para lá e para cá em busca de ingredientes ou utensílios. Conto tudo isso para o cliente. Essa coisa de participar é muito bacana. Adoramos!

Existiu um momento na sua carreira em que conseguiu perceber “acho que agora cheguei onde queria” ou foi gradativo e nem notou esse crescimento?

Minha maior conquista foi a credibilidade dos clientes, a confiança e o carinho deles comigo. Acho que é quase como um trabalho em conjunto de pessoas apaixonadas por um mesmo ideal, uma mesma vontade. Preciso conhecer o máximo que puder a pessoa para quem estou trabalhando, saber sobre o seu dia a dia, o seu jeito de ver e entender as coisas, e sobre as suas expectativas para a casa nova, ou aquele comércio. Acabo aprendendo muito sobre as pessoas, respeitando as diferenças. Tudo é importante para mim se for importante para o cliente. Aprendi a ter um profundo respeito pelo ser humano e ver como cada um é muito especial nas suas verdades, na sua história. A gente acaba fazendo amizade depois de trabalhar em um projeto e isso é muito gratificante pra mim. É muito comum eu fazer o projeto da casa do cliente, depois do comércio e depois do filho que vai se casar, da família toda, porque me envolvo com muito carinho e verdade.

Teve um momento muito especial na sua carreira? Qual?
Muitos. Todos e cada um. Mas uma conquista muito especial foi o convite para fazer parte da Casa Cor SP, a maior mostra do país. Fui recebida com muito carinho e uma expectativa tão bacana, eu não esperava! Foi maravilhoso!



PING PONG

Um cheiro: De chuva chegando depois de um dia de calor
Uma grife: Dolce Gabbana
Uma viagem: Paris
Um lugar: Minha casa
Uma cor: Rosa
Música: Quando um certo alguém, do Lulu Santos
Filme: The proposal

Paixão: Praia e meu trabalho

Amor: Meu filho

Religião: Católica e fazer o bem

Um sonho a realizar: Me sinto realizada

Um sonho realizado: Minha família

Carla por Carla: “Até onde posso vou deixando o melhor de mim... Se alguém não viu, foi porque não me senti com o coração.” Esta frase é da Clarice Lispector, mas bem que podia ser minha.

A única referência em molduras no mercado de decoração.



moldura
minuto

www.molduraminuto.com.br

UM TOQUE DE SOFISTICAÇÃO EM CADA DETALHE DA SUA CASA

A Moldura Minuto oferece decoração customizada e projetos personalizados que vão valorizar cada um dos ambientes de sua casa, escritório, condomínio com muito estilo e bom gosto.

Venha nos visitar e colocar mais de você em cada detalhe, decoração ou presente.

PRODUTOS:

Fotografia - Quadros - Gravuras
Espelhos - Molduras

SERVIÇOS:

Emolduramento customizado - Impressão de
grandes formatos - Composição personalizada
Impressão em METACRILATO E METALPRINT

VISITE-NOS E SURPREENDA-SE!

SHOPPING PARQUE BALNEÁRIO

Tel: (13) 32894646

Email: moldura.minuto.santos@hotmail.com

Endereço Av. Ana Costa, 549 - Gonzaga - Santos



moldura
minuto

A única referência em molduras
no mercado de decoração

História do estilo de decoração Luís XV

Ao visitar museus e galerias de arte na França, como o palácio de Versailles ou a casa de Napoleão Bonaparte no Louvre, é fácil perceber o cuidado com a beleza, a delicadeza e a suntuosidade. A riqueza de detalhes está presente nos acabamentos de mobílias, molduras e outros acessórios, característica que pode ser notada no interior de muitos estabelecimentos, como hotéis, restaurantes e galerias, onde os traços clássicos e rebuscados são recorrentes. Paris, aliás, tem como marca a atmosfera palaciana que mescla aos estilos modernos.

Há relatos de que essa decoração, que surgiu no reinado de Luis XV, na França, entre 1730 e 1760, foi influenciada pelo estilo rococó e pelo exibicionismo da corte nessa época. A estética era diretamente creditada às figuras femininas na arte, o que talvez explique a predileção por temas leves, onde cores claras e simetria se combinam. Certamente, a figura de maior relevância no estímulo das artes decorativas do período é Madame Pompadour, amante do rei, que o encorajava a alavancar a produção artística.



Em questão de pouco tempo, o rococó deixou os espaços nobres e se expandiu para a decoração dos interiores de hotéis aristocráticos da burguesia parisiense e edifícios públicos civis, passando por várias formas e transformações, fosse no mobiliário, na pintura ou na decoração. Nos temas dos quadros da pintura do

período, fica claro o caráter lúdico e mundano dos retratos e das festas galantes, em que se destaca a representação dos costumes e do espírito de uma sociedade em busca da felicidade, da alegria de viver e de prazeres sensuais.

Registros apontam que o estilo chegou ao Brasil em 1750, no eixo Rio-Minas, via Portugal, após a morte de D. João V. Um dos artistas mais influenciados pelo estilo foi o nosso Antônio Francisco Lisboa, mais conhecido como Aleijadinho.



Provençal como estilo

Caso queira inserir em sua decoração algo com toque francês, você pode escolher o estilo provençal. Ele teve origem nas famílias camponesas do sudeste da França e é internacionalmente conhecido como “French Country Style”, que teve seu ápice em meados dos anos 80 e continua agradando a muitas pessoas até hoje.

Os detalhes podem ficar com algumas peças de madeira, que em sua maioria têm aparência desgastada e antiga, muitas vezes pintadas de branco ou tons suaves. Atualmente, as influências e variações tornaram possíveis incluir materiais e alternar cores, em um estilo que certamente lhe agradará.

PAPÉIS DE PAREDE
PERSIANAS
CORTINAS
PISOS LAMINADOS
PISOS VINÍLICOS
COLCHAS
TECIDOS IMPORTADOS
ALMOFADAS



ajava.com.br

Imagine
SUA CASA DE ROUPA NOVA

  /bongiornno | www.bongiornno.com.br
R. Cunha Moreira, 131 - Esquina com Senador Feijó. 13 3229.2943

mundi
PAPÉIS DE PAREDE

BON GIORNNO
NEO DECORAÇÃO

Falando dos artistas franceses

Falar sobre a França e não mencionar nada sobre arte é quase um pecado. São tantas personalidades no universo da moda, do futebol, da gastronomia, entre tantos outros, sem esquecer os mais aclamados, quem sabe, que estão espalhados nos museus por todas as cidades.



De maneira bem sucinta, podemos citar quatro para começar: Pierre Auguste Renoir, Oscar Claude Monet, Paul Cézanne e François Auguste René Rodin.

Renoir teve, desde o início, influência do sensualismo e da elegância do rococó impresso em seus trabalhos, somada à delicadeza que carregava do ofício anterior, como decorador de porcelana. Para ele, era imprescindível criar uma obra que fosse agradável aos olhos. Essencialmente impressionista, o artista valorizava as formas, com pinceladas enérgicas. “Le Moulin de la Galette” está entre as obras de Renoir que tiveram mais impacto.

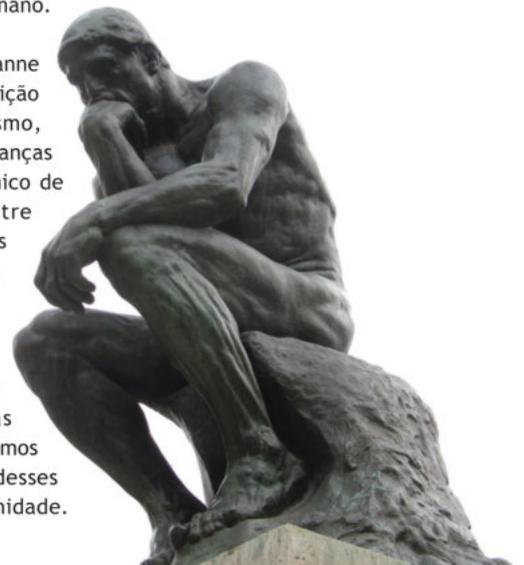
O termo “impressionismo”, todavia, nasceu com uma das primeiras pinturas de Oscar Claude Monet, a icônica “Impressão, nascer do Sol”. O quadro marcou o início de uma verdadeira revolução na esfera das artes, quando as técnicas tradicionais abriram espaço para as rápidas pinceladas. A série de obras “Nenúfares”, inspirada na casa onde residia e lançada em 1899, lhe rendeu um enorme sucesso e o reconhecimento do seu talento.



Da mesma forma, François-Auguste-René Rodin, mais conhecido como Auguste Rodin, também se destacou como um dos representantes do movimento impressionista na França através de suas esculturas. Durante a vida, creditou a Michelangelo a libertação dos padrões acadêmicos. No ranking das obras mais conhecidas, “O Pensador” e o “O Beijo” retratam o ponto forte do artista: a reprodução realista do corpo humano.

Também francês, o pintor Paul Cézanne foi um dos grandes nomes da transição entre o impressionismo e o cubismo, chamado de pós-impressionismo. Através das cores e das mudanças de perspectiva, estabeleceu um estilo próprio e um jeito único de dar volume e peso aos objetos em tela. Transitando entre naturezas mortas e representações humanas, explorava as formas geométricas em suas criações. “Uma olimpíada moderna” foi um dos quadros que mais marcou o seu trabalho.

Não há dúvida de que a França foi berço de grandes nomes da história da arte que influenciam os traços de artistas contemporâneos no mundo todo. Nas próximas edições, falaremos um pouco mais sobre o trabalho e a trajetória artística desses gênios que deixaram um legado incalculável para a humanidade. Quem sabe até você se inspira?



PAPÉIS DE PAREDE
PERSIANAS
CORTINAS
PISOS LAMINADOS
PISOS VINÍLICOS
COLCHAS
TECIDOS IMPORTADOS
ALMOFADAS

aljava.com.br

Imagine
SUA CASA DE ROUPA NOVA

  /bongiornno | www.bongiornno.com.br

R. Cunha Moreira, 131 - Esquina com Senador Feijó. 13 3229.2943

QUAKER  DECOR
ARTE EM TECIDOS

BON  IORNNO
NEO DECORAÇÃO



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

A importância de aprender novos idiomas

Dominar outras línguas na realidade que vivemos hoje é fundamental. Mesmo que você não tenha o desejo de colocar uma mochila nas costas e se aventurar pelo mundo, saber pelo menos o básico de um segundo idioma é uma das exigências mais comuns do próprio mercado de trabalho, ou seja, querer sair do país é apenas uma motivação extra para encarar a sala de aula.

Falando especificamente sobre viagens, conhecer um pouco mais a fundo o inglês garante de imediato certa tranquilidade para se comunicar em destinos onde o português é pouco (ou nada!) conhecido, mas apesar de ser considerada uma língua universal e, sem dúvida, a primeira na qual se deve investir em um conhecimento mais profundo, é importante abrir o leque e explorar outras opções, como o espanhol e até mesmo o francês.

