

LUXO SEM COMPROMISSO

Robb Report

Brasil

1ª EDIÇÃO

FOOD & DRINK AWARDS

AS ESTRELAS
DA GASTRONOMIA
EM 2021

GIFT GUIDE EXPERIÊNCIAS E PRESENTES EXTRAORDINÁRIOS

ISSN 1709-4034
EDIÇÃO 16
R\$ 22





@amexbr

American Express é uma marca registrada da American Express.



Ana Paula Padrão
Associada Amex desde 1996

Aceita usar Amex para tudo?

A ANA PAULA SAIU DO PADRÃO
PARA MOSTRAR QUE AMEX
É MAIS ACEITO DO QUE VOCÊ IMAGINA.

Do shopping ao salão,
do cafezinho à loja de móveis.
Onde estiver, use Amex.



Acesse e
peça o seu em
[amex.com.br](https://www.amex.com.br)

NÃO
viva a vida
SEM O SEU™





Sua saúde merece

“ Para cuidar da sua saúde,
é sempre bom ter em quem confiar.
Eu confio na EMS. ”

Antônio Fagundes

A EMS está há quase 60 anos investindo em tecnologias para cuidar da saúde dos brasileiros. Nosso esforço diário em inovação e pesquisa garante medicamentos de qualidade para que você tenha toda a confiança na hora de cuidar da saúde. Por isso, quando for escolher seu medicamento, peça pelos melhores medicamentos do país.

EMS. Sua saúde merece.



O privilégio de viver em uma Reserva com Náutica e Golf

APENAS 1H20 DE SÃO PAULO



Agência RFill.CO

Perspectiva ilustrada da Portofino.com o Campo de Golf e Reserva



LOTES DE 1.250 A 3.600 m²
CONDOMÍNIO FECHADO

AGENDE SUA VISITA: 📞 (11) 4580-1500 | [OPORTOFINO.COM.BR](http://oportofino.com.br)



Centro Náutico *Exclusivo*

Campo de Golf por *Dan Blankenship*

Reserva de *Itupararanga*

Conheça Portofino, um condomínio de campo extraordinário às margens da Represa de Itupararanga. Um refúgio de bem-estar com centro náutico privativo com 100 vagas e pier flutuante. Clube social e esportivo com áreas de lazer exclusivas. Projeto arquitetônico assinado por Gui Mattos, campo de golf de 9 buracos projetado por Dan Blankenship, com Driving Range, Chipping e Putting Green, e paisagismo do Escritório Burle Marx.

GUIMATTOS
ARQUITETURA

BurleMarx
ESCRITÓRIO DE PAISAGISMO

GOLD TEE GOLF
INTERNATIONAL

Exclusividade de vendas
Bossa Nova | **Sotheby's**
INTERNATIONAL REALTY

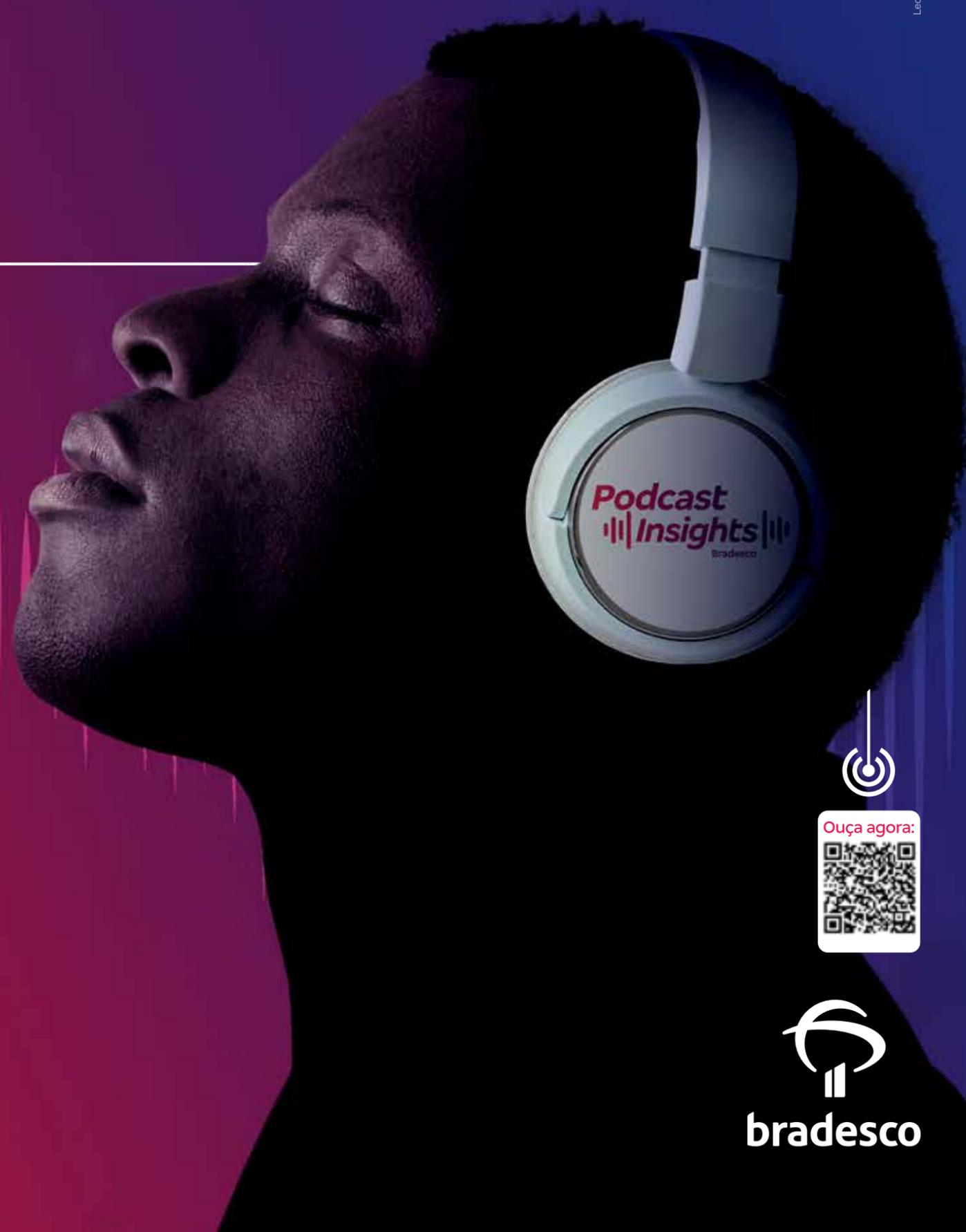
ECO LOTES
EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS

O Empreendimento Portofino, constituído na forma da Lei 6.766/79, encontra-se registrado sob o R.2 na matrícula n. 22.932 do Serviço de Registro de Imóveis do município de Piedade/SP. Aprovação pela Prefeitura Municipal de Piedade/SP no Processo Administrativo PMP n. 06661/2012, conforme Decreto Municipal n. 7.800/2020 e aprovado pelo GRAPROHAB (certificado n. 367/2018). Alvará de Loteamento n. 8/2020. Imóvel de propriedade da realizadora Eco Lotes Empreendimentos Imobiliários SPE Ltda. (CNPJ 09.252.282/0001-33). Intermediação e Comercialização: Bossa Nova Sotheby's International Realty; Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 2.027 - Jardim Europa - CEP 01441-001 - São Paulo (SP). Creci: 27212J. Imagens meramente ilustrativas. Agência RFill.

Aponte a câmera do celular e saiba mais

PODCAST INSIGHTS DO BRADESCO.

CONTEÚDOS FEITOS POR QUEM
ENTENDE, DE UM JEITO QUE TODO
MUNDO ENTENDE.



Ouçá agora:



bradesco



VILLAGE

GOLF · SURF · TÊNIS · EQUESTRE · TOWN CENTER

Um Village com cultura, liberdade, diversão, senso de comunidade e os melhores produtos.

O Boa Vista Village traz uma completa estrutura de serviços e amenities inéditos: campo de golfe de 18 buracos por Rees Jones, clube de surf de uso reservado para membros, centro de tênis, centro equestre, fazendinha, Kids Center, spa internacional, academia, clube esportivo, centro orgânico e Town Center. **Num projeto arquitetônico exclusivo assinado por Sig Bergamin, Murilo Lomas e Pablo Slemenson, com paisagismo de Maria João d'Orey**, reunindo lotes residenciais em dois exclusivos condomínios, o Village Gardens e o Village Parks, além de Surf Lodge Residences, Golf Residences, Grand Lodge Residences e Family Offices.

- 1**
Surf Lodge Hotel & Residences
Um world-class luxury hotel com serviços exclusivos e as Surf Lodge Residences de 220 a 500 m².
- 2**
Family Offices
Com áreas de escritórios privativos de 89 a 111 m², com salas de reunião e concierge, localizadas junto ao Town Center.
- 3**
Golf Residences
Golf Residences de 220 a 500 m², com vista para o campo de golfe e os jardins da região.
- 4**
Village Gardens
Condomínio exclusivo com clube reservado e lotes residenciais a partir de 2.500 m².
- 5**
Village Parks
Condomínio exclusivo com clube reservado e lotes residenciais a partir de 2.500 m².
- 6**
Grand Lodge Residences
De 135 a 486 m² e de 2 a 4 suítes. Com 5 quadras de tênis cobertas e 4 descobertas, quadras de beach tennis, de uso exclusivo dos moradores, com serviço de quadra privativo.



- A**
Spa Internacional e Academia
Piscina coberta de 25 m, salas para aulas, sala de massagem e equipamentos de última geração.
- B**
Quadras de Beach Tennis
- C**
Surf
Clube de surf reservado para membros, com piscina para prática de surf American Wave Machines, com tecnologia PerfectSwell®.
- D**
Town Center
Marcas nacionais e internacionais, restaurantes e atrações culturais.
- E**
Tênis
15 quadras e arena de tênis para torneios internacionais.

- F**
Showroom
- G**
Clube Esportivo
Campos de futebol
Quadra poliesportiva
Quadras de beach tennis
- H**
Golfe
Campo de 18 buracos assinado por Rees Jones, um dos 5 melhores designers de campos de golfe segundo a Golf Digest.
- I**
Centro Equestre
Com pistas, cocheiras e picadeiro coberto.
- J**
Centro Orgânico

INTERIOR
ROD. PRESIDENTE CASTELLO BRANCO
KM 99
RETORNO
KM 99

SÃO PAULO

Ilustração preliminar, sujeita a alterações conforme evolução do projeto.



CONHEÇA OS DETALHES E AS OPÇÕES DE PLANTAS, BAIXE O APP: JHSF REAL ESTATE.

Aviso legal: O presente se refere às incorporações da Boa Vista Surf Lodge e Boa Vista Golf Residences registradas no RGI de Porto Feliz/SP e a futuros lançamentos da JHSF. Os projetos e memoriais de incorporação ou de loteamento dos futuros empreendimentos estão sujeitos à respectiva aprovação pela Prefeitura de Porto Feliz/SP e demais órgãos competentes e ao registro nas matrículas dos imóveis. As Amenities referentes à piscina de Surf, ao Spa, ao Equestre e aos Clubes de Tênis, Esportivo e de Golfe não integrarão os futuros lançamentos e/ou as incorporações já registradas. O uso de tais Amenities será feito de acordo com as regras previstas na Convenção de Condomínio de cada incorporação imobiliária e no Estatuto Social da Associação Boa Vista Village (em constituição). A JHSF poderá desistir do lançamento dos futuros empreendimentos. As ilustrações, fotografias, perspectivas e plantas deste material são meramente ilustrativas e poderão sofrer modificações a critério da JHSF e/ou por exigência do Poder Público. O memorial de incorporação ou do loteamento e o instrumento de compra e venda prevalecerão sobre quaisquer informações e dados constantes deste material. Intermediação comercial pela Conceito Gestão e Comercialização Imobiliária Ltda. CRECI 0298414. Telefones (11) 3702-2121 e (11) 97202-3702.

Vendas: 11 3702.2121 • 11 97202.3702 atendimento@centraldevendasfbv.com.br
Venha conhecer o showroom projetado por Sig Bergamin e Murilo Lomas



UMA NOVA TENDÊNCIA MUNDIAL AGORA EM GRAMADO PARA SUAS FÉRIAS



CASA COMPLETA, LUXUOSAMENTE DECORADA,
LOCALIZADA EM CONDOMÍNIO EXCLUSIVO
E DENTRO DO COMPLEXO DO HOTEL
CASTELO SAINT ANDREWS

*O aconchego de uma casa com
serviços exclusivos de hotelaria!*

A MOUNTAIN HOUSE POSSUÍ 3 SUÍTES, GARAGEM PRIVATIVA,
SALA DE JANTAR E DE ESTAR, LAVABO, COZINHA COMPLETA,
VARANDA GOURMET, BAR, ADEGA CLIMATIZADA, SMART TV,
ELEVADOR, SOM WIRELESS, INTERNET, LENÇÓIS 1200 FIOS
EGÍPCIOS, AMENITIES ACQUA DI PARMA

3 SUÍTES QUE ACOMODAM ATÉ 7 PESSOAS
SUÍTE MASTER VALLEY VIEW CASAL (95M²) COM
MARAVILHOSA VISTA PARA O VALE DO QUILOMBO
E DUAS SUÍTES LOFT (65M²) PARA ATÉ 5 PESSOAS.



Nas reservas de 3, 4, 7 e 14 noites
incluimos: traslado em carro privativo
(aeroporto/hotel/aeroporto - Porto
Alegre para voos regulares e privados e
Canela para voos privados), welcome
drink na chegada, serviços de mordom-
os, completíssimo café da manhã com
horário livre, chá da tarde inglês*, 01
jantar menu Surprise do Chef* e 01
jantar harmonizado com os melhores
vinhos do mundo* (vide site), noite de
pizzas gourmet na boulangerie**,
terapia relaxante para o casal*, visitas
à Vinícola Jolimont com degustação* e
ao Geo Museu - O mundo maravilhoso
das pedras preciosas.

Passeios Extras:** Gramado, Canela,
Nova Petrópolis ou ao Vale dos Vinhe-
dos - Vinícolas Lídio Carraro e Casa
Valduga em Bento Gonsalves ou Cave
Geisse em Pinto Bandeira.

(* Somente 4, 7 e 14 noites / ** 7 e 14 noites - Transfer não incluso nas visitas e passeios)



O QUE FAZER NA SERRA GAÚCHA?

A Serra Gaúcha é um dos destinos mais desejados pelos turistas de todo o Brasil e contempla uma diversidade de atrativos. Seja pelo clima ameno, pela natureza exuberante, pela arquitetura típica ou pelas opções gastronômicas, a Serra é a melhor opção para casais, amigos ou para a família inteira.

Gramado, a cidade turística mais encantadora do Brasil, possui diversas opções de passeios e compras, excelente gastronomia e abrigo de surpresas encantadoras para toda a família, como o Mini Mundo, Lago Negro, Rua Coberta, Le Jardin Parque de Lavanda, Snowland e muito mais. E, claro, o Natal Luz, "A maior festa natalina do Brasil" (até 30/jan/22), que deixa toda cidade decorada.

Canela é conhecida pelos atrativos naturais, como a Cascata do Caracol, o Parque Skyglass, onde é possível contemplar o cênico Vale da Ferradura, através da plataforma estaiada de vidro a 360 metros de altura, uma das maiores do mundo. Já na praça principal da cidade, a Catedral de Pedra, com torre de 65 metros de altura e carrilhão com 12 sinos, encanta com a beleza em estilo gótico inglês. A cidade conta com o Especial Sonho de Natal (até 09/jan/22), que emociona e resgata a simbologia natalina.

Nova Petrópolis cultiva os costumes dos imigrantes alemães. Conhecida como o Jardim da Serra Gaúcha, preserva suas ruas e praças sempre floridas, especialmente na praça central, onde está localizado o famoso labirinto verde, feito com arbustos que diverte e desafia os visitantes. No Parque Esculturas Pedras do Silêncio, a história da imigração alemã é contada através de esculturas.

Garibaldi, considerada Capital Brasileira do Espumante, conta com a centenária vinícola Peterlongo e também a vinícola Garibaldi, ambas no centro da cidade. Sua história e arquitetura são incrivelmente conservados e convidam a passeios inesquecíveis a pé pela cidade. A Peterlongo é a única vinícola brasileira (e do mundo, fora da França) que possui o direito de usar no rótulo dos seus produtos o termo "champagne".

O **Vale dos Vinhedos** é incrível! A famosa "Rota da Uva e Vinho" proporciona experiências únicas para os visitantes ao conhecer as principais vinícolas do país, como a Casa Valduga e o melhor espumante do mundo, a vinícola Miolo e seu famoso vinho Lote 43, a prestigiada vinícola Chandon e a Lídio Carraro, com o Dádivas Chardonnay, que faz parte da carta de vinhos da rainha Elizabeth. Outra maravilhosa vinícola premiada internacionalmente, é a Cave Geisse, localizada em Pinto Bandeira, que possui experiências incríveis, como Geisse Terroir Experience, Open Lounge, Wine Trekking e Tasting.

São inúmeros os motivos para convidar quem você ama, a família e os amigos para se encantarem com a maravilhosa região da Serra Gaúcha. Se hospedar no Castelo Saint Andrews completa a experiência única e inesquecível.



RESERVAS E INFORMAÇÕES:
saintandrews.com.br
(54) 3295-7700 / 99957-4220
OU NO SEU AGENTE DE VIAGENS

A ARTE INSPIRADA NA NATUREZA.



