

LUXO SEM COMPROMISSO

# Robb Report <sup>Brasil</sup>



EDIÇÃO 25  
R\$ 50

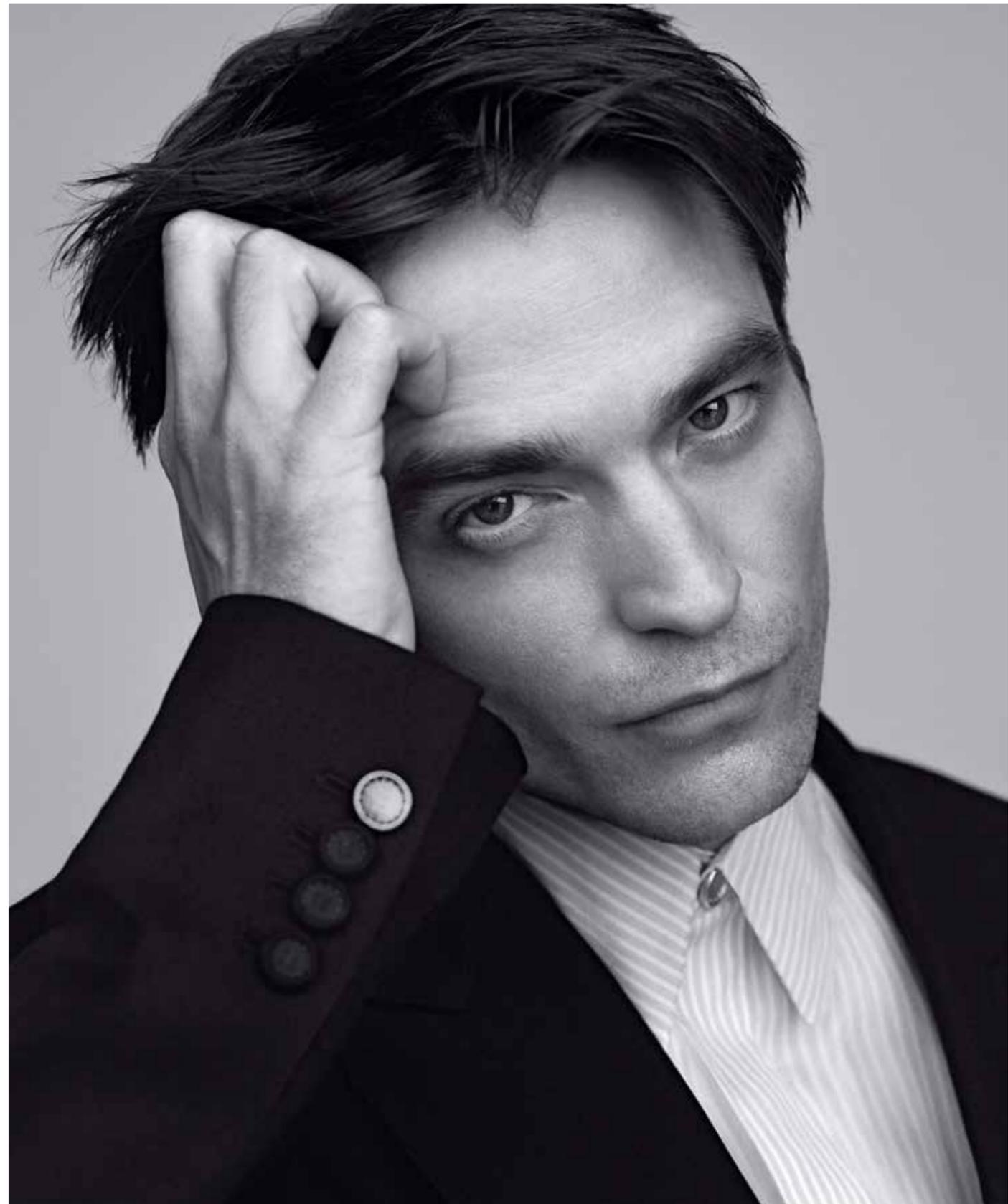
*Paris*  
capital mundial do luxo

PERFORMANCE ELETRIZANTE

RANGE ROVER  
VELAR



Paz no trânsito começa por você.



**DIOR**



*Rosalinde Funke, Lulu Tenney and Vivienne Robner  
Spring Summer 2024*

*November 08/23*



*Nora Attal*

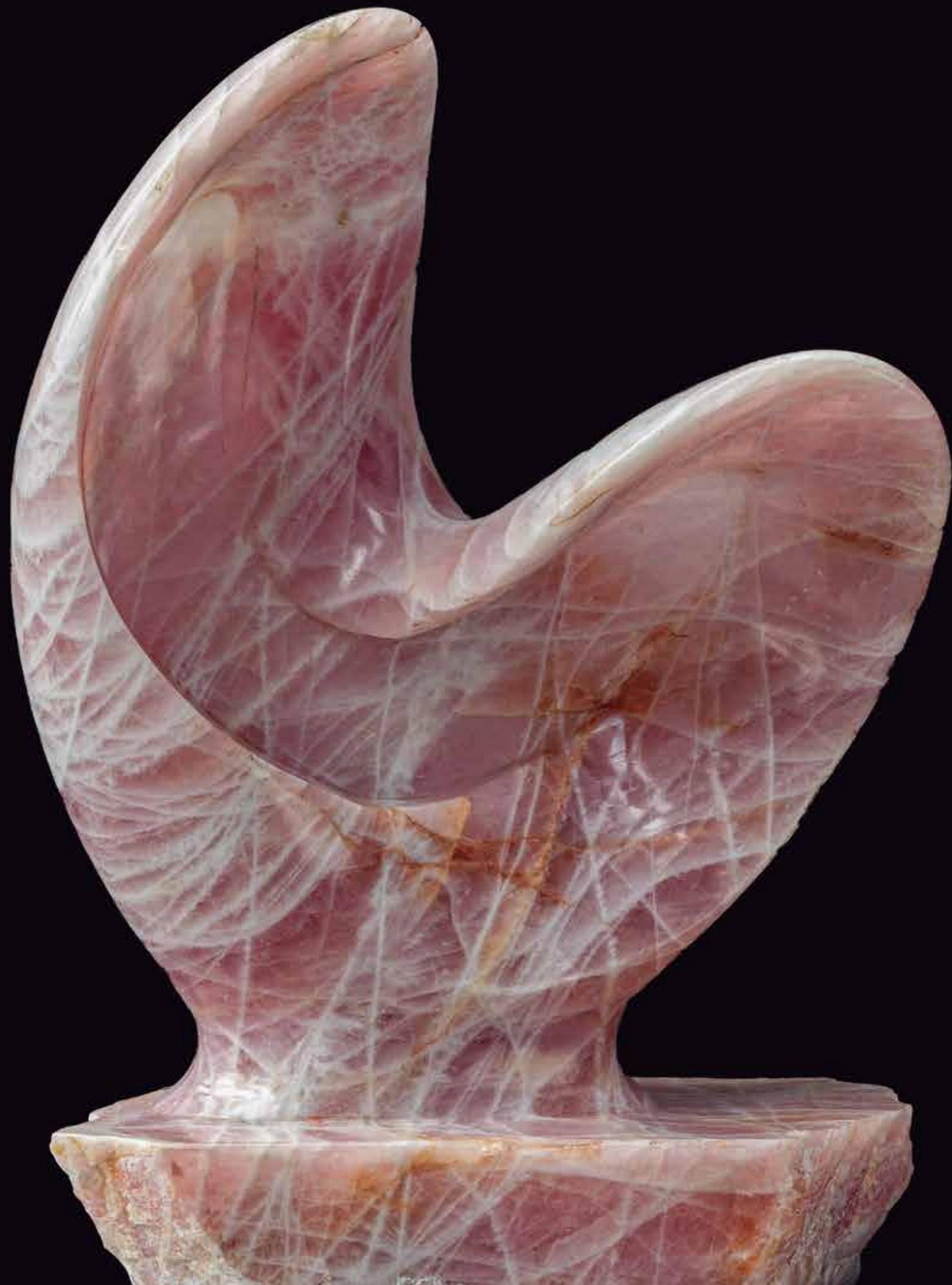
*Lensed by Steven Meisel*

**DOLCE & GABBANA**

SÃO PAULO · RIO DE JANEIRO · CURITIBA · GOIÂNIA · BRASÍLIA · RECIFE · PORTO ALEGRE · CAMPINAS



MOVIMENTOS DA NATUREZA  
QUARTZO ROSA



A primeira blindadora do país,  
com mais de 35.000 blindagens entregues,  
protegendo e salvando vidas desde 1988.



**ARMOR**  
B L I N D A D O S

CONFIANÇA BLINDADA



Só quem fabrica pode garantir prazo e qualidade

 armor\_blindados

**São Paulo**  
 11 5564 0049  
 11 5564 0049

**Rio de Janeiro**  
 21 2430 5958  
 21 99520 7700

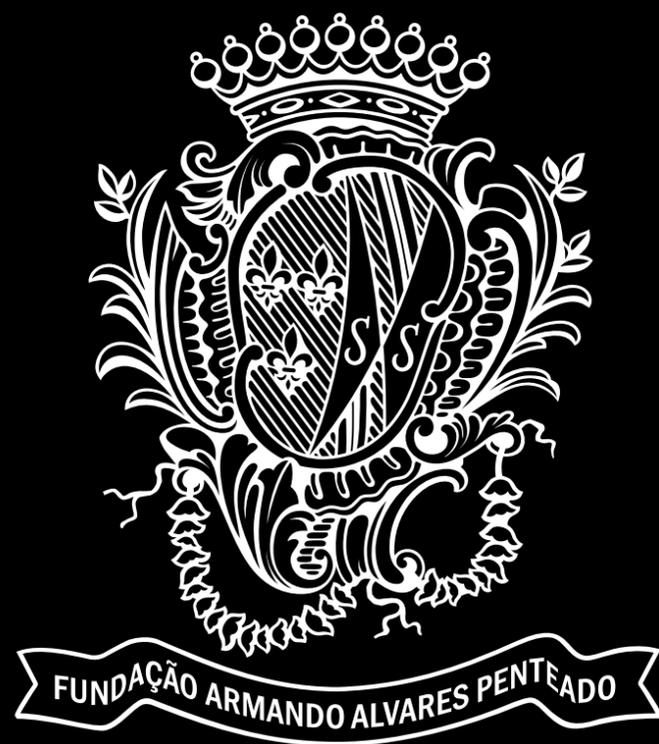
THE **BANK** THAT CONQUERED  
BRAZIL IS READY TO  
CONQUER THE WORLD.

**BRB** IS A TRADITIONAL BRAZILIAN BANK THAT HAS CONSOLIDATED ITSELF AS A MODERN, COMPLETE, AND INNOVATIVE INSTITUTION, OFFERING SOLUTIONS FOR INDIVIDUALS, COMPANIES, GOVERNMENT, AND AGRIBUSINESS WITH A WIDE RANGE OF INSURANCE, PAYMENT METHODS, AND CARDS.

PRESENT ALL OVER BRAZIL, BRB IS GETTING READY TO TAKE OFF IN NEW DIRECTIONS AND SPREAD ACROSS DIFFERENT COUNTRIES.

A PROMISING BRAZILIAN COMPANY READY  
TO OPERATE ALL OVER THE WORLD.





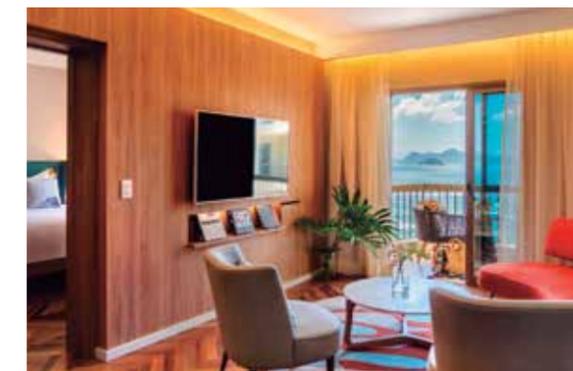
FAAP



*Desconecte-se em nosso refúgio urbano no meio da cidade maravilhosa.*



*Vivencie momentos inesquecíveis na melhor vista de Copacabana*



 [santateresahotelrio.com](http://santateresahotelrio.com)  
 [@santateresamgallery](https://www.instagram.com/santateresamgallery)



 [fairmontrio.com](http://fairmontrio.com)  
 [copacabana.reservations@fairmont.com](mailto:copacabana.reservations@fairmont.com)  
 +55 21 2525.1232  
 @fairmontrio

*Fairmont*  
RIO DE JANEIRO COPACABANA

# Robb Report

REPORTAGENS

## 54 Paris a capital mundial do luxo

44

### MODA

Paris é e sempre será a capital da moda

68

### LUXO VERDE

Paris prepara as Olimpíadas mais sustentáveis da História

70

### HOTÉIS

Os hotéis-palácio mais elegantes de Paris

98

### DECORAÇÃO

Um apartamento de memórias e arte na Place Vendôme

102

### ENTREVISTA

Bethy Lagardère fala sobre sua relação de amor por Paris

110

### CANETA

O escritor Júlio Verne inspira a nova coleção da Montblanc

112

### PERFIL

O antiquário Arnaldo Danenberg garimpa relíquias pelas França

116

### COMPRAS

As novidades das Galeries Lafayette para o verão 2024

118

### PERFUMES

O que torna algumas fragrâncias em clássicos atemporais

122

### GASTRONOMIA

O símbolo gastronômico francês, o queijo

126

### CHAMPANHES

O storytelling do mais charmoso dos vinhos

e mais

130

### ASAS

O mercado aeronáutico prepara lançamentos de última geração

134

### CARROS

Os novos híbridos da Lamborghini da Ferrari

138

### VIAGEM

Uma ilha de luxo em Cape Town, na África do Sul

140

### FOOD & DRINK AWARDS

Veja os vencedores da 3ª edição do prêmio

# Robb Report

SEÇÕES

18

### CARTA DO EDITOR

24

### OBJETO DIRETO

O brilho do Tag Heuer Carrera Plasma Diamant D'Avant-Garde e a reedição da câmera M6 35 mm, da Leica

28

### ROBB EM CASA

Sofá Bardot, da nova coleção da Prototype, e a reedição vintage da obra de Waylande Gregory

34

### PORTFÓLIO

O fotógrafo Leo Faria mescla glamour e street style em ensaio de moda em Paris

40

### VITRINE

Bleu, blanc et rouge dão o tom

52

### RR LIST

É tempo de celebrar o esporte

146

### LINHA DO TEMPO

A Torre Eiffel está pronta para ser um dos cenários dos Jogos Olímpicos



Ilustração da capa: Francisco Martins



GISELE VITÓRIA  
Editora-Chefe

# Paris, sempre

O escritor Victor Hugo ensinou que respirar Paris conserva a alma. Também escreveu que errar é humano mas flunar é parisiense. Charles Bukowski disse que Paris é o mundo e o mundo é Paris. T.S. Eliot alertou que o maior perigo de Paris é que ela é um tremendo estimulante. Em Paris está a minha alegria, confessou a cantora Edith Piaf. Na pele de Sabrina, Audrey Hepburn disse que Paris é sempre uma boa ideia. Frederic Chopin arriscou que Paris responde a tudo o que um coração deseja. Honoré de Balzac apostou que “qualquer um que não visite Paris regularmente nunca será realmente elegante”. Em “Paris é uma Festa”, Ernest Hemingway escreveu que a Cidade-Luz retribui tudo aquilo que você lhe dê.

Impensável completar essas linhas ou, sabe-se lá, esta edição inteira com tudo o que já foi dito sobre os sentidos e sentimentos que a capital francesa desperta. Programada para ser lançada em território francês durante a nossa exclusiva Robb Report Trip Paris, esta edição especial é dedicada à experiência do requinte parisiense. Sede das Olimpíadas em 2024, Paris se veste para a festa. Começamos a nossa curadoria com um belíssimo portfólio do fotógrafo Leo Faria, expoente brasileiro do Street Style. A jornalista Daniela Fernandes, residente na capital francesa há 25 anos, mapeou as novidades para entrarmos no clima olímpico. Daniela, que colabora para veículos como Valor, Uol e BBC News Brasil, narra o fio condutor histórico que faz de Paris a delícia de ser o que é. “Vejo a cidade se preparando com obras por todos os lados. A França vai mostrar sua tradição. Chefs estrelados vão elaborar novos menus e diferentes exposições associam o esporte à moda e às artes.”

A jornalista Mari Campos escreveu sobre os fabulosos hotéis-palácio e mostra ainda como é a experiência de se hospedar em um apartamento na Maison Dior. Também conta como o governo francês pretende cumprir a meta de realizar a Olimpíada mais sustentável da História. Um delicioso giro francês do antiquário Arnaldo Danenberg é narrado com charme pela jornalista Silvine Neno. A jornalista Ana Paula Franzoia, doce e grata presença no fechamento desta edição, viajou pelo mundo dos perfumes e dos champanhes. Bia Marques, jornalista especializada em gastronomia, foi à França para nos contar sobre queijos fantásticos.



Gisele Vitória, Bethy Lagardère e Celia Pompeia: entrevista exclusiva costurada pela publisher



Direto de Paris: Daniela Fernandes (1), Mari Campos (2), o fotógrafo Leo Faria (3), nosso homenageado na seção Portfólio, e Bia Marques (4)

A entrevista exclusiva com a icônica Bethy Lagardère foi pessoalmente costurada pela nossa publisher, Celia Pompeia. O primeiro retorno positivo da ligação de Celia para Bethy, no fim de janeiro, fez a alegria desta redação. Dona de uma trajetória extraordinária, seja como modelo, cliente e amiga dos maiores designers franceses, seja como uma das mulheres mais influentes da França, Bethy conta histórias memoráveis a seguir.

E para terminar, um irresistível clichê. A última frase do filme Casablanca, Oscar de melhor roteiro há 80 anos, resume a ópera. Rick (Humphrey Bogart) se despede da amada Ilsa (Ingrid Bergman) no Marrocos, em plena resistência francesa na Segunda Guerra Mundial, e, antes do avião partir, promete um sonhado novo encontro: “Sempre teremos Paris”. Boa leitura e Bon Voyage. 



Montblanc Iced Sea Automatic Date



Illustrations: Marie de La Ville Baugé

**MONTBLANC**

www.montblanc.com.br



PRESIDENTE DO GRUPO DORIA  
**João Doria Neto**

DIRETORA DE CONTEÚDO  
**Ana Lúcia Ventorim**

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE  
**Beatriz Cruz**

# Robb Report <sup>Brasil</sup>

PUBLISHER  
**Celia Pompeia**

CONSELHO EDITORIAL  
**Celia Pompeia,**  
**João Doria Neto,**  
**Beatriz Cruz,**  
**Ana Lúcia Ventorim**  
**e Gisele Vitória**

EDITORA-CHEFE  
**Gisele Vitória**

DIRETORA DE ARTE  
**Mirian Bertoldi**

COLABORADORES:  
**Ana Paula Franzoia**  
(Texto e Edição),  
**Bia Marques, Daniela**  
**Fernandes, Mari**  
**Campos, Silviane Neno** (Textos)  
**Virginia Lamarco** (Edição e  
Produção da Seção Vitrine),  
**Evandro Macedo, Marcelo**  
**Navarro** (Fotografia),  
**Marisa Bertoldi** (Designer),  
**Nila Picarelli** (Revisão),  
**Claudia Fidelis**  
(Tratamento de imagens),  
**Katia Tobias** (Administrativo)

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE  
**Beatriz Cruz**

GERENTE EXECUTIVA DE PUBLICIDADE  
**Larissa Dalete**

PUBLICIDADE  
**Claudia Amaral**  
**Eduardo Julianelli**

OPERAÇÕES COMERCIAIS  
**Katia Moreno**

ROBB REPORT É PUBLICADA NO BRASIL PELA  
DORIA EDITORA (TODOS OS DIRETOS RESERVADOS),  
SOB LICENÇA DA ROBB REPORT MEDIA, LLC,  
SUBSIDIÁRIA DA PENSKE MEDIA CORPORATION.  
AV. BRG. FÁRIA LIMA, 2277 - JARDIM EUROPA,  
SÃO PAULO - SP 01452-000 - (11) 3039-6011

**PMC**  
PENSKE MEDIA CORPORATION (PMC)

**Jay Penske**  
CHAIRMAN & CEO, PMC

**George Grobar**  
CHIEF OPERATING OFFICER, PMC

**Debashish Ghosh**  
MANAGING DIRECTOR,  
INTERNATIONAL MARKETS, PMC

**Gurjeet Chima**  
ASSOCIATE VICE PRESIDENT,  
INTERNATIONAL MARKETS, PMC

**Francesca Lawrence**  
ASSOCIATE DIRECTOR, INTERNATIONAL  
BRAND & PARTNERSHIP OPERATIONS, PMC

**Emma Wagner**  
MANAGER, INTERNATIONAL BRAND  
PARTNERSHIPS, PMC

## Robb Report

**Luke Bahrenburg**  
PRESIDENT, ROBB REPORT AND HEAD  
OF LUXURY PARTNERSHIPS, PMC

**Paul Croughton**  
EDITOR IN CHIEF

**Cristina Cheever**  
SENIOR VICE PRESIDENT, RRT & LIVE MEDIA

**Adam Fox**  
VICE PRESIDENT, INTERNATIONAL SALES  
& PARTNERSHIPS

Robb Report é uma publicação da  
Penske Media Corporation em parceria  
com a Rockbridge Growth Equity.

LOS ANGELES OFFICE  
11175 Santa Monica Boulevard  
Los Angeles, CA 90025  
310.321.5000

NEW YORK OFFICE  
475 Fifth Avenue  
New York, NY 10017  
212.213.1900

Impresso no Brasil  
For reprints and permissions:  
RobbReprints.com  
Subscription inquiries  
and back issues: 800.947.7472,  
+1.386.246.0137 (international),  
robbreport@emailcustomerservice.com



CONSUMA COM MODERAÇÃO. PRODUTO DESTINADO A ADULTOS

## OBJETO DIRETO

MÁQUINAS, GADGETS, ACHADOS E PEÇAS DOS SONHOS



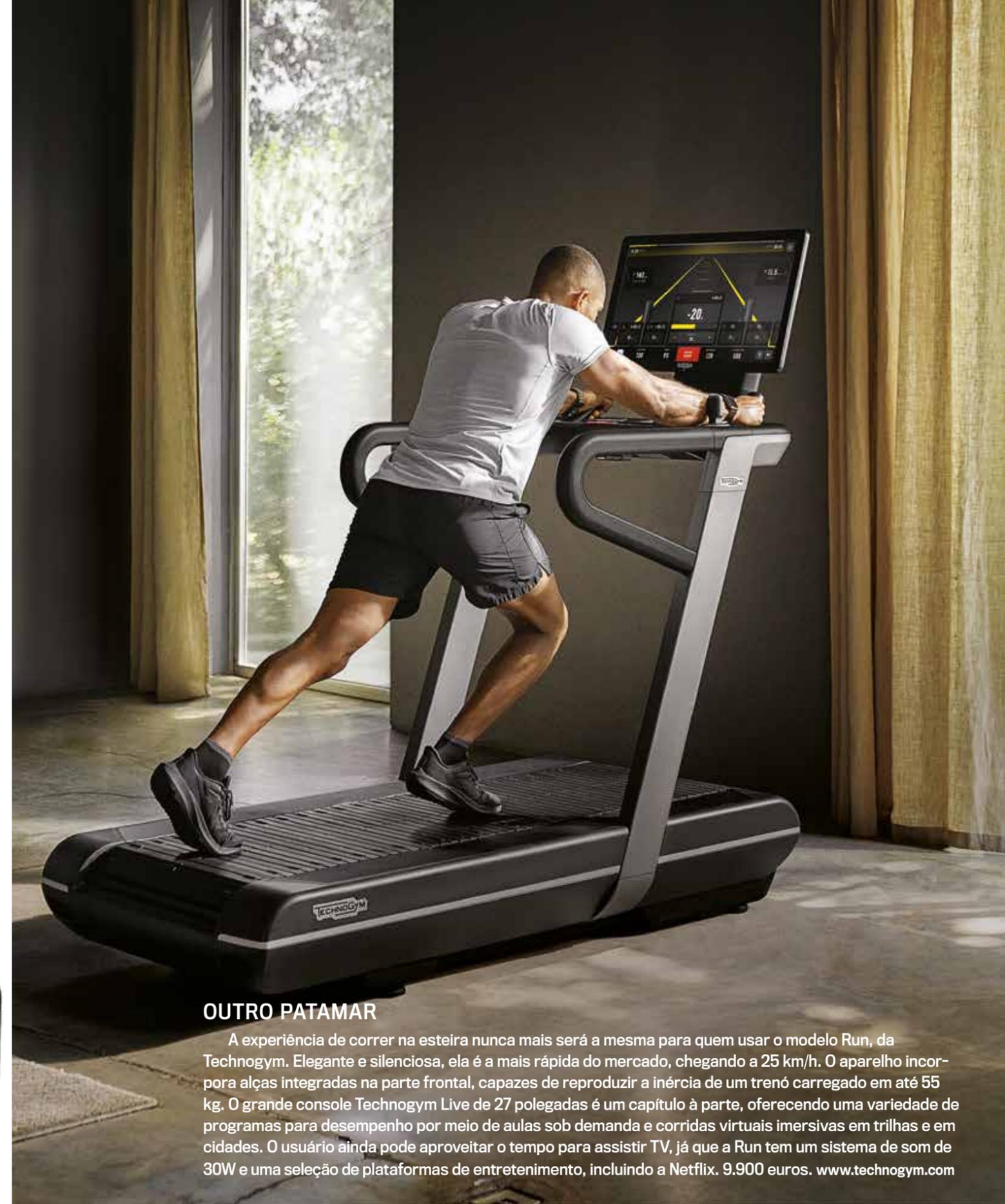
### BRILHO PRÓPRIO

Recentemente, a TAG Heuer expandiu suas possibilidades de design de caixa com seu cronógrafo Plasma Tourbillon de seis dígitos, que ostentava diamantes cultivados em laboratório (ao contrário dos diamantes naturais, as pedras cultivadas podem assumir formatos diferentes dos cortes padrão) e personalizados em vários formatos. Agora, com o Tag Heuer Carrera Plasma Diamant D'Avant-Garde, os diamantes estendem-se ainda mais ao longo da pulseira, com um impressionante contraste da caixa de alumínio preto anodizado e jateado ultra-leve de 44 mm com as pedras de lapidação ousada e dispostas em pontilhados. Inovação e brilho têm seu preço: cerca de R\$ 2,8 milhões.