Aprender um novo idioma é o primeiro passo para compreender a cultura local antes de partir sem rumo por aí e permite que você estabeleça um roteiro que realmente englobe as principais características da história, das tradições e do estilo de vida da região, tirando proveito da estadia ao máximo. Afinal, esse é o maior privilégio em poder desbravar um lugar novo no mapa mundi, não é?



Se viajar não faz parte dos planos por enquanto, vale focar nas vantagens pessoais de estudar novas línguas. Além de ficar à frente em processos seletivos de emprego e possuir muito mais chances de alavancar a carreira dentro da empresa, você ainda pode auxiliar turistas aqui no Brasil, dar início a novas amizades com estrangeiros através da internet, frequentar restaurantes de culinárias específicas sem precisar consultar o garçom a cada palavra desconhecida, acompanhar as notícias em variadas fontes e muito mais.

O tempo é um grande aliado e, quanto mais você estuda determinado idioma, menos complexo se torna o aprendizado do próximo. Você mantém o cérebro ativo, trabalha a memória e ainda ganha uma infinidade de benefícios que podem te levar bem mais longe. O começo de 2017 é uma ótima oportunidade para eleger o seu preferido e começar com tudo! Boas festas e ótimos estudos!



Pense inglês.
Fale inglês.

A Personal aprimorou a forma de ensinar um novo idioma com o método individualizado de ensino.

Além disso, investe na interatividade das aulas e de todo o ambiente da escola para que você viva o idioma. Só se aprende inglês quando você é condicionado a pensar em inglês.

Conheça a Personal, a escola que respeita o tempo que cada aluno aprende para ensinar de verdade.

personallanguagecenter.com.br | 


TOEFL **TOEIC**

13 **3232.1319**

1 Rua Azevedo Sodré, 43, Boqueirão.

2 Rua Tolentino Filgueiras, 56, Gonzaga.

PERSONAL
LANGUAGE CENTER

Bem-vindo a Bordeaux

Conhecida mundialmente pela qualidade inconfundível de seus vinhos, Bordeaux dá uma verdadeira aula de como produzir e encantar paladares sofisticados.



V

inho. Quando é esse o assunto, a França aparece como referência mundial em sabor e em sofisticação. O vinho é uma bebida que está inserida no cotidiano de sua população, é considerado um trunfo, um motivo de orgulho e prestígio internacional. Os vinhedos franceses são a expressão máxima de qualidade, onde o terroir (área de produção agrícola destinada para produção vitícola) é gritante e fundamental.

O país é uma verdadeira tentação para os amantes de um bom vinho, porém, é difícil escolher um para degustar, já que existem várias regiões produtoras da bebida, como a região de Bordeaux. Localizada no sudoeste francês, ela é a segunda maior área de cultivo de vinhos em todo mundo, com 284.320 acres de vinhedos e treze mil viticultores, perdendo apenas para a região de Languedoc, também na França, com 617.750 vinhedos plantados.

Anualmente são produzidos mais de 700 milhões de garrafas, que variam dos mais simples aos mais caros e prestigiados do mundo. Os vinhos

tintos e Doce branco fundamentam a reputação dos vinhos Bordaleses, ainda assim, a região também produz vinhos brancos, roses e espumantes. Todo esse sucesso tem um segredo, o principal deles é o clima excelente para o desenvolvimento dos vinhedos.

Toda essa badalação é fruto também de sua rica história. A produção de vinhos não tem uma data exata catalogada, mas especialistas acreditam que começou por volta do ano 48 a.C, durante a ocupação romana de St. Émilion, quando o Império Romano estabeleceu vinhedos para o cultivo de vinho para seus soldados.

Entretanto, apenas em 71 d.C, foram registradas as primeiras evidências da existência de vinhedos na região de Bordeaux. Embora popular no mercado doméstico, o vinho francês era raramente exportado, devido à extensão das áreas cultivadas e o volume da produção ser relativamente baixos.

Ao mesmo tempo em que a popularidade dos vinhos crescia, os vinhedos se expandiam para comportar a demanda do exterior. Entre os séculos XIII e XIV, um código de práticas comerciais chamado "Política de vinhos" foi estabelecido para conferir, ao vinho da região, vantagens comerciais perante regiões circunvizinhas.

Por conta disso, a propagação do produto ficou intensa e se fez necessário a implementação de divisões da região em áreas específicas, assim, o consumidor poderia saber, exatamente, onde cada vinho havia sido produzido. O ajuntamento desses novos distritos era conhecido como Vinhedos bordaleses e as garrafas eram rotuladas com o selo da região e do distrito onde foram produzidos os vinhos.

Em 1936, o governo atendeu aos apelos dos produtos e dispôs, através de lei, que todas as regiões vitivinícolas francesas deveriam indicar no rótulo das garrafas a região produtora.

As regiões de produção do vinho bordelês são divididas em regiões, como Saint Émilion, Pomerol e Graves. Cada uma possui uma particularidade e importância. Saint Émilion, por exemplo, foi classificada pela UNESCO como Patrimônio Mundial da Humanidade, por seus vinhos excepcionais.

"Saint Émilion, foi classificada pela UNESCO como Patrimônio Mundial da Humanidade, por seus vinhos excepcionais."

Pomerol também é outra região extremamente importante e conhecida. Seus vinhos de suas melhores propriedades, como o Château Pétrus e Château Le Pin, atingem preços bastante altos, frequentemente mais altos, inclusive, dos que os alcançados pelos Premier Cru. Aos que admiram um sabor mais doce, Grave tem uma sub-região (Sauternes) que produz o que há de melhor do vinho branco. O doce intenso é resultado da ação do Botrytis Cinerea, um fungo conhecido popularmente pela denominação - 'nobre podridão'.

Claro que para combinar com um bom vinho, é importante ser servido com uma boa comida. Os vinhos fabricados na região de Bordeaux combinam muito bem com carnes e massas.

Carnes de caça como javali, búfalo, perdiz, faisão, codorna, coelho e veado fazem parte da lista de possíveis degustações.

As massas são lideradas pelas lasanhas, bolonhesa principalmente, e macarrão aguçam o paladar de quem faz essa combinação totalmente harmoniosa. Vale a pena também petiscar com queijos envelhecidos, suíços e gorgonzola, além de delicioso é algo super sofisticado e luxuoso.

Apesar de opções mais caras, os vinhos de Bordeaux são sempre a melhor pedida para quem deseja alcançar o ápice da degustação de um bom vinho.



Minha experiência em Bordeaux

Por Valéria Guazzaloca

Quando fui convidada pela A Tour France a passar alguns dias em Bordeaux, eu não tinha noção do quanto beber vinho nessa cidade é um hábito tão profundo e arraigado. Eu já estive em várias degustações e em vários jantares com harmonização de vinhos, mas em Bordeaux é diferente: em lugar algum nos ofereceram um refrigerante ou um suco. Mesmo em restaurantes de refeições do dia-a-dia, o vinho é *conditio sine-qua-non*.

Nos próprios cardápios, existe uma harmonização: já é sugerido o vinho que você pode beber. E isso é muito diferente aqui no Brasil, onde a bebida harmonizada com as refeições é de consumo dos instruídos, não um hábito natural da sociedade. Eu que, por exemplo, não bebo, passei sete dias bebendo vinho em todas as refeições. Outro ponto de destaque: não se vende vinho sem o acompanhamento de uma taça cheia de água.

A bebida é tão importante para eles quanto o azeite para o português e a cerveja para o brasileiro. Mas a gente conhece muito brasileiro que na hora das refeições põe a cerveja de lado porque não sabe harmonizar.

Em Bordeaux, contamos ainda com o bom conhecimento dos garçons. Ele sabe o que oferecer. E o porquê daquela escolha. Se for falar de suas características, o garçom sabe de que casta o vinho é, se é do lado direito ou esquerdo do rio, ele tem esse conhecimento.

Mas não visitei somente restaurantes. Passeamos pelos vinhedos, de carro, e eu fiz uma pergunta sobre a altura das parreiras, com plantações de 1,60m em média e aparadas quase da mesma altura. Por que desse tamanho? E a resposta que me foi dada é que a preocupação dos produtores é a de que o vinho tenha maior aproveitamento de sabor. Por conta do nascer o sol (e como as temperaturas são muito amenas), há uma preocupação grande para que a luz solar entre até quase a raiz da planta. E eles cuidam unitariamente de cada uma. A paisagem lembra um jardim.

Tive o prazer de estar dentro do *Château Guadet*, local onde se nota a grande preocupação com a produção. A separação dos frutos é feita de um

a um, antes de ir para a máquina para processar. Existe todo um trabalho e uma preocupação inclusive com os diversos tipos de madeira do barril para o armazenamento e, também, o quão seco e escuro é o lugar em que se armazena o vinho.

Tive o prazer de conhecer o dono do Château Guadet. De acordo com ele, o vinho desperta para a vida quando você abre a garrafa e vai degustá-lo. Perguntei ao produtor como se escolhe um bom vinho. Ele me respondeu: “O que pode ser bom para mim, pode não ser bom para você. Quem escolhe um bom vinho é quem o bebe”. É claro que com todo esse trabalho de uva, dificilmente você não vai gostar do vinho de Bordeaux. Mas o sabor do vinho é muito particular.

E o grande sucesso dos produtores da cidade é fazer o mesmo trabalho a cada safra buscando aperfeiçoar os métodos para se chegar ao melhor sabor. Como consequência dessa magnífica viagem, posso concluir que essa foi uma experiência diferente de tudo que vivi até hoje. Já visitei hotéis de grande porte, participei de degustações de grandes Enotecas, e já visitei vários eventos de harmonização em restaurantes, mas... em Bordeaux foi diferente. Eu fui inserida no hábito! Se eu ficasse lá 30 dias, seria incapaz de almoçar sem vinho. Essa é a sensação que eu tenho.

Mas o que fica para mim é muito claro: na hora da escolha de um vinho, vou optar por qualquer um de Bordeaux. Depois dessa vivência, fica fácil descobrir os motivos do hábito: os cidadãos de Bordeaux bebem o fruto do próprio trabalho.



The background of the entire advertisement is a photograph of the Eiffel Tower in Paris, France, illuminated with golden lights at night. The tower is the central focus, with its intricate lattice structure clearly visible. The sky is dark, and there are some starburst light effects scattered around the tower. In the foreground, there are some blurred lights and structures, suggesting a city street at night.