"Bailarina da Natureza"
Madeira
230 x 120 x 120 cm



Rua Brás Melilo, 91
São Paulo- SP
55 11 3842-7994

www.biadoria.com.br
[@artebiadoria](https://www.instagram.com/artebiadoria)
[ateliebiadoria](https://www.facebook.com/ateliebiadoria)

Robb Report

REPORTAGENS

40 MOBILIÁRIO

Peças de Joaquim Tenreiro, pai do móvel moderno, são reeditadas pela Etel

67 CAPA

Os jurados escolhidos por Robb Report Brasil apontam os melhores da gastronomia brasileira

Cliques do almoço que reuniu os premiados num banquete no estrelado restaurante de Erick Jacquín

93 GIFT GUIDE

Experiências e presentes extraordinários

110 CARROS

Lamborghini, Ferrari e Rolls-Royce dramaticamente velozes

114 ASAS

Inovações a bordo no helicóptero mais luxuoso do mundo, num avião Bombardier e nos voos para pets

118 JOIAS

Uma seleção das peças mais sofisticadas que mexem com a imaginação e o desejo de comprar

122 VIAGEM

Porque o Las Ventanas Al Paraiso, no México, é considerado um dos hotéis mais icônicos do mundo

126 EXPERIÊNCIA

Uma noite no Cura, o restaurante que é uma viagem sensorial no Ritz, de Lisboa

128 HISTÓRIA DA MODA

A criação mais famosa da Dior, o New Look, faz 75 anos

132 FASHION

Looks branco-renovação na coleção Cruise 2022 da Dior

138 CEIA

Amelinha Amaro, especialista em decoração de mesas, dá dicas do que não pode faltar para o jantar de Ano-Novo

142 ADEGA

Bolgheri, o Bordeaux da Itália, desponta no mundo dos bons vinhos

Claude Troisgros foi premiado pela cozinha autoral do Chez Claude



WHAT MOVES YOU, MAKES YOU*

Cillian Murphy com sua StarWalker UltraBlack.
Convertendo palavras em universos.

*Você é o que te move.

São Paulo: Flagship Iguatemi São Paulo 11 3032 4230 | Cidade Jardim 11 3552 8000 | Higienópolis 11 3662 2525
JK Iguatemi 11 3152 6180 | Morumbi 11 5184 0775 | Campinas: Iguatemi 19 3295 7254
Rio de Janeiro: Rio Sul 21 2542 6541 | VillageMall 21 3252 2744 | Belo Horizonte: BHShopping 31 3505 5155
Cuiabá: Espaço La Provence 65 3025-8887 | Curitiba: Patio Batel 41 3088 1147
www.montblanc.com.br

MONTBLANC

20 CARTA DA EDITORA

24 OBJETO DIRETO

Do relógio que é uma revolução ao Pokémon da Baccarat, as peças que já são relíquias

30 ROBB EM CASA

A coleção de Paula Raia para Trousseau e a cadeira balanço de Jader Almeida

36 ROBB À MESA

O restaurante Pappagallo Cucina, em São Paulo, sugere uma deliciosa sensação de "faz de conta" ao se imaginar numa vila mediterrânea em pleno bairro dos Jardins

38 ROBB TECH

Toca-discos e headfone que chegam à essência da música

46 PORTFÓLIO

Um passeio pela natureza dentro da arquitetura do fotógrafo Tuca Reinés

54 ENTREVISTA

Prestes a se tornar avó, a estilista Lenny Niemeyer prova que tanto ela, quanto sua marca de beachwear, estão longe de envelhecer

60 LUXO VERDE

Maiôs e biquínis com tecidos sustentáveis

64 ARQUIVO PESSOAL

Por dentro da loja e das preciosidades de João Mansur, o mais paulista dos arquitetos cariocas

88 MUSEU PRIVÉ

A volta da Art Basel, em Miami, e o que mudou com o retorno do evento que é um termômetro do mercado de arte

No circuito cultural de São Paulo, o protagonismo é das mulheres em exposições imperdíveis como a da obra de Clarice Lispector, no Instituto Moreira Salles

146 LINHA DO TEMPO

A "taça das taças", o Harcourt, da Maison Baccarat, faz 180 anos

Maiô da coleção dos 30 anos da marca Lenny Niemeyer



CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

REIMS • NEW YORK • CAPRI

“Gastronomia é a arte de usar a comida para criar felicidade”

Theodore Zeldin



GISELE VITÓRIA
EDITORA-CHEFE

Comida, diversão e arte

Nas palavras do escritor inglês Theodore Zeldin, historiador da Universidade de Oxford e autor de livros como “Uma história Íntima da Humanidade”, gastronomia é a arte de usar a comida para criar felicidade. Nina Horta, grande cronista da cozinha brasileira, que morreu aos 80 anos em 2019, mencionou Zeldin ao escrever na Folha de S. Paulo que a maioria de nossos hábitos mentais é modelado sobre nossa reação diante da comida. O primeiro Robb Report Food & Drink Awards, tema da capa, dialoga com essa filosofia. O prêmio foi concebido para homenagear amplamente os profissionais da gastronomia. Em quase dois anos de pandemia, eles precisaram se reinventar para seguir em frente. Publicamos a cobertura desta premiação para aqueles que dão brilho ao setor. O Robb Report Food & Drink Awards premiou em 11 categorias os profissionais e os estabelecimentos que se destacaram em 2021. Como ressaltou Celia Pompeia, nossa publisher e vice-presidente executiva do Grupo Doria, assim como João Doria Neto, diretor-executivo do Grupo Doria e membro do nosso conselho editorial, todos os empreendedores do setor gastronômico são vencedores. Nesta edição, você também encontra o *gift guide*, com sugestões para desfrutar das mais extraordinárias experiências, entre dicas de presentes. A entrevistada da edição é Lenny Niemeyer, uma



Celia Pompeia comanda o Robb Report Food & Drink Awards. João Mansur e Silviene Neno. Ao lado, Rosângela Honor, que entrevistou Lenny Niemeyer, e Mirian Bertoldi, nossa nova diretora de arte

das figuras mais queridas e celebradas do Rio de Janeiro. Lenny, que faz *beach couture* na moda praia, completa 30 anos de carreira. Para tirar da designer suas histórias de vida, convidamos a jornalista Rosângela Honor para entrevistá-la. Rosângela, experiente editora, foi chefe da sucursal da IstoÉ Gente nos tempos das memoráveis festas de Lenny nos anos 2000. Para ela, que trabalhou com Ricardo Boechat (1952-2019) quando o jornalista assinava coluna em O Globo, a estilista completa 70 anos com o frescor de sempre. “Foi uma alegria reviver num papo a sua trajetória de 30 anos. E o mais interessante é que Lenny segue com o olhar à frente.” Das histórias do mundo da moda, trazemos ainda os 75 anos do New

Look, criação de Christian Dior que marcou o pós-Guerra, em 1947, um tempo de renascimento parecido com o que desejamos para 2022. O texto é da jornalista Angela Klinke, especializada em mercado de luxo. No arquivo pessoal, Silviene Neno desvenda o universo particular do arquiteto João Mansur. Esta edição é de confraternização. A chegada de 2022 nos inspira. Para traduzir este clima, Mirian Bertoldi, nossa nova diretora de arte, repaginou a revista, agora ainda mais leve e moderna. Mimi foi, por 25 anos, diretora de arte da Marie Claire, integrando a equipe que fundou a publicação no Brasil. Com ares e sabores novos, que venha 2022. Que a retomada venha definitivamente, com um brinde à vida. Saúde! 🍷

ESTEJA À



FRENTE

Conheça o novo Gulfstream G400™. Projete um futuro ambicioso para os negócios do século XXI com a vantagem do alcance em alta velocidade da Gulfstream aliado à eficiência ambiental e ao premiado Symmetry Flight Deck.


Gulfstream™

A General Dynamics Company



VICE-PRESIDENTE EXECUTIVA
Celia Pompeia

DIRETOR EXECUTIVO
João Doria Neto

DIRETORA DE CONTEÚDO
Ana Lúcia Ventorim

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE
Beatriz Cruz

Robb Report ^{Brasil}

PUBLISHER
Celia Pompeia

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

EDITORA-CHEFE
Gisele Vitória

EDITORA-EXECUTIVA
Silviane Neno

DIRETORA DE ARTE
Mirian Bertoldi

COLABORADORES:
Angela Klinke, Lana Bonnet,
Maira Escardovelli, Márcio Garcês,
Rosângela Honor, Bruna Guerra
(Fotografia), **Claudia Fidelis** (Designer),
Marisa Bertoldi (Designer),
Lourdes Rivera (Revisão)
e **Katia Tobias** (Administrativo)

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE
Beatriz Cruz

GERENTE EXECUTIVA DE PUBLICIDADE
Larissa Dalete

PUBLICIDADE
Gabriela Llovet

OPERAÇÕES COMERCIAIS
Katia Moreno

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



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

Luke Bahrenburg
CHIEF REVENUE OFFICER & EXECUTIVE
VICE PRESIDENT, ROBB REPORT AND HEAD
OF LUXURY PARTNERSHIPS, PMC

Paul Croughton
EDITOR IN CHIEF, ROBB REPORT

Cristina Cheever
SVP LIVE MEDIA, ROBB REPORT

David Arnold
VICE CHAIRMAN
ROBB REPORT

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



U.S.K. Cleanser

Sabonete líquido facial
para todos os tipos de
pele, com exclusivo
sensorial de hidratação
pós-enxágue.



U.S.K. Booster

Sérum antioxidante
multibenefícios, para
prevenção e recuperação
da pele contra os danos
ambientais.



U.S.K. Dual Eyes

Cuidado completo para
a área dos olhos, bolsas,
olheiras e linhas de
expressão.

U.S.K

COSMECEUTICALS



SCIENCE BEHIND THE BEAUTY
Designed by Monteresearch® in Italy

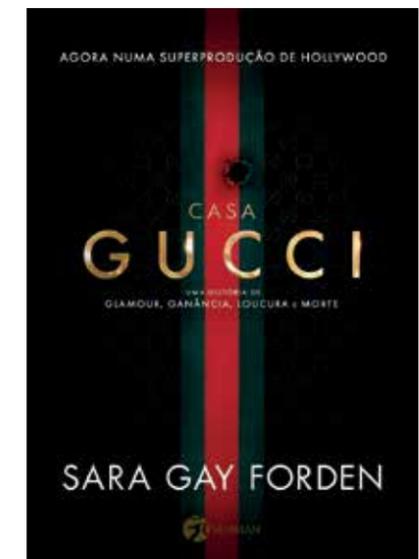
0800 728 9700 | underskin.com.br | @USK

OBJETO DIRETO



JOIA DE PULSO

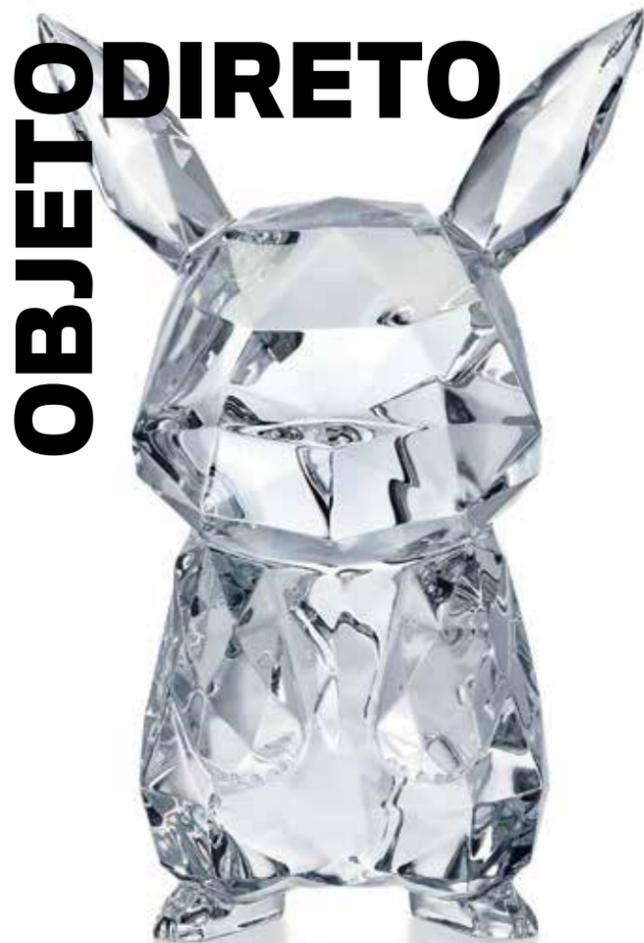
O relógio Vanguard Revolution 3, da suíça Franck Muller, revela com estilo um dos mais excepcionais mecanismos de toda a relojoaria. A forma como foi montado, com um turbilhão triplo, corrige a força da gravidade em todas as posições, ao contrário de um turbilhão clássico que só compensa quando o relógio de pulso está na posição vertical. O complexo sistema de carruagens é uma maravilha técnica, resultado de uma das criações mais complexas da Alta Relojoaria. Em um tempo em que muitas marcas terceirizam a produção de relógios, até mesmo para empresas chinesas, a Franck Muller produz 100% de suas peças em suas fábricas na Suíça. O preciosismo artesanal entrega obras-primas como o Vanguard™ Revolution 3 Skeleton. Preço: R\$ 2.925.000 Shopping Cidade Jardim Térreo www.franckmuller.com



EM NOME DA GUCCI

O livro que inspirou o longa *House of Gucci*, sucesso nos cinemas, foi reeditado e lançado no Brasil em edição atualizada, com nova capa, projeto gráfico e posfácio. A obra revela os bastidores da morte de Maurizio Gucci, herdeiro da fabulosa marca italiana. Na manhã de 27 de março de 1995, Maurizio levou quatro tiros de um desconhecido. Dois anos depois, Filippo Ninni, o chefe de polícia, entrou no suntuoso Palazzo da ex-mulher do herdeiro, Patrizia Reggiani Martinelli, e a prendeu pelo assassinato. Carregado de detalhes, o livro desvenda os motivos do crime e revela um drama familiar, de perder o fôlego. Livro: Casa Gucci Autor: Sara Gay Forden Editora: Seoman Preço: R\$ 64,90.

OBJETO DIRETO



PEGA ESSE POKÉMON

A Baccarat comemora os 25 anos de Pokémon com uma homenagem luxuosa aos fãs. Criado pelo artista japonês Hiroshi Fujiwara, o Pikachu transformou-se em um objeto excepcional para colecionadores. Com dimensões imponentes (8,3 kg e 30 cm de altura), a estátua Fragment Pikachu faz parte de uma coleção de edição limitada de apenas 25 peças e simboliza o *savoir-faire* único dos artesãos da marca. Multifacetado e gravado com o logotipo "Electric", Pikachu irradia brilho para saudar este ano muito especial.

Preço: US\$ 25 mil. www.baccarat.com.fr



MOTOCICLETA DOS SONHOS

Entre os fabricantes de motocicletas personalizadas mais talentosos do mundo, está a Revival Cycles em Austin, no Texas, Estados Unidos. Lá é possível traçar o curso da construção da moto dos seus sonhos em aproximadamente 12 meses. Após uma avaliação inicial, o proprietário da motocicleta pode adaptá-la em praticamente tudo: determinar o tamanho e alongamento perfeitos, selecionar o estilo e o tipo de motor e ajustar o quadro, a carroceria, o escapamento e os acessórios de sua criação exclusiva. E o melhor, se envolver em todo o processo de design e construção, por meio de visitas ou vídeo e fotografia profissional para observar a soldagem, usinagem, montagem mecânica, fabricação de metal e pintura. Além de customizar a moto, os mais entusiasmados também podem se autopersonalizar com roupas de couro, luvas, botas e capacete Hedon, todos customizados e pintados para combinar com sua nova supermáquina. Preço sob consulta.

custom@revivalcycles.com



ELE ESTÁ DE VOLTA

Preste atenção nos blogueiros fashionistas. O modelo Hexagonal, quem diria, são os óculos da vez. Criado nos anos 60, ele veio junto com a onda de liberdade e criatividade na moda, na música, no cinema e no comportamento das pessoas. Com um design à base de um hexágono, a peça foi criada na medida para quem adora a onda retrô. Mas empresta elegância e simplicidade ao look. Preço: R\$ 730. www.ray-ban.com

Se a ideia é curtir,

O RIO DE JANEIRO TÁ

PREPARADO PRA VOCÊ.



Você está preparado para se encantar com paisagens, experimentar sabores, entrar em contato com a natureza e ter seus sentidos chacoalhados por uma vida cultural cheia de charme? Se a resposta for sim, você está preparado para viajar pelo estado do Rio de Janeiro.

E a boa notícia é que nós também estamos preparados para você. O avanço da vacinação permitiu a retomada do turismo e a abertura de novos postos de trabalho. E estamos seguindo os protocolos para que todos possam se sentir seguros.

Faça a sua parte, vacine-se.

Prepare-se para o Rio de Janeiro.
Porque o Rio de Janeiro já tá preparado pra você.



Saiba mais



Arpoador
Rio de Janeiro

Secretaria de
Turismo



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

SEM TEMPO A PERDER

STRAUSS A ELEGÂNCIA E O LUXO FEITOS À MÃO

Marca tradicional de cristais da região do Vale Europeu, em Santa Catarina, transformou-se na principal empresa brasileira de cristais finos e lapidados artesanalmente.

Lapidações ousadas e formatos que transbordam elegância mostram toda a legítima expertise Strauss na criação de verdadeiras obras de arte feitas à mão. Peças moldadas com o talento e o cuidado de um trabalho artesanal impecável. Um processo que atravessou gerações para que hoje você possa brindar cada momento com o máximo da sofisticação.