[www.tagheuer.com/br](http://www.tagheuer.com/br)

### NAS ONDAS DO RÁDIO

O par de válvulas Western Electric 300B acrescenta muito mais do que um toque retrô ao visual do amplificador integrado Western Electric 91. A tecnologia fornece 20 watts por canal de potência triodo de terminação única, o que proporciona uma experiência de áudio rica e em multicamadas. O amplificador conta ainda com estágio phono e streaming Bluetooth. A partir de 13.700 euros. [www.westernelectric.com](http://www.westernelectric.com)



### OUTRO PATAMAR

A experiência de correr na esteira nunca mais será a mesma para quem usar o modelo Run, da Technogym. Elegante e silenciosa, ela é a mais rápida do mercado, chegando a 25 km/h. O aparelho incorpora alças integradas na parte frontal, capazes de reproduzir a inércia de um trenó carregado em até 55 kg. O grande console Technogym Live de 27 polegadas é um capítulo à parte, oferecendo uma variedade de programas para desempenho por meio de aulas sob demanda e corridas virtuais imersivas em trilhas e em cidades. O usuário ainda pode aproveitar o tempo para assistir TV, já que a Run tem um sistema de som de 30W e uma seleção de plataformas de entretenimento, incluindo a Netflix. 9.900 euros. [www.technogym.com](http://www.technogym.com)



### QUANDO O MENOS É MAIS

Parte da magia das motocicletas é que elas são descomplicadas - o que há entre o piloto e a pista precisa apenas intensificar a emoção de pilotar. E é o que faz a Monster SP, da Ducati. O modelo conta com variadas configurações de controle de tração dinâmica e com recursos como um quick shifter - que permite a troca rápida de marchas - e o Wheelie Control - para evitar empinadas involuntárias. Movida por um motor Testastretta V-twin de 937 cc, a moto tem posição de pilotagem esportiva e suspensão perfeitamente equilibrada que encoraja o piloto a lançá-la nas curvas com níveis crescentes de inclinação. E o melhor de tudo: soa como uma Ducati, com um tom metálico profundo à medida que as rotações aumentam. [www.ducati.com/br](http://www.ducati.com/br)



### À MODA ANTIGA

À medida que as câmeras digitais modernas colocam cada vez mais megapixels e recursos infinitos nas mãos do fotógrafo cotidiano, a Leica vai na contramão e traz uma câmera de filme. Na verdade, uma reedição de um clássico de 1984, a M6 de 35 mm. Não há tela para revisar suas fotos, nenhum botão para enviar sua selfie por Wi-Fi e - surpresa - o foco é manual. O lançamento atende a um movimento da nova geração, que se interessa por fotografia analógica. Uma câmera precisa e autêntica para fazer ótimas fotos. Simples assim. US\$ 5.695 [www.leicacamerausa.com](http://www.leicacamerausa.com)

FOTOS: DIVULGAÇÃO

# GUERLAIN

## PARIS

### NÉROLI PLEIN SUD

O NOVO EAU DE PARFUM



*"D'un parfum,  
je fais un empire"*  
A. de Saint-Exupéry

COLEÇÃO  
L'ART & LA MATIÈRE



# ROBB EM CASA

DÉCOR, DESIGN E MOBILIÁRIO



## ESCULTURA EM VASO

Nas décadas de 40 e 50, Waylande Gregory, um dos maiores ceramistas do século XX, deixou sua marca com peças esculturais que se inspiravam na natureza. Com exclusividade, a 6F trouxe as reedições vintage e interpretações modernas do trabalho desse mestre cerâmico. Vaso da linha Graphic Content. Preço: R\$ 10.990,00. [www.6f.com.br](http://www.6f.com.br)

## JOGO DE PRATOS

Leveza e delicadeza definem as peças assinadas pela designer de luminárias Cristiana Bertolucci, que se inspirou nos lustres dos anos 60 para criar o pendente Calota 3. De alumínio pintado, com 15 opções de cores disponíveis. Preço: R\$ 6.831,00.

[www.cristiana bertolucci.com.br](http://www.cristiana bertolucci.com.br)



## ORLA BARDOT

Destaque para o sofá modular Bardot, da nova coleção da Prototype, do designer e proprietário Felipe Protti. Apoiado por bolas de madeira canela e possui uma estrutura robusta de madeira maciça. Mas por que Bardot? "Imaginei a Brigitte Bardot deitada nele!", conta Felipe. A Prototype é um estúdio de slow-design. Preço: R\$ 68.540,00 (cinco módulos, um pufe, tecido boucle.) [www.prototype.com.br](http://www.prototype.com.br)

FOTOS: DIVULGAÇÃO/BI MAGNUM SYSTEM



## ESFERAS DE INFLUÊNCIA

Obra-prima de Constantin Brancusi, a mesa de console Filho di Audiface, do escultor italiano Mauro Mori evoca, de forma abstrata, a imagem de um pai olhando para o filho. "Figlio" significa filho em italiano, Audiface é o nome do pai de Mori e a esfera na base representa a pupila de um olho. O artista esculpiu à mão esta obra de arte funcional, única, em madeira de albizia rósea. US\$ 43.000 (cerca de R\$ 209 mil). [mauromori.it](http://mauromori.it)



## ROBB EM CASA

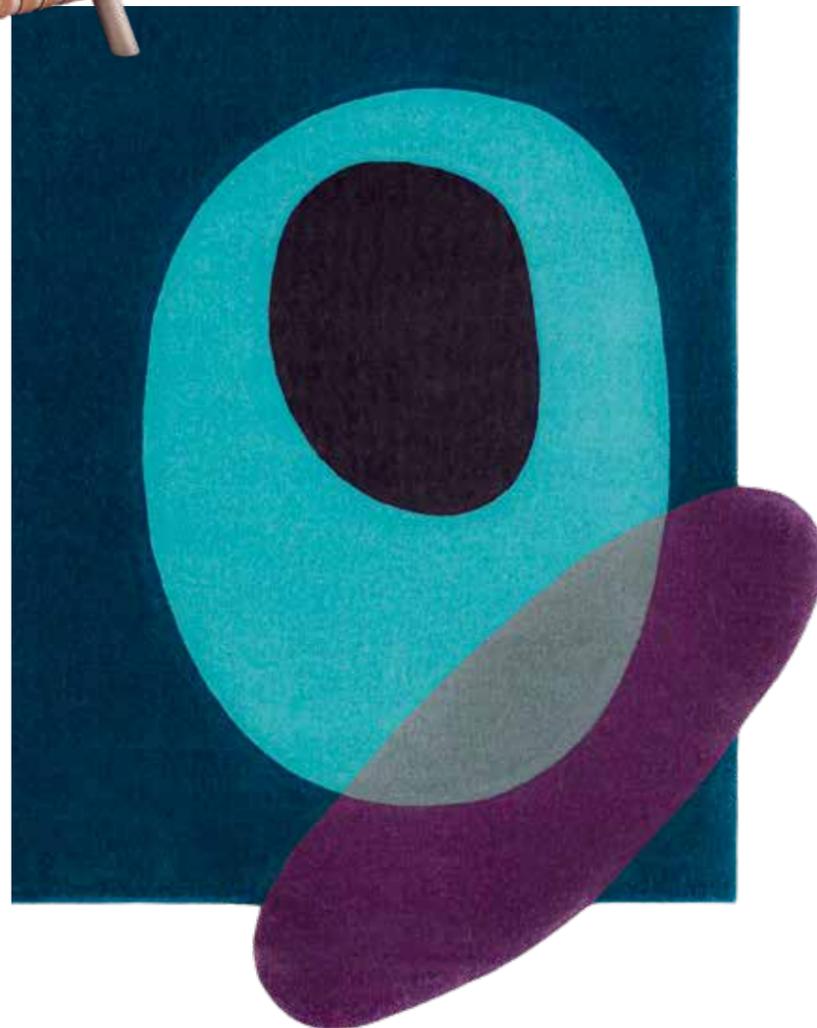


### TOQUE DE ALTA COSTURA

A poltrona Arabella, concebida pela arquiteta Debora Aguiar, integra a linha exclusiva de móveis desenvolvida para Ancezki. Com sua estrutura em recouro, apresenta um design arredondado e anatômico, repleto de estilo e personalidade. "As faixas de couro exaltam a alta-costura, proporcionam equilíbrio e leveza ao design", explica Debora. À venda na Casa Decor Conceito. Preço: a partir de R\$ 7.861,00. [www.casadecorconceito.com.br](http://www.casadecorconceito.com.br)

### MATÉRIA PRIMA

O desenho clássico e atemporal traduz a espinha dorsal do trabalho do Estudio Bola, que recentemente inaugurou sua flagship na Alameda Gabriel Monteiro da Silva, em São Paulo. A marca se destaca por um trabalho isento de modismos e tendências. O buffet Pilotis vem com esse viés, com sua lateral arredondada, tampo em woodstone e puxadores em latão. Disponível em várias medidas. Preço: a partir de R\$ 40.946,20. [www.estudiobola.com](http://www.estudiobola.com)



### GEOMETRIA SINGULAR

Com um legado que atravessa três gerações, Rodrigo Ohtake, arquiteto e designer, neto da artista plástica Tomie Ohtake e filho do também arquiteto Ruy Ohtake, traz impresso em suas criações cores e formas sinuosas, que não podiam deixar de ser, para a linha de tapetes Meandros da Ponto e Filo. "É impossível desassociar esse legado familiar", diz Rodrigo. preço: R\$ 1.636,00 o metro quadrado. [www.puntoefilo.com.br](http://www.puntoefilo.com.br)

FOTOS: DIVULGAÇÃO @ZANZERI GUI GOMES



## CASTELO SAINT ANDREWS

Um Relais & Châteaux em condomínio privado no coração de Gramado.

Venha viver esta excelência!



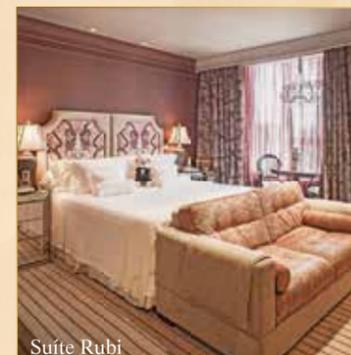
Restaurante Primrose



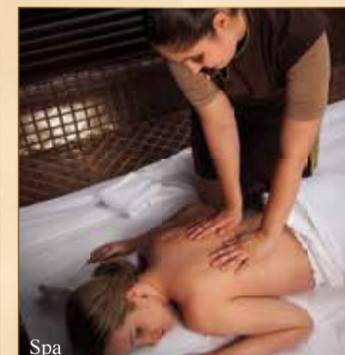
Castelo



Pub Bar



Suíte Rubi



Spa

Hospedagem com atendimento personalizado de excelência e as mais deliciosas e exclusivas Experiências Gastronômicas da Serra Gaúcha.

- **Festival Ibérico Pata Negra e Marquês de Murrieta (11/Maio)**  
O Pata Negra é um dos elementos essenciais da gastronomia espanhola, e traz sabores complexos, peculiares e inesquecíveis ao jantar.
- **Festival Bodega Garzón (18/Maio)**  
Nessa ocasião você terá a oportunidade de degustar um menu exclusivo, elaborado pelo nosso premiado Chef, cuidadosamente harmonizado com uma seleção de rótulos excepcionais da prestigiosa Bodega Garzón.
- **Festival Champagne Ruinart (25/Maio)**  
Uma das mais prestigiadas casas de champagne no mundo. Elegante, o champagne Ruinart oferece um leque de aromas complexos e um paladar com bom corpo, equilibrado e longo. Uma experiência inesquecível!
- **Festival Vinhos Vega Sicilia (01/Junho) FERIADO CORPUS CHRISTI**  
O jantar especial contará com harmonização de safras exclusivas da bodega Espanhola que está entre as 10 melhores do mundo.

**JUNHO - Mês dos Namorados no Castelo**  
O mês mais romântico do ano vem com experiências gastronômicas incríveis como Moët & Chandon e Vega Sicilia, além do exclusivo Fondue Suisse Especial para celebrar o amor e o romantismo no Castelo Saint Andrews.

Reservas: (54) 3295-7700 / 99957-4220 (ou seu agente de viagens)  
castelosaintandrews  castelosaintandrews.com.br





**GOLDEN RIDER**  
·TOUR·



# Especial: VILAS FRANCESAS



Estamos focados em Paris! 2024 é ano de Olimpíadas e nós estaremos por lá!

Mas temos que admitir que a agitação toda nos causa uma certa apreensão, não é mesmo?

Pensando nos momentos de pausa em família, trouxemos algumas de nossas Vilas francesas.

Com serviços altamente personalizados, funcionários, carros e até barcos à disposição, as casas são a melhor alternativa para quem decidiu tirar férias com a família e não abriu mão de curtir o verão francês. Para essa edição, em

homenagem a nossos clientes que estão de malas prontas para Paris, traremos nossas sugestões de ouro para quem quer curtir as férias com muita tranquilidade e exclusividade.

Saint Tropez: É praticamente impossível nunca ter ouvido falar dela - a pequena vila de Saint-Tropez, no sul da França que é uma das mais famosas regiões de praia de todo o mundo. Essa cidadezinha abriu a década de 70 como um paraíso de ricos e famosos, tendo a Praia de Tahiti como referência - onde pescadores e moradores locais dividiam a areia com personalidades mundiais. Hoje em dia, Saint-Tropez é

goldenridertour

+55 11 99932-6302



**GOLDEN RIDER**  
·TOUR·

um dos points de alta classe do Mediterrâneo. Diferente do ar de vilarejo das praias gregas ou das baladas dos grandes destinos espanhóis, Saint-Tropez é um lugar para quem aprecia do bom e do melhor, em termos de culinária, dona do inconfundível estilo provençal, cultura, praias e passeios, muitos deles realizados em barcos e iates.

**Onde ficar:** Just Fabulous (A propriedade é composta por uma entrada de um belo pátio adornado com jasmim perfumado, depois uma sala de estar de estilo contemporâneo, uma segunda sala de estar confortável com lareira

que se abre com grandes janelas para o terraço, a piscina e essa vista muito bonita da baía de "Escalot". Há quatro quartos com banheiros e uma sala de cinema com dois sofás-camas e um chuveiro separado, portanto, idealmente para oito pessoas).

**Provence:** Ao longo dos séculos, Aix-en-Provence conquistou para si uma riqueza de apelidos e termos de carinho que tentam transmitir sua magia, como o "cidade das Fontes", "a Florença provençal" e "Capital da Provença". Não importa o que você escolher para chamá-la, ela continua a

ser a joia da coroa da região em termos de história, arte e arquitetura.

**Onde ficar:** Aubignan Bleu (A propriedade possui 05 quartos. Voltada para o oeste, possui vista para as videiras e para a torre do vilarejo de Loriol e tem a grande exibição do pôr do sol provençal. Os melhores vinhos de Côtes du Rhône vêm dos famosos vilarejos vizinhos de Gigondas, Vacqueyras, Beaume de Venise (10 minutos) e Châteauneuf-du-Pape (20 minutos). Acho que conseguimos dividir o coração entre os jogos e um bom período de descanso, não? Allons-y?



goldenridertour

+55 11 99932-6302

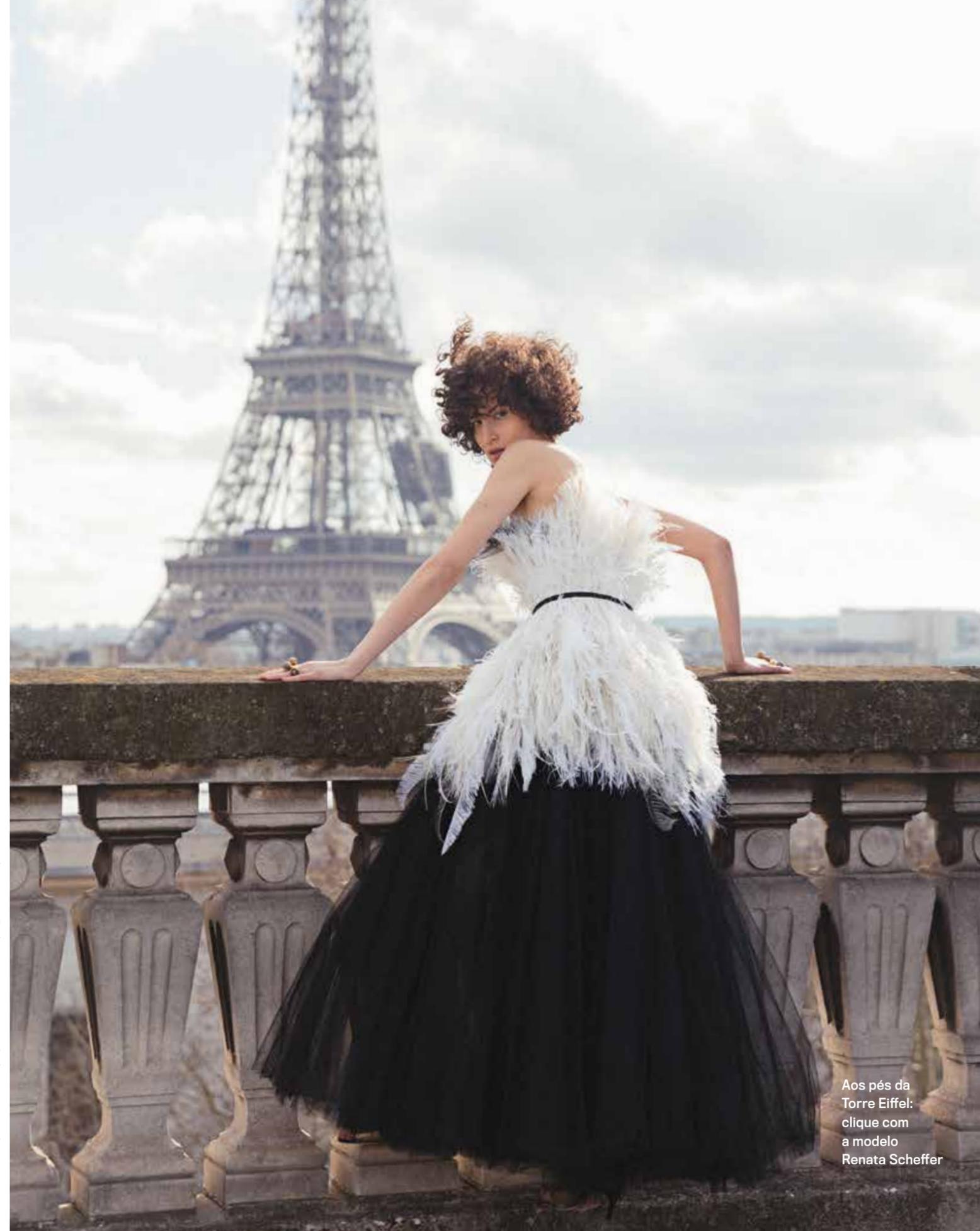
# PORTFÓLIO

LEO FARIA

# Paris está na moda

Referência em street style,  
o fotógrafo brasileiro registra a cena  
fashion parisiense que, historicamente,  
pulsa além das passarelas

ensaios para Ellebrasil (styling de Juliana Gimenez e maquiagem de Edu Hyde)



Aos pés da  
Torre Eiffel:  
clique com  
a modelo  
Renata Scheffer

Cartões-postais de  
Paris : a modelo Maria  
Clara Daros na  
Ponte Alexandre III

(maquiagem: Edu Hyde e vestido do Ateliê Alexandrina)





Ensaio para Elle Brasil (styling de Juliana Gimenez e maquiagem de Edu Hyde)

Acima, Leo Faria documenta o signo do espírito do tempo com suas imagens street style

Abaixo, a modelo brasileira Alessandra Ambrosio clicada com a camisa de seu time em modo street style



# E

ra tarde de quarta-feira em Paris e o clima era de expectativa para o início dos desfiles das coleções Outono-Inverno das gigantes Chanel, Dior, Hermès, Givenchy, Gucci e Louis Vuitton. De repente, os olhares se voltam para uma top model internacional, a brasileira Alessandra Ambrosio, que caminha pela rua despojadamente vestindo uma camiseta do Grêmio, time gaúcho para o qual ela torce. Rapidamente, o fotógrafo brasileiro Leo Faria registra o momento street style. Paris, com sua histórica vocação para a moda, não poderia ser melhor cenário.

Expoente brasileiro que melhor traduz a cena fashion de rua e as esfuziantes chegadas aos desfiles internacionais, Faria havia sido contratado para uma ação publicitária e, logo, a imagem da top brasileira, assim como quase todas clicadas por ele, foi reproduzida e compartilhada incontáveis vezes nas redes sociais, blogs e sites do mundo todo. O termo street style ganhou destaque nas últimas décadas, apesar do hábito de fotografar a moda de rua ser antigo. O americano Bill Cunningham (1929-2016) foi precursor do estilo e fazia seus registros para uma seção do *The New York Times*.

Com a disseminação da cultura da moda através das mídias sociais o street style se consolidou como uma forma de expressão e influência. São “signos do espírito do tempo”, define o fotógrafo. “As imagens de street style documentam comportamento e cultura. E quando bem aproveitadas, se tornam um material valioso de pesquisa”, diz ele, que recentemente foi laureado na categoria Melhor Fotografia de Moda do Ano pelo Prêmio Abril de Jornalismo, o que lhe rendeu a publicação do livro “Street Style Book - Moda em Movimento” (Editora Abril).

Faria lançou o “Street Colors” (Editora Afluente), livro de 400 páginas em que revisita seu acervo de 10 anos de semanas de Moda pelo mundo. “Paris tem uma importância histórica inegável para a moda, mas Londres assumiu um protagonismo; Milão conquistou um espaço de relevância; e a cosmopolita Nova York vem exigindo o seu lugar”, analisa. Para o fotógrafo, a moda hoje, graças ao mundo digital, é mais democrática e descentralizada. E o objetivo do Street Style é mostrar que a verdadeira passarela está nas ruas. ■

Ensaio para Elle Brasil (styling de Juliana Gimenez e maquiagem de Edu Hyde)



Em teto de zinco quente: Renata Scheffer sobre os telhados parisienses

# VITRINE

PRESENTES DESCOLADOS por VIRGINIA LAMARCO

## A liberdade é azul

Soberana em todos os sentidos. Tom de elegância que permeia a moda e os acessórios com muita personalidade

### PONTO ALTO

Luminária de piso Less F, Designer Fernando Prado, Lumini. Preço: R\$ 1.966,42. [www.lojavirtual.lumini.com.br](http://www.lojavirtual.lumini.com.br)



### PROTEÇÃO E ESTILO

Parka casual Ribbon Zurik, de nylon. Richards. Preço: R\$ 1.290,00. [www.richards.com.br](http://www.richards.com.br)



### PEDRARIA

Anel de safira e diamantes. Cartier. Preço: R\$ 453.000,00. [www.cartier.com.br](http://www.cartier.com.br)



### TRAÇADO REGULAR

T-shirt Stripes, 100% algodão, atemporal. Richards. Preço: R\$ 339,00. [www.richards.com.br](http://www.richards.com.br)

### CONFORTO BLUE

Mocassim com detalhe de laço, de camurça, estilo slip-on. Tod's. Farfetch. Preço: R\$ 3.500,00. [www.farfetch.com](http://www.farfetch.com)



### CÓDIGO MODERNO

Coleção Gaston-Louis Vuitton em ouro amarelo e titânio. Correntes com pingente Small Tag, R\$23.900,00 e com pingente Designer, R\$ 61.500,00. Louis Vuitton. [www.louisvuitton.com](http://www.louisvuitton.com)



### FUSO-HORÁRIO

Relógio Rolex, Yacht-Master II em aço e luneta giratória. Preço: R\$ 136.300,00. [www.rolex.com](http://www.rolex.com)



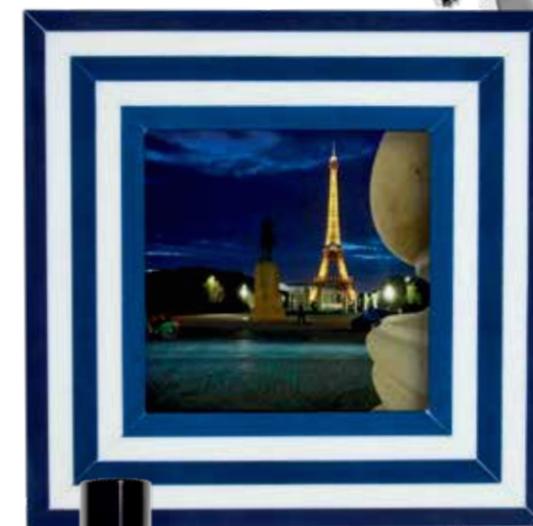
### CORREIO ELEGANTE

Bolsa Meisterstück Mensageiro InkBlue em couro e com alça removível. Montblanc. Preço: R\$ 8.300,00. [www.montblanc.com.br](http://www.montblanc.com.br)



### UNIVERSO AZUL

Anel New Vintage I em ouro branco 18k com safira e diamantes. Jack Vartanian. Preço: R\$ 248.000,00. [www.jackvartanian.com](http://www.jackvartanian.com)



### LISTRA QUADRADA

Porta-retrato Blue Lines I em base de MDF e revestido em resina bicolor. Medida 16,5 cm x 16,5 cm x 1,3 cm. Le Lis. Preço: R\$ 169,90. [www.lelis.com.br](http://www.lelis.com.br)

### FRAGÂNCIA MARÍTIMA

Eau de Parfum Bois Flotté, essência aquática e fresca, 75ml. L'Occitane en Provence. Preço: R\$529,00. [www.br.loccitane.com](http://www.br.loccitane.com)



### BEM-VESTIDO

Vestido midi vazado Dress To em malha canelada. Shop2gether. Preço: R\$ 379,00. [www.shop2gether.com.br](http://www.shop2gether.com.br)

### DA VARANDA

Poltrona azul Patente, peça autêntica, parte de mobiliário de época. Casa Teo. Preço: R\$ 4.800,00. [www.casateo.com.br](http://www.casateo.com.br)

\*Preços pesquisados em março/2024

## VITRINE

# A fraternidade é vermelha

Cor poderosa e vibrante não deixa nada passar em branco



### ESCRITA À MÃO

Caneta tinteiro dedicada ao Príncipe Albert II, edição limitada a 4.810 peças. Montblanc. Preço: R\$ 24.700,00.