Paris
Cidade Luz

*Seu francês
vai brilhar aqui.*

CURSOS

REGULARES (A1 a B2)

CONVERSAÇÃO

ADOLESCENTES

(11/12 ANOS)

CURSOS INDIVIDUAIS

**MATRÍCULAS
ABERTAS/2017**

af Aliança Francesa
Santos

Rua Rio Grande do Norte, 98
Pompeia . Santos . SP

Tel.: (13) **3237.2403**

www.afsantos.com.br
[f/aliancafrancesadesantos](https://www.facebook.com/aliancafrancesadesantos)

O sul da França

Se a França já é conhecida por sua diversidade em vários aspectos, que tal explorar uma região onde encontramos praias paradisíacas, montanhas cobertas de gelo e campos floridos? Além de muita arte, cultura e calor humano. *Bienvenue à PACA, Provence-Alpes - Côte d'Azur !*

A Provença e seus vinhos

por Eleonora Ribeiro

A *Provence*, aqui chamada de Provença, é tudo aquilo que vemos nos filmes e muito mais. É a terra dos vinhedos e um provérbio local afirma que *“Um dia sem vinho é um dia sem sol”*. Como por lá, sol é o que não falta, a produção de tintos, brancos e rosés é intensa e de alto prestígio internacional.

Em Chateaufort-du-Pape, pode-se fazer passeios pelos vinhedos. Em Gigondas, é possível visitar as ruínas. Passando por Montmirail, avista-se o belo maciço de silhueta rendada. E vale uma parada em Séguret, um dos mais belos vilarejos da França. O percurso continua por Orange, com o seu Teatro Antigo e seu Arco do Triunfo, classificados como “Patrimônio Mundial da UNESCO. Do alto do Teatro, pode-se contemplar os vinhedos a perder de vista. Além da máquina fotográfica ou celular, é importante preparar o paladar e o olfato, pois as caves e propriedades locais recebem os turistas para conhecer e degustar seus vinhos!

E o célebre rosé? A Provença é especialmente conhecida por seus Côtes de Provence, que são muito apreciados principalmente durante o verão. É um vinho convivial, para ser bebido entre amigos, que proporciona um prazer espontâneo, livre e descontraído. Sugestão: La Maison des Vins des Côtes de Provence, nos Arcs-sur-Argens, onde os vinicultores de denominação controlada se reuniram para oferecer aos visitantes: uma adega animada por sommeliers, uma enoteca que reúne 800 garrafas diferentes, todas de denominação controlada, que podem ser compradas pelos preços praticados pelos produtores, um centro de enologia para aprender a degustar todos os vinhos e uma culinária regional. www.caveaucp.fr

Enfim, se quiser ter uma outra percepção da região, há várias possibilidades de conhecer os vinhedos de um jeito original. Passeios de bicicleta elétrica ou caminhadas pelas trilhas, por exemplo. Além disso, você pode fazer cursos de culinária ou enologia, incluindo hospedagem nos próprios vinhedos. São muitas as maneiras de aprender sobre os mais antigos vinhedos da França!

Todos os caminhos de Provence levam a uma experiência emocional única na terra do aroma: da pequena propriedade familiar imperdível ao castelo classificado como patrimônio que oferece uma vista impressionante, passando por belos hotéis de caráter e por cooperativas centenárias, as colheitas... Os vinhos Côtes de Provence são descobertos pelo caminho da routedesvinsdeprovence.com e os Côtes du Rhône, pelos caminhos do Vale do Rhône: vins-rhone-tourisme.com.





Avignon, a cidade dos Papas, tem a doçura da província. Seu **Palácio dos Papas** acolhe todos os anos o famoso festival de teatro ! Dedique pelo menos um dia para passear tranquilamente e aproveitar as maravilhas que Avignon pode oferecer. Uma dica: La Bouteillerie du Palais des Papes, que guia a escolha e o desejo de descoberta da diversidade dos vinhos Côtes-du-Rhône, pelo preço do produtor. Ela fica em uma sala de artilharia, atrás do Palais des Papes de Avignon, Capital dos Côtes du Rhône. www.avignon-bouteillerie.com

Os campos de lavanda

“A lavanda é a alma da Provença.” Era assim que o escritor francês Jean Giono qualificava essa perfumada flor. Ela se tornou o símbolo local. De junho a setembro, a região se anima com camadas de cores. A extensão dos campos é longa, sair à descoberta da lavanda pelas paisagens é empreender um verdadeiro “tour” da Provença. Para planejar seu itinerário, visite: www.routes-lavande.com (*destilarias tradicionais, óleos essenciais, ateliês de perfumistas, jardins, percursos sensoriais, museus...*)

De Sault, em pleno coração da baixa Provence, ponto alto da lavanda, imensos campos violetas se estendem em volta da pequena cidade com casas medievais e hotéis renascentistas. Uma grande festa da lavanda acontece no meio de agosto e colore a cidade.

Saindo de Sault, vilarejos imperdíveis são: Apt, e os melhores doces de frutas; e Roussillon (o “Colorado provençal”) e seus montes de ocre. Seguindo viagem, o destino é o planalto de Valensole, o local do lavandim e do trigo, terra da amêndoa e de uma preciosidade: o mel de lavanda! Aproveitando, parada obrigatória é o encantador vilarejo de Moustiers-Sainte-Marie. Por lá, uma sugestão é La Bastide de Moustiers 4*, uma antiga propriedade do século XVII onde o chef multi-estrelado Alain Ducasse escolheu abrir seu hotel, um endereço para todos os *gourmands* e *gourmets*!

Um pouco mais ao norte, encontra-se a capital dos Alpes-de-Haute-Provence, Digne-les-Bains. Além de uma estação termal muito procurada, a cidade festeja a lavanda no primeiro fim-de-semana de agosto.



O espetáculo do Verdon

“Nada mais romântico do que o encontro dos rochedos e dos abismos, dessas águas verdes e dessas sombras púrpura, desse céu que parece o mar homérico e desse vento que fala com a voz dos deuses mortos.” dizia Giono desse canyon provençal.

Um dos sítios naturais mais importantes da Europa, onde os caminhantes podem admirar um espetáculo sublime. Pequenas cidades nas encostas, entre a zona provençal e as primeiras alturas alpinas, a paisagem que se revela progressivamente em volta da trilha abraça todo o ambiente das famosas torrentes: o vale do Verdon, o Galetas e o lago de Sainte-Croix e sua água turquesa. As torrentes do Verdon podem ser vistas de mil maneiras. Para sensações fortes: canoa, caiaque ou rafting. Senão, caminhadas guiadas pelas trilhas ou passeio de carro pela route des Crêtes, ainda bela e selvagem com escarpas e mirantes fantásticos.

Aix-en-Provence, sobre os passos de Cézanne

A capital histórica da Provença já foi chamada de “A Pequena Versailles”, por causa de sua riqueza arquitetônica. O magnífico museu Granet organiza frequentes exposições importantes, além de contar com a sua sala Cézanne, onde ficam permanentemente 9 obras do artista. Os admiradores do Mestre podem fazer o percurso “Sobre os passos de Cézanne”, oferecido pelo escritório de turismo

local, e conhecer os bairros e lugares onde o pintor viveu. Visitar o ateliê de Cézanne em sua cidade local, mantido como ele deixou, em uma bela casa com jardim... é para se emocionar!

E para levar para casa alguma lembrança (*souvenir*) dessa estadia, uma sugestão são os **calissons**, uma deliciosa guloseima, especialidade da região, feita com pasta de amêndoas e coberta com uma folha muito fina. Há também a possibilidade de visitar os ateliês de preparação e até fazer um curso com um “*maître-chocolatier*” dos famosos e refinados chocolates de elaboração artesanal Puyricard. Ou ainda, o especial azeite que teve sua denominação controlada AOC, já que Aix-en-Provence é a capital da azeitona desde o século XVIII.

Marselha, a metrópole mediterrânea

A escritora Colette via a cidade como “o porto azul, os barcos brancos, o tecido das cordas e das velas”.



Marselha é a cidade mais antiga da França, é cosmopolita e cultiva seus contrastes. No Vieux Port, ou Velho Porto, encontram-se todas as manhãs os pescadores vendendo seu peixe recém-pescado. Como pano de fundo, os barcos coloridos e o sol. E que sol ! 300 dias ao ano ! Lá mesmo, cenário de muitos filmes, pode-se sentar em um dos muitos bares e restaurantes para apreciar uma boa bouillabaisse (especialidade local) , ou somente para beber a famosa bebida local feita de anís, o pastis. No porto, não se pode perder a oportunidade de pegar um barco que sai a cada 30 minutos e conhecer o castelo d'If, onde Alexandre Dumas situou seu conto romanesco de Montecristo. No mesmo passeio, o barco leva os turistas (e locais) para as ilhas Frioul, um paraíso natural ainda preservado.

A visita pode continuar pelo antigo bairro do Panier. Popular, com ruelas estreitas, roupas estendidas entre dois imóveis e muito charme e história. Uma paradinha no museu da Vieille Charité, uma obra de arte arquitetônica. Outro ponto imperdível a conhecer é a belíssima Catedral Notre Dame de la Garde e sua vista da cidade toda, ao alto, protegendo Marselha, como dizem. Um passeio pela Corniche, ligando o centro às praias, é obrigatório e exuberante.

Mas quem conheceu Marselha antes de 2013, precisa voltar para ver as grandes mudanças que a cidade conheceu por ter sido escolhida a Capital Europeia da Cultura naquele ano. O MUCEM, Museu das

Civilizações da Europa e do Mediterrâneo, Villa Méditerranée e a Fundação Regards de Provence, dedicados ao patrimônio artístico e cultural da Marselha e da Provença, deram um novo visual à antiga estação marítima.

Pensando nos souvenirs, a cidade é rica de tradições e oferece muitas idéias. Uma delas é o famoso “savon de Marseille”, que é fabricado à base de azeite de oliva, natural e suave para a pele. Algumas lojas possuem visitas às fábricas.

Descobrir a região de Provence-Alpes-Côte d'Azur é uma viagem pelo violeta das lavandas, pelo verde das folhas, pelo rosé do vinho, pelo azul do Mar Mediterrâneo, pelo vermelho das frutas pelo amarelo do sol. A região nos faz descobrir um cenário de filme, onde realizamos sonhos de todas as cores, sabores e perfumes.



Reims & Epernay

Um brinde, dois ou três. Essa viagem degustativa será, sem dúvida, uma experiência ímpar.

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

Quanto ao champanhe, há relatos que os monges Dom Pérignon e Dom Ruinart se esforçavam para domar os vinhos que fermentavam dentro das garrafas, fazendo-as explodir. O caráter sobrenatural que esse fermentado teve desde os primórdios lhe atribuíram fama de poderes transcendentes, o que levava muitos homens a dedicarem goles dessa poção mágica à saúde dos amigos ou ao êxito dos combates. Celtas e gauleses, por exemplo, colocavam um vaso cheio de vinho a 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 elevou o patamar desse vinho foi porque, em Reims, cidade mais importante de Champagne, quase todos os grandes reis da França foram coroados. A cerimônia acontecia na catedral de Notre-Dame de Reims e, nessas comemorações, era servido o champanhe. Esse ritual conferiu à bebida o status de vinho dos reis e rainhas.

O nome **Champagne** é uma AOC - Appellation d'origine contrôlée, a mais rigorosa denominação de origem utilizada na França. Por isso, todos os vinhos com o nome original “Champagne” são produzidos na região de Champagne-Ardenne, cuja capital é Épernay. Por essa vigilância que se estende ao nome “Champagne”, qualquer vinho produzido em

outra região pode apelidar-se “espumante”, mas jamais “champagne”.