ACESSE NOSSO SITE: STRAUSS.COM.BR



STRAUSS



DE CASA PARA A RUA

A Trousseau, referência em roupas de cama de luxo, convidou a estilista Paula Raia para desenvolver uma coleção inédita de enxovais para casa e moda. Para casa, foram criadas cinco linhas que incluem jogos de cama, capas de almofada, mantas, pufe e até uma rede chique. Para o guarda-roupa, são seis vestidos e conjuntos, uma extensão das linhas para casa, onde as mantas de cama podem ser usadas como xales, por exemplo. Os modelos são uma opção elegante para receber os amigos em casa e também para sair. A escolha dos materiais naturais, como, linho e algodão, traduz o conceito de organicidade, muito presente nas criações de ambas as marcas. www.trousseau.com.br



FRED EM CASA

Lançada pela Fritz Hansen na Feira de Milão em 2019, a poltrona Fred é elegante de todos os ângulos e eleva o relaxamento a uma forma de arte. Projetada por Jaime Hayon, a peça tem um toque contemporâneo, com uma moldura sólida e a silhueta aberta, apesar de suas raízes clássicas que homenageiam a herança da marcenaria dinamarquesa. Apoios de braços exagerados - largos e planos - abraçam e sustentam o corpo, assim como o encosto curvo, inclinado em posição ereta para conforto. A estrutura é trabalhada a partir de oito peças individuais de madeira, cortadas digitalmente antes de serem cuidadosamente acabadas e montadas à mão. Preço: R\$ 29.137,68. www.atec.com.br



MEMÓRIAS DA GALÍCIA

O designer espanhol Victor Angueira desenhou o Banco La Guardia em 2002, inspirado nos Castros, ruínas celtas do Monte Santa Tecla, Galícia, região onde nasceu. Segundo ele, as curvas do banco se assemelham às casas arredondadas das ruínas. Preço: R\$ 16.015 www.studiodat.com.br



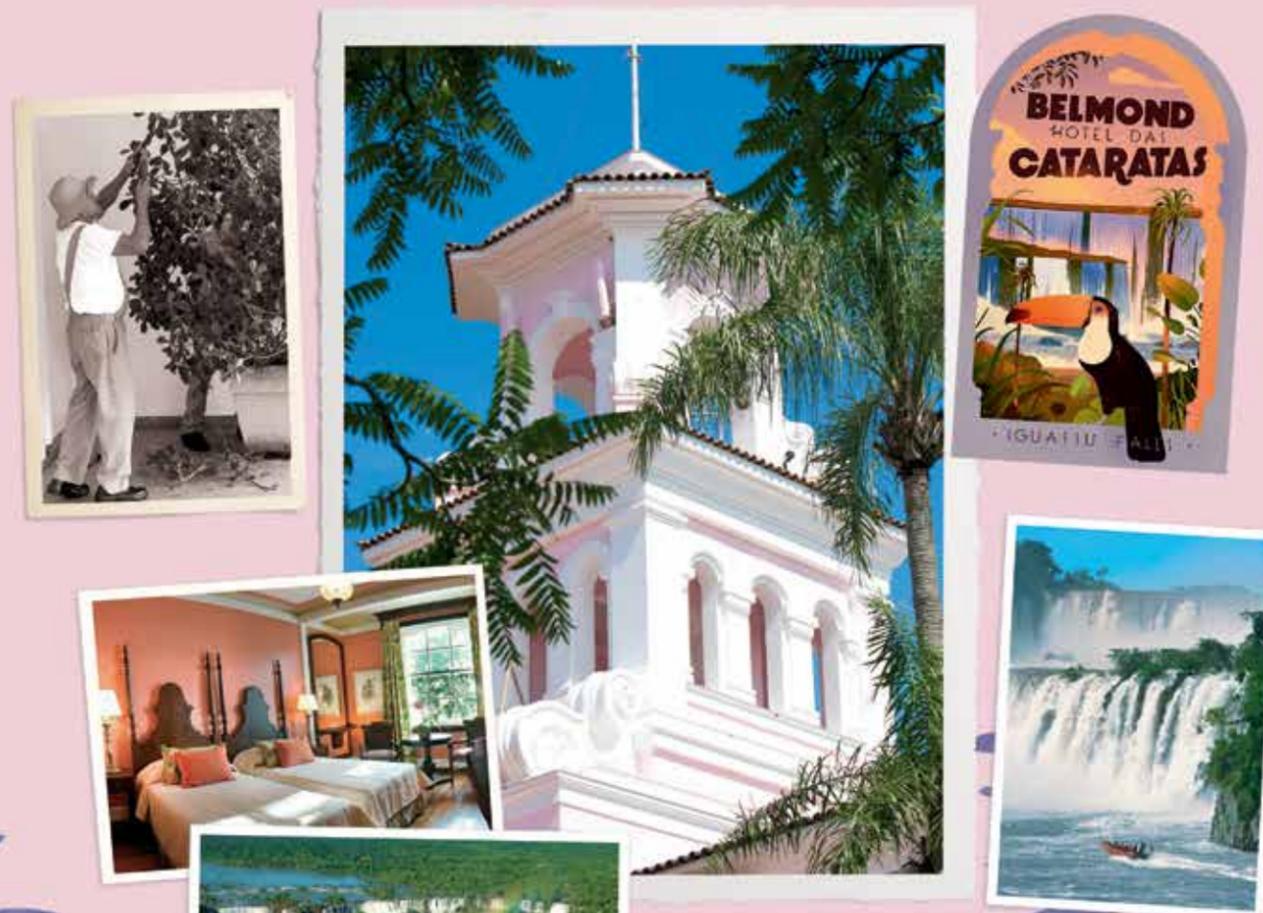
O MUNDO NOS PÉS

O mais novo lançamento da Technogym, a marca italiana de equipamentos de ginástica de alta tecnologia, é uma bicicleta ergométrica de última geração que reproduz a mesma atmosfera de estúdio para exibir as aulas ao vivo ou gravadas, por meio de uma tela de toque Full HD de 22". A bike também tem opções de simulação de treinos *outdoor*, que possibilitam escolher países, paisagens e até cidades para pedalar, dando a sensação real de estar treinando no local. Além disso, o equipamento conecta a pessoa ao seu treino em segundos, graças ao sistema e aplicativo exclusivos da marca. Preço: R\$ 27.530 www.technogym.com/br/

HOTEL DAS CATARATAS

A BELMOND HOTEL
IGUASSU FALLS

Acorde com a natureza e as Cataratas do Iguaçu só para você. Admire a Garganta do Diabo e relaxe com um drink refrescante nesse paraíso espetacular. Parece um sonho, não acha?





A ESSÊNCIA DA MÚSICA

Um toca-discos com concepção e precisão inéditas e um headfone para captar a pureza do som, sem ruídos externos

O toca-discos K3, da OMA, tem um braço projetado por Frank Schröder, o primeiro a usar fusão seletiva a laser em sua fabricação

A Oswalds Mill Audio (OMA), com sede na Pensilvânia (EUA) conhecida por seus sistemas de música artesanal que empregam alto-falantes de chifre e válvulas eletrônicas, promoveu um verdadeiro ataque de última geração à reprodução de vinil da velha guarda. Em desenvolvimento há sete anos, o toca-discos K3 é uma plataforma analógica, inspirada em um guindaste de construção no topo de um edifício Bauhaus. A base de ferro fundido garante o tipo de microdetalhamento e articulação que os melhores cartuchos fonográficos são capazes de reproduzir. O motor de acionamento direto é mais potente do que qualquer um já empregado em um toca-discos e tem precisão de segundos de arco, com estabilidade ainda melhorada pelo prato de grande massa. O *tonearm* - braço móvel que suporta a picape de um toca-discos - projetado por Frank Schröder, em Berlim, é o primeiro a usar fusão a

laser seletiva, uma tecnologia de impressão 3D adicional que permite a utilização de designs, antes impossíveis de fabricar. Os cartuchos podem ser ajustados para otimizar a força de alinhamento, enquanto seu contrapeso reduz a ressonância. E o motor de popa, fonte de alimentação retificada por tubo de xenônio, pode ser oculta em um suporte de mesa giratório projetado para o sistema K3. Preço: US\$ 363 mil. oswaldsmillaudio.com

AO PÉ DO OUVIDO

O Beats Studio3 Wireless é perfeito para quem ouve música o tempo todo, em todos os lugares e sempre com qualidade. O modelo conta com uma concha que envolve toda a orelha e, com a presença de tecnologia patenteada da Beats, o cancelamento de ruído adaptável puro (Pure ANC), os sons presentes no ambiente são isolados e as faixas em reprodução ficam livres de quaisquer interferências. Quando está conectado ao dispositivo de reprodução de áudio por meio do cabo auxiliar também é possível pausar o recurso de cancelamento ativo de ruído. Basta manter o botão "b" pressionado e a música irá pausar e será possível perceber os sons do ambiente. Além disso, o Studio3 tem bateria de até 40 horas de reprodução e o recurso Fast Fuel faz com que apenas 10 minutos de carga, por meio do cabo Micro-USB, proporcionem até três horas de reprodução. Preço: R\$ 2.499. www.beatsbydre.com/br/headphones/studio3-wireless





por CELIA POMPEIA



MAGIA ITALIANA EM SÃO PAULO

A experiência de ser transportado para uma vila mediterrânea com as delícias e o ambiente do Pappagallo Cucina, como no mundo do faz de conta

O “faz de conta” sempre fez parte de nossas vidas, nos ajudando a abstrair e viver momentos felizes. E até hoje, muitas vezes “fazer de conta” pode ser uma ótima maneira de evitarmos aborrecimentos e seguirmos em frente. Então, por que não “fazer de conta” e nos transportarmos para uma vila mediterrânea e sentir aconchego, afeto e despertar o imaginário? Vamos lá, porque é só começar...

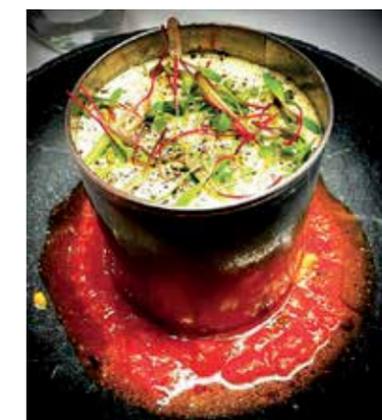
O cenário, um casarão tombado de 1940, rústico, piso próximo ao original, paredes em tijolos, escada em madeira. Você pode realmente fazer de conta que está em um restaurante de uma simpática viela italiana. O cenário é encantador. Mas, a partir daí, você deixa de “fazer de conta” e entra em uma realidade da qual não quer mais sair, com sensação de bem-estar e, se puder ter a companhia de uma taça de vinho neste momento, melhor ainda. A realidade é estar em um lugar charmoso e diferenciado até pelo nome, Pappagallo Cucina. Mas em plena cidade de São Paulo. Aproveite esta experiência de sentidos e experimente o polvo com arroz negro e aioli de polvo defumado e a polenta branca cremosa com ragu de osso buco. Imperdíveis. E, principalmente, não deixe de pedir a lasanha à bolonhesa com *fonduta de grana padano*, que carinhosamente chamei de lasanha em três tempos. A lasanha chega à mesa enformada, o primeiro tempo. O maître elegantemente desenforma à sua frente. E ela se transforma aos sons de “uau”, puro deleite que os pequenos, que são muito bem-vindos ao local, exclamam com naturalidade

O polvo com arroz negro e aioli de polvo defumado e o *chef* Pedro Mattos, que comanda a casa, especializado em *fusion food*

A lasanha em três tempos: ela vai se revelando ao ser desenformada e a surpresa se completa com a cobertura, uma *fonduta* e ervas como confetes

“olha a mágica, viu!”. Estamos no segundo tempo. E realmente, como num passe de mágica, a *fonduta* cobre a superfície da massa, folhas de tempero, como confetes, se espalham como se tivessem sido calculadas milimetricamente. Chegamos ao terceiro tempo. A criação é do *chef* Pedro Mattos, participante do Masterchef 2018, que atuou em Barcelona e Paris e aprendeu e se especializou em técnicas de *fusion food*. Esteve à frente do Ateliê Pedro Mattos e do Bistrô Chez Prime até chegar a este lugar que nos faz sair do “faz de conta” e viver momentos extremamente agradáveis. Impossível não voltar sempre para experimentar um novo prato, como se estivéssemos escrevendo um novo capítulo de um livro. 📖

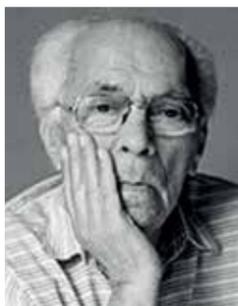
@ [pappagallo.cucina](https://www.pappagallo.cucina.com.br)
Alameda Jaú, 1.372 (11) 99452 9960



O MESTRE DA MADEIRA

Peças de Joaquim Tenreiro,
o pai do móvel moderno brasileiro,
ganham reedição pela Etel

Por MAIRA ESCARDOVELLI Fotos FERNANDO LAZLO (Móveis)



Da pequena província de Melo, em Portugal, ao reconhecimento de pai do móvel moderno brasileiro. Assim se deu a trajetória de Joaquim Tenreiro, amante da madeira, que herdou do pai e do avô a artesanaria portuguesa da marcenaria. Apesar da tradição lusitana, foi no Brasil que Tenreiro estudou desenho geométrico e alçou voos que o levaram a criar peças para o Palácio do Itamaraty e para a arquitetura residencial de Oscar Niemeyer. Agora, seu mobiliário ganha nova vida em uma reedição inédita pela Etel Galeria, marca que tem sedes em São Paulo, Milão e Houston e já trouxe coleções de Lina Bo Bardi, Giuseppe Scapinelli e Estúdio Branco & Preto, entre outros grandes nomes do design. A primeira parte integra uma seleção de

30 peças, das quais cinco foram lançadas em outubro: as mesas circular, retangular e triangular, o sofá e a poltrona com mantas soltas. Para a curadoria da Etel, elas traduzem a percepção de artista de Joaquim Tenreiro e o colocam para além de um mestre da madeira. Por isso, a escolha em trazê-las na estreia. “O móvel era um veículo para ele expressar sua arte. As mesas que lançamos agora trabalham a geometria, o colorismo e a composição do espaço. É um mobiliário de artista, com um olhar mais abstrato, de alguém à frente do seu tempo”, explica Lissa Carmona, CEO da galeria e criadora da metodologia que faz a Etel pioneira nas reedições. De fato, Joaquim Tenreiro desenhou peças ousadas e levou a madeira tropical ao extremo

Detalhe da
estrutura
da Mesa
Retangular
feita em
madeira imbuia

de sua modernização já nos anos 1940, época em que o comum nos projetos arquitetônicos eram os móveis franceses. É desse período a poltrona leve, sua criação que representa a síntese do design moderno brasileiro. “Ela é feita em estrutura de madeira única, bastante inovadora para o momento, uma obra icônica”, comenta Marcelo Tenreiro, neto de Joaquim e presidente-fundador do Instituto Tenreiro, responsável pela pesquisa e catalogação da obra e parceiro da Etel nesta reedição. “Ele era um artista nato, além do profundo conhecimento com a madeira, além do artesanato, ele próprio fazia os desenhos, por isso as peças têm essa coisa tão particular, tão exclusiva delas”, completa Marcelo. Preservando o legado de Tenreiro e a originalidade da linha, a reedição pela Etel é fiel ao projeto autoral, mantendo o design e a autenticidade dos móveis. As possíveis atualizações, como a escolha por uma madeira plantada, certificada e sustentável em detrimento do tradicional jacarandá, são autorizadas pelo Instituto, que detém o direito intelectual sobre a obra. Como parte do trabalho da galeria, todas as peças são numeradas, construindo um DNA com o nome do artesão que a fez, a data de criação do desenho e o ano da produção. Assim, tem-se um rasteiro da peça e a garantia de sua autenticidade. “Estamos falando de algo que é original, não uma cópia. E, na Etel, temos como filosofia representar

e preservar a memória do artista, nos interessa trazer a sua história, seu marco no design e na arte”, diz Lissa. Daí, o desenvolvimento de uma exposição que completou o projeto de reedição. Com curadoria de Ana Avelar e Jayme Vargas, “Tenreiro, contraponto construtivo: Intuição, cor e geometria” trouxe a maior reunião *vintage* e de peças antigas desde a última exposição do artista, feita na Pinacoteca de São Paulo, em 1999. As obras ficaram hospedadas até dezembro, na Casa Zalszupin, residência do já falecido arquiteto e designer Jorge Zalszupin, hoje espaço cultural de arte e design idealizado por Lissa. Em um projeto que envolve a busca e catalogação de todos os móveis e desenhos, a coleção completa de Joaquim Tenreiro será disponibilizada a longo prazo pela Etel. Ainda não há previsão de quais serão as próximas peças selecionadas, apenas a certeza do resgate de uma obra precursora que tem na beleza da união da arte e da marcenaria seu fator de permanência. ■

Sofá com Mantas Soltas, feito com madeira jatobá e manta estofada em tecido camurça cinza



Mesa Retangular com acabamento em madeira imbuia e tampo de vidro pintado de vermelho



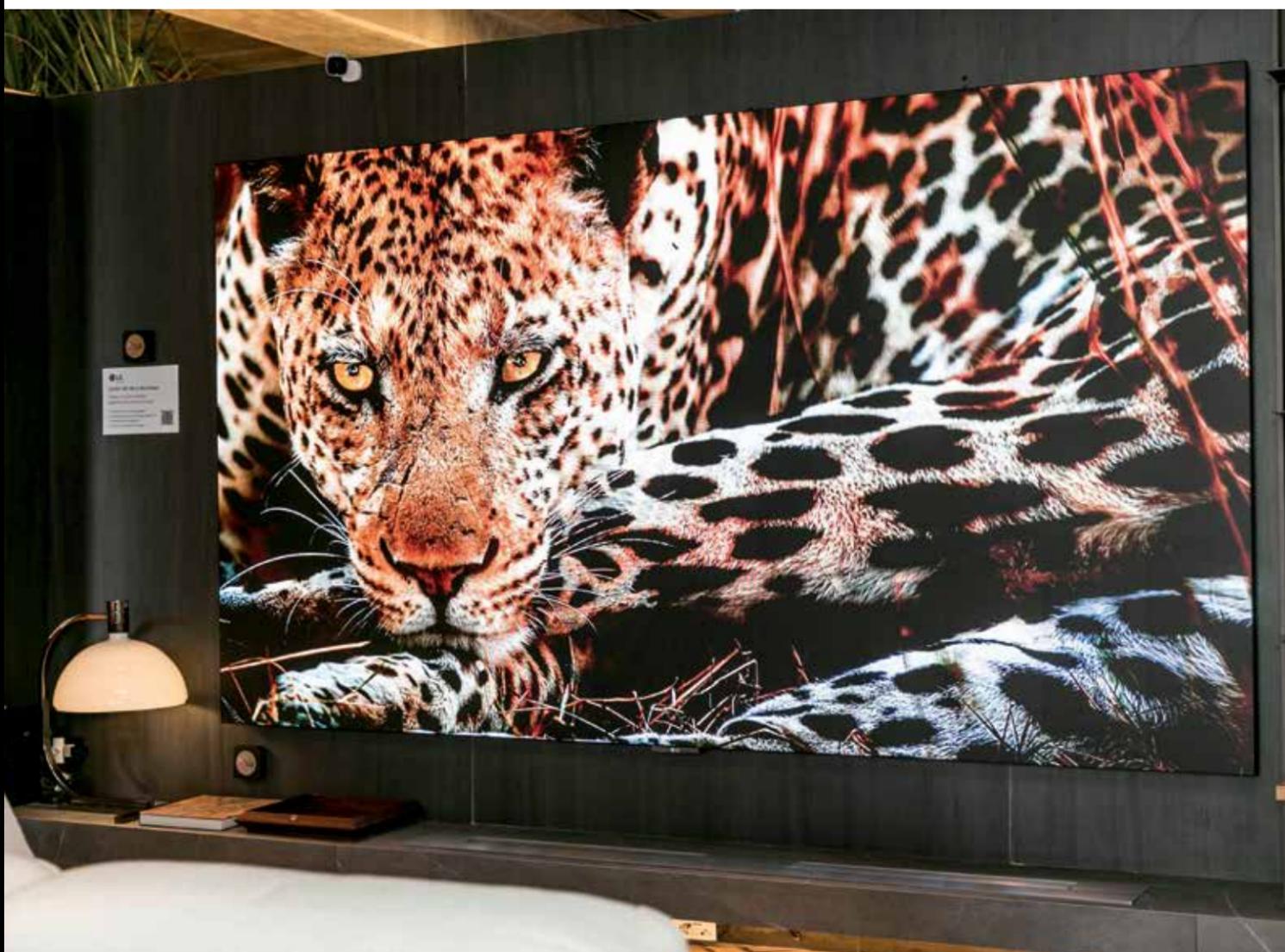
Mesa Triangular (criada em 1960) com tampo de vidro pintado de preto e estrutura única de madeira imbuia



Primeira peça da reedição, lançada em Milão. Mesa Circular (criada em 1960) em madeira imbuia e tampo de vidro pintado de branco

seu cinema em casa

Com imagens incríveis e altíssimo desempenho, a tela de 136 polegadas da LG para casas de luxo é o must-have da CASACOR 2021



Nos ambientes da última edição da CASA-COR 2021, em São Paulo, de longe, o que mais atraiu olhares foi a nova tela LG LED 136". Com impressionantes 136 polegadas e lançado pela LG Eletrônica para revolucionar a experiência de cinema em casa – atualmente tão necessária – em residências de alto padrão, a supertela não tem como passar despercebida. Virou o must-have do evento.