[www.montblanc.com.br](http://www.montblanc.com.br)



### SANTÉ!

Taças Flutissimo Mille Nuits, de cristal Baccarat. Preço: R\$ 11.800,00 o par.

[www.baccarat.com.br](http://www.baccarat.com.br)

### OBJETO IDENTIFICADO

Poltrona Spuda Magis, do designer Thomas Heather Wick, de polietileno. Casiere. Preço: R\$ 9.670,00.

[www.casiere.com](http://www.casiere.com)



### ASSIMÉTRICA

Top Nellie de tricô, Cris Barros. Preço: R\$ 864,00.

[www.crisbarros.com.br](http://www.crisbarros.com.br)



### SOB MEDIDA

Calça Jamile Cris Barros. Preço: R\$ 5.684,00.

[www.crisbarros.com.br](http://www.crisbarros.com.br)

### SÓ DAR O NÓ

Gravata Micro Damier Rouge, de seda. Louis Vuitton. Preço: R\$ 1.550.

[www.louisvuitton.com](http://www.louisvuitton.com)



### SAIA JUSTA

Saia Midi em tricô canelado e botões aplicados. Balmain. Preço: R\$ 11.590,00.

[www.cjfashion.com](http://www.cjfashion.com)



### PEÇA CHAVE

Blazer Cotton Pique Jacket com seis botões aplicados e leve estrutura nas ombreiras. Balmain. Preço: R\$ 18.350,00.

[www.cjfashion.com](http://www.cjfashion.com)

### LA VIE EN ROUGE

Scarpin Iriza, 100mm com lateral assimétrica e acabamento pespontado. Christian Louboutin. Preço: R\$ 5.810,00.

[www.iguatemi365.com](http://www.iguatemi365.com)



### DUPLA PRECIOSA

Brincos Red Valentines em ouro branco 18k, rubelita e diamantes. Cris Porto Joias. Preço: R\$ 291.000,00.

[www.crisportojoias.com.br](http://www.crisportojoias.com.br)



### MEIA LUA INTEIRA

Banco Lua Turca, em aço carbono e pintura eletrostática. Jaime Lerner Design para Herança Cultural. Preço: R\$ 30.827,50.

[www.heranca-cultural.com](http://www.heranca-cultural.com)



\*Preços pesquisados em março/2024

# PASSARELA DO MUNDO

Berço das mais desejadas marcas, dos mais talentosos designers e palco dos desfiles mais exclusivos, Paris é e sempre será sinônimo de moda e estilo

# A

França é veterana no posto de epicentro mundial da moda. Desde os tempos em que a rainha Maria Antonieta (1755-1793), um ícone fashion, desfilava com suas perucas e vestidos luxuosos e extravagantes. O burburinho a cada Semana de Moda de Paris, com as criações desfiladas e celebridades nas filas A, atestam o fascínio pelas marcas francesas e a força desta indústria que movimenta 1,38 trilhão de dólares anualmente. A primeira temporada do ano com as coleções Outono/Inverno trouxe a nostalgia para as passarelas. Diversas maisons buscaram em suas histórias referências para criar. No desfile da Chanel, a diretora criativa Virginie Viard voltou a Deauville, na Normandia, onde Coco Chanel abriu sua primeira loja de roupas. Na Dior, a diretora Maria Grazia Chiuri buscou inspiração na linha Miss Dior, lançada em 1967. As grandes marcas sabem que para desenhar o futuro é preciso visitar a tradição.



# Chanel

## a mais desejada

**O**usada, Gabrielle Coco Chanel (1883-1971) revolucionou a moda ao transformar o jeito feminino de vestir e romper com tradicionalismos de sua época. Também criou códigos exaustivamente desejados e copiados, como o pretinho básico, o mix de pérolas, a bolsa 2.55, de matelassê e correntes - ainda a mais famosa da grife - o sapato bicolor bege com pontas pretas e, claro, o tailleur em tweed. Coco foi criada em um orfanato, onde aprendeu a costurar e, após uma rápida carreira como cantora, abriu uma loja de chapéus. Suas criações avant-garde a transformaram em uma estilista prestigiada. Chanel foi, sem dúvida, a criadora de moda mais importante e influente do século XX. Seu legado se renovou com Karl Lagerfeld (1933-2019) e segue pelas mãos de Virginie Viard, atual diretora criativa da marca. Para a coleção Outono/Inverno 2024, Viard buscou inspiração em Deauville, na Normandia, onde Coco viveu e abriu sua primeira loja de roupas. O clima de balneário da cidade estava nas cores e golas de marinheiro, nos chapéus de abas largas, nas bermudas até os joelhos, nos cardigãs e pantalonas, em pulôveres e tricôs.



FOTO: © CHANEL

# Hermès

## a mais exclusiva

**F**undada há quase 200 anos como fábrica de selas para cavalos, a Hermès conquistou sua reputação como uma das marcas mais exclusivas do mundo com a combinação de tradição artesanal e qualidade excepcional. Suas bolsas e os acessórios são feitos à mão por artesãos altamente qualificados que passam anos aprimorando suas habilidades. Esse cuidado extremo com os produtos limita a disponibilidade, especialmente das desejadas bolsas Kelly e Birkin, que têm um dos modelos mais caros do mundo, o Himalayan Crocodile Birkin, produzida em couro de crocodilo do Nilo. A peça custa US\$ 432.000 (mais de R\$ 2 milhões) e, como o modelo será descontinuado, deverá se tornar ainda mais valorizado. A escassez aumenta a exclusividade e conquista mais fãs, como Jennifer Lopez, Victoria Beckham e Kim Kardashian. O design clássico e atemporal permeia todos os produtos Hermès, inclusive a coleção Outono/Inverno, apresentada durante a semana de moda de Paris, debaixo de uma chuva artificial na passarela. A diretora de criação Nadège Vanhee trouxe modelos inspirados na origem da marca, com elementos que remetem ao universo equestre.



FOTO: HERMÈS

# Louis Vuitton a mais valiosa

Até mesmo o visionário empreendedor Louis Vuitton se espantaria com o tamanho do império que iniciou. Aos 32 anos, o empresário abriu sua primeira loja, onde oferecia serviços de confecção de baús e embalagens. A última imperatriz dos franceses, Eugenia de Montijo, se tornou sua cliente e a rainha Isabel II logo contratou seus serviços. A clientela abastada e a influência do amigo Charles Frederick Worth, considerado o pai da alta-costura na época, levaram o fundador a se interessar pelo mercado da moda. Hoje, a marca faz parte do conglomerado LVMH e é uma das mais valiosas do mundo, estimada em US\$ 26,2 bilhões, segundo o ranking anual "Marcas Premium e de Luxo" da consultoria global Brand Finance. Apesar de valorizar a tradição, a Louis Vuitton está sempre atenta ao futuro. A escolha da skatista brasileira Rayssa Leal, de 16 anos, como embaixadora global e contratação do artista pop Pharrell Williams para assumir a divisão masculina evidenciam a importância da contemporaneidade para a Maison. Por isso mesmo, referências urbanas mixadas têm dado o tom das coleções, como a de Outono/Inverno 2024, que celebrou os dez anos do designer Nicolas Ghesquière à frente da direção criativa.

# Dior a mais elegante

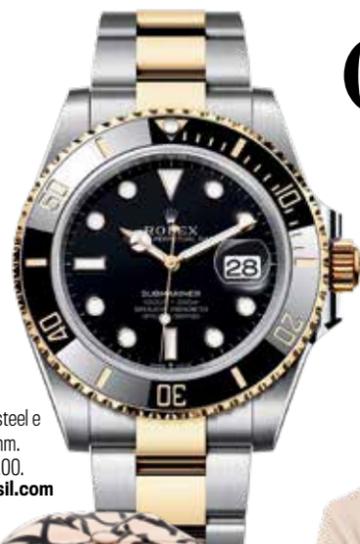
O final da Segunda Guerra Mundial foi especialmente bom para Christian Dior (1905-1957). O otimismo tomou conta da população e foi possível sonhar novamente. Ambiente perfeito para a volta do glamour e da feminilidade propostos nos modelos de cintura marcada e saias rodadas desenhados pelo estilista. O estilo ganhou fama como "The New Look" (o novo visual), em 1947. Parte da trajetória de Christian Dior é contada na série "The New Look", disponível na Apple TV+, que tem o ator Ben Mendelsohn no papel do estilista. A produção foca no período em que Paris foi ocupada por nazistas e na rivalidade entre ele e Coco Chanel. Dior sempre foi sinônimo de elegância e luxo e é o favorito das celebridades desde os anos 1950. Este ano, a direção criativa, a cargo de Maria Grazia Chiuri, apostou na nostalgia e buscou inspiração na linha Miss Dior, lançada em 1967. Minissaias, blusas de gola alta, jaquetas de lã felpudas e padrões geométricos trouxeram o clima anos 60 para a passarela, mas tudo, é claro, com o glamour da marca. 

# THE RR LIST

1

## MEDALHA DE OURO

Relógio Rolex Submariner Date: Aço Oystersteel e Ouro Amarelo 41mm. Preço: R\$ 41.000,00. [www.rolexbrasil.com](http://www.rolexbrasil.com)



## Consumo no pódio

Em tempo de Olimpíadas, grifes famosas celebram o esporte

2

## PARA DAR UM ROLÉ

Boné Valentino Garavani. Preço: R\$ 3.550,00. [www.farfetch.com/br](http://www.farfetch.com/br)



5

## DUPLA FORMADA

Camisa polo em malha de cashmere, Miu Miu. Preço: R\$ 10.500,00. Saia em cashmere, Miu Miu. Preço: R\$ 12.000,00. [www.miumiu.com/br/pt](http://www.miumiu.com/br/pt)



3

## TREINO COM ESTILO

Calça jogger Burberry. Preço: R\$ 4.920,00. [www.dryzun.com.br](http://www.dryzun.com.br)



9

## FAIR PLAY

Raquete de Tênis Federer, Wilson. Preço: R\$ 450,00. [www.casadotenista.com.br](http://www.casadotenista.com.br)



10

## NADO LIVRE

Maiô Greca Key. Versace. Preço: R\$ 3.189,00. [www.farfetch.com.br](http://www.farfetch.com.br)



6 ATLETA DE AÇÃO

Allure Homme Sport. Preço: R\$ 880,00. [www.chanel.com/br](http://www.chanel.com/br)



7 PESO PLUMA

Tênis Balenciaga Phantom Black. Preço: R\$ 1.265,78. [www.antihypeshop.com.br](http://www.antihypeshop.com.br)

\*Preços pesquisados em março/2024

FOTOS: UNIVISAG/AB

"PER NOI LA PERFEZIONE VIENE PRIMA DELLA CREAZIONE"

*Foto Fasano*



Parigi

FASANO 'GERO TRATTORIA BISTROT | Parigi 'GERO PANINI

[@fasano](https://www.instagram.com/fasano) [#fasano](https://www.facebook.com/fasano) [www.fasano.com.br](http://www.fasano.com.br)

MasterCard *Black*

# A capital mundial do luxo

Em Paris, a experiência sofisticada passa pela História, pelos hotéis icônicos, a moda, a arte, a gastronomia, a arquitetura.

E a capital francesa se veste para transformar as Olimpíadas em mais uma de suas criações luxuosas

por DANIELA FERNANDES de Paris

O hotel Le Meurice é um dos endereços mais luxuosos de Paris

B

oa parte do planeta se programou para acompanhar, em 26 de julho, a cerimônia de abertura dos Jogos Olímpicos de Paris. A celebração vai ser, nas palavras do presidente francês, Emmanuel Macron, “um momento único de beleza e de arte, que terá como palco o rio Sena e a capital da França.” Como boa anfitriã, a Cidade-Luz quer estar linda, organizada e revitalizada para receber os visitantes no início do verão. Hotéis, restaurantes, parques, praças, museus, casas de shows, lojas e cafés são preparados para os últimos detalhes para a festa começar. Ou melhor, prosseguir. Afinal, como atestou Ernest Hemingway nos anos 60, Paris já é uma festa.

A escritora Laurence Picot, autora do livro “Os Segredos do Luxo” (editora EPA) e do documentário “Invenção do luxo à francesa”, resumiu tudo em uma frase: “Paris foi construída sobre o luxo” (leia mais à pág. 60).

A experiência sofisticada na capital francesa passa pela História, pela moda, pelos hotéis e restaurantes icônicos. Agora, a Cidade-Luz se veste para transformar as Olimpíadas em mais uma de suas criações luxuosas.

O Grand Palais — que está em obras e só devem ser concluídas em 2025 — estará parcialmente aberto durante os Jogos Olímpicos para competições de esgrima e taekwondo. E a partir de setembro, o museu passa a abrigar eventos culturais e de moda, entre desfiles, exposições e feiras. No Louvre, de abril a setembro, a exposição “Olimpismo, uma invenção moderna, uma herança antiga” aborda o esporte nas artes. No Palais Galliera, o museu da moda, a mostra Moda em Movimento une o

Só em Paris  
existe a  
classificação  
“Hotéis-  
palácio”



“Será um momento único de beleza e arte, que terá como palco o Rio Sena e a capital francesa”

Emmanuel Macron, presidente da França

fashion ao esporte, de julho a setembro.

O museu Pierre Cardin, dedicado às criações do estilista, que morreu há três anos, deve abrir no primeiro semestre. La Parcelle é um jardim cultural que deve ser inaugurado ainda no primeiro semestre de 2024. O jardim, de quatro mil metros quadrados em Auber-villiers, nos arredores de Paris, abrigará atividades culturais, com apoio de uma galeria lançada pela Chanel, a 19M, que valoriza artesãos da moda.

Os majestosos hotéis-palácio parisienses, classificação que só existe na capital francesa desde 2010 (antes disso, hotéis como o Crillon ou Plaza Athénée eram chamados de Palace),

têm passado por reformas e acertos para tornar a experiência ainda mais exclusiva. O selo concedido pelo ministério do Turismo da França tem regras precisas para a denominação. O governo diz que essa distinção tem o objetivo de permitir o “reconhecimento de hotéis com características excepcionais”. Hoje, Paris reúne 12 dos 31 hotéis na França classificados como “Palácios”. Entre eles estão ainda o George V, o Lutetia, Le Bristol, Le Meurice, Peninsula e La Reserve. O Ritz de Paris, embora seja um dos mais prestigiosos hotéis do mundo, não desejou obter a distinção de Palácio quando reabriu em 2016, após quatro anos de obras.

Igualmente em clima de preparativos, algumas marcas luxuosas oferecem experiências únicas, como a Dior, que disponibilizou um apartamento instalado no prédio onde ficam a loja e o ateliê da marca (leia mais à pág. 96). É verdade que sempre teremos Paris, mas nada como as Olimpíadas para jogar mais holofotes na Cidade-Luz.

FOTOS: MARK READ / HANZA BRAND



“Paris foi construída sobre o luxo”

Laurence Picot,  
autora do livro “Os Segredos do Luxo”

Um dos requintes oferecidos pelos hotéis-palácio é a vista para a cidade

# Novos tesouros

Nem tudo ficará pronto para as Olimpíadas, mas Paris brilha, mesmo em obras

por DANIELA FERNANDES de Paris

O Hotel da marca Louis Vuitton, na avenida Champs-Élysées, será inaugurado depois das Olimpíadas, mas já é um acontecimento. Nem tudo ficará pronto para os Jogos, mas Paris brilha, mesmo em obras. A reforma, que será concluída em 2026, chama a atenção com um peculiar tapume que remete às clássicas malas LV e decora a fachada do lugar. Ao lado da loja da grife, na esquina com a Avenida George V, o prédio de estilo Art Nouveau já havia sido um hotel no século 19.

O grupo LVMH, patrocinador premium das Olimpíadas, abriria uma loja da Dior no local, onde funcionava um banco. Mas a marca mudou os planos. A escolha de Paris para a entrada da Louis Vuitton no setor da hotelaria reforça as raízes francesas e representa uma guinada estratégica para a LVMH, que tradicionalmente testa conceitos na Ásia, especialmente no Japão e na China. Novos lugares já estão sendo inaugurados e, alguns deles, prometem trazer mais glamour para a Cidade-Luz, como

o Café Paris, construído na Ponte d'Alma. Os comensais que garantirão seu lugar no novo local ao desembolsar 10 mil euros terão direito a uma das melhores vistas para o espetáculo de abertura dos Jogos Olímpicos, que acontecerá ao ar livre, tendo o rio Sena como palco.

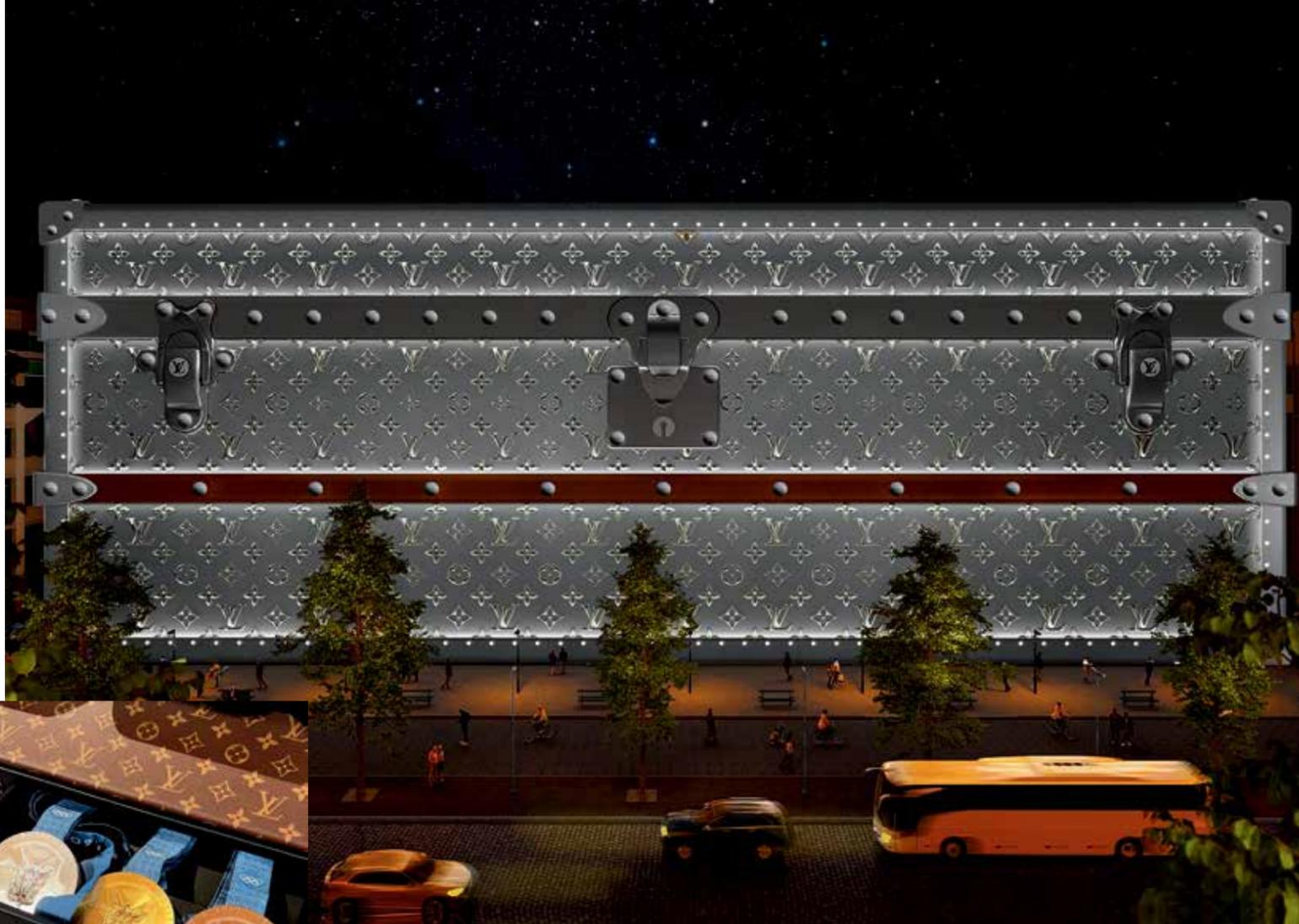
Além do espaço, a On Location, fornecedora exclusiva de pacotes de hospedagens, transportes e outros serviços durante as Olimpíadas, oferece lugares na Maison da América Latina, por 5,3 mil euros, e no museu Palais de Tokyo, por 7,9 mil euros.

## TORRE EIFFEL NAS MEDALHAS

E o savoir-faire francês vai além. Até as medalhas olímpicas e paraolímpicas têm um toque de requinte. Elas foram criadas pela joalheria Chaumet — fundada em 1780 e parte do grupo francês LVMH — e trabalhadas como verdadeiras joias, com fragmentos de ferro retirados da Torre Eiffel durante obras de renovação, e fundidos com metais preciosos. A Vuitton desenvolveu uma série de baús especiais para transportar medalhas e tochas olímpicas. **RI**



No detalhe, medalhas com fragmentos da Torre Eiffel no Vuitton Medals Trunks, baús para as peças. Acima, a fachada em forma de mala que protege a obra do novo Hotel Louis Vuitton



A Vuitton, parceira premium dos Jogos Olímpicos, desenvolveu uma série de baús para transportar medalhas e tochas



A Pont D'Alma ganha um café com vista para a abertura dos Jogos Olímpicos: 10 mil euros



## A VOLTA DO LUXO ETERNO

Após as Olimpíadas, Paris terá um outro evento com repercussão internacional: a reabertura da catedral Notre-Dame, em 8 de dezembro. A estrutura de vigas de madeira do século XIII, destruída durante o incêndio de 2019, foi reconstruída utilizando as mesmas técnicas de 800 anos atrás. Um ateliê de artesãos na região do Vale do Loire recriou as ferramentas medievais para talhar as vigas de carvalho como naquela época. Preservar o patrimônio também faz parte do luxo francês.

# Onde o glamour nasceu

Da corte francesa ao ambiente efervescente dos Anos Loucos, como e por que Paris sedimentou o requinte

por DANIELA FERNANDES de Paris

**E**xclusividade, sofisticação, bem viver são adjetivos que combinam com a capital francesa. Essa imagem fixada no imaginário coletivo foi construída há mais de três séculos. Desde o reinado de Luís XIV, a partir da segunda metade do século XVII, como relata a escritora Laurence Picot, autora do livro “Os Segredos do Luxo” (editora EPA) e do documentário “Invenção do luxo à francesa”, Paris passou a ser a cidade do glamour.

Até 1660, a França importava artigos nobres destinados ao rei e sua corte. No entanto, uma severa crise econômica afetou até mesmo a nobreza. A solução encontrada pelo rei Luís XIV e seu ministro Jean-Baptiste Colbert foi a criação de uma política de estado focada em transformar a França em produtora de luxo e inovação e assim movimentar a economia.

Cinco anos depois, surgiam as primeiras manufaturas de luxo em Paris



Relógio Cartier, clássico desde 1917

Coco Chanel personificou o luxo francês



de tecidos, porcelanas, tapetes, móveis, ourivesaria, entre outras. Para Picot, Paris foi erguida sobre o requinte.

Uma dessas fábricas reais, que se transformou na multinacional Saint-Gobain, produzia os espelhos (na época o produto mais caro que existia) do Palácio de Versalhes, residência dos reis franceses de 1682 a 1789, quando iniciou-se a Revolução Francesa.

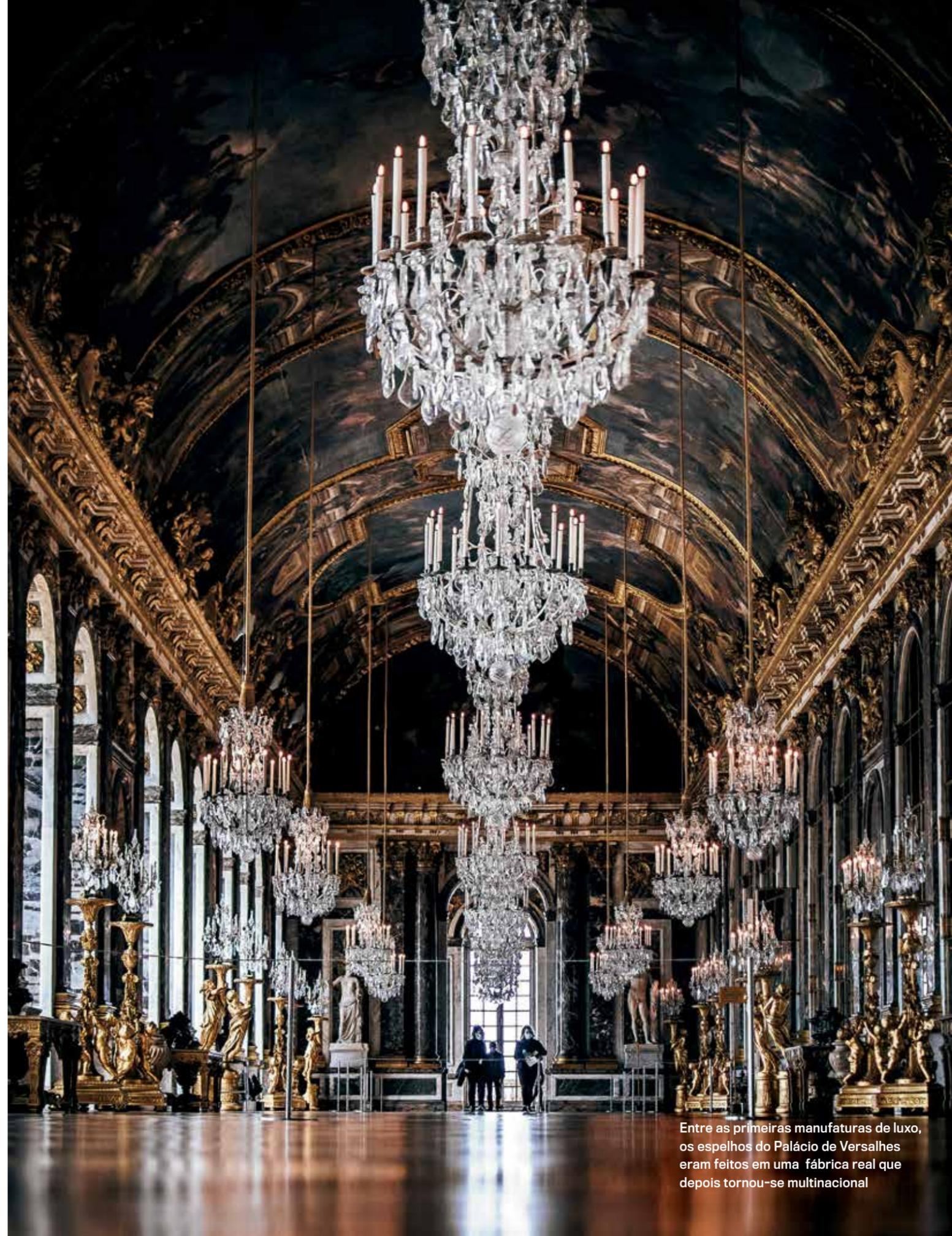
## A FORÇA DO SÉCULO XIX

O desenvolvimento transformou Paris, que foi a primeira cidade europeia a ter um sistema de iluminação pública e uma polícia municipal com delegacia, conta Picot em seu livro. Graças a todos os incentivos governamentais, os produtos franceses superaram a concorrência e se tornaram os mais desejados. Os rituais da corte de Luís XIV contribuíram para difundir também a gastronomia, equiparada às artes. O poder das maisons francesas e sua influência na moda mundial

começou com a rainha Maria Antonieta, que no final do século XVIII, já era um ícone da moda, inspirando outras cortes europeias. Sua costureira, Rose Bertin, foi a primeira estilista a difundir suas criações pelo continente, afirma Delphine Dion, professora da Escola Superior de Ciências Econômicas e Sociais de Paris (Essec).