Brindes no meio do dia por puro prazer podem até ser feitos com um espumante, porém 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 champanhes 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 alguns dos principais champanhes que nasceram no coração das duas cidades:





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 européias, 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*.

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 Lagerfeld 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.



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.

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.

Marca registrada da grife francesa, as garrafas decoradas com flores tiveram origem em 1902, com o trabalho de Emile Gallé, mas foi lançada 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 própria 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.



O prazer da boa mesa

Que comer é um dos rituais mais prazerosos do nosso cotidiano, ninguém discorda. Um prato, no entanto, pode se tornar ainda mais interessante se for encarado como uma oportunidade extraordinária de atravessar fronteiras e explorar os sabores existentes ao redor do mundo sem precisar tirar os pés do chão. E como estamos falando dos franceses, fica ainda mais rica essa viagem. O prazer da gastronomia para eles vai longe. Por lá eles dispõem da maior e melhor escola de gastronomia do mundo Le Cordon Bleu Paris, os mais premiados Chefs e até um concurso de “Le Grenier à Pain”, que escolhe todos os anos a melhor padaria da cidade.

Nos grandes centros urbanos, é comum encontrar restaurantes de diversas nacionalidades coabitando democraticamente a mesma rua ou praça de alimentação. Receitas italianas, árabes, japonesas, portuguesas, mexicanas, entre outras, estão à disposição do paladar brasileiro praticamente a qualquer hora. Com a culinária francesa, é claro, não seria diferente.

Com um leque extenso de profissionais franceses que se apaixonaram pelo Brasil e encontraram aqui o mix perfeito de texturas e temperos, não poderíamos deixar de falar sobre a gastronomia típica da França, quase sempre traduzida pelos *chefs* para os paladares brasileiros de forma única. Conheça alguns pratos dessa gastronomia sofisticada e deliciosa:





STEAK TARTARE

A carne de vaca crua é picada em pedaços bem pequenos, somente com a faca, e misturada com alcaparras, cebola e condimentos diversos, como sal, pimenta e mostarda. A versão mais atual do prato, com uma gema de ovo também crua em cima, começou a ser preparada pelos restaurantes franceses no século XX.

RATATOUILLE

Quem assistiu ao filme, já conhece a receita. O prato, feito à base de legumes, é típico da região de Provence. Entre os ingredientes, o tomate e a berinjela são obrigatórios, enquanto os outros variam de acordo com o paladar do cozinheiro. Abobrinha e pimentão também são bem comuns no preparo, que pode ser servido quente ou frio, como prato principal ou acompanhamento.



Imagem: Le Vin

BOEUF BOURGUIGNON

É um clássico francês que leva ingredientes simples, mas com aromas e sabores incríveis. A Borgonha, conhecida pelos renomados vinhos e pela raça charolesa de gado bovino, é indicada como a região de origem desse prato. Nele, a carne é preparada com vinho tinto, vegetais e temperos, como o alecrim, o tomilho e o louro. Pode ser acompanhado por massa ou uma guarnição regional .



Imagem: Le Vin

COQ AU VIN

Preparada à base de frango e vinho, é uma receita tradicional da culinária francesa. Dizem que surgiu durante a guerra entre gauleses e romanos, aproximadamente em 50 a.C., quando Júlio César recebeu um galo de briga do exército inimigo e respondeu com um convite para um jantar, que tinha como prato principal o próprio galo cozido com o vinho tinto local.



Imagem: Le Vin



oceanianet.com.br



Cantina
Liliana

RISTORANTE & PIZZERIA

LIGOU
PEDIU
CHEGOU

3233.7374

Av. Washington Luiz, 302

FOIE GRAS

A história de uma iguaria gastronômica que está associada ao luxo e à sofisticação.



Considerado uma das maiores iguarias francesas, o Foie Gras é um termo francês que significa “fígado gordo”, de um pato ou ganso superalimentado. Possui consistência amanteigada e pode ser degustado de várias maneiras. Os franceses possuem o hábito de comer em datas específicas do ano, principalmente nos jantares de Natal e *Réveillon*, contudo, com a crescente disponibilidade, é possível encontrar o Foie Gras em entradas e pratos principais como opção em cardápios nos mais diversos restaurantes. Desde a sua origem, na Antiguidade, o prato vem traçando uma história associada ao luxo e à sofisticação. Há relatos que a tão desejada iguaria faz sucesso desde século V a.C, quando o poeta grego Cratino escreveu sobre os “engordadores do ganso”. Sua devoção ganha aficionados à mesa desde o Egito, que mantinha sua reputação como fonte de gansos engordados. Foi com a queda do Império Romano que a cozinha europeia banuiu temporariamente os gansos. Diz-se que fazendeiros preservaram a tradição de fazer o Foie Gras até ela ser redescoberta. A partir do século XVII, ele foi considerado uma iguaria até na mesa do rei da França.



No país, a Alsácia possui uma extensa tradição na elaboração do fígado de ganso e do cultivo do milho, o que favorece o desenvolvimento da criação dos animais.

Desde então, a França passou a ser um dos maiores produtores do mundo. Para se ter uma ideia, o país concentra 80% da produção mundial e 98% de todo esse processamento ocorre lá também. Existem algumas maneiras, definidas por lei, de apresentação e consumo da forma mais nobre para menos nobre, da seguinte forma: *Foie Gras Entier* (Foie Gras Inteiro), feito de um ou dois lóbulos de fígado inteiros, podendo ser cozinhado (*cuit*), semi-cozinhado (*mi-cuit*) ou fresco (*frais*); o *Foie Gras*, feito de pedaços de fígado reunidos o *bloc de Foie Gras*, um bloco moldado e completamente cozido, feito de 98% ou mais de Foie Gras; se denominado *avec morceaux* (com pedaços), pode conter pelo menos 50% de pedaços Foie Gras de ganso e 30% de pato.

Além dessas formas de apresentação, existe o *patê* e o *mousse*, feitos de 50% ou mais de Foie Gras, e o *parfait*, com 75% ou mais da iguaria, e outras apresentações não definidas em lei. Ele pode ser saboreado com trufas ou licores e é normalmente acompanhado por pães, torradas ou até mesmo uma salada. É comumente servido com vinho de sobremesa, embora muitas pessoas o prefiram com vinho seco. Seja qual for o acompanhamento, para os apreciadores da iguaria, um bom vinho, um Foie Gras e uma torrada é o bastante para uma noite *parfait*.

BOUILLABAISSE

Não existe uma versão fiel para este prato, na verdade dizem que para cada habitante de Marselha há uma receita. O fato é que o segredo são os ingredientes frescos. E quem prova essa sopa de peixes diz que é imperdível.

A relatos que essa iguaria surgiu entre os pescadores marseillais. Após separarem os peixes para venda, eles faziam um ensopado caseiros com os que não comercializavam. E claro, o que faz a bouillabaisse se diferenciar de outras sopas de peixe é a seleção de ervas provençais e especiarias do caldo, o uso de peixes Mediterrâneos, o molho roille e o método de servir.



MAGRET DE CANARD

Esta criação é relativamente recente e, nessa tendência, foi apresentado pelo Chef Andre Daguin, pela primeira vez em 1958, também reconhecido como mestre do foie-gras e líder da nouvelle cuisine e premiado com duas estrelas Michelin, de 1960 à 1997, foi o primeiro em criar esta forma de preparar os filés de pato dessa maneira e difundiu o uso do termo magret. Este prato geralmente é preparado com o peito do pato Moulard. Deve ser degustado crocante por fora e bem rosinha em seu interior, comumente acompanhado por um molho adocicado.



A NOSSA TRADIÇÃO
TEM GOSTO DE CARNE
E É REGADA A UM
INCOMPARÁVEL MOLHO.



**AO CHOPP DO
GONZAGA**

Av. Ana Costa, 512 - Gonzaga - Santos/SP | (13) 3284-8940 / (13) 3284-0173
www.aochoppdogonzaga.com.br | facebook.com/ChoppdoGonzaga

QUICHE LORRAINE

Quem nunca provou uma quiche absolutamente deliciosa e imediatamente pensou, essa receita francesa é uma delícia. Contudo, a origem deste iguaria alemã, palavra "quiche" vem do dialeto da região da Lorraine, "kuchen" que significa torta. A princípio sua receita era uma torta aberta recheada com creme feito de leite e ovos acrescida de bacon defumado. Somente depois foi acrescentado o queijo e hoje em dia pode ser acrescida de todo o gênero de ingredientes. É uma tradicional receita da Lorena, região ao nordeste da França. A quiche lorraine é normalmente servida quente como prato principal. Mas degustar como entrada, um lanche rápido com salada ou em coquetéis tem se tornado comum.



CROQUE MONSIEUR

Pão de forma, fiambre, queijo, manteiga e molho bechamel. Só de ler dá água na boca, não é? Perfeito para aquela pausa do dia que pede um lanche rápido, prático e delicioso. O prato surgiu no século XIX, em Paris. Ele é grelhado ou levado ao forno e deve ser servido ainda quente.



Mar Del Plata

Restaurante

Especializado em Frutos do Mar

Public Midia



Av. Almirante Saldanha da Gama, 137 | Ponta da Praia | Santos/SP
Tel.: 13. 3261.4253 | www.restaurantemardelplata.com.br

 Mar Del Plata Restaurante
 restaurantemardelplata

CASSOULET

Muitos comparam essa receita à feijoada brasileira, pois é feita com feijões brancos e carnes de porco e de frango. É um clássico francês, próprio das cidades de Carcassone, Toulouse e Castelnaudary. Conta-se que foi criada em meio a Guerra dos Cem Anos, quando os ingredientes disponíveis foram utilizados em uma mesma receita para fazer um cozido.



GRATIN DAUPHINOIS

A receita de batatas gratinadas nasceu no sul da França, na região de Provence. Quente, cremoso e levemente crocante, o prato é um ótimo acompanhamento, harmonizando perfeitamente com diversos tipos de carne. Quando se fala em “*confort food*”, essa é, sem dúvida alguma, uma das preferências dos franceses.



Só quem já experimentou sabe o que é se apaixonar a cada mordida...



Public Midia

Opções variadas de pizzas salgadas e doces, esfihas, massas e muito mais!

Tudo preparado por uma equipe especialista em sabor.



Rua Euclides da Cunha, 187 e 212 - Pompeia - Santos/SP
Tel.: (13) 3225-6000 / 3323-3373 | <http://www.dipompeia.com.br>

VOL-AU-VENT

“Vôo-ao-Vento”. O nome não poderia ser mais apropriado para esta iguaria de origem francesa, produzida com massa folhada em formato de caixinhas que, depois de assadas no forno, são recheadas com misturas cremosas. Geralmente são servidas como entradas ou em coquetéis.