E não é só pela beleza do painel. Também pela alta tecnologia diferente de qualquer outra em televisores ou monitores para uso residencial. Para começar, utiliza mais de 2 milhões de LEDs individuais, que fornecem uma experiência única com alto contraste e cores vibrantes, brilho otimizado mesmo em ambientes internos mais iluminados e amplo ângulo de visão. Visivelmente diferente se comparada às outras "TVs LED", não possui retroiluminação traseira, o que garante atingir tons escuros como o preto com perfeição realçando o contraste e exibindo cores mais vivas e realistas. Falando em desempenho, a nova tela modular traz tecnologia HDR 10 (High Dynamic Range) para representar imagens com mais precisão e realismo, e está preparada para automação residencial com certificação Crestron Connected. A experiência é tão real que o espectador se sente parte do que está assistindo. É algo surpreendente na questão durabilidade: pode operar no mínimo cem mil horas, ou seja, uma qualidade de imagem impressionante por mais de 10 anos.

O design é minimalista e sofisticado, sem bordas, o que confere um aspecto ainda mais premium ao painel. "É realmente o que há

de mais avançado em tecnologia para reprodução de vídeo residencial, oferecendo qualidade e desempenho que agrada aos mais exigentes consumidores que desejam algo que não seja apenas imersivo, mas também altamente exclusivo", afirma Leonardo Di Clemente, gerente de produtos ID B2B da LG. Adaptável aos mais diversos projetos de arquitetura e ambientes, a supertela tem um processo de instalação fácil e sua utilização é feita de forma simples e intuitiva, como uma tradicional, por meio do controle remoto. "O uso da tecnologia LED, que já é popular nos ambientes corporativos, é uma das principais tendências para uso em residências de alto padrão, o que deve se consolidar nos próximos anos", acrescenta Leonardo Di Clemente. "A LG está preparada para este novo mercado oferecendo tecnologia de ponta e os mais elevados padrões de qualidade, certificados internacionalmente." Em resumo: tem-que-ter.

"O uso da tecnologia LED, que já é popular nos ambientes corporativos, é uma das principais tendências para uso em residências de alto padrão"



ARQUITETURA DO OLHAR

CONTAR A HISTÓRIA DE CASAS E PAISAGENS EM FOTOS E TRANSMITIR A SENSIBILIDADE ATRAVÉS DE IMAGENS.

O PAULISTANO TUCA REINÉS FAZ ISSO COM LINGUAGEM DE MESTRE. EM 40 ANOS DE PROFISSÃO,

ELE JÁ PRODUZIU MAIS DE SETE MILHÕES DE FOTOGRAFIAS, SEMPRE EM BUSCA DO CLIQUE PERFEITO. O RESULTADO ESTÁ ESPALHADO MUNDO AFORA. EM MUSEUS, COLEÇÕES PARTICULARES E CAPAS DE REVISTAS

por SILVIANE NENO



“TODA VEZ QUE PENSO NUM PROJETO, EU PENSO NA EMOÇÃO. ARQUITETURA PARA MIM É EMOÇÃO”

N

o universo da arquitetura brasileira todo mundo conhece e respeita um arquiteto chamado José Antônio Reinés, mas quem eles todos reverenciam é um fotógrafo chamado Tuca Reinés. Por acaso os dois são a mesma pessoa, e Tuca talvez não existisse como fotógrafo se não fosse o José Antônio arquiteto. Porque é com essa visão de arquiteto que ele olha os projetos de outros profissionais, e também para a natureza dos entornos, seja ele urbano ou bucólico. Tuca graduou-se em arquitetura e urbanismo pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo de Santos - FAU/Santos, em 1981. Mas desde que comprou sua primeira câmera, uma Pentax 4x5, em 1975, ele já sabia que a arquitetura seria a plataforma de linguagem para seus registros visuais. São 40 anos de profissão e não é exagero dizer que Tuca já fotografou grande parte das casas mais bonitas do Brasil. Não só casas, mas também hotéis, jardins, e alguns oásis brasileiros, entornos de projetos, que por si só renderam ensaios que foram parar em museus e coleções particulares. Suas obras podem ser vistas no MAM (Museu de Arte Moderna de São Paulo), no Masp, no Acervo Santander e Itaú Cultural. Seu livro sobre hotéis, o "Great Escapes South America", vendeu mais de 750 mil exemplares. O "Bahia Style", lançado em Paris, é um dos grandes sucessos da editora Taschen até hoje. Ao lado de Sebastião Salgado, ele é o brasileiro com mais livros de fotografia publicados internacionalmente. São 50 títulos.

AZUL É A COR MAIS QUENTE

Tuca parece ter o dom de tirar do mar um azul que até a natureza desconhece. Sem filtros, claro. Seu recurso é o olhar, o enquadramento perfeito, a simetria, o espelhamento e fortes contrastes de luz e sombra. Nada é manipulado, mas ele é capaz de criar desenhos gráficos usando o visor de sua câmera, lançando mão apenas da harmonia de seus enquadramentos. Coisa de quem fotografa como arquiteto e alma de artista. Para Tuca, a 'fotografia de arquitetura' é um contar história de uma obra através da emoção, a mesma que produz seus registros da natureza, "Toda vez que penso num projeto, num lugar, eu penso na emoção. Arquitetura para mim é emoção", diz. "Você vai caminhando pelos lugares, descobrindo caminhos que provocam essa emoção", complementa, "A arte é o que sai de tudo isso". ■

“VOCÊ VAI CAMINHANDO PELOS LUGARES, DESCOBRINDO CAMINHOS QUE PROVOCAM ESSA EMOÇÃO”





“A ARTE É O QUE SAI DE TUDO ISSO”

“ESTOU VIVENDO O FUTURO DA MODA”

QUASE NOS 70 E PRESTES A SE TORNAR AVÓ, LENNY NIEMEYER COMEMORA 30 ANOS DE SUA MARCA DE BEACHWEAR CHEIA DE ENERGIA PARA SEGUIR INOVANDO

Por ROSANGELA HONOR



Às vésperas de completar 70 anos, e de se tornar avó, Lenny Niemeyer está feliz e com o olhar voltado para o futuro. O clima do apoteótico desfile que celebrou os 30 anos da marca, em novembro, no Complexo Cultural Caminho Niemeyer, em Niterói, ainda permanece na ampla sala de seu escritório, no Rio de Janeiro, onde as peças da coleção estão expostas. As três décadas como um dos principais ícones da moda praia, vêm sendo festejadas com o lançamento de uma linha de maiôs e biquínis com materiais 100% sustentáveis, a abertura de duas lojas na pandemia, uma terceira está a caminho, e com o crescimento de seu e-commerce. Uma das embaixadoras do Rio, Lenny revive histórias com modelos como Naomi Campbell e as festas memoráveis que promoveu em sua casa, onde reuniu nomes como Carolina Herrera.

O desfile que celebrou os 30 anos da marca fez um mergulho em sua história. Como foi essa viagem?

É uma coleção com um apanhado de tudo o que já fiz, mas com um olhar positivo, espiritual e futurístico. Uma verdadeira viagem. Tive muita ajuda da equipe, porque foi um ano difícil para todo mundo. Hoje tenho um time que dá um olhar mais jovem para as coleções sem perder o DNA da marca. Gosto de poder trabalhar com esse time que conhece bem a marca e que me atualiza, porque sempre estou medrosa, sempre digo que não vai dar certo.

Você fez um desfile do São Paulo Fashion Week no Rio, um fato inédito no evento. Por que essa decisão?

Era muito importante que o desfile de 30 anos da marca acontecesse no Rio. O Caminho Niemeyer tinha a ver com essa arquitetura que gosto de trabalhar, de moldar o corpo das mulheres, de usar essas curvas orgânicas que o gênio do Oscar Niemeyer usava. Era um cenário pronto, com uma arquitetura maravilhosa, uma vista linda e que tinha muito a ver com a minha coleção.

Quais as principais tendências da moda praia para o verão 2022?

Uma tendência que explorei muito na coleção foi o uso das cores mais exuberantes e de formas mais orgânicas, que remetem à natureza. Outra tendência muito forte, e que parece ter vindo para ficar, é o conforto das modelagens, além de modelos que possam ser usados por corpos diversos.

A marca driblou a crise e cresceu apesar das adversidades. Como foi se adaptar ao novo cenário?

A gente estava preparado, já vínhamos trabalhando no e-commerce, não tivemos nenhum investimento de fora. Minha meta era manter as lojas, não dispensar nenhum funcionário e incentivar o e-commerce. Estávamos conscientes de que não havia outro jeito, senão teríamos que fechar lojas. Tivemos um crescimento fora da curva no e-commerce, 300% desde 2019, abrimos duas lojas e estamos partindo para a terceira. Para mim, o mais importante tem sido preservar meus funcionários, manter minha empresa funcionando, dar emprego para 350 pessoas.

Hoje sua moda tem um conceito mais sustentável. Como foi esse caminho?

Estamos olhando mais para o nosso planeta e o caminho é esse. Esse assunto está em pauta, é necessário que estejamos engajados. Ainda não estamos preparados para ser 100% sustentável, esbarramos numa série de limitações que a gente tem que se adaptar. Mas estamos conseguindo trabalhar com embalagens de tecido e abolindo o plástico. Estamos privilegiando mais o artesanato local. Acho muito legal ver gente jovem despontando e trabalhando só com materiais sustentáveis.

Como foi a experiência na parceria com a Reorder?

Adorei, foi super diferente trabalhar com resíduos de redes de pesca. Um desafio trabalhar com uma lycra diferente, mas que é 100% sustentável. É claro que eu não posso trabalhar só com preto e branco, apesar de ser uma textura que amo, estamos auxiliando para criar parcerias de novas possibilidades também nas estamparias. Produzimos e vendemos e o consumidor final vai cobrar isso da gente.

Você já teve nomes como Gisele Bündchen e Naomi Campbell, entre outras, em seus desfiles. Muitas histórias?

Com certeza, vivi muitas histórias com as modelos. Com a De Von Maiochi, uma oriental que namorava o Lenny Kravitz, passei um susto. Só a conhecíamos por fotos, mas a convidamos e ela topou. No dia da chegada fui buscá-la no aeroporto e ela apareceu usando muletas. Torceu o pé enquanto passeava com o cachorro do Lenny, mas afirmou que estava ótima. Fiquei apavorada, o desfile era no dia seguinte. Levei a um ortopedista, mas na hora do desfile ela não conseguia apoiar o pé no chão, não dava para usar salto de jeito nenhum. Como o desfile era sobre os quatro elementos da natureza, ela entrou na passarela descalça

e com aquela flor no pé. Deu tudo certo e ela ficou agradecida por desfilarem. Com a Naomi também tive uma experiência muito boa. Ela tinha a fama de ser uma pessoa muito reservada e difícil, eu estava morrendo de medo, mas na verdade ela foi um amor. Prepararam um camarim exclusivo, mas ela se recusou a ficar separada das outras meninas. Somos amigas até hoje. A Gisele é um encanto, linda e muito boazinha, sempre se mostrava igual às outras que estavam ali.

Você tem o título de Embaixadora do Rio pelas festas memoráveis que sempre fez. Como surgiu o gosto de receber?

Esse meu lado festeiro veio dos meus pais, eu cresci dessa maneira. Quando comecei a fazer os desfiles percebia que no final as pessoas iam embora, não conversavam. Comecei a fazer reuniões com a proposta de discutir os desfiles, não só os meus, mas todos da temporada. As reuniões cresceram e viraram festas. Me imprimiram esse rótulo de embaixadora, mas eu não curto. O desfile dos 30 anos foi emocionante para mim porque consegui fazer sem uma festa depois. Eu continuo festeira, só que agora as festas são mais com a família ou de trabalho, com a minha equipe.

Com certeza viveu histórias incríveis em suas festas. Pode contar algumas?

Acontecia de tudo, as coisas mais bizarras rolavam nas minhas festas. Um dia estava acontecendo uma para 20 pessoas, aí parou um táxi e desceram dois alemães bonitões e ficaram olhando para o meu prédio. O porteiro me avisou. Fui até lá e perguntei: 'tudo bem? Estão procurando alguma coisa?' Disseram que estavam procurando um Night Club chamado Lenny's Home. Eu ri e expliquei que não era uma boate e sim a minha casa, que eu adorava festas e os convidei para entrar. Algumas festas eram muito grandes, eu abria a varanda, esticava a festa até a calçada. É claro que algumas histórias são impúblicáveis. Em uma das festas, uma moça, no meio daquela confusão, me perguntou se eu conhecia a dona da festa. Eu ri. Ela me pediu para avisá-la se eu visse a "tal" Lenny porque ela era penetra. Eu fa-



Fábio Ferraz, diretor de Operações no Grupo Carrefour Brasil, responsável por 133 lojas



Marinildes Queiroz, coordenadora de Talent e Sucessão no Grupo Carrefour Brasil, responsável pelos programas de Estágio e Talentos do Futuro para Negras



Joyce Marques dos Santos, estagiária da área de Marketing no Grupo Carrefour Brasil



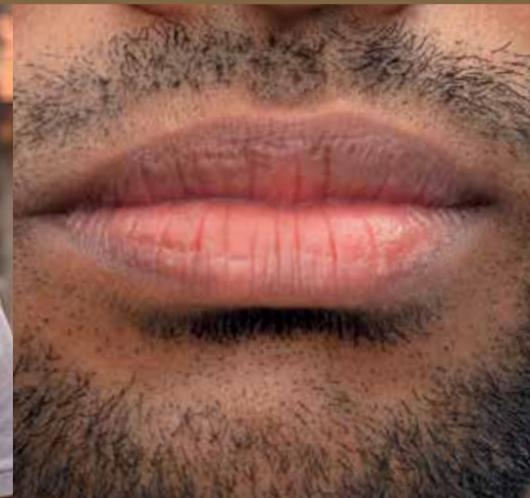
É no hoje que a gente constrói o amanhã.

Vamos #Juntosparatransformar.

Acesse www.naovamosesquecer.com.br para conhecer e participar dos projetos.



Samara Silva e Levi Costa, fundadores da Madiba PET, apoiados pelo projeto de desenvolvimento do Empreendedorismo de Negras do Grupo Carrefour Brasil



lei, claro, vou procurar e te aviso. A festa mais legal que fiz foi para a Carolina Herrera. Foi tudo lindo, a decoração estava maravilhosa. Confesso que fiquei um pouco aflita de conhecer a Carolina Herrera, mas ela foi muito relax, a pessoa mais bem educada que vi numa festa.

Como encara o envelhecimento?

O envelhecimento nunca foi um problema para mim, não ligo para isso. De vez em quando a gente faz um botoxinho, mas estou relax no que se refere à parte física, estou pronta para isso. Não sou e nunca fui escrava da beleza. Não tive crise dos 40, 50 ou 60 e estou passando para os 70 feliz, ainda tenho muito para trabalhar e para fazer.

Sua filha está grávida, está preparada para ser avó?

Meu sonho na vida é ser avó, estou me sentindo a mulher mais feliz do mundo. Acho lindo ver minha filha passando por esse processo.

Você superou um aneurisma. Teve medo de morrer, o que mudou na sua vida?

Olha, eu não tive medo nenhum porque não tive tempo para isso. Estava com meu *stylist* e diretor de arte, o Dani Ueda, e falei que estava sentindo dor de cabeça, coisa que não tinha nunca. A minha modelista mediu a minha pressão arterial e estava em 26. Na hora pensei: estou tendo um aneurisma. Um dia depois liguei para ex-marido, Paulo Niemeyer Filho, que é neurocirurgião. Ele me disse para dar uma passada no hospital. Quando cheguei fui logo examinada, ele estava cercado de assistentes, cardiologista e me avisou que ia fazer uma ressonância. Dali fui levada direto para a cirurgia. O meu aneurisma era gigante e rompeu, mas, por um milagre, algum coágulo bloqueou a saída do sangue. Depois disso fiquei mais religiosa, mais espiritualizada e passei a dar muito valor à vida.



Shooting experimental (acima) e look da coleção dos 30 anos da marca, que teve o primeiro desfile presencial, pós-pandemia, no Complexo Cultural Caminho Niemeyer, em Niterói (RJ)



Como avalia o futuro da moda e da sua marca?