O setor do luxo francês seguiu se expandindo no século XIX com a fundação de marcas como Louis Vuitton, Christophle, Cartier e Hermès. Grandes eventos, como as Exposições Universais, jogaram luz sobre a capital francesa. A Exposição Universal de 1889, brindada com inauguração da Torre Eiffel, consolidou o status de Paris como capital mundial do luxo.

Uma nova aceleração ocorreu no início do século 20, nos Anos Loucos. Paris se tornou o centro da vida cultural e noturna do mundo. A Belle Époque impulsionou escritores como Paul Valéry, Charles Baudelaire e Marguerite Duras, entre tantos. O ambiente efervescente e o espírito livre permitiram a notoriedade de costureiros como Paul Poiret, Jeanne Lanvin, Madeleine Vionnet, Coco Chanel, e Elsa Schiaparelli, afirma a professora da Essec. **R**



FOTOS: MARAH GERARDY / DIVULGAÇÃO/UNSPASH

Entre as primeiras manufaturas de luxo, os espelhos do Palácio de Versalhes eram feitos em uma fábrica real que depois tornou-se multinacional

# Arte posta à mesa

De salões palacianos e bistrôs às docerias, a refeição francesa é uma experiência única

por DANIELA FERNANDES de Paris

Desde os tempos do rei Luís XIV — ou mesmo a partir da Nouvelle Cuisine, nos anos 1970 — uma refeição francesa é uma experiência única. Tradição e modernidade se mesclam nas criações de chefs estrelados servidas nos salões palacianos ou em pequenos bistrôs. Seguem este rigor restaurantes três estrelas Michelin, como o Épicure, do hotel Le Bristol. O restaurante entra em nova fase com a anunciada saída do chef Éric Frechon, que o comandou por 25 anos.

No Palais Royal, o Le Grand Véfour funciona em um salão com decoração original do século XVIII e tombada pelo patrimônio histórico francês. O teto e as paredes são repletos de pinturas e ornamentos decorados com folhas de ouro. Plaquinhas nas mesas indicam os lugares antes ocupados por clientes célebres, como

o escritor Victor Hugo. O chef Guy Martin abdicou das duas estrelas no guia Michelin para democratizar o Le Grand Véfour, mas manteve o serviço, com talheres de prata e cristais, e algumas de suas receitas emblemáticas.

Mais descontraído e tombado pelo patrimônio francês, é o La Vagennede, em Saint-Germain-des-Près, com decoração Art Nouveau de época e um dos preferidos da eterna escritora Danuza Leão, em Paris.

## EVOÉ, JOVENS À VISTA

Mas há sempre novidades gastronômicas na cidade. Uma delas, que acaba de abrir, é o Lafayette's, do jovem chef Mory Sacko, considerado um prodígio por ter conquistado aos 29 anos uma estrela no guia Michelin com seu outro estabelecimento parisiense, o Mosuke. No Lafayette's, lo-

cal tombado pelo patrimônio histórico francês por ser a antiga residência do marquês de La Fayette, paredes de madeira do século XIX e tapeçarias antigas convivem lado a lado com design contemporâneo. Outra opção é o restaurante italiano Siena, frequentado por celebridades como a tenista Serena Williams, a top Gigi Hadid e a cantora Selena Gomez, local disputado durante as semanas de moda de Paris e com clima festivo.

O charme de Paris é poder encontrar produtos gastronômicos de qualidade e lojas artesanais e tradicionais pelos bairros da cidade. Um deles é a padaria Au Levain des Pyrénées, localizada em um bairro mais popular (20º distrito), que obteve o prêmio de melhor baguete de Paris em 2023 e, com isso, passou a fornecer pães para o Palácio do Eliseu, sede da presidência da república.



O Épicure, no Hotel Le Bristol, foi inaugurado em 1925



O Le Grand Véfour, no Palais Royal, funciona em um salão com decoração original



O Lafayette's, do jovem chef Mory Sacko, tem uma estrela Michelin



Para quem ama chocolates, as vitrines da loja de Patrick Roger sempre surpreendem

O Épicure, três estrelas Michelin do hotel Le Bristol, entra em nova fase com a saída do chef Éric Frechon, que comandou o restaurante por 25 anos

Outra especialidade francesa é a pâtisserie e há várias renomadas, como a de Christophe Michalak, eleito melhor doceiro do mundo e responsável pelas sobremesas do hotel Plaza Athénée. Para quem prefere os chocolates, a loja de Patrick Roger, famoso por decorar suas vitrines com esculturas monumentais feitas com o doce, a dos chocolates Debaube & Gallais, criada em 1800, preferida de Napoleão Bonaparte. São endereços imperdíveis. **R**

# Paris a seus pés

Nada melhor do que associar o cenário parisiense a um cardápio gastronômico. Veja alguns endereços onde é possível desfrutar boa comida e uma bela vista

por DANIELA FERNANDES de Paris



## BONNIE

A vista do restaurante é magnífica. Localizado no 16º andar do hotel So, da marca Sofitel, na ilha Saint-Louis, o Bonnie tem uma fachada toda envidraçada com visão panorâmica 360 graus. Inaugurado no final do ano passado, pertence ao grupo Paris Sociétés, o mesmo do Girafe e que recentemente obteve a concessão para relançar o restaurante Maxim's de Paris. A cozinha do Bonnie, no estilo "brasserie chique" parisiense, dá destaque para os peixes e frutos do mar. No local, há ainda um bar-club para dançar enquanto se admira Paris iluminada.

<https://bonnie-restaurant.com/>

## GIRAFE

Seu terraço, com uma vista espetacular para a Torre Eiffel, é muito disputado no verão francês. Para chegar ao lugar há um percurso especial, onde se observa várias antiguidades: o Girafe fica no museu Cidade da Arquitetura, na Praça do Trocadéro. Especializado em peixes e frutos do mar, o local tem decoração Art Déco, completada por um imponente balcão de mármore e um pé-direito com vários metros de altura. Outra opção no local é o Suite Girafe, no 9º andar do edifício, onde antes era a residência do curador dessa instituição cultural.

<https://girafe-restaurant.com/paris/>



## LANGOSTERIA

Situado no sétimo andar do hotel-palácio Cheval Blanc, parte do grupo LVMH, em frente à ponte Neuf, o restaurante tem uma bela vista da margem esquerda do Sena e da torre Eiffel. Uma das especialidades é o carpaccio de atum-vermelho com berinjela, tomates confitados e manjeriço. [www.langosteria.com/en/langosteria-paris](http://www.langosteria.com/en/langosteria-paris)



## TOUR D'ARGENT

Após reforma, o restaurante, verdadeiro monumento da cozinha francesa, reabriu com três novos espaços: um bar, um rooftop e uma suíte de "hotel" de 150 m², com diária de quase 9 mil euros. No sexto andar do prédio fica o célebre restaurante, com uma estrela no guia Michelin. A fachada de vidro foi ampliada, garantindo uma vista ainda mais panorâmica para o Sena e a catedral da Notre-Dame.

A especialidade do Tour d'Argent é o pato: em uma das receitas (185 € por pessoa) a ave vem com um número de identificação arquivado, caso o cliente seja uma celebridade, como o imperador do Japão. A gigantesca carta de vinhos pesa quase oito quilos e sua adega possui mais de 300 mil garrafas. O "apartamento", como é chamada a nova suíte, também tem vista para o Sena. Os hóspedes podem encomendar um menu sob medida realizado pelo chef Yannick Franques. <https://tourdargent.com/>



Décor recriando a época: veludo vermelho, afrescos e vitrais

# A volta de um ícone

Recém-reaberto, o restaurante Maxim's conquista fashionistas na última semana de moda e relembra a época em que o universo das celebridades girava em torno da noite parisiense

por VIVIAN SONG

Nos últimos anos, o Maxim's ficou mais conhecido como marca gourmet, com o nome estampado em bombons e foie gras em lojas de souvenirs e aeroportos. Mas, por décadas, esteve entre os restaurantes mais famosos de Paris. Era um monumento histórico em estilo Art Nouveau, palco de festas lendárias para gente como Marcel Proust e Greta Garbo até Bing Crosby e Barbra Streisand. Não é de surpreender que sua recente reabertura, sob a direção do grupo francês de hospitalidade Paris Society, tenha sido aguardada, especialmente com o fundador Laurent de Gourcuff prometendo “reviver o mito do Maxim's, perpetuar a lenda e restaurar seu prestígio”. “É um dos restaurantes mais míticos e simbólicos de Paris”, diz Nicolas d'Estienne d'Orves, escritor francês especializado em cultura parisiense. Inaugurado em 1893 por um ex-garçon, Maxime Gaillard, a poucos passos da Place de la Concorde, no número 3 da rue Royale, o restaurante se tornou um epicentro da sociedade e um lugar para ver e ser visto desde a Belle Epoque até os anos 70, quando conquistou três estrelas Michelin e era o local onde Brigitte Bardot, Elizabeth Taylor, Mick Jagger iam em busca de uma autêntica soirée parisiense. Mas o foco da vida noturna mudou e o restaurante se desatualizou. Perdeu sua classificação Michelin e acabou se transformando em marca de souvenirs. Mas, no imaginário local, o Maxim's jamais ficou obsoleto.

## CROONERS E O COQUETEL STREISAND

A abordagem da Paris Society foi a de renovar a glória passada do restaurante em detalhes. Os clientes são transportados à época de Sara Bernhardt e Cézanne com banquetas de veludo vermelho, vitrais, afrescos e ornamentos de bronze e cobre com motivos alegóricos florais e femininos. O cardápio revisita clássicos da culinária francesa, como pernas de rã com salsa, frango assado para dois e suflê de queijo; os crepes Suzette e a mousse de chocolate são cortesia do famoso chef confeito Yann Couvreur. “Eles o reinventaram mas a decoração e o espírito são exatamente os mesmos”, diz d'Estienne d'Orves. O Maxim's evoca uma cena com crooners em trajés vintage cantando “La Vie en Rose” e bartenders preparando coquetéis com nomes como o Streisand, potente mistura de gim, licores de cereja e botânicos, cascas de limão açucaradas e cordial de pomelo. Considerando sua opulência e localização, perto de hotéis palacianos e da Champs-Élysées, d'Estienne d'Orves sugere que a reabertura não tem a ver com a busca de estrelas Michelin, mas com a oferta de um novo playground para pessoas bonitas. Já virou ponto de encontro na última Paris Fashion Week. 



# Essencial é ser feliz



Criar memórias e elevar o bem-estar são os objetivos das experiências exclusivas preparadas pela Aroma Creations a partir da aplicação de óleos essenciais

Um acidente pessoal levou o químico francês René-Maurice Gattefossé a reafirmar seus estudos sobre o poder dos óleos essenciais para uso terapêutico. Após sofrer uma queimadura na mão e no antebraço, Gattefossé mergulhou seu braço em uma tina contendo óleo essencial de lavanda, para sua grande surpresa, a dor diminuiu e a queimadura cicatrizou sem deixar marcas, confirmando seus estudos de que a planta é um poderoso calmante sedativo, cicatrizante, estimulando também o colágeno. A experiência o levou a criar, em 1920, a aromaterapia.

No mesmo período, durante a Segunda Guerra Mundial, o médico francês Jean Valnet desenvolveu o primeiro sistema de terapia com óleos essenciais para tratar os soldados. Valnet testemunhou como as essências tinham o poder de reduzir e até mesmo deter processos infecciosos. Mas muito tempo antes, civilizações antigas, como a chinesa e a egípcia, já utilizavam esses produtos naturais em banhos, cosméticos e práticas medicinais. A eficácia de tratamentos a base de óleos essenciais é reconhecida pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que considera a aromaterapia como uma alternativa

terapêutica. Essa forma antiga e natural de medicina tem ganhado destaque como uma opção aos medicamentos alopáticos tradicionais. Somente profissionais preparados devem aplicar os óleos essenciais, pois é necessário compreender quais devem ser utilizados, como aplicá-los e quando usá-los.

A especialista Felícia Mader, da Aroma Creations, explica que os óleos essenciais são extraídos de forma pura de diversas partes das plantas. “Eles são reconhecidos por suas propriedades terapêuticas quando inalados ou absorvidos pela pele”, completa. Os óleos essenciais podem atender às necessidades individuais, melhorando a qualidade de vida, aliviando condições como insônia, ansiedade, depressão, estresse, dores, enxaquecas, problemas gastrointestinais, respiratórios, entre outros, e aumentando a vitalidade, concentração, autoestima e libido.

Felícia utiliza o benefício dos óleos essenciais para promover o bem estar em momentos do dia a dia, bem como desenvolve produtos que contenham os óleos essenciais em sua formulação. Também oferece tratamentos personalizados e corporativos com formulações específicas. “Oferecemos assessoria individual personalizada, preparamos



A terapeuta Felícia Mader

produtos para ajudar a enfrentar os desafios diários”, explica a terapeuta.

Nos eventos, a Aroma Creations e seus associados proporcionam uma experiência única de imersão por meio de vivências personalizadas. “Desenvolvemos formulações específicas para incentivar a energia, alegria, disposição e entusiasmo em festas corporativas, shows, casamentos, aniversários, batizados e outros eventos”, descreve Felícia. A ideia é criar memórias que elevem as sensações de forma completamente natural.

# O verde é a cor das Olimpíadas

O governo francês garante que o evento esportivo será o mais sustentável da História. Bom para o planeta e ótimo para quem visitar a cidade

por MARI CAMPOS



O rio Sena está sendo parcialmente despoluído e será palco do evento de abertura dos jogos

**F**alar em luxo sem o olhar da sustentabilidade é démodé, para dizer o mínimo, e a França sabe disso. As Olimpíadas de Paris prometem marcar época não só pela imponência parisiense, mas pela consciência ambiental. A meta autoimposta pelo governo francês é de que os Jogos Olímpicos de 2024 sejam os mais sustentáveis da História. Serão os primeiros alinhados

com o Acordo do Clima de Paris, assinado por 195 países em 2016.

O objetivo da prefeitura parisiense é cortar pela metade as emissões de CO2 geradas pelos jogos de Londres (2012) e Rio de Janeiro (2016). Para alcançar a meta, projetos que compensam as emissões de carbono e que privilegiam soluções ambientalmente responsáveis, principalmente nos setores de transporte, alimentação e energia, receberam grandes

aportes e vantagens tributárias. Obras realizadas já começam a beneficiar os turistas, como a inauguração de novas praças, o acréscimo de 8.5 hectares de espaços verdes e melhorias na mobilidade urbana.

## SUSTENTABILIDADE E REGENERAÇÃO

Parte do rio Sena, que receberá a cerimônia de abertura, está em processo de despoluição e a ideia

é que seja possível voltar a nadar ali após os Jogos. A cidade também ganhou novos hotéis, vários voltados para o mercado de luxo, como Bulgari Paris, So Paris, Le Grand Mazarin e La Fantaisie. E a cena gastronômica e boêmia foi renovada com a abertura de novos restaurantes e bares. A capital francesa está inaugurando diversas estações de metrô, que devem incentivar

os visitantes a usarem meios de transportes menos poluentes.

Para quem prefere o conforto de um carro, o novo aplicativo de mobilidade responsável, CaoCao Mobility Paris (pronuncia-se Tsao Tsao), oferece uma frota de veículos TX, similares aos Black Cab de Londres, todos elétricos ou híbridos.

A opção por utilizar ao máximo as infraestruturas já existentes – inclusive alguns pontos turísticos

– também vai minimizar o impacto ambiental do evento. Além disso, novas construções terão fins sociais após as Olimpíadas.

Outra iniciativa do governo é que a energia das arenas seja 100% renovável. Se conseguir alcançar os objetivos, as Olimpíadas de Paris determinarão um novo padrão para os próximos eventos esportivos. A sustentabilidade em grande escala está chegando para ficar. **R**

# Dias de Reis

Do Le Meurice  
ao Ritz, do Le Bristol  
ao Plaza Athenée, a  
experiência de se hospedar  
em hotéis que são  
verdadeiros palácios

O restaurante  
de Alain Ducasse  
no Le Meurice  
ocupa um salão  
que preserva a  
elegância de  
outros tempos

# Paris nos seus sonhos

Belo exemplar da hotelaria de luxo, o **Le Meurice** une elegância, bom gosto e conforto

por MARI CAMPOS



Quartos e suítes passaram recentemente por um uplifting



Muita luz natural e grandes janelas ampliam a sensação de conforto dos quartos

**H**á mais de 200 anos o hotel Le Meurice é sinônimo de elegância e luxo. No palácio construído na Rue de Rivoli, em frente ao Jardim des Tuileries, já se hospedaram rainhas, estrelas do pop e magnatas. Salvador Dalí foi hóspede por três anos e Pablo Picasso escolheu os salões do hotel para comemorar de um de seus casamentos.

O Le Meurice soube integrar com maestria toda a sua tradição e glamour ao conceito contemporâneo de conforto, incorporando inovações tecnológicas, instalações de bem-estar e o melhor da alta gastronomia. O décor clássico continua sendo o ponto forte dos salões, com quadros, lustres suntuosos, e molduras nas paredes. Ao entrar nos quartos e suítes, a sensação é de viajar para outra época. O “uplifting” pelo qual algumas áreas do hotel passaram nos últimos anos ficou a cargo da premiada dupla francesa Lally & Berger, que soube trazer contemporaneidade e ainda mais conforto aos ambientes - mas sem abrir mão do estilo do edifício e das românticas janelas com vista para algumas das maiores atrações da Cidade-Luz.

Também repletos de obras de arte e detalhes feitos à mão por artesãos franceses (do papel de parede aos vitrais coloridos), os novos quartos e suítes tornaram-se refúgios perfeitos para quem quer relaxar depois de um dia de passeios e compras. A suíte da cobertura, Belle Étoile, se destaca pelo espaço interno e pelo magnífico terraço com vista panorâmica arrebatadora.

Para o viajante que não abre mão de cuidar do bem-estar, o Le Meurice oferece o La Maison Valmont pour Le Meurice, que conta com os tratamentos da premiada marca suíça Valmont para corpo



Um dos papéis de parede dos novos quartos do Le Meurice: pintados à mão

Ao lado, o delicioso living com vista para Paris da suite executiva

Abaixo, o Le Meurice possui o único spa Valmont de Paris



e rosto. O grande queridinho atualmente é o exclusivo Ultimate Hydrafacial de Valmont pour Le Meurice, tratamento focado em rejuvenescimento e oxigenação da pele. O único spa Valmont de Paris oferece também tratamentos com foco em massagem linfática com o método da brasileira Renata Franca, todos desenvolvidos 100% sob medida.

#### O MELHOR

A boa mesa é prioridade incontestável do hotel. O Le Meurice, o restaurante principal, com duas estrelas Michelin, segue supervisionado por Alain Ducasse. A casa ganhou novos menus a cargo do chef executivo Amaury Bouhours. O estrelado

restaurante também se uniu à Maison Dom Pérignon para criar sua Chef's Table. O novo espaço, localizado bem no coração da cozinha do restaurante e com entrada privada, oferece o privilégio de um jantar exclusivo harmonizado com champanhe.

A experiência da Chef's Table é sempre desenvolvida em torno do champanhe Dom Pérignon e é servida em uma mesa oval feita sob medida com cobertura em folha de ouro, em uma coreografia comandada por Olivier Bikao, diretor do restaurante. Como uma viagem através dos sabores franceses, o excepcional menu de cinco passos culmina com imperdíveis doces do chef pâtissier Cédric Grolet. Aliás, a qualquer hora do dia, a La Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet é perfeita para uma pausa para saborear as madeleines recém-assadas e as lendárias esculturas de frutas 'trompe-l'oeil'.

O impressionante restaurante Le Dalí, projetado por Philippe Starck em homenagem ao pintor, segue servindo pratos clássicos franceses e é o endereço para o café da manhã ou brunch, inclusive para não hóspedes.

Para quem gosta da descontração que só um bom coquetel proporciona, o Bar 228, um dos mais bonitos de Paris, ganhou novo menu de drinques para degustar ao som de jazz de primeira qualidade. Tudo com a elegância do passado e a ousadia de nossos tempos. **33**



Detalhes do suntuoso lobby do Le Meurice

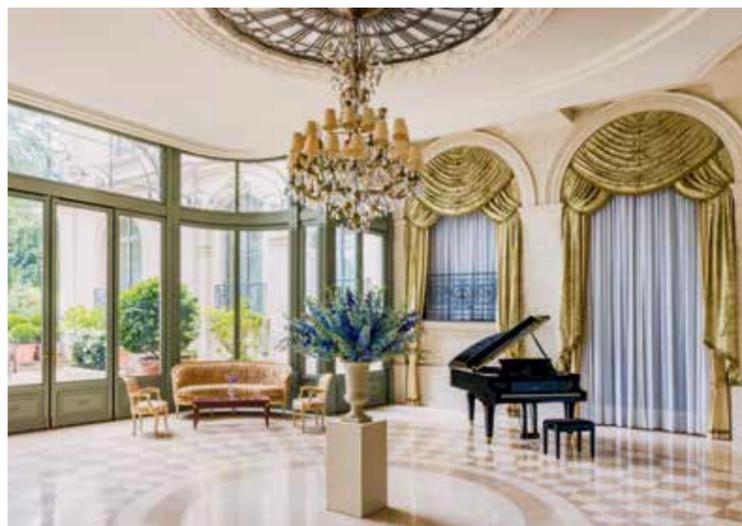
# No Ritz, pompa e circunstância

Repleto de histórias, com quartos e suítes que levam os nomes de seus hóspedes mais ilustres, como Coco Chanel e F. Scott Fitzgerald, o hotel continua sendo um clássico parisiense

por MARI CAMPOS



A adorável vista da suíte Maria Callas



O clássico Salon d'Été

A beleza do hotel debruçado sobre a bela Place Vendôme é indiscutível. Restaurado ao esplendor original do edifício do século XIX e membro do seleto portfólio da Leading Hotel of the World (que reúne alguns dos mais luxuosos hotéis independentes do planeta), o Ritz Paris tem quartos e suítes que levam os nomes de seus hóspedes mais ilustres, como Coco

Chanel, F. Scott Fitzgerald e Marcel Proust, entre tantos outros que o consideravam uma segunda casa.

Entre as suítes mais elegantes está a que homenageia uma das moradoras mais ilustres do hotel, a eterna Coco Chanel. O espaço é elegantemente decorado com muito preto, marfim e branco, camurças, veludos, luminárias de cristal e espelhos venezianos. Com 188 m<sup>2</sup> de área privativa,

dois quartos e janelas com vista para Place Vendôme, a suíte reúne, também, esboços, retratos e objetos da designer. Era ali que ela se sentia em casa e ali foi onde viveu por mais de duas décadas até o fim de sua vida.