ENTRECÔTE

O entrecôte é um dos cortes de carne bovina que está entre os pratos mais tradicionais da culinária francesa e corresponde à ponta do contra-filé. De preparo rápido, pode ser feito na brasa ou no forno. Existem restaurantes em Paris e em São Paulo especialistas no corte. Servem o prato com batatas fritas e um molho especial, cuja receita é um segredo guardado a sete chaves.





*Nós estamos sempre prontos
para recebê-lo em nossa casa.*



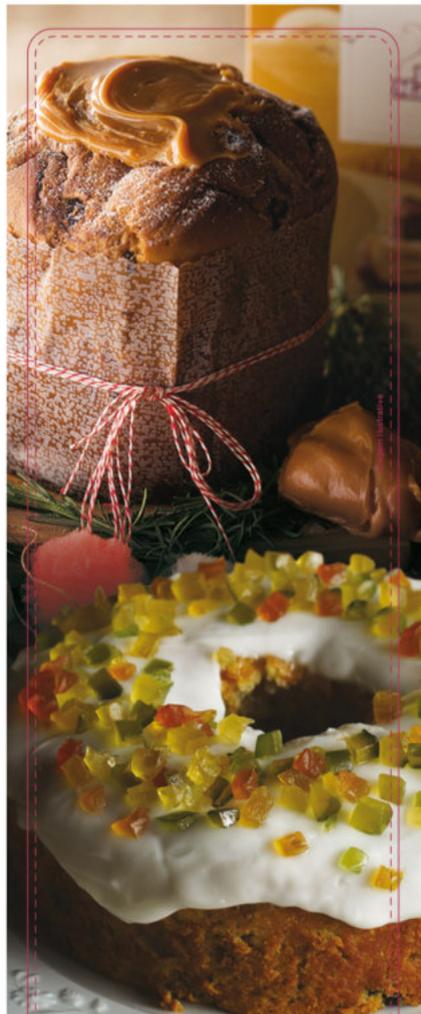
Pizzaria, Delivery e Temaki - Gonzaga
Av. Bernardino de Campos, 659 - Santos/SP
Delivery - Ponta da Praia
R. André Vidal de Negreiros, 163 - Santos/SP

OU PEÇA PELO TELEFONE:
DISK PIZZA 0800.121917



Solloviaggio
Pizzaria e Delivery

facebook.com/solloviaggio.pizzaria



O NATAL
COMPLETO
VOCÊ ENCONTRA AQUI
NA BOLO
DA MADRE!



R. CONSELHEIRO RIBAS, 345 - EMBARÉ
(11) 3385.6050 | ESTACIONAMENTO NO LOCAL
SEGUNDA À SÁBADO: 9:00 ÀS 19:30

Franquias expandem mesmo em períodos de crise

As franquias, como modelo de negócio, estão em nossas vidas há muito tempo. Em qualquer parte do mundo, é comum procurarmos uma ou outra opção na expectativa de obter algo conhecido, mas estas possibilidades são aquelas já introduzidas no nosso cotidiano. Essa estratégia, no entanto, vem sendo aplicada em comércios que, na concepção inicial, seriam apenas empresas familiares ou de dois a três sócios. O negócio conquista um espaço tão grande no mercado em um curto espaço de tempo que se torna perfeitamente viável franquiar a marca, o que pode ser uma excelente alternativa.



No caso da Bolo da Mãe, a crise foi a mola propulsora para criar novas estratégias e continuar crescendo. A marca tem apenas três anos no mercado e foi constituída por duas sócias que viram um sonho se tornar sucesso e expandir de forma natural, com critérios de qualidade de produto e atendimento. Se fez necessário um formato de negócio ainda mais profissional. Franquiar foi o passo mais acertado. Hoje a marca possui 27 lojas e vai encerrar 2016 com 38 unidades.

Um dos diferenciais que faz a Bolo da Mãe colher tantos frutos, entre vários detalhes, é a seleção cuidadosa dos franqueados.

A boa notícia é que existe uma unidade bem pertinho de nós que acaba de completar um ano. São tantas delícias, que será bem difícil decidir entre o bolo de churros, sonho, bem casado, cenoura, mármore, chocolate... Quem sabe o segredo do sucesso esteja mesmo nas pesquisas. Segundo Fernanda, uma das mentoras da marca, elas se dedicaram a pesquisar livros de mães, avós, tias e pessoas queridas, para poder dar ao cliente a sensação de que o bolo quentinho está saindo do seu próprio forno.

Aqui na Rua Conselheiro Ribas nº 345, você vai encontrar a Carla, a franqueada, que leva o projeto à risca. Com atendimento cortês e afetuoso, tomar um café e degustar uma dessas delícias será uma opção extremamente agradável.

COMIDA MEXICANA COM SABOR SANTISTA



3323-4177

Praça Nossa Senhora do Carmo, 17
Ponta da Praia - Santos



Alquimia de sabores

Não faz muito tempo que a cozinha era conhecida como território feminino e cozinhar era apenas uma tarefa doméstica, mas pensando em profissionalização, não é bem assim. A Le Cordon Bleu, fundada em Paris em 1895, é considerada a maior rede de escolas de culinária e hospitalidade no mundo, com mais de 35 institutos em 20 países e onde 20.000 estudantes de mais de 100 nacionalidades são treinados a cada ano.



Isso nos faz concluir que, esse espaço que era apenas de nossas avós, há muito tempo transforma a vida das pessoas, traduzindo o prazer da gastronomia em uma profissão que vêm ganhando status dia após dia.

Hoje, em vários canais de TV, as famílias acompanham programas de chefs em diversos formatos, quando o que era comum bem pouco tempo atrás era ver apresentadoras, normalmente com aparência de mãe, reproduzindo receitas simples para serem feitas por nós mesmos.

Pois é, o mundo está cada vez mais veloz e a inovação nos torna ainda mais exigentes. Queremos ver especialistas, quem sabe até nos tornarmos um deles. A escola Le Cordon Bleu passa a ser aliada de diversos programas, beneficiando os ganhadores com um curso desejado por qualquer mortal que tenha prazer em cozinhar.

Considerada a guardiã da técnica culinária francesa através dos seus programas, a escola continua preservando e transmitindo o domínio dessas artes, que dominam há mais de 500 anos.

Lá, sua sala de aula é a cozinha. Os programas são todos sobre a comida - prepará-la, cozinhá-la e servi-la. Você estará na cozinha praticando e aperfeiçoando as mesmas técnicas fundamentais e proficiências ensinadas na Le Cordon Bleu Paris, onde tudo começou mais de 100 anos atrás.

Se você está pensando sobre cursos e possibilidades, não deixe o seu desejo escapar. Leia, pesquise e, se não for possível por enquanto, siga para a cozinha e arrisque. www.cordonbleu.edu/paris/



Os sabores do mar e da terra
em um lugar mais que especial.



ABERTO TODOS OS DIAS A PARTIR DAS 12H

A LA CARTE

ALMOÇO EXECUTIVO DE TERÇA A SEXTA

AMBIENTE CLIMATIZADO

ADEGA AMPLA E VARIADA

RESERVAS PARA FESTAS E EVENTOS

ESTACIONAMENTO CONVENIADO

Dom Duarte
GASTRONOMIA

WWW.DOMDUARTEGASTRONOMIA.COM.BR

AV. PRESIDENTE WILSON, 88 - POMPÉIA - SANTOS/SP - 2202-8729

Sedutoras porções

Não importa se é *éclair*, *macaron* ou *crème brûlée*. Quando as sobremesas são francesas, o refinamento e o paladar andam juntos. Sobremesas com técnicas e sofisticados ingredientes somados aos melhores chefes do mundo, elegem a França como um dos lugares mais aclamados para degustar essas delícias .





Caminhar pelas ruas francesas pode ser um verdadeiro desafio para quem está sempre tentando escapar de um belo doce, mas durante uma viagem, ainda mais em um dos maiores redutos gastronômicos do mundo, é quase uma afronta ignorar as delícias açucaradas que ficam expostas nas vitrines das confeitarias locais.

Assim como os pratos salgados, as sobremesas típicas fazem muito sucesso entre nativos e turistas. Algumas, inclusive, são facilmente encontradas aqui no Brasil, como a famosa bomba de chocolate. Na França, no entanto, ela foi batizada como *Éclair*, que significa “relâmpago”. Conta-se que ambas as nomenclaturas se devem ao fato do recheio “estourar” na boca logo na primeira mordida. O chef Antonin Carême foi o responsável por, em meados do século XIX, aperfeiçoar a receita de massa *choux*, assando-a no formato de um dedo. Até 1850, a invenção era chamada de “*duchesse*”. Fato é que todo mundo, em algum momento da vida, se deparou com essa iguaria na vitrine de uma doceria e se rendeu à tentação de experimentar essa sensação. A receita original prevê que o recheio seja de creme de baunilha ou de chocolate, como a cobertura, mas é comum atualmente encontrá-la em uma variedade de sabores, que vão desde frutas diversa a outras opções, como doce de leite, caramelo e chocolate branco.

Choux, aliás, é como se chama na França o que os brasileiros normalmente consomem como *Carolina*. A massa leve e neutra é tão versátil que serve de base para inúmeros outros quitutes, como é o caso dos *Profiteroles*, servido sempre com sorvete e cobertura de chocolate quente derretido, uma combinação irresistível de diferentes gostos, consistências e temperaturas. Outro preparo que utiliza a *choux* como ponto de partida é o *Paris Brest*, dificilmente encontrado fora da França, um doce redondo recheado com creme pralinée e coberto com pedacinhos de amêndoas.

Igualmente simbólicos e famosos são os *Macarons*. A receita que deu origem à sobremesa como a conhecemos hoje é italiana e aterrissou em solos franceses através da corte de Catarina de Médici, esposa do rei Henrique II, no século XVI. Aclamado como símbolo da confeitaria nacional, ele conquistou o formato atual depois que Pierre Desfontaines, da consagrada Ladurée, decidiu unir os discos de massa fina com um apetitoso ganache de chocolate. Crocante por fora, macio e úmido por dentro, é perfeitamente possível encontrá-lo por todos os cantos, de cafés a redes de *fast-food*, mas a primeira experiência pede um *macaron* de qualidade. Vale a dica: em Paris, os da Pierre Hermé são considerados os melhores. O confeito, inclusive, foi quem conferiu cores chamativas e sabores inusitados à guloseima, o que garantiu notoriedade à loja e atrai os visitantes interessados nas massas e recheios que fogem do padrão.



E o que dizer do tradicional *Crème Brûlée*? Chega a ser difícil de acreditar que para elaborar essa delícia são necessários apenas quatro ou cinco ingredientes: leite e/ou creme de leite, baunilha, ovos e açúcar. O segredo de um resultado impecável em sabor e textura está basicamente na qualidade dos itens selecionados e, lógico, na técnica do preparo. Afinal, é o contraste do creme encorpado com a cobertura crocante de açúcar caramelizado que torna ainda mais gostoso o ritual de saborear essa sobremesa tão icônica. Além da baunilha, outros sabores podem ser incorporados ao preparo, como laranja, limão, café, canela, chocolate, entre outros. A origem do doce é um tanto incerta, sendo disputada entre franceses, ingleses e espanhóis, mas o primeiro registro histórico é francês e foi publicado em um livro de 1691, o *Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois*, de François Massialot.