O futuro da Lenny é trabalhar cada vez mais e sempre, isso é o que me move e me mantém viva. Gosto do que faço, gosto de ficar dentro do meu escritório, aqui é a minha segunda casa, é uma paixão. Então esse é o meu futuro, trabalhar até quando eu puder. Aposentadoria nem pensar. Quanto ao futuro da moda, acho que o segmento abriu portas para novos talentos, hoje eles têm oportunidades que eu não tive. A moda está entrando num patamar diferente. As coisas andam em ondas, é uma adaptação para a qual os jovens estão muito preparados, vejo pela equipe que trabalha comigo, que tem um olhar mais moderno, que me agrega novos valores de forma inovadora. Estou vivendo o futuro da moda com as pessoas que me rodeiam. ■

Quando o inverno chegar...

Com a temporada de neve, brasileiros apostam em esqui na Europa e, de quebra, um tour por Portugal, onde podem relaxar nos hotéis da rede Martinhal



Vista aérea do hotel Martinhal Cascais e, à direita, o Martinhal Sagres

É tempo de inverno e de temporada de esqui na Europa. O período vai de dezembro a abril. Vale esticar a viagem para Portugal e conhecer as maravilhas do país, de onde, muito provavelmente, você pode não querer mais voltar, afinal, Portugal é um dos países mais procurados para se viver. Pare em Portugal na ida ou na volta de uma estação de esqui e você terá à sua disposição quatro hotéis maravilhosos da rede Martinhal, para sua família curtir todos esses destinos ou um deles: Lisboa, Cascais, Sagres ou Quinta do Lago. O inverno é uma época em Portugal que os brasileiros não conhecem tanto. O país pode ser ponto de partida nas férias para depois você fazer a sua "semana branca" em uma estação de esqui como Courchevel, St. Moritz ou em Sierra Nevada. A outra opção é ir primeiro para a semana de esqui e, depois, relaxar em Portugal. O país oferece gastronomia, cultura, arte e paisagens espetaculares. O

Martinhal Cascais e o Martinhal Sagres, por exemplo, têm cenários dos sonhos. E, a partir de 2022, um hotel de altíssimo luxo será inaugurado no bairro mais moderno da capital lusitana. Se você decidir morar em Portugal, por que não comprar um apartamento nesse empreendimento do Elegant Group, o Martinhal Residences, localizado no Parque das Nações, em Lisboa? Com previsão de inauguração para o início do ano, o Martinhal Residences pertence à rede de hotéis e resorts Martinhal, fundada por Chitra e Roman Stern, vencedora de prêmios como o World Travel Awards Portugal's Leading FamilyResort 2019, o World Travel Awards – Europe's Leading Villa Resort e o Tripadvisor Travellers' Choice. "É o produto mais luxuoso que já desenvolvemos", diz Chitra Stern, fundadora do Martinhal Family Hotels & Resorts, presidente do EO Brasil e membro do Comité de Portugal IN, criado pelo Gabinete do Primeiro Ministro para reforçar o investimento estrangeiro no país. O projeto do arquiteto Eduardo Capinha Lopes é a solução para quem quer viver com altíssimo padrão em Portugal. A área externa tem piscina, clube para crianças, restaurantes, business center e concierge 24 horas. Está a cinco minutos da United Lisbon International School, a escola internacional mais moderna de Portugal, com ensino a partir do Jardim de Infância até o 12º Ano de escolaridade (K-12), e opção para bacharelado Internacional (IB). Serviço: <https://www.martinhalresidences.com/br>

MERGULHO NA CONSCIÊNCIA



Com biquínis e maiôs de tecidos biodegradáveis, ou feitos a partir de redes de pesca descartadas, Lenny Niemeyer embarca na convicção de que luxo é viver mais tempo no planeta

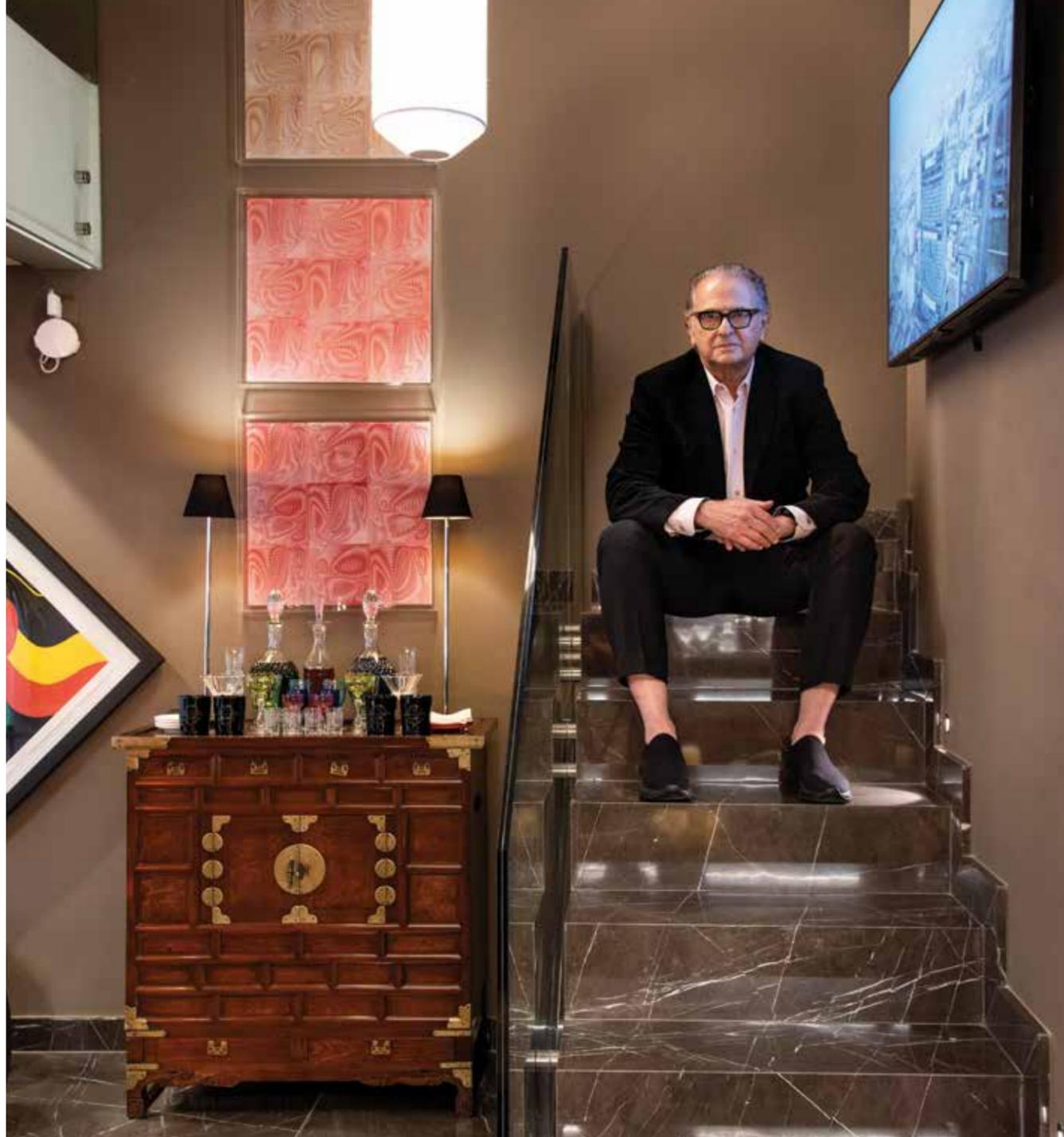
Fotos JULIANA ROCHA



Biquíni preto e branco colab Reorder: sutiã (R\$ 248) e calça (R\$ 228); biquíni em lycra biodegradável sutiã (R\$ 288) e hot pant (R\$ 328)



Maiô de tecido reciclado com resíduos de rede de pesca colab Reorder(R\$ 498); sutiã cor Terre (R\$ 298) e calça com bridão (R\$ 348) em lycra biodegradável



MR. COSMOPOLITA

Sofisticadamente simples e internacionalmente chique, João Mansur faz de suas referências e achados o ponto de partida de seus projetos e sobretudo de seu acervo pessoal de objetos. O mais paulistano dos arquitetos, porém, nunca perdeu o sotaque e a bossa cariocas

por SILVIANE NENO fotos ROMULO FIALDINI

João Mansur nasceu no Leblon, mas nunca foi um garoto de praia. Aos 22 anos se formou em arquitetura na primeira turma da faculdade Santa Úrsula, a pioneira das escolas privadas de nível superior do Rio. Sempre gostou mais da noite do que do dia. Circulava nos clubs privês da época, entre o Sacha's, o Regine's e o Le Bateau. Era onde ia a juventude dourada carioca nos anos 1970. Mansur era aquele rapaz elegante, educado, que se costuma chamar de "bem nascido". Mas, para além da educação, o que ele soube herdar da tradicional família de libaneses foram as referências estéticas, o olhar capaz de identificar numa casa de leilões o biombo que ficará entre os seus familiares por gerações. Ele tem o *savoir-faire*, o *savoir-vivre* com os quais chegou a São Paulo e onde fincou seu brasão leonino para tornar-se um dos arquitetos mais prestigiados da capital. Seu estilo é autêntico e inconfundível. Uma mistura do clássico com nuances de modernidade, um suave acento oriental e algum misticismo. Uma de suas marcas registradas são as portas e os *halls*. Quem acompanha esse fascinante universo reconhece de cara uma porta concebida por ele: laqueadas com alto brilho, aldravas e puxadores londrinos. "Sempre tive uma forte ligação com Londres". A porta de seu apartamento em São Paulo é um de seus objetos preferidos. Até o número, "6", em bronze, ele trouxe da Inglaterra.



Biombo de laca, chamado Coromandel - em alusão ao porto chinês -, trazido de Paris

BIOMBOS, SEMPRE

O biombo chinês, do século XVII, é talvez uma das maiores relíquias que ele conserva. Está na família há anos, desde que foi comprado por Mansur em Paris, em 1970, para decorar a casa do irmão. Agora faz parte da cena de entrada do apartamento do arquiteto. Não há um projeto dele em que não haja um biombo antigo, uma porta londrina e quadros do assoalho ao teto. Essa mistura bem dosada de heranças de família, garimpos de viagens e tesouros arrematados em leilões pelo mundo, e sobretudo suas referências, é o que faz dele um arquiteto de um refinamento cosmopolita, clássico, atemporal e atual. Uma mostra desse apanhado de vivências, interpretações e bom gosto acumulado pode ser vista em sua loja, a "Sentido Cosmopolita", no coração do Jardim América, em São Paulo. Recentemente reformulada, a loja, instalada num charmoso casarão, exibe seus recortes de histórias feitas com mobiliário de época, esculturas romanas, porcelanas Cia. das Índias, objetos art déco, telas e tapetes importantes, pratarias. Tudo está à venda. Menos o relógio que pertenceu a seu avô materno. Como único neto homem, ele herdou a peça em cujo centro há Mercúrio, o deus do comércio. O avô, importador de sedas, gostava de comprar arte. E foi no casarão neo-clássico da família, com interior art déco, que Mansur cresceu, admirando aquele pé direito altíssimo, sem vontade de ir à praia. Havia um outro mundo que ele admirava mais, sem que fosse preciso colocar os pés na areia. ■



A porta do apartamento do arquiteto, em São Paulo: Aldrava e puxadores londrinos



O relógio herdado do avô materno



O busto, arrematado em uma casa de leilões parisiense, protege a entrada da casa

Robb Report



FOOD & DRINK AWARDS

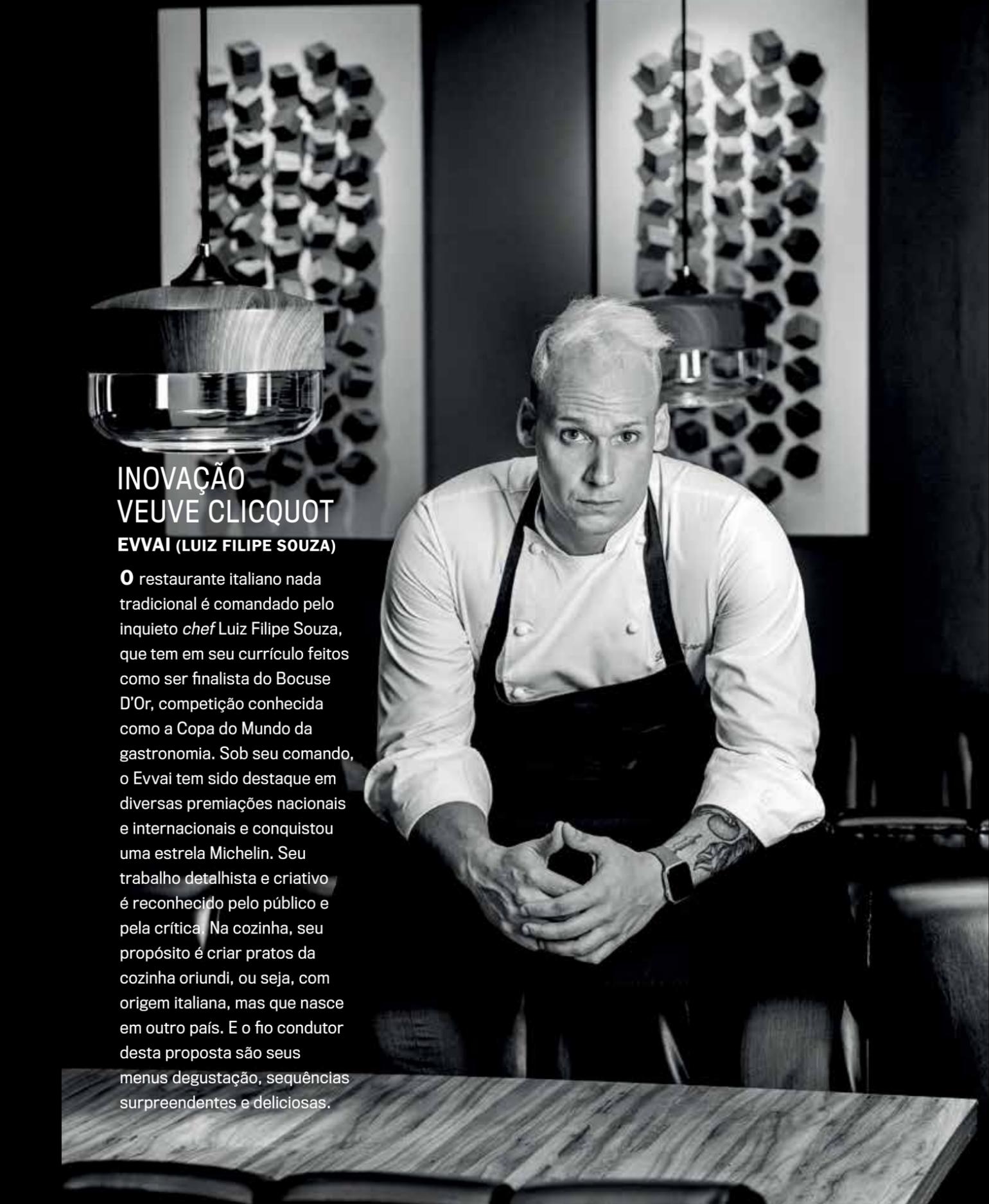
A PRIMEIRA EDIÇÃO DA
PREMIAÇÃO DA ROBB REPORT
BRASIL HOMENAGEIA OS
GRANDES NOMES DA
GASTRONOMIA EM 2021

**MELHOR
RESTAURANTE
PRÉSIDENT
(ERICK JACQUIN)**

O Président é reconhecido e disputado pela excelência de sua cozinha francesa desde quando foi inaugurado no final de 2019. O *chef* Erick Jacquin, que conquistou fãs de todo país por sua participação nos realities de gastronomia, comanda a casa que tem uma cozinha aberta justamente para permitir esta interação. A ambientação lembra os antigos bistrôs de Paris com dramáticas paredes vermelhas repletas de retratos e prêmios que Jacquin recebeu ao longo dos seus 24 anos de carreira no Brasil.



Erick
Jacquin:
alma do
Président.



INOVAÇÃO VEUVE CLICQUOT

EVVAI (LUIZ FILIPE SOUZA)

O restaurante italiano nada tradicional é comandado pelo inquieto *chef* Luiz Filipe Souza, que tem em seu currículo feitos como ser finalista do Bocuse D'Or, competição conhecida como a Copa do Mundo da gastronomia. Sob seu comando, o Evvai tem sido destaque em diversas premiações nacionais e internacionais e conquistou uma estrela Michelin. Seu trabalho detalhista e criativo é reconhecido pelo público e pela crítica. Na cozinha, seu propósito é criar pratos da cozinha oriundi, ou seja, com origem italiana, mas que nasce em outro país. E o fio condutor desta proposta são seus menus degustação, sequências surpreendentes e deliciosas.



SUSTENTABILIDADE VEUVE CLICQUOT

**MORENA LEITE
(CAPIM SANTO)**

A *chef* baiana é reconhecida como uma das pioneiras na alimentação saudável e sustentável com os restaurantes Capim Santo e Santinho, do Grupo Sagrado. Este ano levou o seu Instituto Capim Santo também para a Rocinha, no Rio de Janeiro. O projeto que começou em Trancoso onde Morena nasceu, já formou mais de 1.500 pessoas em gastronomia em São Paulo, Barra do Sahy e Itacaré. Agora, em parceria com o Cozinha do Amanhã, pretende alcançar 500 alunos a cada semestre com aulas de culinária, atendimento, nutrição e sustentabilidade.

MELHOR EXPERIÊNCIA DINNER IN THE SKY

Para quem busca prazer gastronômico ao ar livre nada como uma mesa-plataforma suspensa por um guindaste a 50 metros de altura bem ventilada. E ainda com vista para o Parque Ibirapuera, um símbolo icônico de São Paulo. Nela, 22 participantes ficam presos com cintos de segurança em assentos fixos. A mesa circunda a ilha central na qual são preparados os pratos e os drinques. O projeto, que já foi oferecido em mais de 70 países, chegou ao país com os sócios Eduardo Lovro, Denis Filippini, Marcelo Ramos e Paulo Sanna.