## PRAZER DA BOA MESA

A grande novidade gastronômica do Ritz Paris está no L'Espadon Restaurant, que tem uma nova



As suítes de Coco Chanel e Hemingway são as mais lendárias do hotel



FOTOS: JEROME GALLAND



Detalhe do bucólico Sal6n Grand Jardin



A chef Eugénie Béziat em a6o



Algumas su6tes t6m terra7o privativo com vista para a Torre Eiffel



O Bar Vend6me 6 um convite irresist6vel para uma pausa

chef, novos menus e novo cen6rio, no Grand Jardin. Eugénie Béziat, com estrela Michelin, recebe os h6spedes com dois menus que se adaptam aos produtos sazonais e representam a ess6ncia da cozinha francesa. Os pratos trazem tamb6m influ6ncias da 6frica, onde a chef morou na juventude, e de seus longos ver6es em fam6lia na Proven7a. J6 no Bar Vend6me, o h6spede se delicia com as especialida-

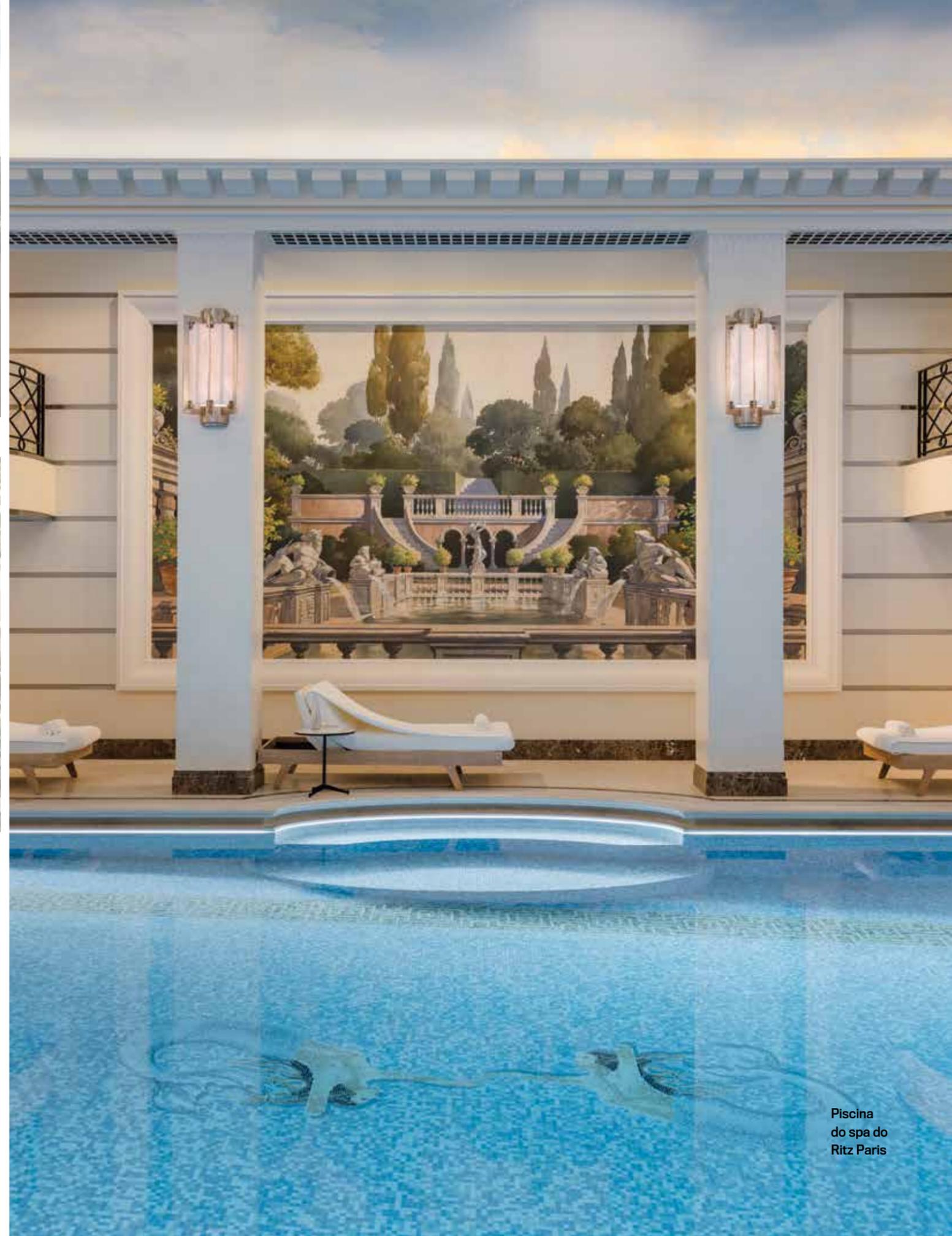
des e de uma t6pica brasserie parisiense, perfeita para uma refei76o a qualquer hora, uma ta7a de champanhe ou uma x6cara de espresso.

Para um ch6 da tarde bem ingl6s, o Salon Proust, com seus livros antigos e pain6is de madeira, 6 o cen6rio ideal. Aos domingos, o Le Brunch at 15 Place Vend6me 6 a maneira mais saborosa de conhecer uma verdadeira institui76o parisiense. Se a ideia

for relaxar e aproveitar o final do dia, o hotel conta com o Ritz Bar – com a mixologia de Romain de Courcy e seus coquet6is inspirados nos signos do zodiaco – e o lend6rio Bar Hemingway.

N6o deixe de experimentar o c6lebre Serendipity, coquetel especialidade da casa, perfeito para brindar ao escritor que d6 nome ao bar e que estava certo ao dizer: “Paris 6 sempre uma festa”. **R**

FOTOS: JEROME GALLAND



Piscina do spa do Ritz Paris

# Clássico eterno

Queridinho das fashionistas e das grandes grifes, o hotel **Plaza Athénée** inova sem jamais perder o estilo

por MARI CAMPOS



O inconfundível jardim vertical interno do Plaza

**C**elebridades do cinema, top models, músicos, grandes estilistas. Os halls e corredores do Plaza Athénée funcionam o ano todo como uma autêntica catwalk parisiense. Queridinho do mun-

do da moda, desde sua inauguração em 1913, o hotel, instalado na Avenue Montaigne, é sinônimo de elegância francesa e haute couture. Parte da luxuosa Dorchester Collection, portfólio de hotéis exclusivos



FOTO: MARK REID

A alta-costura dá o tom até na decoração das suítes



FOTO: BOBBY ALIN

Glamour, pompa e circunstância em cada um dos salões do hotel

na Europa e nos Estados Unidos, o Plaza Athénée tem distinção palaciana a poucos passos das margens do Sena e da Torre Eiffel. Suas acomodações têm belas vistas para a cidade e são charmosas como um apartamento francês em estilo clássico ou Art Déco.

As suítes Eiffel, eternizadas no cinema e em séries de TV como *Sex and the City*, têm vista arrebatadora para o mais famoso monumento parisiense. E a majestosa Suíte Royal oferece impressionantes 450 m<sup>2</sup> de área privativa — uma das maiores em toda Paris. O hotel personifica como poucos a alta-cos-tura parisiense, incluindo uma longa parceria com Christian Dior, compartilhando a mesma visão de luxo e exclusividade desde 1946, quando o designer decidiu abrir sua primeira loja bem em frente ao hotel. O Plaza Athénée tem, inclusive, o Dior Spa Plaza Athénée que acaba de ser reformado. O espaço con-

ta com tratamentos de vanguarda focados em conquistar o perfeito equilíbrio entre corpo e mente — sem abrir mão do glamour e da elegância da marca. O novo menu de tratamentos inclui opções criadas especialmente para o spa e a nova Suíte Dior Light com fototerapia para deixar a pele e o sono perfeitos.

#### À MESA

A alta gastronomia está no foco da direção do hotel, que agora conta com supervisão geral do chef Jean Imbert em todos os seus restaurantes. O novo Jean Imbert au Plaza Athénée ganhou sua primeira estrela Michelin logo após a inauguração e se converteu em um dos principais endereços da cidade. E, é claro, a brasserie Le Relais Plaza segue sendo um grande ponto de encontro da alta sociedade parisiense e jet setters do mundo inteiro. O lugar perfeito para ver e ser visto! 

FOTO: PRIME



A histórica escadaria que atravessa todos os andares do hotel



Boa mesa com aconchego e muita luz natural

FOTO: CLARE COCANO

# Um genuíno francês

Cenário do filme Meia-Noite em Paris, o hotel **Le Bristol** mescla com maestria modernidade e gastronomia para oferecer experiências inesquecíveis aos hóspedes

por MARI CAMPOS

O tempo só tem feito bem ao quase centenário do Le Bristol de Paris, que ostenta o prestigiado status de “Palace” e integra a exclusiva Oetker Collection.

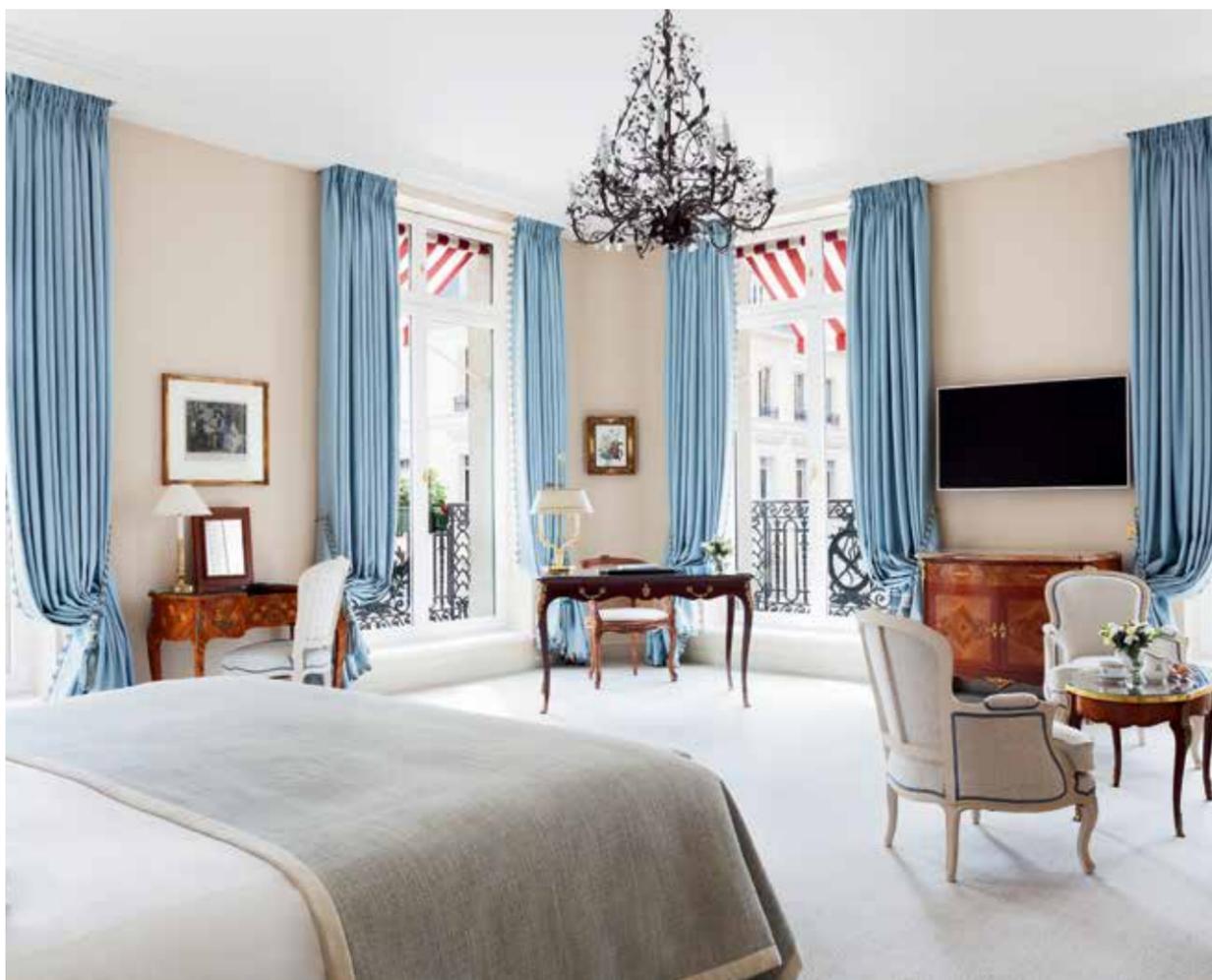
Sem abrir mão da tradição, o hotel tem se modernizado ao longo dos anos, garantindo assim conforto e

novas experiências aos hóspedes.

Um exemplo é a reforma realizada para incorporar comodidades e acompanhar tendências de luxo. Além das suítes, os bucólicos jardins também ganharam novos ares no projeto capitaneado pela premiada paisagista Lady Arabella



Móveis de época, tons pastéis e vistas para Paris dão o tom nas suítes do Le Bristol



Espaço de sobra e muita luz natural nas acomodações

Lennox-Boyd. No quesito bem-estar, o hotel faz questão de trazer os melhores tratamentos para seu Spa Le Bristol by La Prairie, distribuído em três andares e com um jardim interior. Entre os rituais exclusivos, estão alguns personalizados pela prestigiada marca Tata Harper.

#### O PALADAR É PROTAGONISTA

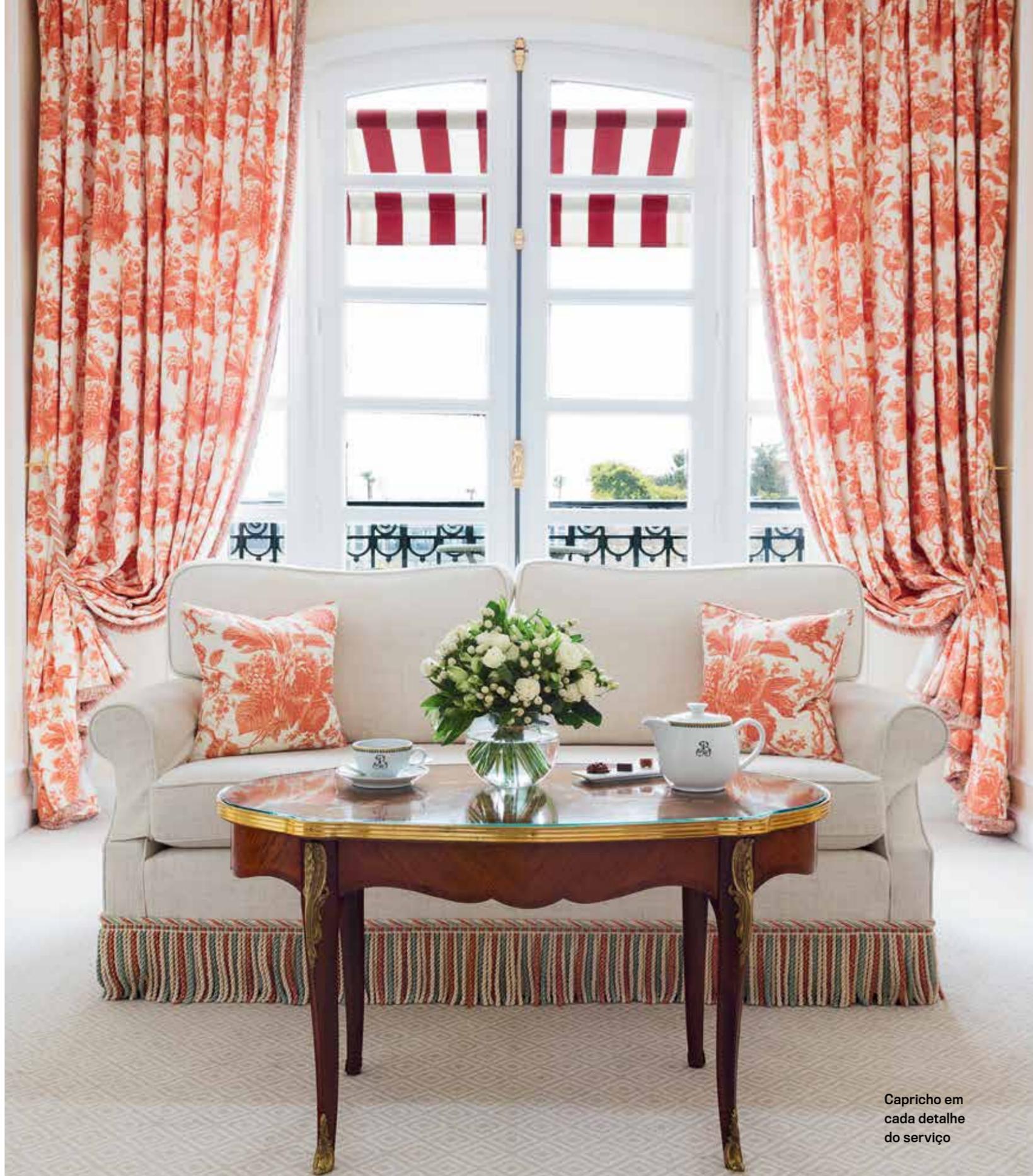
Com a gastronomia ganhando cada vez mais relevância, o Le Bristol se encarregou de criar novidades também nesta área. O hotel reabriu sua premiada L'Épicerie des Ateliers du Bristol, que se tor-

nou um verdadeiro hotspot da gastronomia artesanal. Seus croissants e pains-au-chocolat são imperdíveis a qualquer hora do dia. Já os dois restaurantes da casa, o Epicure, com três estrelas Michelin, e o 114 Faubourg, com uma estrela, são verdadeiros patrimônios da culinária francesa. Mérito do chef Eric Frechon, que, depois de 25 anos de colaboração com o Le Bristol, segue novos rumos a partir de abril.

#### CLÁSSICOS REVISITADOS

Uma colaboração exclusiva unindo dois clássicos franceses, o chef

Frechon e a Dom Pérignon, resultou em um jantar feito sob medida para até seis comensais. Sem dúvida, uma experiência única para o paladar. O menu inclui caviar de Sologne e trufas negras, harmonizados com três versões exclusivas dos melhores "millésimes" Dom Pérignon. Para o chá da tarde, os hóspedes podem experimentar as delícias servidas no Café Antonia, adjunto ao lobby. Se o horário já permitir, aproveite o happy hour saboreando sem pressa os coquetéis preparados no clássico Le Bar du Bristol. 



Capricho em cada detalhe do serviço

# O charme da Rive Gauche

Com mais de um século de história, o hotel **Lutetia** de Paris segue ativo, atualizado e elegante

por MARI CAMPOS

O endereço 45 Boulevard Raspail é conhecido por qualquer parisiense. É ali que fica o hotel Lutetia Paris, uma das mais tradicionais propriedades hoteleiras da capital francesa. James Joyce, Hemingway, Samuel Beckett, Yves Saint Laurent e Josephine Baker foram alguns de seus ilustres hóspedes.

Inaugurado em 1910 pela família Boucicaut, fundadora do vizinho Le Bon Marche, o hotel-palácio Lutetia sempre foi o mais clássico endereço da Rive Gauche. Nos últimos anos, passou a integrar a The Set Collection (selo hoteleiro responsável pela restauração sensível e transformadora de hotéis históricos) e iniciou um novo capítulo em sua trajetória, completamente renovado. Casamento perfeito do design Art Déco e Art Nouveau com as comodidades do século XXI, a renovação (a cargo do premiado arquiteto Jean-Michel Wilmotte) criou ambientes com muito mais luz natural, novos espaços sociais, um delicioso pátio interior, acomodações maiores e um impressionante spa.

As suítes na esquina do edifício, nos andares mais altos, têm vista para a Torre Eiffel



## SUÍTES ESPETACULARES

São 184 quartos e suítes distribuídos em sete andares do belo e imponente edifício de esquina, alguns deles com idílicas vistas para a Torre Eiffel e outros decorados por figuras célebres do mundo da arte, da moda e do cinema - como Francis Ford Coppola. A decoração da suíte em homenagem a Isabelle Huppert inclui um vestido de alta-costura de Yves Saint Laurent utilizado pela atriz, roteiros originais, fotografias pessoais e até um frasco da edição limitada do perfume 'Isabelle Huppert Fracas' de Robert Piguet. Duas exclusivas suítes estão entre as mais disputadas. Juntas, ocupam a cobertura do edifício com terraços privativos de até 70 m<sup>2</sup> cada, ambos com uma visão 360 graus da cidade.

A Suíte Presidencial é o resultado de uma colaboração única com a Carré Rive Gauche - uma associação de antiquários e galeristas parisienses - e é praticamente um museu privado, com direito a um Bodhisattva do século I, vasos Kangxi, esculturas do século XVII e obras de arte de famílias reais da Europa.

## BEM-ESTAR E BOA MESA

O hotel ganhou também sua própria versão de santuário wellness: o Akasha Spa & Gym, com 700 m<sup>2</sup> de terapias holísticas e tratamentos com três marcas emblemáticas: CellCosmet, U Beauty e Therabody - além de sauna seca e a vapor, piscina de imersão banhada por luz natural, jacuzzi de borda infinita e ampla sala de ginástica com equipamentos de última geração.

Na ala gastronômica, a tradicional Brasserie Lutetia agora tem dois andares, um pátio secreto ao ar livre e cozinha comandada pelo premiado chef Patrick Charvet. O Salon Saint-Germain, que tem no teto um espetacular vitral feito sob medida pelo artista Fabrice Hyber, é perfeito para um demorado chá da tarde. E, como brindar em Paris é sempre necessário, o Lutetia conta com dois bares: o vibrante Josephine, de décor contemporâneo entre afrescos históricos, e o Aristide, com jeito de speakeasy em uma homenagem à cena do jazz de Saint-Germain. Salut! **R**



Elegância e tons discretos no décor das acomodações



Os afrescos históricos se mesclam com perfeição aos móveis contemporâneos



Janelas e balcões para admirar a cidade



O belo Bar Josephine

# Reinado do requinte

Para dias de rei, escolha o **Saint James**, um antigo castelo familiar convertido em um dos hotéis mais luxuosos de Paris

por MARI CAMPOS

A capital francesa tem alguns dos mais sofisticados hotéis do planeta. Mas apenas um deles leva o título de “hotel-castelo”: um verdadeiro palácio neoclássico do século XVIII rodeado por um imenso e impecável jardim. O belo Saint James Paris faz parte do seletto portfólio da Relais & Chateaux e exala um charme parisiense atemporal.

O único hotel-château da cidade fica no coração do 16ème, um dos bairros mais discretos e tranquilos da Rive Droite, a uma curta caminhada da Champs-Élysées, do Arco do Triunfo e do Trocadéro. Considerado por muitos franceses uma “hidden gem” na cidade, o Saint James Paris tem apenas 48 luxuosas acomodações. Todas têm decoração exclusiva, equilibrada perfeitamente entre o Art Déco e o contemporâneo. As amenidades são todas da premiada Guerlain, responsável também pelo exclusivo spa do hotel. O espaço tem mais de 400 m<sup>2</sup> de área, piscina coberta, hamman, hidro e tratamentos exclusivos com os refinados produtos da



O salão do restaurante Bellefeuille é puro deleite visual



Uma das magníficas escadarias do hotel-castelo

FOTOS: DIVULGAÇÃO/MR. TRIPPER

marca. Os espaços comuns são discretos e acolhedores. Vale destacar a incrível biblioteca, onde funciona um elegante café e bar. Logo ao lado fica o Bellefeuille, o restaurante do chef Julien Dumas, com uma estrela Michelin. Hóspedes têm prioridade nas reservas para o menu degustação do jantar. Durante o dia, o espaço ganha outra atmosfera com o serviço impecável de café da manhã à la carte. No verão, é possível saborear as refeições também no majestoso gazebo dos jardins.



Uma pausa para um chá no belo gazebo do hotel

#### DE BEM COM O MEIO-AMBIENTE

A preocupação com a sustentabilidade é levada a sério pelo St James Paris. Tanto que o hotel recebeu o selo Green Key para 2024. Todos seus fornecedores são rigorosamente selecionados e priorizam métodos e produtos que respeitem o meio ambiente. Os hóspedes também têm à disposição bicicletas e carros elétricos. Desde o ano passado, o hotel ganhou uma vila anexa, com acesso privativo, mas todos os serviços de hotelaria incluídos. As instalações da Villa Saint James foram projetadas como um típico pied-a-terre parisiense. E pode ser reservada por inteiro, para até 12 pessoas. Oh la la! 🇧🇷



Detalhe da nova e exclusiva Villa Saint James



O salão de entrada do palácio foi transformado num acolhedor living que divide espaço com a recepção

# Dormindo com Dior

A suíte mais exclusiva de Paris seleciona previamente seus hóspedes e os deixa 100% imersos no universo **Dior** no prédio da loja ícone da marca

por MARI CAMPOS

Que Paris reúne alguns dos mais luxuosos hotéis do mundo não é novidade para ninguém. Mas a capital francesa oferece agora uma das mais desejadas e exclusivas suítes do planeta. Aliando o melhor da hospitalidade e da moda, a grife Dior lançou sua La Suite Dior, instalada no clássico edifício da loja flagship da marca, na icônica Avenue Montaigne, número 30.

Com diárias a partir de 20.000 euros, a mais exclusiva experiência do mundo da moda na capital francesa promove uma imersão completa no universo de Christian Dior. A La Suite Dior fica no quarto andar do prédio neoclássico onde o designer lançou sua marca (hoje parte do conglomerado LVMH) em 1947. O edifício de 10.000 m<sup>2</sup> acolhe ainda a imperdível La Galerie Dior, os ateliês de alta-costura e joalheria, restaurante, café e pâtisserie. Acessível por um elevador privativo exclusivo, a La Suite Dior tem 150 m<sup>2</sup> de área, com sala de jantar, living, quarto, banheiro e closet, tudo decorado com muita madeira, couro e ônix, além de 25 obras de arte.

As amenidades são Dior Beauty e os roupões de banho são personalizados. As diárias incluem o Dior Signature Breakfast – um completo café da manhã exclusivo – e transfer de ida e volta do aeroporto. A ocupação máxima é de duas pessoas, porém é possível receber convidados para jantares e coquetéis íntimos com o serviço de chef privativo. Os hóspedes também podem fazer compras

na boutique depois do horário convencional de funcionamento, ter uma exibição privativa da La Galerie Dior, realizar tour pelos ateliês, acessar o Salon Historique (onde Christian Dior fez os primeiros desfiles da marca) e vivenciar algumas outras experiências personalizadas. O acesso a todos os espaços públicos do edifício é liberado a qualquer hora do dia ou da noite e um staff exclusivo de 20 pessoas fica disponível 24h (incluindo mordomo, concierge, cabeleireiro e seguranças). **R**



A suíte Dior fica na loja flagship da marca



Experiências personalizadas na La Galerie Dior estão incluídas



Potenciais hóspedes passam por processo de seleção antes de serem aceitos na La Suite Dior





O living da residência, com vista panorâmica e muita luz natural

# PARA SE SENTIR EM CASA

O portfólio da luxuosa **La Fiermontina** agora tem um apartamento exclusivo na emblemática Place Vendôme

por MARI CAMPOS

# A

experiência de quem escolhe o mais novo apartamento da La Fiermontina Family Collection como hospedagem em Paris já começa no aeroporto, onde um carro luxuoso espera pelo hóspede. Ao chegar nas acomodações, é a vez do mordomo dar as boas-vindas com taças de champanhe. Para tornar tudo ainda mais especial, basta chegar às enormes janelas e admirar a charmosa Place Vendôme.

O La Fiermontina Vendôme está instalado no terceiro andar de um elegante edifício do século XVIII, um dos endereços mais sofisticados da capital francesa. São duzentos metros quadrados com comodidades exclusivas e um serviço perfeito.

O apartamento tem entrada privativa e um enorme foyer. As áreas sociais são amplas e possuem grandes janelas de onde se avistam símbolos parisienses, como a Torre Eiffel. As duas suítes são amplas e iluminadas.



As duas suítes são repletas de obras de arte

O serviço de personal chef está incluído na estadia e o café da manhã completo é servido a qualquer hora do dia. O impecável concierge – que trabalhou por anos no Ritz Paris – se encarrega das reservas para jantares, passeios, shows e exposições. Tudo para que o hóspede se entregue à joie de vivre francesa.