O cantinho mais saboroso de Campos do Jordão
fica no coração da Vila Capivari



Public Midia

bolos | tortas | doces variados | café | salgados | cremes | massas | batata rostie



Avenida Macedo Soares, 191 - Capivari - Campos do Jordão/SP

Telefone: 12 3663.1544 | ACEITAMOS ENCOMENDAS

Siga nossa página:  /myriamdoceria

myriam
doceria



Agora, se existe uma sobremesa francesa que realmente faz sucesso por aqui e não poderia ficar de fora dessa seleção, ela é o *Petit Gateau*. Mas calma lá! Antes de entrar em qualquer estabelecimento procurando pelo doce, é importante saber que, para eles, o termo não significa nada além de “pequeno bolo”. Na França, para degustar o mesmo bolo de chocolate com recheio cremoso e casca crocante, o cliente deve pedir pelo *Fondant Au Chocolat*. Apesar de a origem ser disputada entre americanos e franceses, é muito fácil encontrá-lo por lá e praticamente todos os restaurantes o servem.

Outra delícia que está entre as mais tradicionais tem uma história curiosa. A **Tarte Tartin**.

Conta-se que, em um hotel-restaurante no centro da França, na Sologne, duas irmãs, Caroline e Stephanie Tatin, eram proprietárias do estabelecimento, bastante concorrido no final do século XIX. Em um determinado dia, um cliente habitual estava nervoso com o movimento e apressado para comer a torta de maçã que é comum na região. Diante da impaciência do cliente, Caroline (que ficava no atendimento) pressionou Stephanie para preparar a torta com urgência. Na pressa, na hora de colocar na assadeira, ela inverteu a ordem da massa e das maçãs. Como não havia tempo de refazer, foi servida assim mesmo. A partir daí, a **Tarte Tartin** virou um sucesso.

Você ainda vai se deparar com milhares de outras especialidades no decorrer da viagem: mille-feuilles (mil folhas), baba au rhum, crepe suzette, madeleine, canele... Uma opção mais apetitosa que a outra! Vai ser difícil sair dessa viagem sem ganhar uns quilinhos extras. De uma coisa, pode ter certeza: vale cada caloria!



Tarte Tartin Ladurée



Com um nome que significa “saúde”, a Saha Campos do Jordão não poderia ser de outro jeito. Instalada bem no centrinho da Vila Capivari, a pousada tem estilo provençal contemporâneo e foi pensada de modo a lhe oferecer todo o conforto: cada cantinho convida a bater um papo, tomar um vinho ou ler um bom livro.

Rua Senador João Sampaio, 291
Campos do Jordão • São Paulo • Brasil
facebook: /sahacampos • instagram: @sahacampos
Entre em contato para mais informações: (12) 3663-2433

SAHA
CAMPOS DO JORDÃO



Sofisticação Real

Templos de excelência, eles estão todos os dias impecáveis. Assim são os hotéis de alto padrão, cada um com suas peculiaridades, contudo com um objetivo comum: atender seus hóspedes com absoluto requinte de detalhes. Não importa o seu sobrenome, lá você é um rei.

Separamos aqui algumas opções que lhe farão suspirar. Hospedar-se em verdadeiros palácios suntuosos e com gastronomia estrelada é um privilégio que vai fazer da sua estadia na cidade luz uma experiência ainda mais inesquecível.





Suíte Chaillot tem um total de 150 metros quadrados, sala de jantar para quatro a seis convidados e um terraço de 40 metros quadrados com vista para a Torre Eiffel e o horizonte de Paris. Essa suíte tem dois quartos de dormir privados e diversas comodidades que parecem mais um apartamento de luxo.

No momento de escolher um hotel, muitos fatores costumam ser considerados: acomodação, localização, serviços, entre outras peculiaridades oferecidas por cada um. Se o destino em questão for Paris, estender a atmosfera sofisticada da cidade à hospedagem é imprescindível para se ter uma experiência completa, incomparável e inesquecível.

Das construções fabulosas que revelam inúmeros detalhes da arquitetura, da arte e da história local às particularidades luxuosas que tornam a estadia única, o que não faltam são opções de alto nível espalhadas pelas ruas e avenidas parisienses. O conceituado cinco estrelas **Shangri-La Hotel**, por exemplo, funciona em um fabuloso prédio do século XIX, localizado no *16e arrondissement*, considerada uma das regiões mais elegantes. Logo na chegada, a fachada da propriedade deixa qualquer hóspede verdadeiramente encantado e indica o acolhimento diferenciado que o interior reserva.

Para quem gosta de curiosidades, a casa serviu de residência para o príncipe Roland Bonaparte, neto de Napoleão Bonaparte, e é desse modo que a equipe se preocupa em recepcionar os visitantes desde os primeiros minutos do *check-in*: com tratamento real. O hotel conta ainda com três restaurantes: o *La Bauhinia*, para aqueles que preferem refeições mais leves; o *Shang Palace*, dedicado à culinária cantonesa e dono de uma estrela no guia *Michelin*; e por fim, o *L'Abeille*, que oferece o melhor da gastronomia francesa e conquistou duas estrelas no mesmo guia. Eles dispõem ainda de centro *fitness*, serviços de limusine e quartos com vista privilegiada para a Torre Eiffel e o rio Sena.

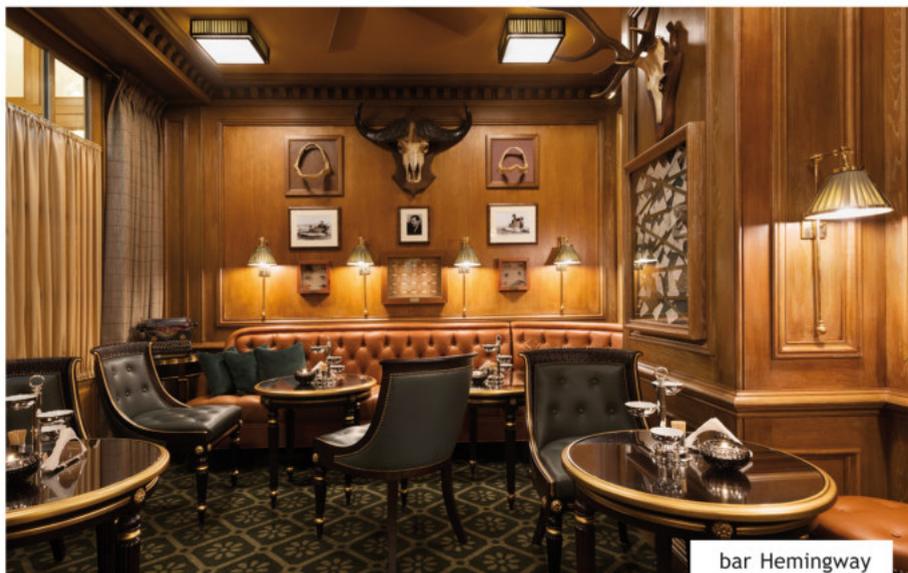


Muitos turistas, no entanto, preferem ficar próximos à avenida mais famosa da cidade - a Champs-Élysées - e, nesse caso, o também estrelado **Four Seasons George V** é uma ótima escolha. O prédio histórico, construído em 1928, une tapeçarias do século XVIII e coleções de arte a suítes deslumbrantes e atendimento de primeira classe, simbolizando o equilíbrio perfeito entre luxo e tradição. O spa totalmente inspirado em Maria Antonieta é um espetáculo à parte e merece um horário entre uma atração e outra para um momento de relaxamento total.

No departamento gastronômico, o hotel abriga um dos mais renomados restaurantes parisienses, o *Le Cinq*, premiado com três estrelas Michelin. A decoração do ambiente é impecável, bem como a atenção dedicada pela equipe e os pratos. O cenário é ideal para uma ocasião especial, bem como os terraços privativos das suítes mais altas. Igualmente nas dependências do edifício está o *Le Galerie*, com cardápio diversificado ao longo do dia, e o *Le Bar*, bom para um *drink* descontraído.



Four Seasons George V, o premiado Le Cinq



bar Hemingway

Outro endereço bastante procurado por viajantes interessados em agregar sofisticação e história é o **Ritz Paris**. Situado no coração da cidade, na Place Vendôme, serviu de locação para filmes como “O Código Da Vinci”, de 2006, e “Como Roubar Um Milhão de Dólares”, com Audrey Hepburn, de 1966. Lá também ficaram hospedadas figuras célebres, como Coco Chanel, que utilizou o hotel como residência durante 30 anos, e Lady Di, na ocasião em que veio a falecer, em 1997.

Em 2012, a edificação do século XVIII passou por uma ampla reforma, sem perder as principais características, como o renomado jardim ou as referências aos grandes nomes que já transitaram pelos corredores do local, resgatando o universo de cada um deles através do mobiliário disposto nas respectivas suítes. Para propiciar uma estadia única, são oferecidos ainda restaurantes, como o *L'Espadon*; bares, como o *Hemingway*; e ainda uma experiência exclusiva com os tratamentos de beleza Chanel.

Ainda na esfera das construções monumentais e elegantes, está o **Le Bristol Paris**, fundado em 1925. A propriedade faz parte da Oetker Collection, uma coleção dos melhores hotéis de luxo do mundo, todos com cinco estrelas. Localizado na rue du Faubourg Saint-Honoré, o hotel chama atenção pela imponência da estrutura, que resguarda uma atmosfera requintada e os restaurantes mais premiados da cidade: são nada menos que quatro estrelas no guia Michelin, ou seja, um incontestável templo gastronômico.

Os arredores são repletos de lojas de marcas famosas, como Cartier e Louis Vuitton, e galerias de arte, na movimentada região do *8e arrondissement*, apenas um quilômetro de distância da Praça da Concórdia. Destaque para o jardim interno francês e para a piscina instalada na cobertura, que possibilita uma vista incrível dos telhados parisienses e do bairro de Montmatre.

Mas se a ideia é localização privilegiada, o **Le Meurice** é um hotel palácio localizado no centro de Paris. No Le Meurice, a opulência e o conforto não estão confinados às áreas públicas do hotel. Cada quarto e suíte é um espaçoso oásis de tranquilidade, proporcionando o máximo em luxo aos hóspedes. São sete andares que segue um padrão diferente, e comportam 160 quartos com requintada decoração em estilo Luís XVI. Todos os quartos têm belíssimos banheiros em mármore com chuveiro e banheira.

Na gastronomia uma das opções é o **Restaurant Le Meurice Alain Ducasse**, que contempla duas estrelas do **guia Michelin**.



Luxo, elegância e conforto

O mobiliário de época, complementado por tecidos elegantes, captura a essência do luxo parisiense em uma luminosa suíte.