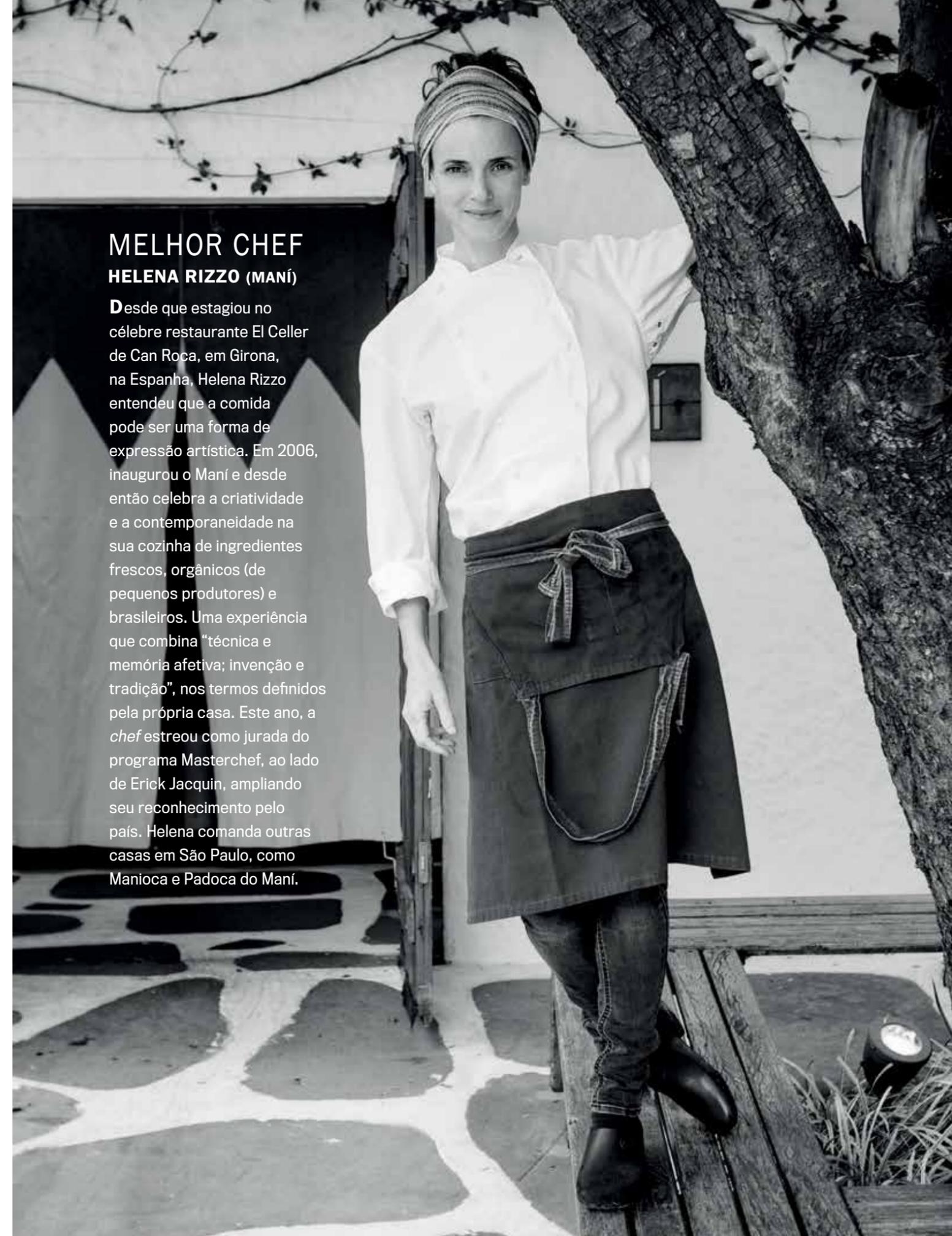
MELHOR BUFFET L'ÉPICERIE (JOYCE DABBAH)

Fundado em 2000 é hoje um dos mais conceituados buffets de São Paulo por sua ousadia, sofisticação e atendimento personalizado. É comandado por Joyce Dabbah, formada em gastronomia pelas escolas Le Cordon Bleu e Lenôtre, além de estágios em Nova York e Londres. Todos os casamentos e festas mais icônicos contam com a assinatura da banqueteira. Sua proposta é “surpreender com cores, envolver com aromas, encantar com sabores” para criar momentos memoráveis.



MELHOR CHEF HELENA RIZZO (MANÍ)

Desde que estagiou no célebre restaurante El Celler de Can Roca, em Girona, na Espanha, Helena Rizzo entendeu que a comida pode ser uma forma de expressão artística. Em 2006, inaugurou o Maní e desde então celebra a criatividade e a contemporaneidade na sua cozinha de ingredientes frescos, orgânicos (de pequenos produtores) e brasileiros. Uma experiência que combina “técnica e memória afetiva; invenção e tradição”, nos termos definidos pela própria casa. Este ano, a *chef* estreou como jurada do programa Masterchef, ao lado de Erick Jacquin, ampliando seu reconhecimento pelo país. Helena comanda outras casas em São Paulo, como Manioca e Padoca do Maní.





MELHOR BAR SEEN SÃO PAULO

A vista é um dos muitos atributos do bar, inaugurado em 2017, no 23º andar do hotel Tivoli Mofarrej. O público busca contemplar a panorâmica de praticamente 360 graus da região da Avenida Paulista, mas também as criações da *chef* Gizely Rocha e os drinques autorais de Heitor Marin. No sushi bar, comandado pelo *chef* Massahiko Enohi, a carta de saquê tem assinatura da sommelière Yasmin Yonashiro. DJs embalam o público noite adentro tornando o lugar um dos mais disputados na cidade.

MELHOR CHEF REVELAÇÃO GABRIEL COELHO (DE*SEGUNDA RESTAURANTE)



O *chef* Gabriel Coelho e sua mulher, a *chef* Júlia Tricate, comandam o restaurante De*Segunda, em São Paulo, inaugurado em agosto e considerado uma das promessas da cidade. O jovem talento venceu a primeira edição do programa Mestre do Sabor, da Globo, em 2019, e ela, a terceira edição do The Taste Brasil. O restaurante, que fica em uma antiga oficina no Itaim, oferece pratos que reinterpretam a culinária brasileira e que ganharam fama no reality, como o stinco de leitão com abóbora na brasa e vinagrete de milho ou de feijão-manteiguinha.



MELHOR COZINHA AUTORAL CHEZ CLAUDE (CLAUDE TROIGROS)

O sucesso de Claude Troigros, em São Paulo, depois de 26 anos, pode ser medido pelo tamanho das filas de espera. Ao lado do filho Thomas, ele abriu o Chez Claude no Itaim com 48 disputados lugares. O *chef* e apresentador de TV arregimenta fãs na casa descontraída, com cozinha aberta para o salão. No repertório brasileiro com técnica francesa, numa “escala da rapadura ao caviar”, tudo encanta pela excelência, criatividade e precisão, como o clássico salmão com azedinha.



MELHOR RESTAURANTE DE HOTEL

SKYE (HOTEL UNIQUE)

Localizado no oitavo andar do Unique, hotel projetado por Ruy Ohtake, o restaurante se estende pelo *rooftop* com uma piscina avermelhada concebida por Gilberto Elkis e um fabuloso lounge com vista panorâmica. Um dos principais pontos de atração do edifício emblemático de São Paulo, o Skye é comandado pelo *chef* Emmanuel Bassoleil, outro expoente legendário da gastronomia francesa no país. No cardápio, há clássicos, como o robalo no vapor ao creme de champanhe com purê de inhame e caviar, receita criada por Bassoleil em 1992. No próximo ano, este patrimônio arquitetônico e gastronômico completará 20 anos.



MELHOR CONFEITARIA

STEFAN BEHAR SUCRÉ

As barras de chocolate com pigmentação dourada e recheadas com nutela hipnotizam os visitantes das confeitarias nos shoppings Iguatemi, Higienópolis e Leblon. Mas há uma infinidade de doces apoteóticos nas casas de Stefan Behar, sempre confeitados com primazia e embalados de forma luxuosa. O chocolatier, que começou fazendo brigadeiros, logo conquistou uma clientela que busca sofisticação e exclusividade. Suas criações estão nos principais eventos e casamentos do país.

JURADOS

A AVALIAÇÃO E O VOTO DELES AJUDARAM A ELEGER OS PREMIADOS DE 2021 EM 11 CATEGORIAS



CATHERINE PETIT
Diretora-geral da Moët Hennessy Brasil, do grupo LVMH (Veuve Cliquot)



CELIA POMPEIA
Vice-presidente executiva do Grupo Doria e publisher de Robb Report Brasil



ALEXANDRA LORAS
Ex-consulesa da França e consultora em liderança feminina



LUIZA BRUNET
Empresária, modelo e ativista pelos direitos da mulher



MARCOS QUINTELA
CEO e sócio na VMLY&R Group



EDU GUEDES
Apresentador de televisão e *chef* de cozinha



DANIEL MENDEZ
Fundador e sócio-presidente da Sapore, maior empresa nacional de alimentos

CARREFOUR APRESENTA



BANQUETE DOS CAMPEÕES

Reunidos no Pr3sident, do Chef Erick Jacquin, homenageados e jurados celebraram a for7a da gastronomia, e a retomada, no almo7o-premia73o que marcou, em novembro, a primeira edi73o do Robb Report Food & Drink Awards

por M3RCIO GARC3S fotos BRUNA GUERRA



Catherine Petit e Edinalva de Jesus (Skye)



Eduardo Lovro (Dinner in the sky)



Celia Pompeia e Stefan Behar (Sucré)



Erick Jacquin

PREMIADOS

O cenário não poderia ser mais caloroso, com o charme e o sabor único de um banquete preparado e servido no Président pelo chef Erick Jacquin, entre as quatro paredes vermelhas da casa eleita por Robb Report Brasil o melhor restaurante de 2021. "Os premiados inspiram e representam todos os chefs da gastronomia brasileira", reforçou a publisher Celia Pompeia em seu discurso. A realização da primeira edição do Robb Report Food & Drink Awards, com 11 categorias, teve o apoio da Veuve Clicquot, da BMW e da Líder Aviação. "É muito importante reconhecer o trabalho e valorizar a iniciativa, principalmente após a pandemia", disse Catherine Petit, diretora-geral da Moët Hennessy do Brasil, que representa a Veuve Clicquot no país.



Joyce Dabba (L'Épicerie)



Marcio Tolentino (Evvai)



Ludy Schelle (Chez Claude)

"Os premiados representam todos os chefs da gastronomia brasileira"

Celia Pompeia, publisher da Robb Report Brasil



Marco Amaral (Seen)



Gabriel Coelho e Júlia Tricate (De*Segunda)



Morena Leite entre Catherine Petit e Celia Pompeia

“ Melhor do que ser elogiada pelo sabor da minha comida é ser premiada pelos princípios pelos quais eu cozinho ”

Morena Leite, do Capim Santo, premiada na categoria Veuve Clicquot Sustentabilidade



Vitoria Gomide e João Doria Neto



Bia Doria e Erick Jacquin



“Esta premiação vem em um momento muito especial para estes profissionais que tiveram que se reinventar durante a pandemia”

Bia Doria, primeira-dama do Estado de São Paulo

UM MOMENTO PROPÍCIO

Entre taças de Veuve Clicquot, o barulhinho bom das caçarolas vindo da cozinha aberta e alegres encontros e reencontros, o Robb Report Food & Drink Awards traduziu a ocasião propícia às homenagens, em novembro. A celebração aconteceu na semana em que São Paulo registrou o primeiro dia sem nenhuma morte por Covid19. “A premiação vem em um momento especial para esses profissionais que tiveram que se reinventar na pandemia. Parabéns à revista por enaltecer a gastronomia de São Paulo, que é a número 1 do Brasil”, disse Bia Doria, primeira-dama do Estado de São Paulo. João Doria Neto, diretor-executivo do Grupo Doria e membro do conselho editorial da RRB, acrescentou: “Celebrar um setor que sofreu tanto na pandemia marca uma virada positiva para 2022. É importante homenagear os super-empresendedores que estão aqui, firmes e fortes, depois de quase dois anos bem difíceis. Todos eles são vencedores”.



Bia Cruz



Cris de Angelis, Alexandra Loras, Luiza Brunet, Gisele Vitória, Edinalva de Jesus e a anfitriã Rosângela Jacquin



Joyce Dabba e Eduardo Kohn



Daniel Mendez e Roberto Carvalho



Celia Pompeia e Marcos Quintela



Alexandra Loras e Luiza Brunet



Eduardo Guedes, Bia Doria, Vitória Gomide, João Doria Neto, Marcos Quintela e Erick Jacquin

CONFRATERNIZAÇÃO

Jurados, premiados e apoiadores prestigiaram a premiação. O menu do almoço teve um toque francês: Burrata Almeida Prado, com tomate cereja e mostarda Dijon, filé-mignon Chateaubriand ao molho do Porto e mousseline de batata. A sobremesa foi o autêntico petit gâteau, nome criado por Jacquin quando ele chegou ao Brasil há 26 anos. Os empresários Daniel Mendez e Marcos Quintela dividiram a mesa com Catherine Petit, Celia Pompeia e Marco Amaral. As juradas Luiza Brunet e Alexandra Loras se reencontraram pela primeira vez em dois anos de pandemia.



Ana Lúcia Venturim e Bia Cruz



Marco Amaral



Marco Amaral, Daniel Mendez, Marcos Quintela, Catherine Petit e Celia Pompeia



Gisele Vitória

“Foi uma honra participar como jurada deste prêmio tão importante em um momento de retomada da gastronomia e da vida”

Luiza Brunet





O prêmio foi apoiado pela Veuve Clicquot



Bia Doria e Erick Jacquin

SABORES

O anfitrião, Jacquin, discursou para os convidados. “Este prêmio é dedicado à minha equipe, que faz este negócio acontecer”, disse. “É muito gratificante ter o nosso restaurante, que se destaca em São Paulo, como o melhor. Precisamos mostrar para o mundo que o nosso país é o melhor na gastronomia e premiações como esta são importantes para o nosso setor.” Morena Leite, prêmio Veuve Clicquot Sustentabilidade, enfatizou: “Melhor do que ser elogiada pelo sabor da minha comida é ser premiada pelos princípios pelos quais eu cozinho.”



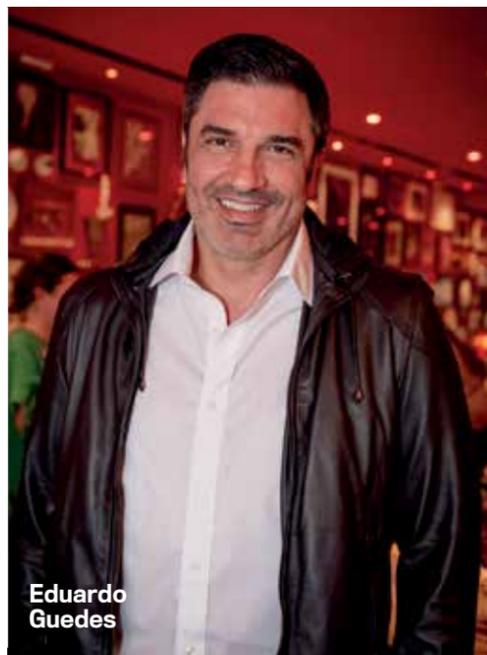
Os anfitriões Orlando Leone e Silvia Leone



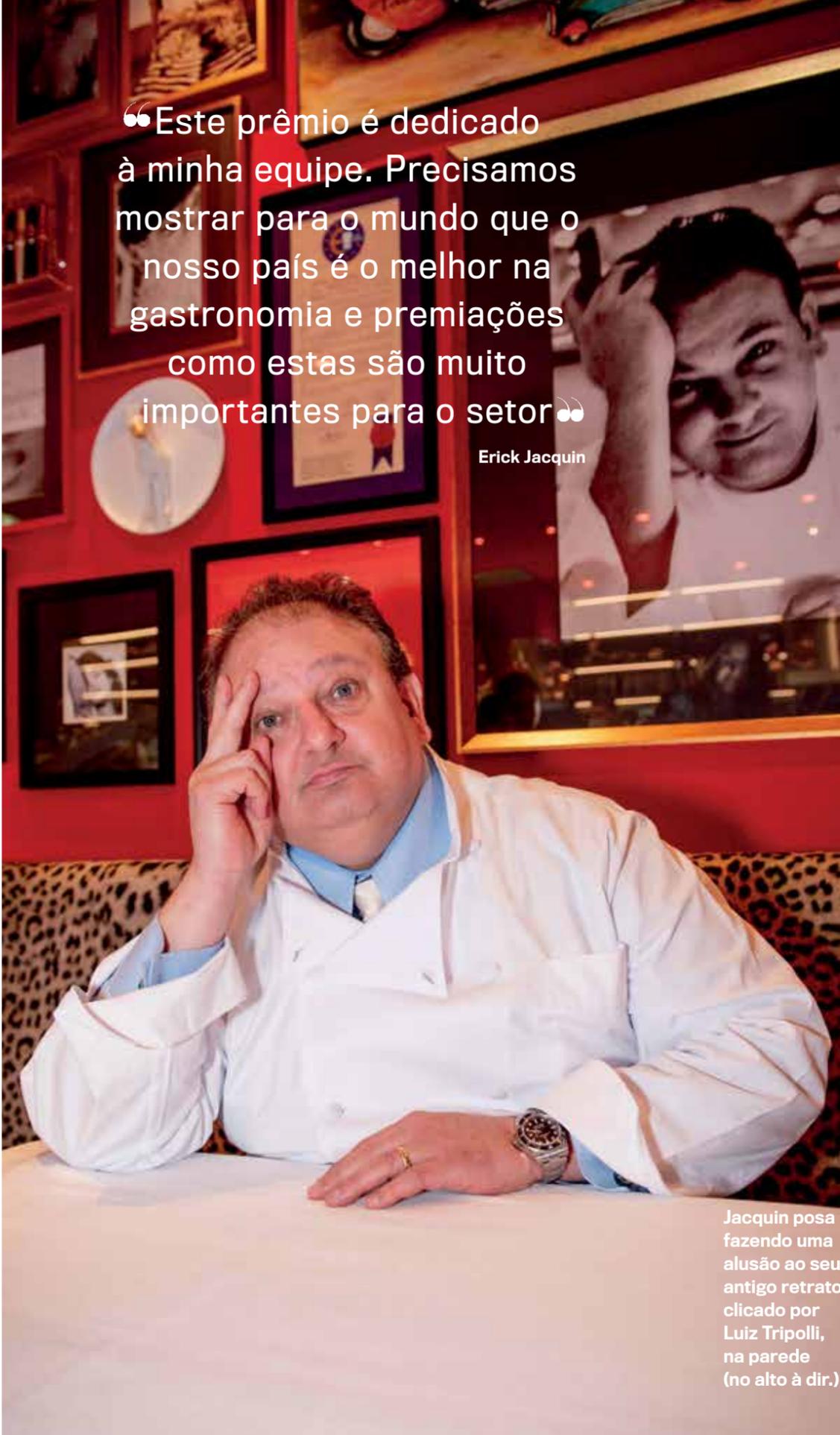
Renan Fiuza



Luiza Brunet, Gisele Vitória, Paulo Scarpa Júnior e Tina Kugelmas



Eduardo Guedes



“Este prêmio é dedicado à minha equipe. Precisamos mostrar para o mundo que o nosso país é o melhor na gastronomia e premiações como estas são muito importantes para o setor”

Erick Jacquin

Jacquin posa fazendo uma alusão ao seu antigo retrato, clicado por Luiz Tripolli, na parede (no alto à dir.)