O amor pelas artes e a sofisticação da artista italiana Antonia Fiermonte – avó dos proprietários – inspiram a decoração e garantem personalidade única a todas as residências La Fiermontina (presentes também na Itália e outros destinos). Todas elas valorizam a história de Antonia, nascida na Puglia, Itália. A matriarca da família Fiermonte era uma jovem à frente de seu tempo e, ainda na juventude, decidiu partir para a capital francesa, onde tornou-se musa inspiradora de dois artistas: René Letourneur e Jacques Zwobada. Ambos se apaixonaram por ela.

A exclusiva propriedade em Paris é como uma galeria privativa, incluindo obras de Modigliani, Francis Bacon e Fernand Léger – além, é claro, de René Letourneur e Jacques Zwobada. Cerâmicas, porcelanas chinesas e antiguidades da família completam a decoração. O design interior é uma fusão da tradição francesa com um estilo mais contemporâneo. A luz natural que entra pelos janelões reforça a harmoniosa ambientação. Sem dúvida, um lugar para se sentir em casa. 📍

[www.lafiermontinavendome.com](http://www.lafiermontinavendome.com)

A partir de 5.500 euros.



Detalhes que trazem aconchego



Antiguidades estão por toda a casa



A Place Vendôme emoldurada pela janela da espetacular sala de jantar



Bethy Lagardère, na foto de Bob Wolfenson, para a revista FFW MAGI, de Paulo Borges, criador e diretor do SPFW, em edição dedicada a ela, em 2009

## PERSONALIDADE

BETHY LAGARDÈRE

# VIVE LA MAJESTÉ!

Entrevistamos a mais parisiense das brasileiras. A ex-modelo, empresária e viúva do magnata Jean-Luc Lagardère é uma embaixadora informal do Brasil na França. As fotos de Bob Wolfenson, idealizadas por Paulo Borges para homenagem no SPFW há 15 anos, desvendam o poder de uma das mais mulheres mais influentes de sua geração

por GISELE VITÓRIA fotos BOB WOLFENSON

**A**ntes de tocar a campainha, uma lembrança veio de estalo: “Ami, n’entre pas san désir (*amigo, não entre aqui sem desejo*)”. Era um trecho de um verso de Paul Valéry grafado em 1937 na entrada do Museu do Homem, na capital francesa, evocando este estado de espírito como dica para decifrar tesouros. Soou como um conselho do além, mas nem precisava. Já estava suficientemente eufórica com a visita à residência paulistana de Le Majesté, apelido carinhoso cunhado pelo jornalista e amigo Bruno Astuto. O entusiasmo foi cultivado por dias, desde que a nossa publisher, Celia Pompeia, obteve dela o definitivo “sim”, atendendo ao convite para estar nesta edição dedicada a Paris. Alegre, generosa e gentil, Bethy Lagardère surgiu descendo as escadas. Pronta para as fotos, apresentou o maquiador Michel Nakamura, “um dos melhores do Brasil”, e pediu que os cliques fossem naturais.

Entrar no universo particular da dama que abraçou Paris em 1972 e que Paris abraça desde então como uma embaixadora informal do Brasil na França, pede um exercício respeitoso de observação. Minúcias, como a paixão por Nick, um jack russell terrier com

quem ela fala em francês, ajudam a enxergar sua personalidade autêntica. Esse traço, por certo, moldou a trajetória que transformou a jovem Elisabeth Pimenta Lucas em uma das mulheres mais influentes da França.

A modelo belo-horizontina de 20 anos, que encantara o costureiro Denner, desfilou para Emanuel Ungaro, Yves Saint Laurent, Azzedine Alaïa e Guy Laroche. Foi considerada pela Harper’s Bazaar uma das mulheres mais elegantes do mundo. A mecha branca que desde 2003 emoldura o rosto belo e forte, ela cultiva em memória ao marido, o empresário Jean-Luc Lagardère, gigante na área da aviação e mísseis (Airbus e Matra) e na comunicação (editora Hachette, que publica Elle, Marie Claire e Paris Match). O luto pela perda de Jean-Luc deixou seus cabelos brancos. Ao retomar a vida, ela dedicou-lhe a mecha.

O casal tinha uma agenda intensa, e o arco de atuação do industrial e publisher alcançava o cinema. Produziu o filme *Cyrano de Bergerac*, com Gérard De-Pardieu, Oscar de Melhor figurino em 1991.

A trajetória de Bethy Lagardère demarca um ponto equidistante entre a locomotiva social — e suas amizades com gênios da moda, artistas, estadistas como o ex-presidente francês Jacques Chirac (1932-2019) — e a mulher que ama cozinhar em casa e, aos 75 anos, segue ávida por leituras. Vive la Majesté. ■

Pela sua trajetória e pioneirismo na moda, Bethy Lagardère foi homenageada com uma exposição de 33 de seus looks de alta-costura no São Paulo Fashion Week, na Bienal das artes, em São Paulo

Bethy Lagardère veste Pierre Cardin, um dos looks expostos no SPFW há 15 anos



# “PARIS ERA UM SONHO DE INFÂNCIA”

Residente entre Paris, São Paulo e Roma, ela conta, em meio a outras histórias, como apresentou e forneceu por 14 anos a cachaça mineira ao ex-presidente francês Jacques Chirac

por GISELE VITÓRIA fotos MARCELO NAVARRO

Sua afeição pela simplicidade se materializa em luxos como o pastel feito com a massa de Botucatu, que ela manda buscar onde quer que esteja, em Paris, Roma ou São Paulo. Assim, com quitutes perfeitos, ela falou à Robb Report Brasil.

## O que une a mineira e a parisiense Bethy Lagardère?

Se você tivesse me perguntado isso no princípio das minhas aventuras, não saberia responder. Mas quando olho hoje para o passado, acho que uma vontade do mineiro é sempre ultrapassar as montanhas. Não somos banhados pelo mar. Essa é uma das razões pelas quais penso que o mineiro tem tempo para se cultivar. Ivo Pitanguy era mineiro. Pelé. Drummond. Santos Dumont. Aleijadinho. Todos eram mineiros. São pessoas que atravessaram fronteiras. As montanhas me fizeram, de certa forma. Detesto montanhas, mas elas me incitaram a atravessá-las. Eu não enxergava horizonte, mesmo estando em Belo Horizonte. Numa cidade montanhosa, você sonha. Minas tem cidades belas, mas talvez eu quisesse um outro horizonte. Conquistar Paris era um sonho de infância.

## Como foi encontrar esse horizonte nas passarelas parisienses?

Foi complexo e transformador. Estudei em escolas de congregação francesa. Adorava História da França, mas quando cheguei vi que não tinha bagagem. Então me joguei de alma. Em 1972, você não vivia a moda como hoje. A gente se apresentava nas casas de alta costura para tentar fazer parte de uma equipe de modelos que trabalhavam o ano todo nas coleções. Busquei me adaptar, vivendo como os franceses.

Era um dever imperativo. Eles têm códigos, como nós. Aprendi a pontualidade. Nunca mais cheguei atrasada. E não espero, porque a idade não permite. Se não for pontual, dou bye bye e vou embora alegremente.

## Você se lembra da primeira vez em que pisou em Paris?

Eu tinha 20 anos. Você está entrevistando um antiquário (risos). Em 1972, com 21 anos você não podia sair de casa. Hoje, com 14 anos pode-se ir a qualquer lugar do mundo, fazer um métier como o meu, ganhar fortunas sem problemas, inclusive com apoio dos pais. Eu enfrentei a tradicional família mineira. No instante em que a porta do avião se abriu, senti medo. No dia seguinte, veio o deslumbramento com um país que tem estrutura.

## Entre os lugares públicos, o que mais lhe toca?

Não há um dia em que você passe aos pés da Torre Eiffel e não ache maravilhoso. Louvre, Opera de Paris. Jardin des Tuileries, Bois de Boulogne, Luxembourg. Meu monumento preferido: Les Invalides. Mas o que é fascinante em Paris é, como mulher, poder ir a qualquer lugar sozinha. Essa foi uma das grandes lições que tive na vida. A primeira coisa que se aprende em Paris é o senso de liberdade. O francês não tem limite para a liberdade. Você não tira a liberdade do francês no cotidiano, na política. Foi derramado muito sangue (na História) para isso, então a gente respeita. O francês quer ser livre. E você aprende a ser. Não tenho o menor complexo de entrar sozinha em restaurante ou teatro. Às vezes meu marido não podia me acompanhar. Eu ia perder?



Bethy e Nick, seu jack russell terrier, em sua casa em São Paulo: “Eu nunca apresentei um pão de queijo na Europa sem que as pessoas ficassem extasiadas”

**Como foi o seu casamento?**

O meu casamento foi discreto. Eu e meu marido apenas. Só um casamento civil. Nós não tínhamos idade para fazer olé olé. A possibilidade de ter conhecido horizontes diversos graças ao meu marido é um enriquecimento que poucos tiveram. Reconheço isso. O que conheço de tecnologia de ponta, querida... como seria se não tivesse vivido com um homem que criava tudo isso? Como mulher de um editor, fui obrigada a passar algumas noites em claro e gloriosamente passei. Por quê? Eu quis buscar esse tempo para o conhecimento. Victor Hugo não se lê em um dia. Isso é uma bagagem que o francês tem em seu solo e eu tive que criar essa bagagem.

**E seus hábitos parisienses?**

Quando se vive em Paris, você se acostuma às tradições. Tenho hábito de ir ao Café de Flore. Quando não vou, me sinto mal. A baguete é meu sofrimento. O dia em que provei uma baguete falei: nunca comi pão na minha vida antes disso. Todo ano tem o concurso da melhor baguete de Paris. Durante dois anos foi o Tunisiano (*Makram Akrouf, padeiro da Les Boulanger que foi fornecedor do Palácio do Eliseu, sede do governo francês*). Adoro ir no Le Voltaire. Vou há 50 anos. É barulhento? É. É longe? É. Mas guarda referências. O bolo, o doce. Sou fiel. É fascinante o L'Atelier, de Joel Robuchon, que faleceu mas deixou um legado imenso.

**Como é a sua visão da experiência de luxo parisiense?**

Vou fazer uma homenagem à minha mãe (Nair Pimenta), que perdi faz três meses. Mas a primeira experiência de luxo que tive foi com ela, muito antes de Paris. Essa visão de estar tudo impecável, aprendi com minha mãe. Tudo era feito à mão. Os vestidos tinham que ter renda. Mamãe tinha esse sonho de beleza, de luxo, de bordado. É lógico que, chegando em Paris, você vai para uma dimensão maior, astronômica. Você aprende o que é uma verdadeira prata, uma louça assinada. Quando se fala de luxo, o savoir-faire é francês. Na alta costura, na gastronomia, fala-se francês. Por essa razão quis conquistar Paris.

**O que é luxo para você?**

Tudo pode ser um luxo na vida. Até o comportamento. E, quanto mais simples, mais luxuoso. Você não pode esquecer de onde veio. Senão, não vai aonde quer. Belo Horizonte é a cidade da minha infância. Nosso orgulho nacional é o pão



Tudo pode ser um luxo na vida. Quanto mais simples, mais luxuoso. Você não pode esquecer de onde veio. Senão não vai aonde quer”

de queijo. Sou purista. Tenho pavor de pão de queijo com parmesão, que não é nosso, é italiano e feito para massa. Eu nunca apresentei um pão de queijo na Europa sem que as pessoas ficassem extasiadas. Sou muito parisiense, mas guardo a mineirice. Quando me viu pela primeira vez, o (estilista) Denner gritou da escada: “Ela é um luxo!” Era o olhar dele. Eu não sabia. Acredito que o comportamento, a maneira de caminhar definem se aquela mulher é um luxo. Cada época tem seu critério de beleza. Acredito que isso paute o olhar dos grandes costureiros que mexem com o luxo supremo. Ele vê uma mulher de tal forma, mas o que ele viu na infância dele? Você pode olhar para a Sophia Loren, por exemplo, e falar que ela é bonita, mas posso não adorar.

**Quem é referência para você?**

Tive amizade com quase todos. Guy Laroche foi um grande amigo. Karl Lagerfeld também. São seres que me deram não só amizade, mas me ensinaram muito. Gostei da minha passagem por trás das cortinas. Foi onde aprendi. Como modelo, via a criação, o sofrimento da escolha de uma cor. Via o desenho no papel. Aprendi até com meu corpo. Olha que legado deixou Yves Saint Laurent. Ele se inspirou em Picasso, no Marrocos. Há toda uma trajetória importante. (Azzedine) Alaia transformou o corpo da mulher do século 20 como ninguém. Você não vê o logotipo, mas o distingue em qualquer lugar. Isso para mim é a essência do luxo. Por que tenho que tatuar o que estou usando? Uma vez falei: “Alaia, vão procurar alguém para a Chanel, não deixe de ir!” Depois, perguntei: “Como foi a reunião?” Durou cinco minutos. Perguntaram como interpretaria a mulher Chanel. Ele respondeu: “Só ela vai saber”. Pretendia tirar o logo da Chanel. Por isso, não foi. Alaia não



“Sinto falta do Karl (Lagerfeld). Ele tinha imaginação. Podia transformar bola de gude em bolsa e o mundo corria para comprar”

precisava de tatuagem para definir a beleza de uma mulher. Aí pegaram o Karl (Lagerfeld). Hoje, infelizmente a moda foi para um campo que não é o meu. Não me reconheço, a não ser no Armani. Ele tem técnica, e não se deixou influenciar pelos elementos modernos. Sinto muita falta do Karl (Lagerfeld). Ele tinha imaginação, fantasia. Tudo era possível. Podia transformar uma bola de gude em bolsa e todo mundo corria para comprar.

**E o cinema? De qual filme tem mais lembrança?**

Meu marido era também produtor de cinema, e eu era uma apaixonada, costumava fazer um programa bem francês: ir ao cinema às 8h da manhã. Lembro mais do nosso (*Cyrano de Bergerac, com Gérard Depardieu, dirigido por Jean Claude Rappeneau, com produção executiva de Jean-Luc Lagardère*). Jean-Luc quis fazer o filme, que fez sucesso internacional. Ganhou um Oscar. A festa foi em um cinema. A sala estava em convulsão. Lembro de todos chorando. Com certeza vesti um Ungaro, porque ele era meu amigo e vizinho. Não é que eu gostava dele mais do que os outros. Só que facilitava, porque trabalhei para ele. Tinha minhas medidas. No princípio, fui contra o filme. Houve várias interpretações (de Cyrano). Eu queria filmes mais modernos. Era um filme de época, o mais caro da França (*notícias registram 15 milhões de euros*).



A primeira experiência de luxo foi com minha mãe, antes de Paris. Ela tinha o sonho de beleza”

**Que iguarias brasileiras você apresentou aos franceses?**

Várias. Pão de queijo e guaraná até hoje me pedem.

**Lembra de algo que tenha apresentado a Jacques Chirac?**

Forneci cachaça para ele por 14 anos. Discretamente. Hoje posso falar. Ele conheceu a cachaça em uma visita ao Brasil (*presidente da França de 1995 a 2007, Chirac visitou o Brasil em 1997, no governo FHC e em 2006, no mandato de Lula*). Ele me convidou para acompanhá-lo em sua comitiva por eu ser franco-brasileira. Ficou encantado com uma caipirinha servida e me perguntou do que era. Passei a mandar cachaça para ele todo mês. Não era difícil. Mineiro gosta de cachaça. ■



A edição limitada tem 811 peças. O design é inspirado nos lugares por onde os personagens passaram



Júlio Verne lançou “A Volta ao Mundo em 80 Dias” em 1873

# A volta ao mundo em uma caneta

Um dos livros mais conhecidos do autor francês Júlio Verne, o clássico “A Volta ao Mundo em 80 Dias”, é tema de uma coleção limitada de objetos para escrita. Com ela, a Montblanc pretende inspirar a volta dos relatos de viagens

por ANA PAULA FRANZOIA

ao Mundo em 80 Dias” e “Da Terra à Lua”. Verne foi um prolífico escritor, lançou mais de 60 livros, boa parte classificados como ficção científica e aventura. Um dos best sellers do autor, “A Volta ao Mundo em 80 Dias”, inspirou a Montblanc a lançar uma coleção de escrita. A ideia da fabricante suíça é estimular as pessoas a escreverem diários de viagens, reacendendo um hábito comum na época de Verne. A obra narra a viagem do cavalheiro britânico Phileas Fogg e seu fiel criado Jean Passepartout, em sua destemida tentativa de ganhar uma aposta feita durante um jogo de cartas. O personagem apostou 20 mil libras que conseguiria realizar a proeza que dá nome ao livro, o que era considerado impossível em 1872.

## DETALHES PRECIOSOS

A nova edição da coleção Montblanc Meisterstück Volta ao Mundo em 80 Dias faz parte da coleção de assinatura da Montblanc, a Meisterstück — obra-prima, em alemão — a caneta mais icônica da maison, que este ano celebra 100 anos, dá continuidade à saga iniciada na última edição, partindo de Bombaim em direção a Yokohama. A edição limitada de 811 peças tem design inspirado nos lugares por onde os personagens passaram na Índia, China e Japão, como paisley indiano, moedas chinesas do imperador Qing V e um padrão de onda tradicional japonês. Detalhes incluem o número ‘80’ no topo da tampa, marcando a jornada, e o número ‘25’ na parte de trás da tampa, representando os dias de viagem de Bombaim a Yokohama. A coleção conta com seis peças, entre elas Meisterstück Volta ao Mundo em 80 Dias Edição Limitada 811 com tampa de prata esterlina Ag925 em acabamento vintage e um elefante na selva fundido em ouro Au750 maciço gravado. Não poderia faltar um conjunto de papelaria com um caderno de couro e uma tinta especial em cor antracite disponível em cartuchos ou tinteiro. Abotoaduras em aço inoxidável e madrepérola e pulseira em aço e couro verde ou amarelo completam a edição. ■

**N**as últimas décadas do século XIX, Paris foi o epicentro de um dos mais efervescentes períodos artísticos e culturais da sua história, a Belle Époque. Escritores, pintores, músicos, boêmios, libertários, todos queriam viver na capital francesa. Júlio Verne não foi exceção. Ainda rapaz, o escritor deixou Nantes, no interior da França, para estudar Direito em Paris, onde passou a frequentar círculos literários e científicos que o estimularam a seguir na escrita. Paris acabou se tornando parte da obra do escritor, que usou a cidade como cenário ou ponto de partida para as aventuras de seus personagens em livros como “A Volta



Arnaldo no Café de Flore, parada obrigatória sempre que está em Paris

# Monsieur Mobilier

Há mais de vinte anos, o carioca **Arnaldo Danenberg**, pesquisador e referência como antiquário, percorre estradas francesas garimpando relíquias – o destino inescapável é Paris, porque sempre teremos Paris

por SILVIANE NENO

**O** movimento e a busca pelo conhecimento sempre alimentaram o cotidiano do carioca Arnaldo Danenberg – homem criado no Rio de Janeiro e que, invariavelmente, termina suas travessias em Paris. Para ele, vale a frase de Ernest Hemingway: “Só há dois lugares do mundo onde podemos viver felizes: em casa e em Paris”. Ou, nas palavras do Rick de Humphrey Bogart para a Ilsa de Ingrid Bergman em Casablanca: “Sempre teremos Paris.”

Sim, sempre. Era 1998, Danenberg, já proprietário de uma loja de antiguidades na rua do Lavradio, no centro do Rio, foi convidado como pesquisador e catalogador do móvel luso-brasileiro para dar uma palestra sobre mobiliário nacional na Embaixada do Brasil na França. No ano seguinte voltou para um bis, e em suas andanças pela cidade descobriu uma casa de leilões.

## SENHOR DAS CAIXAS

Foi a senha para mergulhar de verdade em Paris, não mais como turista incansável, mas como farejador de novos negócios e do jeito de viver de um lado e outro do Sena, à droite ou gauche. Passou a frequentar os pregões como se fosse um dos antiquários locais, circulava pelas feiras de frutas e verduras, pelas lojas de queijos. No Mercado das Pulgas, nenhuma caixa antiga escapava do seu radar. O interesse indisfarçável fez com que ganhasse o apelido de Monsieur Boîte, “Bonjour monsieur boîte” (Bom dia, senhor das caixas), ele ouvia da simpática vendedora de velharias, na feira. “Flanar pelas ruas de Paris talvez seja uma das minhas grandes distrações”, diz. “Há detalhes inigualáveis em torno do bem viver”.

Danenberg perdeu as contas de quantas vezes carimbou o passaporte no aeroporto Charles de Gaulle,



Poltronas em madeira clara acetinada (carvalho) e tecido, estrutura curvilínea, no estilo de transição do Barroco para o Rococó, conhecido como Regence. Móvel de cunho citadino, dito e conhecido como “Fauteuil de la reine”. França, início do séc. XVIII

FOTOS: DIVULGAÇÃO

mas agora as viagens têm um outro objetivo. No volante de um caminhão, o homem que é sinônimo de elegância percorre estradas francesas à procura de preciosidades para seu antiquário no Brasil, a AD, pelo menos duas vezes por ano. Calça suas botas desgastadas, e com uma velha “roupa de briga”, como costuma chamar, vai parando onde o inigualável faro indica sinais de tesouros escondidos. Ele gosta de lembrar do dia em que entrou em um sapateiro, em Périgueux, na Dordonha, e encontrou uma preciosa mobília thonet (sofá e poltronas em palhinha), “Era uma oficina muito simples e acabei arrematando uma bela coleção de ferramentas antigas de uso do sapateiro”, recorda. “Eu me vejo sem muros, converso com um, escuto outro, parando, sem pressa”.

**RESTAURAÇÃO DE MESTRE**

Eis o segredo: não ter pressa. As viagens duram em média dois meses e só terminam quando ele conclui ter o suficiente para lotar um contêiner e despachá-lo de navio para o Brasil. Aqui, as peças vão para uma oficina onde 16 restauradores treinadíssimos dão vida nova às peças, com o refinado tom amendoado, característico dos móveis Danemberg. “A França, por meio de sua força cultural e de sua arte, educou a Europa”, diz. “A tradição da bela artesanaria, a importância no detalhe, o bom gosto, são presentes para a civilização”. Com mais de vinte anos de atividade, Danemberg não apenas alinhou uma trajetória pautada na qualidade e no rigor aos detalhes, como construiu um magnífico edifício estético de DNA muito característico. São móveis de trabalho que ganham outro status na sala de estar, baús de camadas e camadas de conhecimento. “A França é um país fundamental para o Antiquário”, afirma. “Quando estaciona de volta o caminhão, já em Paris, Danemberg caminha em direção ao seu lugar preferido, o mítico Café de Flore, em Saint Germain, ali onde Jean-Paul Sartre e Simone de Beauvoir trocavam juras de amor e pílulas de filosofia. Diante de um cappuccino pousado sobre a mesa redonda de mármore e moldura dourada, ele vê sua própria madeleine proustiana – rememora os livros que leu, os filmes que viu e viveu, as cadeiras nas quais sentou, os armários que abriu. Intui que Paris, como na versão em português do clássico Hemingway, não é apenas uma festa – “é uma história de amor”, resume. Voilà. ■

**Em um passeio de Robb Report pelo acervo de Arnaldo Danemberg, algumas escolhas do melhor do mobiliário francês**



Cômoda em madeira acetinada (“bois fruitier/noyer”), carvalho, mármore e metal, estrutura retilínea. Móvel de cunho citadino no espírito Neo do período imperial. França, início do Séc. XIX

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Armário em madeira clara acetinada (carvalho dourado), marfim e metal. Móvel de cunho citadino no espírito Neoclássico do período Luís XVI. França, do final do séc. XVIII



Louceiro em madeira clara acetinada (“bois fruitier, cerisier”). Móvel de cunho campesino numa interpretação rural do estilo Rococó do período Luiz XV



“Égouttoir” em madeira clara acetinada (“bois fruitier/noyer”). Móvel de ofício próprio para a secagem e guarda da louça e de cunho campesino. França, “Pays-basque”, séc. XIX

# MOMENTO COMPRAS

As Galeries Lafayette estão com diversas novidades, entre elas o maior espaço de bem-estar, beleza, fitness e sportwear de toda Europa

por MARI CAMPOS

70.000 m<sup>2</sup> distribuídos em três edifícios para shopaholic nenhum botar defeito

FOTO: LUDOVIC BALY

FOTOS: MAMME BRESSE/REUTERS/THIBAUT VOISIN

# A

té quem não é consumista se rende às Galeries Lafayette. Com 70.000 m<sup>2</sup> de área, o centro de consumo ocupa três edifícios que, juntos, recebem diariamente cerca de 100.000 visitantes. Inaugurada em 1894, no Boulevard Haussmann, a loja de departamento é puro deleite para quem ama moda. São 15.000 m<sup>2</sup> dedicados a mais de 3.500 marcas, incluindo Louis Vuitton, Chanel, Prada, Gucci, Burberry, Miu Miu e Dior. O menu de grifes ganhou dois novos espaços: um corner exclusivo da luxuosa Courrèges e uma loja Prada no estilo pop-up.

## TUDO PARA O BEM-ESTAR

A inauguração do maior espaço de bem-estar, beleza, fitness e sportwear de toda Europa é uma das grandes novidades do centro de compras. A Wellness Galerie está instalada no subsolo do prédio principal e tem 3 mil m<sup>2</sup>.

É a primeira vez na história que uma loja de departamentos reserva um andar inteiro exclusivamente ao bem-estar físico e mental, em um conceito holístico que integra produtos a serviços. Dentre as 169 marcas presentes no novo espaço, 39 são exclusivas, como Solaris Laboratories, Ulé, L'Officine Immortelle e Skinneo.



São 15.000 m<sup>2</sup> dedicados a marcas da moda e outros 3.000m<sup>2</sup> voltados ao bem-estar

## NOVIDADES GASTRONÔMICAS

A Lafayette Gourmet, o espaço gastronômico com 4.500 m<sup>2</sup> distribuídos em três andares, ganhou dois novos e badalados restaurantes. As *nouvelles tables* da casa são comandadas por chefs que ostentam estrelas Michelin. O Label Broche tem à frente o chef David Gallienne e é uma autêntica pâtisserie francesa, com delicioso ambiente de café contemporâneo e menu todo feito com produtos

frescos da Normandia. Já o The Crossing é capitaneado pelo criativo chef Jitin Joshi e revisita clássicos da culinária indiana.