Essas são apenas algumas das possibilidades, entre tantas, empenhadas em transformar a passagem pela Cidade Luz em uma vivência memorável: nos pormenores de uma decoração exuberante, nos serviços exclusivos, no atendimento atencioso e impecável, tudo é pensado para que os dias em Paris sejam realmente inesquecíveis. Não resta dúvida de que serão, não é mesmo? Basta escolher o seu preferido e fazer as malas!



Na hora de viajar.

por Valéria Guazzaloca

Se você estiver viajando com a família, minha sugestão é que pesquise sem pressa. Faça uma avaliação de quanto deseja gastar por dia em EURO, porque ficar calculando quanto vale em reais no momento da compra fará com que você decline de várias delícias, já que certamente tudo vai lhe parecer acima do desejado valor.

Por isso a escolha de hotéis mais econômicos ou a locação de um apartamento podem ser uma boa opção caso queira fazer uma viagem mais longa e deseje apreciar algumas delícias locais sem culpa.

Tanto na hotelaria quanto na locação de um apartamento, a localização pode fazer muita diferença. Em Paris, ela é feita pelos *arrondissement* (bairros), que, no caso, quanto mais alto for o número, mais longe você estará do centro. Fique atento, pois muitas vezes o barato pode sair caro.

Existem várias opções de hotelaria, mas uma rede como Accor Hotels poderá lhe atender de uma maneira bem ampla, visto que eles têm um portfólio incluindo várias marcas conhecidas, como Sofitel, Novotel, Mercure, Ibis, Formula. Essas opções de categoria e valores dão mais liberdade de escolha.

Quanto aos apartamentos, estes podem ser mais confortáveis e econômicos, porque o café da manhã, por exemplo, é mais farto e agradável. Entrar em uma pâtisseries, uma adega e nos mercados parisienses é uma forma de vivenciar o cotidiano dos habitantes. Voltar para o apartamento e tomar um vinho com os deliciosos queijos franceses é um luxo.

Existem algumas opções de empresas que são sérias e tem um atendimento profissional. Pesquise muito bem. Em minhas pesquisas encontrei alguns apartamentos que teria dificuldade de voltar para casa e estão disponíveis nos sites abaixo, mas um em especial chamou minha atenção. Cheguei inclusive a fazer contato e eles foram muito gentis, mas infelizmente na época acabei mudando meu roteiro e não fiz uso dos serviços. Contudo, fiquei bastante inclinada a fazê-lo. [www. parisperfect.com](http://www.parisperfect.com)

Outra opção é o www.alaparisienne.com mas este apenas pesquisei. Claro que existem outros, mas esses chamaram minha atenção.

O fato é que se for a Paris ou a qualquer lugar na França, vivenciar cada momento será uma experiência ímpar.



Flâner dans les rues de Paris

Passear pelas ruas de Paris

Quando falamos da França, é quase que imediato pensar em Paris, essa capital que é considerada um dos lugares mais românticos do mundo está repleta de sensações. Lembra importantes passagens históricas, dita tendências de moda e impressiona com a alta gastronomia, entre tantas outras experiências que apenas ela é capaz de proporcionar.

Considerado um dos destinos mais procurados da Europa, recebeu aproximadamente 15 milhões de visitantes, de acordo com Comitê Regional de Turismo (CRT), somente no primeiro trimestre de 2016. Construções, parques, museus, avenidas, centros comerciais, restaurantes e, claro, as particularidades do *savoir-faire* parisiense, seguem atraindo os turistas curiosos em explorar a atmosfera romântica, sofisticada e cultural da região.

Um destino ímpar ao meu olhar, que, aliás, sou completamente apaixonada por cada cantinho dessa cidade tão particular, que se apresenta de maneira multifacetada. Pela manhã, os cafés, as praças e as *boulangeries* vão dando o tom ao dia, com um “*bonjour madame*” ou “*bonjour monsieur*, você será bem vindo em qualquer lugar, sem jamais esquecer, é claro, do “*s’il vous plaît*” e do “*merci*”. À noite, Paris se ilumina. Da tão famosa Champs-Élysées à bela *Dame de Fer*, maneira simpática de chamar a suntuosa Torre Eiffel.

Os programas por lá são diversos, mas para mim, esses dois são imperdíveis. Claro que não dá para deixar tantos outros de fora, como o Museu Du Louvre, Sacre Couer, Notre Dame, Museu D’orsay, Madeleine, Opera Garnier, Arco do Triunfo, Sainte Chapelle, entre outros.

Contudo, meu convite para você é “*Flâner dans les rues de Paris*”. Visitar sem desespero. Sabe aquele típico turista, que precisa conhecer todos os pontos turísticos em três dias? Pois é, não faça isso. Deguste a Cidade Luz, observe o pôr-do-sol, os cuidados com os jardins e com as podas das árvores, os monumentos absolutamente impecáveis, tudo tão dinâmico e ao mesmo tempo tão idílico. Essa é a minha Paris, que pode ser visitada em qualquer período do ano. Se for em baixa temporada, ainda melhor. Seja qual for o caso, as próximas páginas trazem dicas imperdíveis de lazer, hospedagem, culinária e muito mais, para tornar a viagem a um dos locais mais lindos do continente europeu em uma experiência única e inesquecível!



Arc de Triomphe (Arco do Triunfo)

Um dos mais emblemáticos monumentos parisienses, o Arco do Triunfo foi construído em homenagem às conquistas napoleônicas durante o Primeiro Império Francês, sob a ordem do próprio Napoleão Bonaparte, em 1806. Localizada na praça Charles de Gaulle, a construção foi inaugurada em 1836 e traz os nomes de 558 generais e 128 batalhas gravados na estrutura, concebida pelo arquiteto Jean Chalgrin. Faz parte do trecho intitulado Eixo Histórico (Axe Historique), que vai do Louvre até o Arco de La Défense.



Palais Garnier - Opera Nacional de Paris (Ópera Garnier)

Se a imponência da fachada da Ópera Garnier já é de deixar qualquer turista de queixo caído, espere até visitar o seu interior para entender porque ela é considerada uma das mais belas construções parisienses, misturando um pouco de variados estilos, como o barroco e o renascentista. A riqueza de detalhes é impressionante e é permitido admirá-la todos os dias, mediante a compra do ingresso. Destaque para a grande escada central, conhecida pelos mármore, mosaicos e pinturas; e para a sala de espetáculos arquitetada em tons de vermelho e dourado, contrastando com os anjos pintados por Chagall no teto.



Musée du Louvre (Museu do Louvre)

A transformação do Palácio do Louvre em museu teve início em 1692, quando a corte se mudou para o Palácio de Versalhes e ali se instalaram a Academia Francesa, a Academia de Belas Artes e a Academia Real de Pintura e Escultura. O decreto de que o espaço seria permanentemente dedicado às artes e à ciência, no entanto, só aconteceu em 1791. A icônica pirâmide de vidro foi construída somente em 1988 e agora serve como acesso principal aos visitantes, que vão atrás dos mais de 35 mil itens expostos e obras famosas como a *Monalisa*.



Cathédrale Notre-Dame de Paris (Catedral de Notre-Dame)

Notre-Dame é uma das catedrais góticas mais antigas do mundo. Começou a ser construída em 1163 e, desde então, presenciou uma infinidade de episódios históricos, como a coroação de Napoleão Bonaparte e a beatificação de Joana D'Arc. Localizada no ponto zero da cidade, é a partir daquele marco que se inicia a contagem da quilometragem das estradas parisienses. A visita à igreja é gratuita, mas quem quiser conhecer a vista do topo das torres, que possuem 69 metros de altura e ver de perto as famosas gárgulas, precisa chegar cedo para evitar filas extensas e adquirir o ingresso.



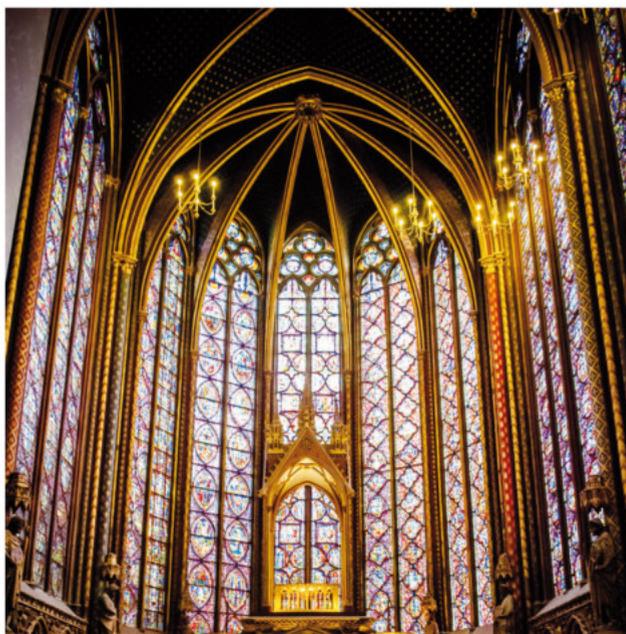
Sainte Chapelle (Capela Santa)

A igreja, que é Patrimônio Mundial da UNESCO, foi uma encomenda do rei Luis IX para abrigar as relíquias religiosas obtidas do imperador bizantino Balduino II. A coroa de espinhos da crucificação de Cristo, que atualmente se encontra na catedral de Notre-Dame, era um desses objetos preciosos. Nos dias de hoje, o que mais chama atenção na capela em estilo gótico, finalizada em 1248, é a beleza da construção: no segundo piso, os vitrais em 360° somam 1.113 imagens que recontam toda a história da bíblia.



Basilique du Sacré-Coeur (Basílica de Sacré Coeur)

Localizada no charmoso bairro de Montmatre, a basílica foi construída no topo de uma colina e oferece uma das vistas panorâmicas mais bonitas da cidade. A construção do templo teve início em 1875, após a guerra Franco-Prussiana de 1870, e foi finalizada apenas em 1914, mas sua consagração veio somente após o término da Primeira Guerra Mundial. Com influências românicas e bizantinas, a igreja é um dos passeios preferidos dos turistas. Uma boa dica é acessá-la pelas escadarias laterais, como a da Rue Paul Albert, por exemplo, com menos fluxo de visitantes.



Tour Eiffel (Torre Eiffel)

Impossível falar em Paris sem visualizar a famosa Torre Eiffel na paisagem. Cartão postal de Paris, ela é um verdadeiro ícone francês e a construção mais alta da cidade, com 324 metros. Não é à toa que é um dos monumentos pagos mais visitado no mundo! Projetada por Gustave Eiffel, foi construída entre os anos de 1887 e 1889 especialmente para a Feira Mundial, que celebraria o centenário da Revolução Francesa. A torre possui três pisos e um total de 704 degraus, portanto, quem quiser fazer o passeio de escada precisa ir disposto e adquirir os ingressos na hora. Os bilhetes disponibilizados online no site oficial permitem acesso somente ao segundo andar e ao piso superior através do elevador. No primeiro pavimento, fica o famoso restaurante 58 Tour Eiffel, que promete uma experiência única com preços não tão elevados e uma vista fabulosa. Partindo para o segundo, há outro restaurante, o Jules Verne, e é possível admirar detalhadamente diversos dos edifícios simbólicos que fazem parte da paisagem parisiense, como a Basílica de Sacré Coeur. Já o topo é para quem não tem medo de altura e faz questão de ver um panorama mais amplo da Cidade Luz. Se houver disponibilidade de horário, vale a pena tentar assistir ao pôr-do-sol!