MUSEU PRIVÉ

ARTES



Estande da galeria Gomide&Co e em parceria com a galeria Mapa, na Art Basel, e obras de Habuba Farah. A artista brasileira, que completou 90 anos, foi um dos destaques do Brasil

A RETOMADA DA ART BASEL

O maior evento de arte do mundo se refaz na sua edição americana em Miami Beach, e o mercado de arte tem seu primeiro avanço consistente para o novo normal, em formato híbrido e crescimento das vendas on line

por BIANCA CUTAIT, de Miami

Chegamos ao fim de um ciclo novo de abertura após tanta clausura. Depois de meses de nervosismo e questionamentos incômodos, o mercado de arte teve seu primeiro avanço consistente para o novo normal que poderemos passar a viver. Com milhares de participantes ansiosos pelo contato presencial que as feiras de arte fornecem, Miami Beach Art Basel finalmente se refaz, ostentando postura de excelência e deixando todos os olhares, até então quase que incrédulos, soberbos com a entrega. O maior evento de arte do mundo passou por dois hiatos desde que iniciou sua edição americana. O primeiro foi logo após os atentados terroristas de 11 de setembro, e o segundo foi durante a pandemia. Mesmo com o suntuoso aumento de vendas online realizadas através dos chamados OVRs (Online Viewing Rooms), as feiras de arte e os

leilões conseguiram manter a resiliência necessária que criaram ao longo dos meses em que estivemos buscando tal resiliência por todos os lados. Mas o que realmente impressionou na edição de 2021 não foi apenas a qualidade estética das obras expostas, e sim a postura e a ferocidade com que este mercado se reergueu. Confesso que havia estado um pouco receosa de como este mercado tão novo, e ao mesmo tempo tão historicamente sólido, iria se comportar. Mas Art Basel superou todas as expectativas, começando pelos protocolos de saúde estritos, mas com o formato híbrido, e principalmente pelo esmero de cada participante, de cada galeria levando seu melhor, de cada negociação, e de cada

colecionador satisfeito saindo do Covention Center feliz com suas escolhas. O formato híbrido, já visto em outras edições de outras feiras, veio para ficar. A arte latina está cada vez mais forte e artistas de alto padrão estão sendo apresentados e reintroduzidos para o público mais exigente que existe. Ver as galerias brasileiras e latinas principalmente entrando com tudo, tem sido muito gratificante, e todas com um fator determinante para o sucesso: consistência. As plataformas de apoio de vendas como *artsy* e *artnet* hoje já se tornam uma chancela necessária para validar galerias e eventos (mesmo que virtuais). Há um mundo novo e empolgante para os artistas, enquanto para galeristas e advisors, um longo caminho de novidades tecnológicas para trilhar. Antes da pandemia forçar os artistas a aprenderem como fazer arte dentro de casa, já estávamos começando a ver despontar uma pequena parte de um iceberg chamado arte digital, o que nada mais é do que uma técnica, como pintura em óleo ou escultura em madeira, fotografia em gelatina de prata ou "cire perdue" em bronze. Mas aí eis que surgem os NFTs e os *blockchains*, e a arte digital passa a ser comercializada dessa forma. E nesse novo formato, quem são os personagens do mercado? Os artistas passaram a ser mais exigentes com seus trabalhos, pois estão competindo com uma avalanche de informações e de opções de outros artistas, muitos deles já com seus agentes. Os curadores passaram a se qualificar formalmente. Os advisors hoje têm formação financeira quase que obrigatória. Os galeristas têm sócios investidores e os *marchands* foram forçados a ter mais transparência em suas transações. Os leilões cada vez mais se globalizaram, mas acertam nas negociações feitas através de especialistas. A quantidade de informação é intensa, e por isso a função dos advisors passou a ser cada vez mais valorizada. A relevância do posicionamento dos artistas dentro de um contexto internacional e globalizado faz com que a competição se acirre, e conseqüentemente, que a qualidade aumente. O mercado de arte exige a qualificação constante de todos esses players que estão sendo colocados em xeque. E antes de terminar, gostaria de fazer um adendo para você, caro leitor, que não está me ouvindo, mas sim lendo este texto. O nome da feira é Art Basel porque se iniciou na cidade suíça de Basileia. Se pronuncia Baaaaaasel, não Beisil, nem Basil, muito menos Bésel. **Bianca Cutait é art advisor em Miami**



AS PROTAGONISTAS DA ARTE, DA LITERATURA E DA CIÊNCIA

No circuito cultural de São Paulo, exposições concomitantes conferem visibilidade a artistas plásticas, como Maria Martins, escritoras como Clarice Lispector e Carolina Maria de Jesus, e cientistas como Jacqueline Goes de Jesus

por ANGELA KLINKE

Por muito tempo, as mulheres tiveram visibilidade na arte mais como musas do que como criadoras. No Brasil, no final do século XIX começaram a participar dos salões de arte, mas sua produção era abordada pela crítica apenas em relação ao trabalho de outras mulheres, isoladas dos critérios que avaliavam as obras feitas por homens. O cenário começou a mudar no início do século XX, quando as transformações políticas e sociais representaram possibilidades de inserção das mulheres no campo da produção artística. Para integrantes da alta sociedade, enviar seus herdeiros à Europa ou aos Estados Unidos, mesmo que fossem mulheres, passou a ser indicação de status. Anita Malfatti, Tarsila do Amaral e Patrícia Galvão, a Pagu, foram algumas a terem essa oportunidade, aproveitada ao máximo: entraram para a história da arte e tornaram-se as figuras centrais do movimento modernista, um divisor de águas na cultura brasileira. As curadorias dos museus têm buscado dar visibilidade a produções artísticas e científicas de mulheres cujas obras nem sempre são acessíveis ao grande público.

O Masp (Museu de Arte de São Paulo), por exemplo, dedicou toda a sua programação de 2021, que serve como uma introdução deste biênio, às mulheres. Começou com exposição de Conceição dos Bugres no primeiro semestre, e seguiu a segunda metade do ano com Erika Verzutti, Gertrudes Altschul e a belíssima individual “Maria Martins: desejo imaginante”, da escultora Maria Martins, que segue em cartaz até fevereiro de 2022. Com curadoria de Isabella Rjeille, curadora no Masp, a exposição apresenta 45 esculturas, gravuras, desenhos e pinturas da artista mineira produzidas entre as décadas de 1940 e 1950, além de documentos, publicações e fotografias que narram sua trajetória de vida. Dividida em cinco núcleos – Imaginários amazônicos, Como uma liana, Por muito tempo acreditei ter sonhado que era livre, Duplos impossíveis e Mitologias pessoais – a mostra aborda a forma como Maria articulou os diversos imaginários acerca do Brasil e dos trópicos ao longo de sua produção – um lugar reivindicado, reafirmado e reinventando por ela. “O fato de ter desenvolvido grande parte de seu trabalho no exterior a impediu de participar ativamente dos movimentos modernistas brasileiros”, diz Isabella. “Porém, Martins não deixou de realizar suas leituras e contribuições únicas a respeito de certa visualidade nacional, o que acabou lhe rendendo a alcunha de ‘escultora dos trópicos’”. Maria – como gostava de ser chamada, numa tentativa de separar o título da artista do de embaixatriz, por ser casada com o embaixador Carlos

Martins Pereira e Sousa – buscou nas mitologias amazônicas e na cultura afro-brasileira referências para as suas primeiras obras, dialogando com as tendências modernistas brasileiras da primeira metade do século 20. “No entanto, a partir de meados dos anos 1940, ela deixa de lado certa visualidade comumente associada ao Brasil e passa a criar suas próprias mitologias em bronzes de médias e grandes proporções”, acrescenta a curadora. Após a estadia no Masp, a mostra viaja para a Casa Roberto Marinho, no Rio de Janeiro, onde será inaugurada em março de 2022. O Instituto Moreira Salles, por sua vez, lança luz na literatura com as obras de Clarice Lispector e Carolina Maria de Jesus. A surpreendente exposição “Constelação Clarice”, estabelece conexões de sua extensa produção literária ao trabalho de artistas que foram suas contemporâneas como Fayga Ostrower, Mira Schendel, Lygia Clark, Djanira, Celeida Tostes e a própria Maria Martins. Além disso, investiga a poética da escritora, identificando temas e recursos estéticos

Ao lado, o bronze *Hasard Hagar* [Acaso Desvairado] (1947) da escultora Maria Martins, em retrospectiva no Masp; abaixo, as escritoras Clarice Lispector e Carolina Maria de Jesus, cujas trajetórias estão representadas no IMS



presentes em sua produção para dialogar e mostrar como se relacionam com as obras de 26 artistas visuais mulheres que atuaram entre as décadas de 1940 e 1970. Em cartaz até fevereiro de 2022, a exibição ocupa dois andares do IMS Paulista e reúne ainda cerca de 300 itens, incluindo manuscritos, fotografias, cartas, discos e matérias de imprensa, entre outros documentos do acervo pessoal da autora. A curadoria é do poeta Eucanaã Ferraz e da escritora e crítica de arte Veronica Stigger. Em 2022, seguirá para a sede do Rio. Também no IMS, o público vai se surpreender com “Carolina Maria de Jesus: um Brasil para os brasileiros”, sobre a vida e obra de Carolina Maria de Jesus. Com curadoria do antropólogo Hélio Menezes e da historiadora Raquel Barreto, a mostra, cartaz até 30 de janeiro de 2022, aborda facetas pouco conhecidas da trajetória da escritora imortalizada por “Quarto de Despejo”, livro que vendeu mais de um milhão de exemplares no mundo e foi traduzido em 16 países. A mostra reforça a importância do seu projeto literário e do seu legado



“Constelação Clarice” conecta a obra da escritora à de outras artistas plásticas, como Djanira; abaixo, Jaqueline Goes Araújo, biomédica que sequenciou o genoma do Sars-CoV-2, e Angela Olinto, uma das maiores autoridades do mundo em física de astropartículas, cientistas destacadas em exposição no Catavento

como intérprete das desigualdades raciais do Brasil. Fruto de uma pesquisa de quase dois anos, a seleção contém fotografias, manuscritos, vídeos e material documental, além de cerca de 60 artistas que dialogam em diferentes linguagens com os temas abordados por Carolina. Dividida em 15 núcleos temáticos, reúne cerca de 300 itens, da infância na cidade de Sacramento, em Minas Gerais, no contexto pós-abolição da escravatura, passando por sua chegada à capital paulista, pelo lançamento e pela repercussão de seus livros, e o fim de sua vida, em Parelheiros, em São Paulo. Neles, é possível observar como Carolina interpretou a política e a desigualdade do Brasil de seu período. A exposição evidencia também a importância histórica da autora para pautas como o antirracismo, as lutas pelo letramento e pela moradia. No Museu Catavento, a exposição “Mulheres na Ciência”, em cartaz até fevereiro de 2022, o foco está em doze cientistas, de diferentes épocas, que atuaram de forma decisiva para o desenvolvimento da ciência, como a química polonesa Marie Curie, que conduziu pesquisas pioneiras sobre a radioatividade, e Tiera Fletcher, que atualmente trabalha a serviço da Nasa para levar os primeiros seres humanos a Marte. Também ganham visibilidade as brasileiras Angela Olinto, uma das maiores autoridades do mundo em física de astropartículas, e Jaqueline Goes de Jesus, biomédica e pesquisadora que coordenou a equipe responsável por sequenciar o genoma da segunda geração de coronavírus, o Sars-CoV-2, que causa a Covid-19. Todas exposições necessárias e imperdíveis para inspirar muitas gerações. 



Robb Report ESPECIAL

GIFT GUIDE

NO UNIVERSO DO
EXTRAORDINÁRIO

Experiências e presentes
para desfrutar de muitos mundos



1 VIAGEM E CAMINHADA NO ESPAÇO

■ Viajar ao espaço deixou de ser um sonho impossível. Após os bilionários Richard Branson e Jeff Bezos iniciarem uma corrida espacial em julho passado, candidatos a “turistas espaciais” se animaram ainda mais com essa possibilidade. Mas, que fique claro, não é como pegar uma aeronave e mudar de órbita. Trata-se de uma das experiências mais exclusivas do planeta – ou melhor, fora dele, a 250 quilômetros acima da superfície terrestre – que depende de meses de preparação e, claro, um grande investimento. Para a próxima viagem, em 2023, da Space Adventures, empresa líder em voos espaciais privados, por exemplo, são quatro meses de preparação e custa US\$ 120 milhões. Só que esse lançamento específico será especial: terá a primeira caminhada pelo espaço. Ou seja, além do voo para dois turistas espaciais no foguete Soyuz, da Agência Espacial Russa, devidamente acompanhados por um astronauta profissional, um deles poderá ser a primeira pessoa a sair da Estação Espacial Internacional (ISS), destino do foguete, e flutuar acima da Terra, em uma “experiência rara e emocionante”. Sem contar a vivência de duas semanas na Estação vestindo trajes espaciais como verdadeiros cosmonautas. O “problema” vai ser decidir quem vai caminhar pelo espaço, algo que também precisará de preparação no Centro de Treinamento de Cosmonautas Yuri Gagarin, em Star City, nos arredores de Moscou, na Rússia. “Nós os treinaremos para operações a bordo do Soyuz e na Estação Espacial, incluindo emergências, exames médicos, ginástica, passagens por câmaras hipobáricas e caminhadas espaciais em uma piscina de flutuabilidade neutra”, conta Tom Shelley, presidente da Space Adventures, que organizou a primeira viagem espacial rumo à ISS para Dennis Tito, em 2001. spaceadventures.com



2 VOO NOS ALPES

■ Piloto de planador alemão, Klaus Ohlmann tem 36 recordes mundiais aprovados pela FAI (Federação Aeronáutica Internacional). Também foi o primeiro a voar sobre o cume do Monte Everest. Agora, ele se dedica a outra missão: levar pessoalmente um convidado para uma aventura de um dia pelos Alpes Franceses a bordo de um Stemme Motor Glider, o favorito do atleta. “Ele tem uma aerodinâmica melhor do que o mais rápido dos carros esportes”, disse Ohlmann a Robb Report. “E o preço se assemelha ao das Ferraris mais caras.” A experiência começa em Cannes, no sul da França, com velocidades e altitudes emocionantes - até 250 km/h, a quase 6,5 quilômetros de altura - com vistas privilegiadas das cordilheiras cobertas de neve, incluindo a Mont Blanc, montanha mais alta dos Alpes. Ele também compartilhará alguns de seus segredos para aperfeiçoar os voos. “Encontrar a inclinação mais forte requer foco, atenção, observação e uma compreensão profunda da atmosfera”, explica. O passeio encerra com um jantar no Château des Marres, um vinhedo provençal de propriedade familiar, regado a Rosé Prestige Cuvée. US\$ 25.500 para uma pessoa ou US\$ 37.500 para duas. untoldstorytravel.com



3 AVENTURAS NA ANTÁRTICA

■ A Antártica tornou-se um destino favorito para viajantes do mundo todo. Uma aventura que pode incluir desde o pouso de um jato particular em uma pista de gelo azul no Union Glacier até o encontro com um superiate de expedição no Mar de Ross, para explorar o oceano mais remoto do mundo. Visualizar as dramáticas montanhas costeiras de Victoria Land e seus blocos de gelo, grupos de baleias, manadas de focas e colônias de pinguins, que definem a paisagem terrestre e marítima, também são práticas memoráveis. “É uma ótima combinação de luxo e exploração”, diz Rob McCallum, cofundador da EYOS Expeditions e criador de experiências exclusivas na Antártica. Os visitantes podem ainda passar pela cabana de Ernest Shackleton em Cabo Royds - construída em 1908 durante sua penúltima expedição e ainda em seu estado original, graças ao clima frio e seco - e conferir até o livro que ele deixou na cabeceira da cama. No mar, dependerá dos tempos de expedição, mas a maioria dos iates tem submersíveis para exploração subaquática. “É tão remoto que definitivamente não se vê mais ninguém”, completa. Preço sob consulta. eyos-expeditions.com



4 RETRATO COM SEU ANIMAL DE ESTIMAÇÃO

■ Em cores ou preto e branco, Jim Dratfield tem o dom de capturar a graça, o humor e o caráter de cavalos e animais de estimação. Tanto que suas fotos frequentemente são exibidas em galerias em todos os Estados Unidos, com *portraits* de Elton John, Jennifer Aniston, Laura Dern, Billy Joel e Charlize Theron ao lado de seus pets. Agora, ele lança um livro intitulado "Her Horse", em que explora a relação de veneração entre cavalos e suas donas, apresentando atrizes e amazonas como a medalhista olímpica Jessica Springsteen e Georgina Bloomberg, que escreveu o prefácio. Se quiser encomendar um retrato ao fotógrafo para eternizar um momento com seu pet, o site é petography.com. Para comprar o livro, acesse geditionsllc.com