Há outros sete restaurantes de inspiração francesa, mediterrânea, latina e asiática - além de street food, delicatessen, doces, pães, menus veganos, mercado de alimentos frescos, loja gourmet e uma das maiores adegas de Paris - ocupando o incrível espaço. Uma verdadeira viagem através dos sabores. **R**



Desde que foi lançado, em 1947, Miss Dior tem ganhado versões como Miss Dior Blooming Bouquet

# A magia dos PERFUMES

Algumas fragrâncias têm se mantido atemporais e desejadas mesmo depois de décadas. O que as torna clássicas? A origem francesa com certeza é um dos motivos

por ANA PAULA FRANZOIA

O poder de um perfume transcende a mera fragrância, como bem observou Chandler Burr, crítico do *The New York Times* e autor de renome na perfumaria.

De fato, a ciência confirma: a experiência sensorial proporcionada por uma fragrância engloba uma intrincada teia de reações, desde a detecção inicial no olfato até a interpretação e associação emocional em regiões do cérebro. Este processo orgânico explica por que cada pessoa tem uma interpretação única de um perfume, influenciada por experiências e memórias. Até experientes perfumistas trazem para suas criações referências pessoais e o zeitgeist de sua época.

Talvez seja esse o motivo que torna alguns perfumes ultrapassados. No entanto, um seleto grupo de criadores conseguiu escapar do tempo e criou fragrâncias atemporais, que seguem desejadas, década após década. Nesta pequena lista estão perfumes inesquecíveis (e campeões de venda) como o Chanel nº 5, Miss Dior, Shalimar e Jicky, da Guerlain.

“Teremos que esperar para saber se outras fragrâncias alcançarão o prestígio dessas criações”, acredita a perfumista Mônica Rosseto. Difícil explicar os motivos que as tornaram clássicos. Qualidade e originalidade com certeza. Outro ponto em comum é a origem. Não é de hoje que a França é reconhecida como berço das melhores fragrâncias do mundo. Ironicamente, a produção no país ganhou força com os italianos que vieram na comitiva de Catarina de Médici para seu casamento com o futuro rei Henrique II, em 1533. Eram chamados de mestres luveiros, pois criavam fragrâncias para amenizar o forte odor que exalava do couro das luvas usadas na corte. Não demorou muito para que conquistassem a nobreza. Na metade do século XIX, Pierre-François-Pascal Guerlain recebia o título de Perfumista Oficial de Sua Majestade graças a criação de uma Eau de Cologne dedicada à imperatriz Eugênia, esposa de Napoleão III. A fragrância vinha em um frasco ornamentado com as abelhas do Império.

Em 1889, foi a vez de Aimé Guerlain criar Jicky, nome inspirado no sobrinho Jacques. Jicky é considerado o primeiro perfume moderno da história e o primeiro a ter o então exótico aroma de patchouli em sua construção. Anos depois, provando que o talento está no sangue da família, Jacques Guerlain lança o mítico Shalimar, em 1925. Se na Casa Guerlain o luxo permeava todas as criações desde o início, na indústria de François Coty o investimento foi na expansão do mercado. Visionário, Coty apostou na criação de frascos menores, usados até hoje. Com ele, a indústria da perfumaria ganhou escala e tornou-se milionária.

#### INSPIRANDO CHANEL

Foi a Coty que Coco Chanel recorreu para pedir conselhos quando decidiu criar sua própria fragrância. Desta forma, a estilista já sabia o que queria para seu perfume mesmo antes de conhecer o perfumista russo Ernest Beaux, responsável pela criação de Chanel N° 5. “Eu quero dar às mulheres um perfume artificial. Sim, estou dizendo artificial, como um vestido, algo que precisa ser feito. Não quero uma rosa ou lírio do vale, quero um perfume que seja uma composição”. A frase está no livro *Le Monstre*, da historiadora Tilar J. Mazzeo, em que ela conta a saga da criação da fragrância mais famosa do mundo.

A fórmula criada por Beaux a partir dos desejos de Chanel quebrou paradigmas da indústria na época. O perfumista foi um dos primeiros a usar aldeídos, composto químico que confere mais vivacidade às fragrâncias, misturado a dezenas de outros componentes naturais. O resultado foi surpreendente e único e influenciou todo o segmento. O lançamento do



“O perfume é a forma mais intensa de lembrar”

Jean-Paul Guerlain

O lançamento da Guerlain segue as diretrizes de sustentabilidade da marca

perfume também contou com técnicas de marketing desconhecidas na época. Uma delas, narrada no livro *Le Monstre*, aconteceu durante o disputado e elegante verão na Riviera Francesa. A estilista borrifou discretamente seu perfume em torno de sua mesa durante um jantar, e cada um que a cumprimentava parava alguns segundos para aspirar aquele aroma sedutor. Outra técnica empregada por ela foi restringir a quantidade de frascos para que eles ganhassem status de raridade. Funcionou. Em pouco tempo Chanel n° 5 era um fenômeno de vendas – e é até hoje um dos cinco perfumes mais vendidos no planeta.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Chanel n° 5 é um dos perfumes mais vendidos no mundo

#### MODA E PERFUME

Foi Chanel que relevou a simbiose das fragrâncias com a moda. A partir dela, outros estilistas passaram a criar seus perfumes exclusivos, alguns deles grandes sucessos. Miss Dior está entre eles. A fragrância da Dior foi lançada em 1947, simultaneamente à primeira coleção de alta-costura da Maison. Christian Dior contratou o perfumista Paul Vacher para criar uma fragrância que remetesse à liberdade e à independência das mulheres no pós-guerra. O resultado foi Miss Dior, um chipre verde que equilibrava notas cítricas, florais e patchouli, uma homenagem à irmã do estilista, Catherine.

FOTO: MATTHEU TRAUTMANN

“Quero dar às mulheres um perfume artificial, como um vestido, algo que precisa ser feito, um perfume que seja uma composição”

Coco Chanel

A fragrância ganhou uma nova versão em 2021. Outro destaque da marca é o J'Adore, lançado em 1999 em um frasco inspirado no famoso *tailleur Bar*, criação icônica da Maison.

Com um frasco em formato de estrela, Angel, de Thierry Mugler, tem mostrado fôlego para se tornar um clássico – assim como J'Adore. Desde seu lançamento, em 1992, ele tem mantido a popularidade com sua fragrância oriental gourmand. “Sem dúvida, existem muitas outras fragrâncias incríveis e luxuosas, mas só o tempo dirá se elas se tornarão clássicas”, diz a perfumista Mônica Rosseto.

#### EM SINTONIA COM O TEMPO

Como parte intrínseca da indústria da moda, a perfumaria também se adequa às tendências e preferências dos consumidores. Mesmo as marcas clássicas têm se adaptado ao mercado sem desrespeitar a tradição. Chanel, por exemplo, lançou algumas versões do *Le Monstre*, como o N°5 L'EAU, em 2016. Uma fragrância com acorde mais cítrico e mais atual.

A sustentabilidade está no foco há algum tempo, com uma crescente demanda por fragrâncias feitas com ingredientes naturais e embalagens eco-friendly, como o lançamento da Guerlain Aqua Allegoria, que vem em um frasco feito com 15% de vidro reciclado e que pode ser reutilizado. Outra tendência é ousar nos formatos, o Miss Dior Blooming Bouquet EDT ganhou uma versão roller-pearl e outras marcas investem em perfumes sólidos e até em pó. No entanto, o que importa de fato é sentir na pele um perfume que desperte boas sensações e acorde boas memórias. Como disse Jean-Paul Guerlain, perfumista, “o perfume é a forma mais intensa de lembrar”. ■

# PRAZERES DO QUEIJO

Saiba como aproveitar a riqueza deste símbolo gastronômico na capital francesa

por BEATRIZ MARQUES\*

A célebre frase do general Charles de Gaulle, o 18º presidente da França, traduz bem a pluralidade – em todos os sentidos – de seu povo e de sua cultura à mesa: “Como você quer governar um país onde existem 258 variedades de queijo?”. E, se ainda estivesse vivo, de Gaulle se assustaria com os números atuais: agora são 1.200 tipos elaborados em toda a nação, que está entre os dez maiores produtores de leite do planeta, de acordo com o Centro Nacional Interprofissional para a Economia Leiteira (CNIEL).

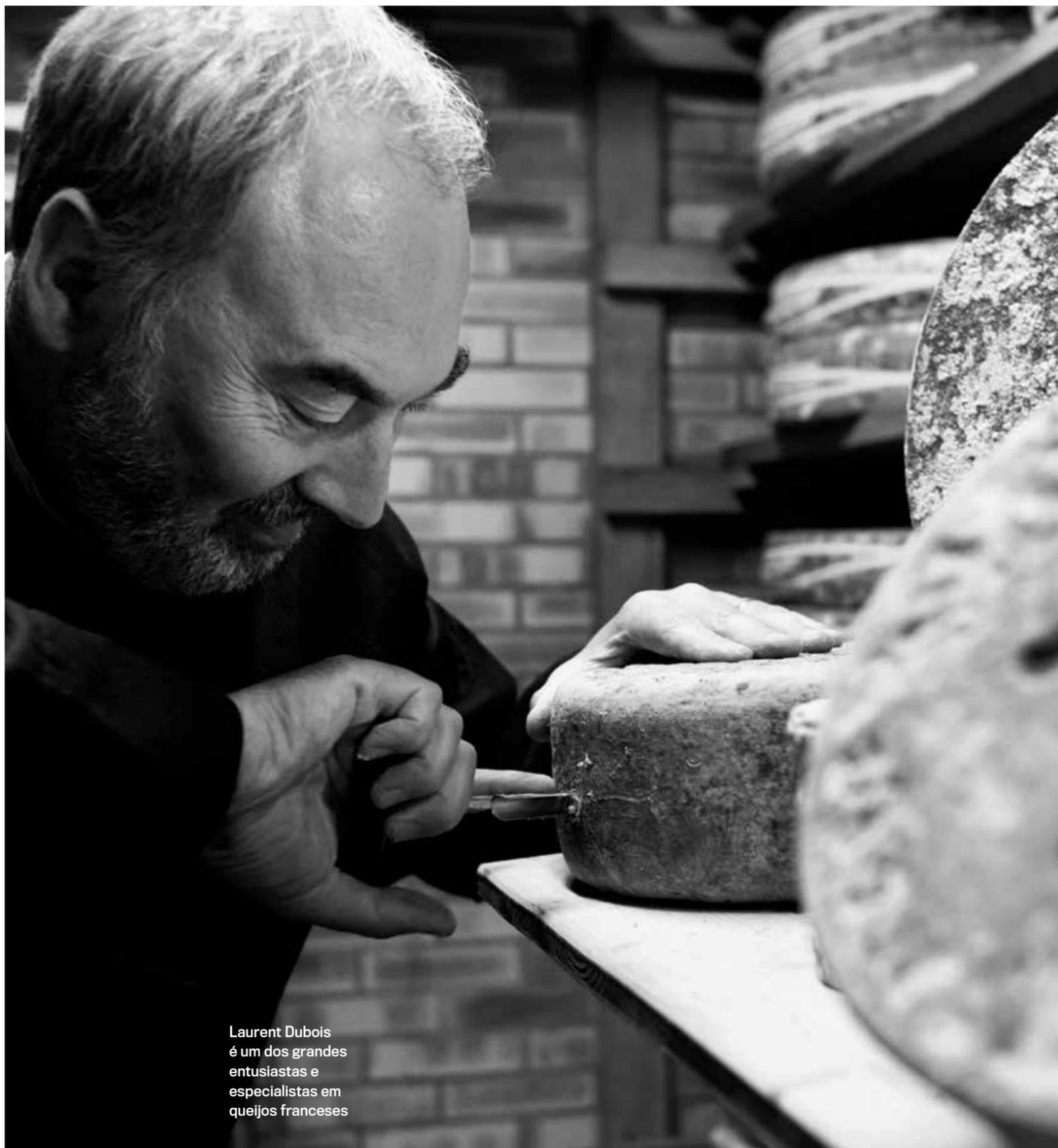
Em todos os movimentos gastronômicos que a França protagonizou, desde o início do conceito de restaurante, passando pela Nouvelle Cuisine até a atualidade, os queijos sempre atuaram como um pilar inabalável de sua cultura alimentar. Em cada canto do país, há uma receita que carrega sabores e histórias, muitas delas reconhecidas oficialmente como um verdadeiro patrimônio. Ao total, 46 queijos estão estampados com o selo Appellation d’Origine Protégée (AOP), indicação governamental que garante e protege a autenticidade da iguaria.

Durante o Salon du Fromage, dentro da 60ª edição do Salon International de l’Agriculture –

evento gigantesco que reuniu mais 603 mil visitantes no Paris Expo, em fevereiro –, foi possível ter uma pequena amostra da potência queijeira francesa. Os 109 expositores locais reforçaram o respeito à tradição, com dezenas de AOPs, como os queijos de mofo azul bleu d’auvergne e fourme d’ambert, mas se mostraram abertos a ousadias, como o brie recheado de trufas negras, versão que virou tendência entre os apreciadores. “O setor de laticínios na França enfrenta diversos desafios, desde o interesse reduzido dos jovens pela produção até o aumento nos preços dos insumos. É crucial que os envolvidos estejam preparados para essa nova realidade”, afirma Charles Duque, diretor do CNIEL para as Américas.

Para entender a importância do queijo para os franceses e ter uma experiência autêntica, nada melhor do que estar no coração do país. Pois saborear uma tábua com pont-l’évêque, comté e roquefort harmonizados com “vinho da casa” e vista para a Torre Eiffel, ou comprar um époisses em uma fromagerie rumo a um piquenique despojado no Jardim de Luxemburgo, são momentos que só Paris pode proporcionar a quem busca o autêntico savoir-vivre.

A seguir, uma seleção de lugares para fazer uma imersão queijeira, digna de medalha, na cidade-sede dos Jogos Olímpicos de 2024.



Laurent Dubois é um dos grandes entusiastas e especialistas em queijos franceses

FOTO: KURUSH UMREAR

## FROMAGERIES

As lojas especializadas em queijos são obrigatórias para aprender sobre as inúmeras variedades que fazem parte do dia a dia dos franceses e outras descobertas.

### Fromagerie Griffon

Comandada pela especialista Claire Griffon, essa charmosa loja próxima à Torre Eiffel possui mais de 250 tipos de queijos e duas caves no subsolo, onde é feita a affinage (maturação) de variedades escolhidas a dedo por Claire. A vitrine mescla os clássicos, como o comté para ser porcionado na hora, e apresentações modernas, prontas para levar, como o mil-folhas de roquefort com marron (castanha portuguesa) e avelãs.

23 Bis Avenue de La Motte Picquet, tel. +33 1 45 50 14 85  
[fromageriegriffon.com](http://fromageriegriffon.com)

### Laurent Dubois

Com quatro lojas em Paris, o affineur Laurent Dubois é uma grande referência no assunto: em 2000, conquistou o título de “Meilleur Ouvrier” da França, reconhecimento dado a artesãos do país. É comum ter filas para quem busca uma fatia de emmental e pepitas de mimolette extra-maturada ou receitas incrementadas, como o camembert com molho pesto, pinole e tomate seco.

58 Rue d'Auteuil, tel. + 33 1 48 87 17 10  
[fromageslaurentdubois.fr](http://fromageslaurentdubois.fr)

### COW

Aberta em 2019, a Cheese Of the World reúne 150 tipos de queijos, da França e de outros 18 países. “Nossa proposta é fazer uma loja única com queijos bons, não importa a origem”, explica Alexandre Renault, especialista em queijos da COW. Entre os estrangeiros mais pedidos está o dinamarquês gammel knas, feito com leite de vaca e maturado por dois anos, e o francês favorito é o comté, também de leite de vaca cru, natural do maciço do Jura e maturado entre quatro meses e dois anos.

30 Bd. Saint-Germain, tel. +33 1 88 33 54 00  
[instagram.com/cow\\_fr](https://www.instagram.com/cow_fr)



Uma das quatro lojas de Laurent Dubois, referência em Paris



No Formaticus, os queijos são degustados in natura ou em pratos

## QUEIJO COMO PROTAGONISTA

O bar à vin, dedicado aos vinhos, já é uma fórmula francesa conhecida dos brasileiros, mas o bar à fromage é uma boa novidade para ser explorada em Paris. “É algo recente na nossa cultura e cresceu por conta de turismo. Os norte-americanos, por exemplo, amam ter uma experiência mais completa ao redor do queijo”, conta Charles Duque, do CNIEL.

No **Formaticus**, por exemplo, são mais de 80 queijos selecionados pelo produtor **Didier Lincet**, da Borgonha, que são os protagonistas deste misto de bar e restaurante na capital francesa. No seu simpático salão, as iguarias são degustadas in natura, acompanhadas de charcutarias locais, ou em pratos como ovos pochés com cogumelos e creme de comté AOP 18 meses, e o fontainebleau, sobremesa de queijo fresco e chantilly caseiro, servida com geleia de frutas vermelhas e avelãs tostadas. “A ideia é que o cliente possa degustar



Uma das caves para maturar queijos no subsolo da Griffon

queijos de alta qualidade, não só da nossa queijaria (a Lincet) como de outros produtores em um menu que sempre muda, de acordo com a estação”, explica Mathilde Lincet-Bustarret, responsável pelo marketing e comunicação da queijaria da família.

Muitos restaurantes vão além da tábua de queijos para colocar o ingrediente como protagonista. Uma das pioneiras foi a chef Anne-Sophie Pic, que considera o queijo o “umami francês” e há 15 anos encanta o público do triestrelado Pic Restaurant, em Valence, com os berlingots: massa feita com matchá e recheada de banon, famoso queijo de cabra AOP, servida com consômê de agrião infundado com gengibre e bergamota. Em seu restaurante parisiense, o La Dame de Pic, com uma estrela Michelin, há uma versão dos berlingots recheados de brie de Meaux AOP, acompanhados de caldo de legumes aromatizado com aipo, zimbro, botão de canela e café kajera.

Já no luxuoso hotel **Le Bristol Paris**, o queijo é tão levado a sério que há uma cave exclusiva para armazenar e maturar as iguarias escolhidas pela queijeira Marie-Anne Cantin. As delícias fazem parte do menu-degustação do restaurante Epicure, também com três estrelas Michelin, e podem até aparecer em criações como o camembert pincelado com manteiga salgada, empanado com migalhas de pão e flambado com Calvados.

### FORMATICUS

16 Rue Brochant, tel. +33 1 42 28 77 36 [restaurant-formaticus.fr](http://restaurant-formaticus.fr)

### LA DAME DE PIC PARIS

20 Rue du Louvre, tel. +33 1 42 60 40 40  
[anne-sophie-pic.com/paris/#damedepic](https://anne-sophie-pic.com/paris/#damedepic)

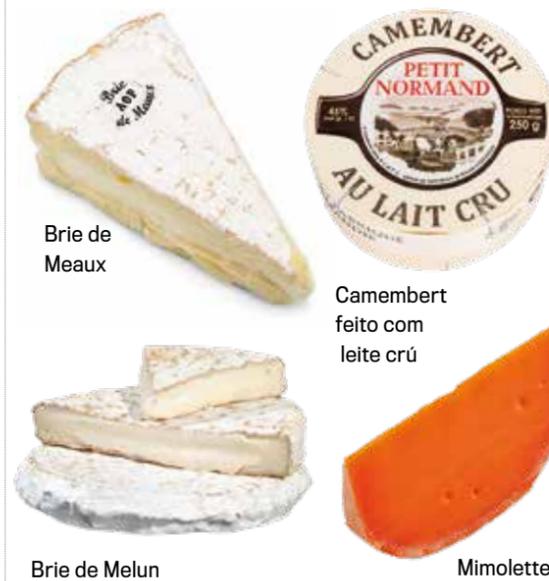
### LE BRISTOL PARIS

112 Rue du Faubourg Saint-Honoré, tel. +33 1 53 43 43 00  
[oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris/](http://oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris/)

## A NOVA TENDÊNCIA

Além de estarem mais abertos a novidades, os jovens franceses estão buscando queijos de massa mole com aroma menos intenso do que as versões originais, segundo Alexandre Renault, da COW. Citado anteriormente como uma das tendências, brie e camembert recheados de trufas negras estão em alta nas fromageries de Paris. “As trufas são picadas e misturadas a um creme de leite e adicionadas ao queijo antes da affinage (maturação), explica Tom Rougereau, gerente de marketing da empresa normanda Isigny Ste. Mère, que produz o brie trufado. Muitas fromageries adicionam as trufas depois que o queijo está pronto – basta cortar ao meio, rechear uma metade e cobrir com a outra. O mesmo é feito com nozes e mostarda de Dijon.

E uma curiosidade: enquanto o comté é o queijo mais procurado nas fromageries parisienses, os franceses mais vendidos no Brasil são a mimolette, queijo de leite de vaca alaranjado da região de Lille, e o famoso brie, segundo Charles Duque, do CNIEL. Vale citar que o Brasil, por conta das leis sanitárias, só pode importar brie de leite de vaca pasteurizado. Então aproveite os dias na França para saborear queijos como brie de Melun e brie de Meaux, feitos exclusivamente com leite cru. 



Brie de Meaux

Camembert feito com leite cru

Brie de Melun

Mimolette

\* A jornalista viajou a convite do CNIEL (Centro Nacional Interprofissional para a Economia Leiteira)

# SANTÉ!

“Venham rápido, irmãos! Estou bebendo estrelas”, teria dito o monge Dom Pérignon ao provar o vinho espumante produzido na Abadia onde vivia. Se é lenda, pouco importa, pois quem já degustou um bom champanhe sabe que a frase é a mais pura verdade

por ANA PAULA FRANZOIA

**B**orbulhante, saborosa e festiva. São inúmeros os atributos que tornaram o champanhe a bebida mais desejada do mundo. A qualidade é um dos principais, assim como a exclusividade, uma vez que para receber essa denominação esse vinho precisa ter sido produzido na pequena região de Champagne, no nordeste da França. Some-se a isso a tradição ancestral e os relatos sobre a origem de algumas marcas e está pronta a fórmula do sucesso.

A diretora geral da Moët Hennessey no Brasil, Catherine Petit, explica que a origem francesa inclui sempre um legado, o savoir-faire, o trabalho artesanal e alta qualidade. “Nossas marcas carregam séculos de história que atravessam gerações com os mesmos padrões de qualidade”.

Para a jornalista especializada em vinhos, Suzana Barelli, a valori-

zação da tradição faz parte do marketing do valor do champanhe. “As marcas sempre souberam destacar a qualidade superior de seus vinhos e criaram ótimos storytellings”, avalia. Ela lembra que até personalidades históricas contribuíram para fomentar o glamour que envolve a bebida. “Napoleão Bonaparte, Coco Chanel, Winston Churchill, Oscar Wilde, entre outros, têm frases que exaltam o champanhe e que são repetidas incontáveis vezes”.

## HISTÓRIAS E TRADIÇÃO

Entre as histórias que trouxeram mais sabor ao champanhe está a da viúva Clicquot, que transformou o vinho espumante produzido nas terras da família em um dos mais prestigiados do mundo. Visionária, madame Barbe-Nicole Clicquot desenvolveu técnicas que deram origem ao método conhecido como champenoise e percebeu o potencial de seu produto em outros mercados,

como a Rússia. Mais do que justo a bebida ter sido batizada de Veuve Clicquot, marca que segue sendo desejada 250 anos após sua criação. A prestigiada Dom Pérignon também tem um ótimo enredo sobre sua origem. O champanhe teria surgido graças ao talento de um monge beneditino. Dom Pierre Pérignon mudou-se, em 1668, para a Abadia de Hautvillers, onde desenvolveu técnicas revolucionárias para viticultura e vinificação que modernizaram a produção mantida pelos religiosos. O que se diz é que, por um erro, qualquer, apareceram borbulhas no vinho. “Venham rápido, irmãos! Estou bebendo estrelas”, teria dito o monge ao provar o espumante produzido acidentalmente na Abadia onde vivia.

Mesmo sem uma lenda em torno de sua criação, a Casa Moët & Chandon tem a tradição como pilar fundamental. Fundada em 1743, por Claude Moët, a marca ganhou valor pelas mãos de seu neto, Jean-Rémy Moët,

FOTO: 123RF





A tradição de Dom Pérignon

Collection Imperiale para celebrar

A festividade de Veuve Clicquot

que sonhava alto e queria conquistar o mundo com seu produto. Em 1833, Rémy se juntou a Pierre-Gabriel Chandon de Briailles e juntos construíram a marca. Em 1921, a Moët & Chandon lançou o champanhe Dom Pérignon, que é produzido apenas com as uvas de determinadas safras, e por isso é chamado de cuvée, o que valoriza ainda mais suas qualidades.

**CHAMPENOISE**

À parte de tão boas histórias estão os fatos e eles indicam que o vinho espumante já era produzido na região de Limoux, no sul da França, antes de chegar a Champagne. No entanto, a qualidade da bebida era inferior. Foram os produtores de Champagne que conseguiram aperfeiçoar o vinho e melhorar sua qualidade. Mas um outro tipo de produção precisou evoluir para que o champanhe se tornasse o que é: a fabricação de vidros. Só com garrafas mais resistentes, que suportavam a pressão gerada pela fermentação, foi possível desenvolver o “méthode champenoise”, que envolve uma segunda fermentação dentro da

Entre as experiências para quem visita a Dom Pérignon estão as degustações



O suntuoso Chateau de Saran, construído por Jean-Remy Moët, neto do fundador da Moët & Chandon

Veuve Clicquot é solar, a Moët & Chandon celebra os marcos da vida

própria garrafa, proporcionando a efervescência característica da bebida.

As marcas francesas têm se adequado aos gostos e anseios da atualidade para seguirem tendo relevância em um mercado cada vez mais competitivo. “Estamos constantemente estudando o comportamento dos nossos consumidores para entender como eles pensam, o que eles esperam, o que os deixa felizes e inspirados. Dessa forma acreditamos que chegaremos a experiência perfeita”, afirma a diretora geral da Moët Hennessy no Brasil.