Avenue des Champs Élysées (Avenida dos Campos Elísios)

É uma das avenidas mais famosas do mundo. Com boutiques luxuosas, cafés, restaurantes e cinemas, se tornou um passeio obrigatório para quem visita Paris. Os próprios franceses a reconhecem como a *plus belle avenue du monde* (ou “a avenida mais bela do mundo”). Além de ser a via utilizada pelos grandes desfiles locais, é também o endereço da residência oficial do presidente, o Palais de l'Élysée, e de lojas interessantes como a Disney Store, Louis Vuitton, Ladurée (onde você encontra macarons deliciosos!) e Fouquet's.

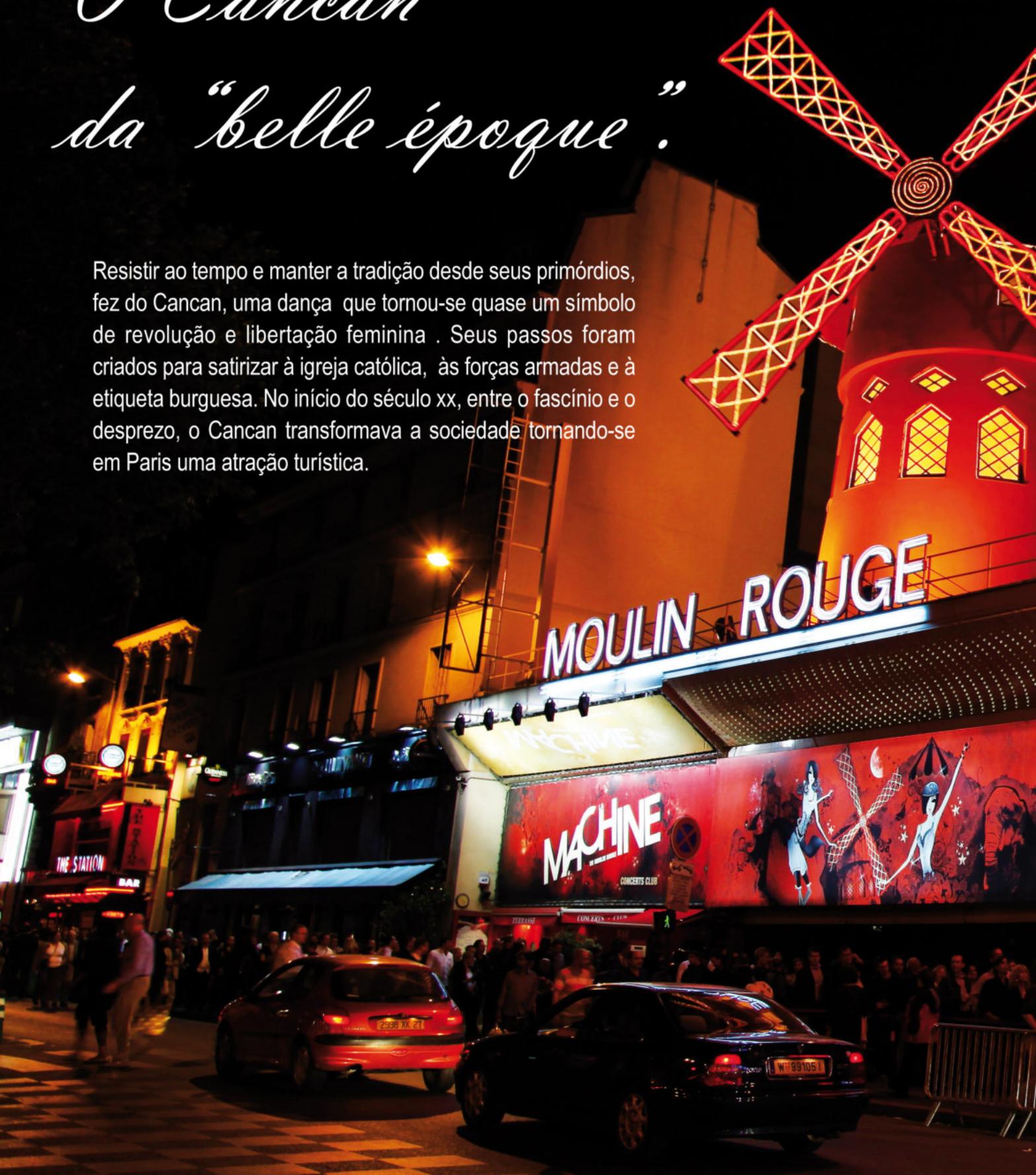
La Seine (Rio Sena)

Uma das melhores formas de desfrutar o rio é através do passeio de barco. Nele, os passageiros têm a oportunidade de contemplar palácios, museus, monumentos e outros pontos turísticos importantes durante o percurso. Algumas empresas oferecem, inclusive, menu de almoço e jantar para tornar a experiência ainda mais especial. Desde 1991, inclusive, as margens do Sena fazem parte do Patrimônio Mundial da UNESCO. A melhor época do ano para fazer o tour é entre maio e setembro, quando as temperaturas estão mais amenas.



O Cancan da "belle époque".

Resistir ao tempo e manter a tradição desde seus primórdios, fez do Cancan, uma dança que tornou-se quase um símbolo de revolução e libertação feminina. Seus passos foram criados para satirizar a igreja católica, às forças armadas e à etiqueta burguesa. No início do século xx, entre o fascínio e o desprezo, o Cancan transformava a sociedade tornando-se em Paris uma atração turística.





O universo inigualável do cancan, mais do que visto, deve ser sentido. E só existe uma forma de fazê-lo: desbravando o interior de pelo menos um dos famosos cabarês existentes na região. Com características particulares, cada um imprime a própria identidade no espetáculo, mas seja qual for a escolha, é impossível ficar imune aos encantos dessa experiência.

O mais icônico e tradicional de todos certamente é o **Moulin Rouge**, que ganhou ainda mais notoriedade quando o romance musical homônimo foi lançado em 2001. Fundado em 1889, é uma das representações da boêmia da cidade e oferece uma variedade de apresentações para todos que desejam ser envolvidos pela atmosfera da Belle Époque. O moinho vermelho posicionado no terraço é o símbolo da casa, que se tornou parada obrigatória para muitos dos turistas que vão a Paris, principalmente para garantir um registro fotográfico em frente à fachada.



Se o programa for para um grupo de amigos, o ambiente alegre e mais descontraído do **Paradis Latin** pode ser o ideal. Apesar de ser menos afamada que outros cabarês, a casa, reconstruída por Gustave Eiffel - o famoso engenheiro que idealizou a Torre Eiffel - após um incêndio, é considerada um patrimônio histórico da cidade e apresenta uma das mais tradicionais performances parisienses, com muito *cancan*, malabarismos e acrobacias. Garantia de uma noite divertida e inesquecível, com uma atmosfera acolhedora, um jantar delicioso e um ótimo custo-benefício.



Outro endereço bastante procurado e referência principalmente pelas belas dançarinas e pelos números exuberantes, repletos de figurinos com plumas e paisagens ricas em luzes e cores, é o **Lido**. Fundado em 1946, o cabaré foi o responsável por criar o conceito jantar-espetáculo, tão popular atualmente nas casas de shows. A produção teatral, com um toque de Las Vegas, promete surpreender o espectador com quedas d'água e até mesmo uma pista de patinação, mas é importante salientar que o clássico *french cancan* é apenas uma parte da apresentação, que foge das propostas mais caricatas.

Por último, mas não menos importante, quem procura por sensualidade precisa ir ao **Crazy Horse**. O cabaré tem uma proposta diferente dos outros, explorando o nu artístico com poucos objetos no cenário e muitas luzes. Elas, inclusive, são parte fundamental do espetáculo para envolver definitivamente os visitantes no clima do lugar. Muito longe de ser uma apresentação vulgar, foge do óbvio das exibições *hollywoodianas*, cheias de elementos. Perfeito para quem quer fugir do óbvio! Se houver tempo suficiente durante a viagem, vale a pena conhecer todos!



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

Alpi Distribuidora Kibon

R. Pedro Américo, 137 - Campo Grande
Telefone: (13) 3224-7878
www.alpidistribuidora.com.br

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

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

Requinte da Azevedo

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

Yê - Simplesmente Saudável

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

Campos do Jordão

Myriam Café

Av. Macedo Soares, 191 - Capivari
facebook.com/myriamdoceria

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

A **REVESTIMENTTA** OFERECE A SOLUÇÃO COMPLETA PARA SUA CASA

REVESTIMENTOS :: PORCELANATOS :: PISOS :: PASTILHAS
MOSAICOS EM MÁRMORE, MADEIRA, VIDRO, RESINA, CIMENTO
LOUÇAS :: METAIS E ACESSÓRIOS PARA BANHEIROS
BANHEIRAS :: PISO VINÍLICO :: PAPEL DE PAREDE :: ILUMINAÇÃO
ELETRODOMÉSTICOS LINHA GOURMET



**LINHAS
EXCLUSIVAS**
DE PRODUTOS
DE ALTA QUALIDADE

PROJETOS
PERSONALIZADOS

ATENDIMENTO DIFERENCIADO POR PROFISSIONAIS
QUALIFICADOS QUE AUXILIAM NO MOMENTO DE
DECISÃO DA COMPRA

OUSADIA NA EXPOSIÇÃO DOS PRODUTOS COM
VINTE ESPAÇOS AMBIENTADOS

SEMPRE À FRENTE, EM TODOS OS **LANÇAMENTOS**



Revestimentta
Acabamentos para Construção

AV WASHINGTON LUIZ, 412
GONZAGA :: SANTOS, SP
13 3321.8684 / 3222.1466

WWW.**REVESTIMENTTA**.COM.BR
FACEBOOK.COM/**REVESTIMENTTA**
INSTAGRAM.COM/**REVESTIMENTTA**

TAPETES E CARPETES
PISOS LAMINADOS
PAPEIS DE PAREDE
REVESTIMENTOS
ALMOFADAS
PERSIANAS
CORTINAS
ESPELHOS

Projeto Arquiteta Carla Arigón Felippi

Av. Marechal Floriano Peixoto, 15B - Gonzaga - Santos/SP

Tel.: 13 2202.4620 | <http://www.housedecor.com.br>

 /housedecorsantos  @housedecor


HOUSE DECOR

Renove o amor pela sua casa