A Moët & Chandon tem apostado na associação com personalidades de diferentes áreas. No ano passado, lançou uma campanha com o tenista Roger Federer, um de seus embaixadores. A Dom Pérignon escolheu a diva pop Lady Gaga para destacar o lançamento da Dom Pérignon Vintage 2013. “As campanhas são mais vinculadas ao DNA das marcas: a Veuve Clicquot é uma marca solar, otimista e inovadora, a Moët & Chandon celebra a grandeza e a celebração dos grandes marcos da vida”, conta Catherine. Motivos para celebrar com uma flûte nas mãos não faltam.

**UM PASSEIO POR CHAMPAGNE**

Para quem quer conhecer de perto as Maisons mais prestigiadas do mundo, basta dar um pulo em Reims, cerca de 140 quilômetros de Paris. A região abriga as propriedades da Veuve Clicquot, da Moët & Chandon e a Abadia de Saint-Pierre d’Hautvillers



São seis experiências diferentes para mergulhar no universo Veuve Clicquot

(onde o monge Dom Pérignon viveu), que oferecem tours para visitantes.

A Abadia fica em um vilarejo no coração das vinhas da Montagne de Reims. O religioso está enterrado na igreja da propriedade, que também guarda as relíquias de Santa Helena. Não deixe de passear pela vila vinícola e de participar das degustações de champanhe oferecidas por mais de vinte produtores locais. As visitas à Dom Pérignon não são abertas ao público, mas podem ser solicitadas pelo site da marca.

Na Maison Veuve Clicquot é possível passear pelas Crayères (antigas pedreiras que armazenam vinhos) reconhecidas pela UNESCO ou fazer um piquenique temático de Rosé no

Manoir de Verzy. São seis experiências que permitem conhecer desde a história do Brut Yellow Label até a excelência enológica da cuvée de prestígio La Grande Dame.

Já a Maison Moët & Chandon, que também oferece seis vivências diferentes, traz uma novidade este ano: uma experiência multis sensorial de duas horas, incluindo um passeio pela histórica adega e uma degustação com o Moët Imperial, vintage selecionado e amadurecido em garrafas. O passeio Haute Oenologie recebe grupos de até seis pessoas. **RS**

[www.domperignon.com/contact-us](http://www.domperignon.com/contact-us).  
[www.veuvecliquot.com/en-int/visitus.html](http://www.veuvecliquot.com/en-int/visitus.html).  
[www.moet.com/en-int/visit-us#section-visit-us-reservations-container](http://www.moet.com/en-int/visit-us#section-visit-us-reservations-container)

FOTOS: DIVULGAÇÃO

# CÉU DE BRIGADEIRO

Uma safra de novidades desponta no horizonte e inclui um jato comercial de longo alcance, um turboélice de alta tecnologia e até um carro voador que deve atrair as atenções para o céu de Paris durante os Jogos Olímpicos

por BASEM WASEF

O mercado aeronáutico está à toda velocidade e prepara lançamentos de última geração para 2024. O analista Rolland Vincent, que possui quase 30 anos de experiência em aviação, credita a efervescência do setor à pandemia, que despertou o interesse de grandes compradores.

De acordo com as previsões da gigante aeroespacial Honeywell, as entregas de jatos executivos em 2024 terão um crescimento de 10% em relação ao ano passado. As aeronaves tipo eVOLT, que pousam e decolam com mecanismos similares aos dos drones, também têm sido beneficiadas pela tendência de crescimento. E o lançamento do carro voador Volocity, da alemã Volocopter, que poderá ser visto pelos céus de Paris durante as Olimpíadas, vai movimentar ainda mais o setor. Conheça agora seis aeronaves que estão no nosso radar.

## → Um candidato a líder

O Gulfstream G700 de alcance ultralongo deve se tornar líder da categoria na aviação executiva. Seus motores Rolls-Royce Pearl 700 oferecem um alcance de 7.555 milhas náuticas a Mach 0,85, com velocidade máxima de Mach 0,935. As versões de teste do G700 estabeleceram 44 recordes mundiais de velocidade ao visitar 25 países.

O modelo também possui a cabine mais longa da categoria e acomoda até 13 passageiros em até quatro espaços. A iluminação especial para mitigar o jet lag e a altitude da cabine mais baixa também estabelecem um novo padrão. Dezenove unidades já foram construídas e aguardam a certificação da FAA (Federal Aviation Administration), dos Estados Unidos, prevista para meados deste ano.





↑ Aposta do conforto e no design

A francesa Dassault colocou o foco no conforto dos passageiros em seu Falcon 6X de fuselagem ultralarga, que terá entregas inaugurais este ano. “É realmente a primeira vez que a Dassault projeta de dentro para fora – começaram com a cabine e trabalharam a partir daí”, observa Vincent. Janelas extragrandes, proporções generosas e detalhes elegantes, como uma clarabóia, são diferenciais do design, assim como o alcance de 5.500 milhas náuticas e a velocidade máxima de cruzeiro de Mach 0,90.



↓ Carros voadores no céu de Paris

A Volocopter está correndo contra o tempo para garantir a estreia de seu carro voador, o Velocity, no espaço aéreo de Paris durante as Olimpíadas. A aeronave alemã, movida a bateria, usa 18 rotores para decolar e pousar verticalmente, com velocidade máxima de cerca de 110 km/h e velocidade de cruzeiro de 90 km/h. A visibilidade global proporcionada pelos Jogos Olímpicos vai ser um combustível extra para o avanço da mobilidade aérea.



← Mais econômico da categoria

O Beechcraft Denali é um turboélice monomotor que apresenta um avançado motor General Electric Catalyst – o primeiro projeto de motor turboélice limpo em 50 anos – que, em comparação a outros aviões do mesmo tipo, reduzirá o consumo de combustível em 20%. Além disso, os designers da Beechcraft concentraram-se em dar ao interior uma aparência de jato, com a versão executiva dispondo de seis assentos e um bar. Os voos de testes estão em andamento, mas, ao entrar em serviço em 2025, o Denali certamente agitará o segmento de turboélices como uma alternativa econômica aos jatos particulares de médio porte.



Passeios sobre a água, na terra e no fundo do mar

Com uma beleza natural deslumbrante e ótima estrutura, Los Cabos é perfeita para quem quer praia, aventura e excelente gastronomia. A PRIMETOURL tem um menu de experiências personalizadas para tornar os dias neste paraíso mexicano ainda melhores

“O maior e mais bonito aquário do mundo”. Assim o cineasta e oceanógrafo francês, Jacques Costeau, definiu Los Cabos, uma das mais paradisíacas cidades do México. Localizada na ponta da península de Baja California e banhada pelo Oceano Pacífico, Los Cabos tem praias de águas cristalinas e areias brancas, perfeitas para praticar esportes aquáticos, mergulhar e admirar animais marinhos como baleias, que podem ser vistas fazendo a rota de migração entre dezembro e abril. Passeios de escunas e catamarãs levam a uma das atrações naturais mais impactantes do local, que é considerada Patrimônio da Humanidade. Chamado de Los Arcos, o conjunto de formações rochosas esculpidas pelo vento no encontro entre o Oceano Pacífico e o Mar de Cortés é de tirar o fôlego.

Em terra firme, as atrações de Los Cabos também são inúmeras. Um corredor de resorts de luxo separa as duas vilas da localidade. Cabo San Lucas é a mais agitada, com muitos restaurantes, baladas e shoppings. Já San Jose del Cabo

se mantém fiel às origens e preserva heranças mexicanas, como a missão jesuíta, o coreto e um palco para apresentações de música e dança. O sabor mexicano também está na gastronomia local, que conta ainda com muitos restaurantes de cozinha internacional localizados nas vilas e nos hotéis. Para quem gosta de uma certa dose de adrenalina, passeios de mountain bike e quadriciclo por trilhas nas paisagens desérticas são perfeitos. Já aqueles que preferem esportes mais tranquilos podem passar bons momentos em um dos campos de golfe. Agora, se a ideia é aproveitar o sol e o mar, não faltam praias paradisíacas.

Com tantas possibilidades, contar com o apoio e a curadoria de uma boa agência é fundamental. A PRIMETOURL tem um menu variado de experiências exclusivas e personalizadas, com cada detalhe planejado cuidadosamente para tornar a viagem uma memória para a vida toda. **LOS CABOS** @primetourviagens

FOTOS: BEN HORTON/ALPHA ALBHERI

# VELOZES E ELETTRIZANTES

Novos híbridos plug-in da Lamborghini e da Ferrari seguem à toda velocidade em direção ao futuro

## JUNTO E MISTURADO Lamborghini Revuelto

por SEAN EVANS

Os engenheiros automotivos andam bastante satisfeitos com as possibilidades que a união entre os motores a gasolina e os automóveis com emissão zero oferecem. Eles encontraram o melhor dos mundos ao conseguirem eletrificar os conjuntos propulsores tradicionais para níveis de desempenho superiores aos que as configurações só de combustão poderiam alcançar.

No Lamborghini Revuelto isso significa um trio de motores elétricos adicionados ao feroz V-12 de 6,5 litros para um total de 1.001 cv, velocidade máxima de mais de 350 km/h e um tempo de sprint de zero a 100 km/h de apenas 2,5 segundos – tudo com 30% mais eficiência do que o anterior Aventador. O que torna o mais novo carro-chefe da Lamborghini um híbrido plug-in e um dos modelos Raging Bull mais rápidos já produzidos.

Os benefícios da máquina que ultrapassa os US\$ 600 mil (cerca de R\$ 2,9 milhões) não ficam apenas nas especificações dos motores. A dinâmica de condução transmite confiança e uma sensação de controle total ao volante.

Apesar disso, não foi serenidade o que eu senti ao percorrer a reta de frente no circuito italiano de Vallelunga e avançar na iminente curva à direita a 250 km/h, enquanto 12 cilindros uivavam a centímetros do meu ombro – e, ainda assim, a vibração era de comando fácil.

As enormes rolhas de carbono-cerâmica, com rotores de 16,1 polegadas na frente ajudam, já que são parte de um novo sistema de freio por fio. O ponto de pressão é cirurgicamente preciso enquanto o Revuelto reduz a velocidade com apenas um leve movimento na parte traseira. Novos dutos de fluxo de ar foram adicionados para direcionar o resfriamento

O mais novo carro-chefe da Lamborghini é um dos modelos Raging Bull mais rápidos já produzidos, um trio de motores elétricos adicionados ao feroz V-12 de 6,5 litros





adicional sobre os freios, reduzindo as temperaturas em até 40%.

O comportamento notavelmente neutro do carro (melhor no modo Corsa) foi alcançado em parte dando à transmissão um layout transversal, ao lado do motor, e instalando a bateria de 3,8 kWh no meio para baixar o centro de gravidade. O verdadeiro herói, no entanto, é o sistema de controle de torque que transmite potência da frente para trás e de um lado para o outro - simultaneamente - por meio desses três motores, além de conferir um toque nos freios. Até cem ajustes rápidos são feitos nas curvas, mantendo o veículo colado à pista; mude para o modo Sport e o mapeamento do software permite mais subviragem, embora otimizado para ajudar a controlar a deriva.

O Revuelto prova que, em vez de serem inimigos naturais, a combustão e a eletrificação são companheiras fantásticas quando se trata de combinar desempenho com uma condução emocionante.

## DAS PISTAS PARA AS RUAS XXS E OHS - Ferrari SF90 XX

por BASEM WASEF

Desde 2013, quando a Ferrari LaFerrari, o McLaren P1 e o Porsche 918 Spyder se tornaram carros-propaganda para trens de força híbridos plug-in, a configuração tem sido a escolha das montadoras de alto desempenho que buscam extrair o máximo de energia possível da combinação entre a velocidade e eficiência. Assim, as últimas novidades vindas de Maranello são as Ferrari SF90 XX Stradale (cupê) e Spider (conversível), ramificações de produção limitada do SF90, que

estrou em 2019, no ultraexclusivo programa XX de corridas que a marca criou para seus clientes.

É a primeira vez que a nomenclatura XX está em lançamentos homologados para as ruas. Em comparação com o SF90 original, as novas variantes extraem mais 30 cv da arquitetura híbrida, elevando a potência total de cada uma para 1.016 cv do V-8 biturbo de quatro litros e três motores elétricos alimentados por um motor de 7,9 kWh de bateria. O resultado é uma aceleração de zero a 96,5 km/h em pouco mais de 2,0 segundos e uma velocidade máxima de 320 km/h. O ganho incremental de potência é aumentado por um som de escapamento mais alto e insistente, uma programação de transmissão mais agressiva e resfriamento adicional por meio dos radiadores reconfigurados na frente, que liberam o ar por meio de duas aberturas de ventilação montadas no capô.

### A VOLTA DA ASA TRASEIRA

A aerodinâmica e as 1.168 libras de downforce a 250 km/h impressionam, em grande parte devido à asa traseira fixa - a primeira a aparecer em uma Ferrari de produção desde meados de 1997. Uma aba de inclinação automática na tampa traseira desvia discretamente o fluxo de ar em direção à asa quando é necessária estabilidade extra, permitindo o dobro da força descendente do modelo padrão.

Ironicamente, meu tempo sentado neste veículo de rua foi gasto na pista de testes privada da Ferrari, em Fiorano, e não em vias públicas.

A precipitação torna qualquer possibilidade de se aproximar dos limites de desempenho fora de questão, apesar dos impressionantes pneus de chuva Bridgestone do veículo.

### RÁPIDO E ELEGANTE

Contando com seu sistema de gerenciamento de transmissão, que negocia a saída para todos os quatro cantos, e o sistema ABS de seis eixos que freia seletivamente as rodas individuais para estabilidade, o SF90 XX despacha as 14 curvas saturadas de Fiorano com entrega de potência suave. Sobre a carroceria, as aberturas triplas nos para-lamas dianteiro e traseiro, a traseira alongada e a única faixa de luz LED funcionam para fazer algo brutalmente rápido parecer estranhamente elegante.

Uma vez dentro da cabine, os tradicionalistas ainda se encolherão diante do botão tátil de partida do motor na parte inferior do volante. Mas, quando ativado em uma configuração não EV, o V-8 biturbo oferece uma batida reforçada que responde com o som de escapamento que é tranquilizadamente analógica. Os apaixonados pela marca não ficarão muito satisfeitos com o SF90 XX não apenas por ele se desviar de sua missão de pista, mas também por se afastar dos 12 cilindros como parte de sua hibridização. Justo. Mas com cada um dos 799 cupês e 599 Spiders do modelo - com preços de US\$ 885 mil (cerca de R\$ 4,5 milhões) e US\$ 990 mil (em torno de R\$ 4,8 milhões), respectivamente - já anunciados, a Ferrari pode se dar ao luxo de ignorar as críticas. ■



# Conexão Cape Town

O One & Only Resort é uma ilha de luxo em pleno coração turístico da Cidade do Cabo, e reúne conforto, experiências gastronômicas e rituais wellness

por GISELE VITÓRIA, de Cape Town

África do Sul está mais perto de São Paulo. Com a retomada dos voos diretos da South Africa Airways, de cerca de sete horas, da capital paulista para Cape Town, espécie de Rio de Janeiro ou San Francisco da África do Sul, o roteiro ficou ainda mais irresistível. Com vista arrebatadora para a Table Mountain, o cartão postal da Cidade do Cabo, o One & Only Resort é literalmente uma ilha de excelência. O hotel foi inteiramente reformado depois da pandemia, tem 91 quartos amplos e 40 ilhas privadas que se distribuem ao longo dos canais que o circundam.

A localização é especial. O resort está situado no coração de Waterfront, centro da vida turística de Cape Town. Em pleno porto revitalizado, Waterfront tem restaurantes, shoppings e outras atrações como o Zeitz Museum, o Time Out Market e Watershed. É de lá que partem também as embarcações para a visita histórica a Robin Island, onde o ex-presidente Nelson Mandela, ícone da luta contra



Nos quartos, biografias de Nelson Mandela

o apartheid, ficou preso por 18 anos. O calçadão de Waterfront está a poucos passos do One & Only.

## RITUAIS WELLNESS

Ao chegar nos aposentos amplos e contemporâneos, com varanda e vista para os canais — onde pode-se praticar canoagem ou stand up —, o hóspede é convidado a uma imersão sobre a história e a cultura da África do Sul. Encontra livros como a biografia de Nelson Mandela estrategicamente posicionados à mesa de cabeceira. As suítes são rodeadas de verde e águas,

o que assegura a privacidade e o silêncio. O paisagismo do resort acolhe o projeto arquitetônico com plantas e árvores nativas, seja ao redor das suítes térreas, seja envolvendo a piscina infinita. Entre as atividades exclusivas propostas, o voo panorâmico de helicóptero é majestoso. A vista no sobrevoo pela Cidade do Cabo arrebatada pela imponência da Table Mountain. Grupos também podem subir o paredão de pedra de bondinho. Na volta dos passeios, a pedida é se entregar às massagens do Spa Island, uma ilha de tratamentos estéticos e rituais



O bar do lobby do hotel, que abriga a única filial do Nobu no continente



Spa Island: massagens "African Journey" e banhos termais



Ubuntu, do idioma Zulu: "Humanidade para todos"



Situado no turístico bairro Waterfront, o One & Only Cape Town está aos pés da Table Mountain, cartão postal sulafriano

Wellness. Entre os jardins, saunas e piscinas termais completam o roteiro. Doze suítes estão destinadas aos hóspedes que desejam experimentar a "African Journey", tratamento corporal de 90 minutos com óleos, entre os quais estão o de baobá e de laranja adocicada. Para completar a esfoliação de sal grosso, a terapeuta entra em ação com o rungu africano, um tipo de bastão de madeira que é deslizado pelo corpo, em movimentos suaves, para o relaxamento.

O One & Only oferece experiências gastronômicas exclusivas. Lá está instalada a única filial africana do restaurante japonês Nobu. Há um outro programa memorável. O hotel dispõe de um jantar com degustação de vinhos sul-africanos selecionados. Luvo Ntezo, sommelier com reconhecimento internacional, ministra uma aula interessantíssima. Tudo acontece no Wine Studio, com capacidade para 15 convidados. Além disso, o hotel organiza passeios guiados à região das vinícolas sul-africanas, a uma hora e meia de Cape Town, e também ao Cabo da Boa Esperança, além de Bolders, a praia dos pinquins. Uma viagem para voltar. **R**



Quarto de suíte presidencial com vista para a montanha

A Penthouse do One & Only, com piscina privada na varanda integrada



# A festa da gastronomia

Entre encontros e sabores, vencedores, jurados e convidados celebram a premiação de Robb Report Brasil. Com banquete exclusivo de Erick Jacquin no restaurante The President, em São Paulo, a tarde de aplausos para os melhores do ano valorizou o charme do sabor nacional

fotos EVANDRO MACEDO



Onze chefs e empresários do setor foram premiados



Erick Jacquin



O décor do Príncipe inspirou o almoço



Daniela Filomeno, Ana Lúcia Ventorim, Bia Cruz e Eleonora Halpern

## OS MELHORES

O prestigiado restaurante Príncipe, em São Paulo, recebeu os melhores chefs do Brasil para a 3ª edição do Robb Report Food and Drink Awards. A Casa do Porco, comandada pelos chefs Janaina Torres e Jefferson Rueda, foi eleita, pela segunda vez consecutiva, como o melhor restaurante do ano. A premiação reconheceu outros endereços relevantes da gastronomia em 2023. Foram doze premiados, sendo dois deles comandados por Erick Jacquin, o italiano Lvtetia e o francês Príncipe. Rodrigo Oliveira, à frente do brasileiro Mocotó e do Balaio IMS, foi escolhido o chef do ano. Celia Pompeia, publisher da revista, afirma ser uma honra poder participar deste reconhecimento. "São profissionais que prezam pela excelência dos produtos e ajudam a reafirmar a posição do Brasil como referência no cenário gastronômico".



Celia Pompeia



João Doria, Bruna Soares e Mateus Turner de Godoy



Bia Doria, Erick Jacquin e João Doria



Aramis Córdoba Gomes



Gisele Vitória, João Doria, Carolina Lamiaux e Bia Cruz



Celia Pompeia e Bia Doria



Felícia Mader



Gisele Vitória, Celia Pompeia, Analu Ventorim, Vivian Salaro e Bia Cruz



Marcos Quintela

## PARA CELEBRAR O TALENTO

“Chegar à terceira edição do Robb Report Food and Drink Awards mostra o sucesso desta premiação e o quanto prezamos pela valorização deste segmento essencial no setor econômico e cultural”, afirmou João Doria, ex-governador de São Paulo, durante a apresentação dos premiados. Entre eles, estão o de melhor bar para The Liquor Store Cocktail bar, de Tiago Bañares; Ricardinho Trevisani, como melhor Restaurateur; o restaurante Tuju como a melhor experiência; Eduardo Ortiz e Luana Sabino como chefs revelação; Chocolat du Jur como melhor chocolate, Um Coffee Co., melhor café; Evvai como cozinha autoral, e o L'Epicerie como melhor buffet.



Lilian Coelho



Nadir Moreno



Beatriz Marques e Sandra Comodaro



Bia Cruz, Erick Jacquin, Larissa Dalete, Claudia Amaral e Eduardo Julianelli



Celia Pompeia, Erick Jacquin e Bia Cruz

# Os premiados



Rodrigo Oliveira (Mocotó), João Rueda (A Casa do Porco) e Luiz Filipe Souza (Evvai)



Jacquin, premiado pelo Prêssident e o Lvtetia



Ricardinho Trevisani (Ristorantino)



Patrícia Landmann (Chocolat du Jour)



Anderson Mendes (The Liquor) e Celia Pompeia



Valéria Gonçalves (Tuju)



Joyce Dabbah (L'Epicerie) e Celia Pompeia



Luana Sabino (chef revelação)

# LINHA DO TEMPO

TORRE EIFFEL

## A Dama dourada

O símbolo, que este ano completa 135 anos, continua sendo onipresente na paisagem de Paris e ícone máximo da Cidade-Luz

por ANA PAULA FRANZOIA

Impossível contabilizar o número de vezes que a Torre Eiffel foi fotografada, filmada ou desenhada. Nem mesmo a Inteligência Artificial seria capaz de fazer tal conta. Símbolo maior de Paris, o monumento é um dos mais visitados do mundo, com uma média de 30 mil turistas por dia. Construída para ser a vedete da Exposição Universal de Paris, da qual seria o portal, ela levou dois anos, dois meses e cinco dias para ser erguida pela equipe de Gustave Eiffel, prazo curto tendo em vista a tecnologia disponível na época.

O engenheiro francês já havia construído o viaduto da cidade do Porto, em Portugal; a estação de Ferro de Budapeste; além do viaduto de Garabit, na França, e a estrutura da Estátua da Liberdade, em Nova York, e não se intimidou com a missão desafiadora.

Feita em ferro, a estrutura pesa 10 mil toneladas e tem 324 metros de altura. A ideia inicial era desmontá-la 20 anos depois, mas o sucesso a salvou. Durante a construção foram usadas 18.038 peças metálicas, 1,5 milhões de rebites e 60 toneladas de tinta para pintá-la ao final. Em 2019, uma reforma foi iniciada para deixar a Dama de Ferro,



FOTO: PIRELLA

como é chamada pelos franceses, revitalizada para os Jogos Olímpicos. Ao final da obra, a Torre ganhou uma nova pintura em um tom dourado, tal qual desejava seu criador.

O Champ de Mars, jardim em torno da estrutura, sempre foi palco de grandes festas e históricas manifestações e o extenso gramado ganhará novas funções durante as Olimpíadas de Paris. É nele que serão montadas as quadras onde acontecerão disputas de vôlei de praia e judô. Servirá como ponto de partida, ou de chegada, para outras provas como a maratona, a marcha atlética e o triatlo. Mas a presença da Torre Eiffel nos Jogos Olímpicos vai além. Raspas de ferro de sua estrutura retiradas durante as reformas foram conservadas. E elas foram incorporadas por joalheiros nas medalhas que serão distribuídas aos melhores atletas. Nem o visionário Gustave Eiffel sonharia que 135 anos depois, sua obra seria protagonista do maior evento esportivo do planeta. **R**

### LINHA DO TEMPO

**1887** Início da construção da Torre Eiffel em janeiro.

**1889** Conclusão da construção em março, a tempo para a Exposição Universal de Paris. Inauguração em 31 de março.

**1902** Foi composta por Félix Morteuil a primeira canção conhecida sobre a Torre Eiffel, Chant de Ballons.

**1910** A Torre Eiffel é utilizada como estação de transmissão de rádio pela primeira vez.

**1925** Uma antena de rádio é adicionada ao topo da torre, aumentando sua altura total.

**1930** O escritório meteorológico da França instala equipamentos no topo da torre.

**1940-1944** Durante a Segunda Guerra Mundial, a torre é fechada ao público e os elevadores são desativados para evitar que os nazistas a utilizem como observatório.

**1957** Recebe seu visitante de número 100 milhões.

**1964** É renovada e pintada de marrom avermelhado.

**1982** É palco de uma das primeiras transmissões da televisão em cores na França.

**2000** A torre recebe fogos de artifício e é iluminada para celebrar a chegada do novo milênio.

**2019** Início de uma grande reforma na torre, com custo estimado em 50 milhões de euros para prepará-la para os Jogos Olímpicos de Paris.

**2020** A Torre Eiffel é temporariamente fechada ao público devido à pandemia de COVID-19.

**2022** Finalização da nova pintura da Torre, que passa a ter o tom amarelo-dourado, desejado por seu criador.

**2024** Será palco para diversos torneios durante as Olimpíadas de Paris, entre eles o vôlei de areia, o judô, a maratona, o triatlo.

BEBER COM MODERAÇÃO



# Mistral

A IMPORTADORA DOS MELHORES VINHOS

## COMPRE & DESCUBRA

Comprando os melhores vinhos do mundo, você ganha de presente uma garrafa de um novo vinho para experimentar.

Confira a seleção do mês.

Para saber mais, escaneie o QR Code. Apostamos que você vai descobrir mais um vinho favorito.



[MISTRAL.COM.BR/DESCUBRA](https://mistral.com.br/DESCUBRA)

11 3174-1000



# Excelência. Um ingrediente essencial para o sucesso.

Quem vive a excelência na gastronomia também quer isso na hora de investir. Conte com o BTG Pactual: assessoria dedicada e especializada, atendimento humanizado 24x7 e mais de 1.000 produtos de investimento.

**A excelência está em você.**

**Alex Atala**  
Chef

[btgpactual.com](http://btgpactual.com)

Dê um BTG na sua vida.