5 MESA DE BILHAR

■ "A Grande Onda de Kanagawa", xilografia do mestre japonês Hokusai, pode ser uma imagem muito famosa mas, pelo que sabemos, nunca serviu de modelo para mesas de bilhar e pôquer. Até agora. É só prestar atenção na *game table* Sonami, que se ergue do chão como uma onda bem delimitada. Inspirada nas esculturas ondulantes de aço de Richard Serra e na imagem de Hokusai, e habilmente projetada para suportar uma superfície de 300 quilos sobre uma base estreita, a mesa pode ser colocada sobre o piso existente como uma peça de mobiliário independente ou embutida na casa durante a construção do piso, conseguindo um efeito escultural completo. Projetada pela 11 Ravens, empresa cofundada em 2011 pelo jogador profissional de tênis de mesa Michael Zaretsky e o premiado designer Bernard Semerdjian, a Sonami é uma das mesas de design elegante, que se tornaram acessórios *must-have* em hotéis nos Estados Unidos. Está disponível para uma variedade de estilos esportivos, incluindo bilhar, tênis de mesa, pebolim, *blackjack* e *shuffleboard*, mas pode servir também como uma bela mesa de jantar, sendo totalmente personalizável e com uma ampla seleção de acabamentos de alta qualidade que se adequam ao gosto e à decoração do freguês. US\$ 62.800 sem colocação de piso ou preço sob consulta para instalação de piso integrado. 11ravens.com



6 PANETONE REVISITADO

■ Em 2016, a Chocolat du Jour desconstruiu o tradicional panetone em cortes rústicos e os cobriu com o exclusivo chocolate da marca. Nascia o Choco Pane. A perfeita harmonização de sabores, em uma apresentação inédita, fez sucesso e virou tendência. São 4 sabores: Choco Pane coberto com chocolate au Lait e Noir, Choco Choco Pane, que além de coberto traz o panetone com gotas de chocolate no recheio, e o Super Choco Pane, com a massa contendo cacau, além dos pedacinhos de chocolate. Preço: R\$ 149. chocolatdujour.com.br



7 CASA FLUTUANTE

■ A primeira casa ecológica e flutuante de São Paulo fica na represa do Jaguari, conhecida por suas águas limpas, a duas horas da capital. Ao pé da Mantiqueira, num encontro entre design e natureza, a casa embarcação tem projeto da Syshaus e possui sistema de energia solar, tratamento próprio de resíduos sólidos e foi construída com madeira de reflorestamento. Minimalista e acolhedora, a casa Altar acomoda até quatro pessoas e é equipada com itens charmosos como fogão a lenha, vitrola de vinil e os hóspedes são recebidos com queijos e vinhos. Mas a ideia é se desconectar e viver o isolamento praticando atividades como *stand-up paddle* e explorar o lago de caiaque. Ou simplesmente aproveitar a calma para relaxar flutuando à prova de hóspedes vizinhos. Dizem que um fim de semana nesse altar vale por 15 dias de férias. Diária R\$ 1.487. oaltar.com.br



ROMANCE NA PROVENCE

■ Pense em um roteiro romântico nos lugares mais poéticos da Provence, do campo ao litoral mediterrâneo. Essa é a proposta dessa viagem de sete dias pelo sul da França. O itinerário começa com as três primeiras noites no topo da colina, no Château Saint Martin & Spa, perto da comuna de Vence, ancoradas por jantares preparados pelo *chef*, estrela Michelin Jean-Luc Lefrançois e degustação de Grand Cru. Em homenagem a Picasso, Matisse e outros gênios criativos, que ajudaram a estabelecer a reputação artística da região, os convidados também podem passar um dia no estúdio de cerâmica da artista Agnès Sandahl. As três próximas noites serão no Hotel du Cap-Eden-Roc, à beira-mar. De lá, os apaixonados poderão se aventurar em passeios de lancha Aquariva para desfrutar um almoço privado na ilha de Saint Honorat ou descer até o clássico mercado provençal em Antibes, onde um concierge particular será o guia em um passeio pela antiga cidade. Após a visita, um jato privado Sparfell levará o casal ao destino final: o sofisticado Hotel du Cap-Eden-Roc, da rede de hotéis de luxo Oetker Collection. US\$ 52.400 para duas pessoas. oetkercollection.com



9 NOS FIORDES DA NORUEGA

■ Os fiordes noruegueses trazem uma paisagem dramática que merece ser explorada, especialmente, a visão subaquática por meio de um mergulho na água doce. Essa é apenas uma das aventuras oferecidas no local situado na costa noroeste da Noruega. Visitar as espetaculares cachoeiras e trechos da floresta selvagem de caiaque, barco, bicicleta e helicóptero, na companhia de guias locais especializados, também são experiências estimulantes, sem contar as possibilidades de prática de *canyoning* leve, salto de penhasco, natação selvagem e mergulho até a aldeia submersa de Lyngstøylvannet. Quase tão empolgantes quanto as atividades externas, estão a deliciosa culinária costeira e as aconchegantes acomodações no Storfjord Hotel, construído no estilo de uma cabana de madeira tradicional norueguesa. O Hotel Brosundet, na cidade art déco de Ålesund, também é uma boa pedida. A casa é conhecida por seus drinques exclusivos. Cerca de US\$ 58.500 para quatro pessoas, incluindo refeições. 62.no/no

10 CAIXA ART DÉCO DA CARTIER

■ A art déco é um estilo que marcou uma época importantíssima para o design. A Cartier sabe, e por isso, lidera a produção de bibelôs artisticamente dedicados à essa tendência profundamente luxuosa para a vida cotidiana. Esta caixa de guardar objetos, de 1928, é um excelente exemplo: sua base cilíndrica, formada por uma única peça curva de jade nefrita, repousa sobre pés de lápis-lazúli e é coberta por painéis de cristal fosco abertos por alças de nefrita montadas em ouro 18 quilates. Criada durante o período em que Louis Cartier confeccionou suas influentes joias de inspiração Mughal - das mais procuradas até hoje - esta caixa traz a mesma estética inebriante, só que em um objeto para o lar. Adquirido pelo revendedor Lee Siegelson, é uma maneira impressionante de esconder bem qualquer coisa, já que ela facilmente vira o principal foco de atenção. US\$ 475 mil. siegelson.com



11 PASSADAS PERFEITAS

■ Os italianos adoram usar um sapato sem meia. Mas foi preciso uma inovação da Fratelli Rosseti, no fim dos anos 1960 para que isso acontecesse: revestir o interior de seu modelo Yatch de tecido. A prestigiosa grife de sapatos, perto de completar 70 anos, foi precursora de muitas intervenções estilísticas que fizeram história na área dos acessórios. Um de seus modelos mais icônicos é o mocassim Brera que trazia como adorno as borlas, aqueles cachinhos que decoram a parte superior do sapato. O adereço é hoje quase obrigatório em calçados masculinos. Muitas de suas criações foram desenvolvidas em parceria com criadores como Giorgio Armani, Valentino Garavani e Pierre Cardin. A grife fundada nos arredores de Milão, com 15 lojas na Itália e 11 em vários países, abre suas primeiras boutiques na América Latina, no shopping Cidade Jardim e no CJ Shops Jardins, em São Paulo. Para os amantes da elegância, conforto e espírito do tempo, em média por R\$ 5 mil. cjfashion.com

12 TOUR DE VINHOS

■ Em uma celebração entre o Velho e o Novo Mundo, este itinerário exclusivo para enófilos oferece dez noites mergulhadas nos melhores vinhos de Napa Valley, região vinícola mais famosa dos Estados Unidos, antes de embarcar para a Riviera Francesa. A tour começa no novo Four Seasons Resorts and Residences Napa Valley, hotel situado dentro de uma vinícola em funcionamento, com um passeio pela recém-inaugurada Elusa Winery, em Calistoga, e degustação de vinhos de edição limitada na companhia de Thomas Rivers Brown, fundador da empresa e um dos produtores mais influentes da Califórnia. Os dias seguintes seguem com uma programação que inclui um jantar privado na Vinícola Opus One e outro à mesa do *chef* Erik Anderson, com combinações de vinhos no seu novo restaurante Truss. Durante a estadia no Four Seasons, os hóspedes também podem usufruir o spa holístico, com tratamentos inspirados na bebida como o Vineyard Scrub, para amenizar os efeitos colaterais do álcool. Após um traslado a bordo de um jato particular para o célebre Grand Hotel du Cap-Ferrat, os clientes se reúnem aos vinicultores na propriedade Château de Selle, para explorar e entender o ciclo anual da viticultura e desfrutar de um piquenique com degustação preparado pelo *chef* estrela Michelin Yoric Tièche. Dependendo da época do ano, podem participar da colheita. Por US\$ 500 mil para duas pessoas, incluindo voos de ida e volta Napa-França. fourseasonsnapapr@jwadepr.com



13 NO TEMPO DE RAIOS E CORAÇÕES

■ Esse modelo Speedmaster, da coleção Chronoscope, tem inspiração *vintage*, uma renovação dos cronógrafos de pulso da OMEGA dos anos 1940. Tem 43 mm e foi feito na liga de ouro e bronze da marca. O design do mostrador foi batizado de caracol, por ter círculos que juntos e justapostos lembrariam a concha do molusco. A grande inovação da peça, contudo, está na junção de três escalas de tempo diferentes. Além do taquímetro, mais recorrente para calcular a velocidade, há o pulsômetro, que mede a frequência cardíaca, e o telêmetro, que ajuda a descobrir a distância entre você e um evento ruidoso. Num temporal, por exemplo, é só acionar o cronógrafo ao ver um raio e desligá-lo com o trovão para determinar a distância entre você e o fenômeno climático. Por R\$ 95,3 mil. omegawatches.com



14 WELLNESS E ESQUI NAS MONTANHAS DO MEGÈVE

■ Combinando bem-estar e esqui nos Alpes Franceses, os dois chalés da Ultima, empresa especializada em viagens e residências de luxo, proporcionam uma experiência de puro luxo. A começar pelas próprias casas que, conjugadas, oferecem sete quartos para acomodar 14 pessoas, além de um dormitório para quatro crianças. Também contam com adega, sala de jogos, piscina coberta, academia, spa e boate subterrânea, além de mordomo, governanta, massagista, cabeleireiro e fisioterapeuta de plantão. Ao chegar, as pessoas passarão por um exame clínico, com um médico que prescreverá uma dieta e um plano de *wellness* individual para cada um. Em seguida, os hóspedes poderão escolher suas roupas e acessórios de esqui, selecionados a dedo por um estilista. Instrutores do esporte também estarão à disposição para ajudar a planejar os passeios, incluindo *heliski* - modalidade fora de pista a bordo de um helicóptero - matinal em trilhas virgens. O uso privativo das pistas à noite, subindo via *snowcat* e esquiando com trajes de LED multicoloridos, será outra experiência inesquecível. Na gastronomia, um capítulo à parte: com um chef acompanhando a experiência, será servido um banquete com degustação de caviar e vinhos suíços ao lado de um lago alpino. A partir de US\$ 572 mil para oito pessoas e seis dias de *heliski*. ultimacollection.com



15

CONHAQUE RARO HENNESSY

■ Todas as manhãs, às 11 horas, Renaud Fillioux de Gironde bebe um pouco de conhaque. O *master blender* da Hennessy é a oitava geração de sua família a manter essa função que consiste em apreciar amostras para novos destilados ou avaliar o estoque completo da marca, realizado anualmente. “Essa é a única maneira de monitorar a qualidade”, diz Gironde. “Se você não prova, não sabe.” Há um ano atrás, por exemplo, ele se viu degustando uma aguardente envelhecida em Hennessy desde 1893, mas, só agora, após 127 anos, determinou que ela finalmente atingira seu pico de maturidade. Mas isso não significa que foi engarrafada e vendida imediatamente. A *maison* tirou o líquido do barril e o armazenou em *dames-jeannes* - grandes recipientes de vidro aninhados dentro de cestos de vime que interrompem o processo de envelhecimento. Nem todas as safras garantem um *dame-jeanne*, mas o Hennessy considerado digno desse tratamento especial vai para o catálogo de alguns dos melhores conhaques feitos pela empresa e nunca oferecidos ao público. Agora, pela primeira vez, a Hennessy vai encher e vender duas *dames-jeannes* com um conhaque exclusivo desta coleção, que atravessa gerações. Embora a lei francesa proíba a revelação da idade dos *eaux-de-vie* misturados às *dames-jeannes*, normalmente a transição do barril para o recipiente de vidro leva de 60 a 70 anos. Este conhaque, em especial, chegará em 10 decantadores de cristal Baccarat junto com o *dame-jeanne* vazio e feito à mão, para o qual o comprador trabalhará com um mestre artesão francês para personalizar o couro e o monograma. O *master blender* de 43 anos, que assumiu o papel de seu tio em 2017, está orgulhoso. Ele vê essa criação única como uma homenagem às gerações anteriores a ele na Hennessy e representa sua tentativa de manter o padrão da famosa marca. “Quando provo, sinto a pressão de nunca decepcionar os 200 anos de minha família”. Por US\$ 700 mil. lvmh.fr/les-maisons/vins-spiritueux/





17

RECONEXÃO COM A NATUREZA

■ Largar-se em uma área de 50.000 m² de frente para o mar, margeada pelo rio Jaguaribe, cercada por coqueiros, vegetação nativa e dunas. O silêncio permite a introspecção. O entorno, por sua vez, estimula uma reconexão com a natureza. O recém-inaugurado Jaguaríndia Village fica em Fortim, a 30 km de Fortaleza, e segue a tendência *staycation* despertada na pandemia. Ou seja, permanecer mais tempo num lugar e aproveitar os prazeres locais, evitando deslocamentos e aglomerações. São 30 acomodações, divididas em bangalôs e apartamentos luxuosos e espaçosos. O restaurante JAG tem menu elaborado pelo *chef* francês estrela Michelin, Emmanuel Ruz, e o *chef* brasileiro Marcel Coura. O spa Ywi utiliza produtos com ingredientes amazônicos em seus tratamentos customizados. Para os fãs de *kite*, Fortim é considerado o melhor centro do esporte no Ceará, com nova estrutura e instrutores experientes, com certificação internacional, que dão atendimento especial aos hóspedes. Acomodação a partir de R\$ 2,3 mil. jaguarindiavillage.com.br/jaguarindia-village/

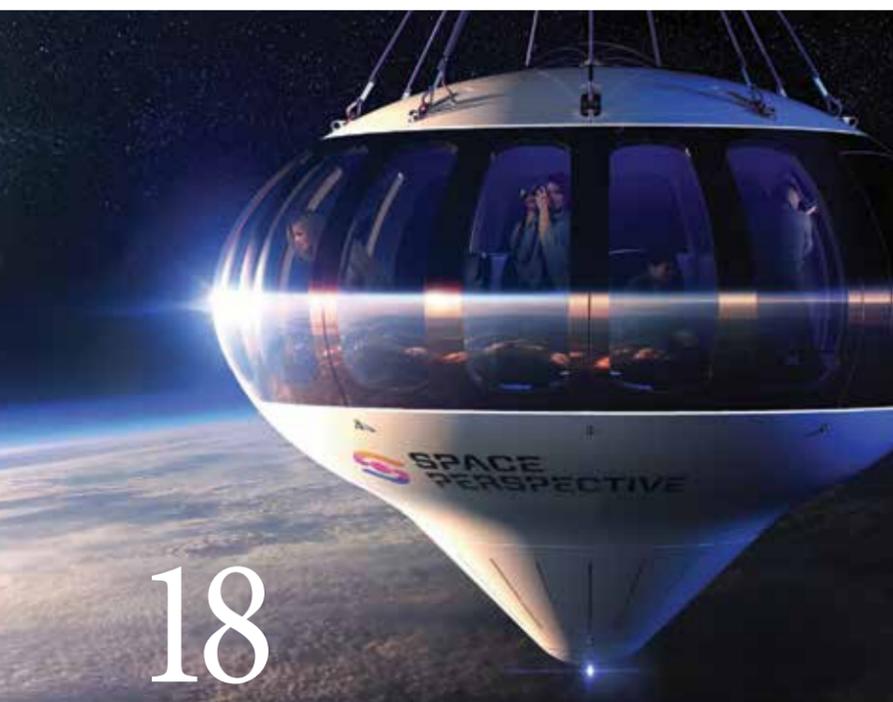
16

CASTELO IMPORTADO

■ Na Idade do Ouro, houve um tempo em que industriais americanos viajavam pela Europa arrematando um mosteiro francês em ruínas aqui, um palácio veneziano abandonado ali, reconstruindo-os em residências. Hoje, essas maratonas de compras arquitetônicas são restritas pelas leis de proteção cultural da União Europeia, que proíbem a exportação de tesouros nacionais. Só que no final de 2020, Alisanne Frew, negociante norte-americana especializada em antiguidades e aquisição de materiais arquitetônicos franceses, descobriu as pedras de um raro castelo neoclássico francês, encaixotadas em um armazém em Bordeaux, e isento dessa proibição por ter sido desmontado em 1989, três anos antes das atuais leis entrarem em vigor. Assim, existe ainda uma oportunidade única de importar um castelo da França e reconstruir em seu quintal. Um prédio de 1.300 metros quadrados, composto por 5.389 blocos de calcário esculpido à mão e elementos decorativos que, juntos, pesam cerca de 800 toneladas. Estão armazenados em 432 paletes e prontos para serem enviados para

qualquer lugar do mundo. Os terraços da cobertura incluem balaustradas e a cantaria é feita por quatro fachadas completas do castelo original. A frente e a parte de trás medem 40 metros de largura cada uma, e as fachadas restantes apresentam 13 metros de largura, sendo que o ponto mais alto tem 14 metros de altura. Alisanne recrutou uma equipe de artesãos especializados que, por uma taxa adicional, podem remontar as paredes junto com um novo interior em calcário bordeaux correspondente, como elementos palacianos autônomos em um jardim ou reconfigurados como parte de um complexo imobiliário. Ela, que garante o cumprimento da lei francesa, acredita que é o único castelo de época disponível para deixar a França. Interessados podem procurar sua empresa Alisanne Wonderland até 31 de janeiro para visitar o armazém, sua equipe e o pedreiro de 88 anos que desmontou o castelo há mais de três décadas. O custo de venda e transporte para o porto internacional acordado é de US\$ 7,5 milhões. A reconstrução não está incluída. alisannefrew@me.com





18

PASSEIO E JANTAR EM UM BALÃO ESPACIAL

■ Flutuar em um balão espacial a 30 mil metros sobre a Terra enquanto saboreia um delicioso jantar preparado por um dos *gourmets* mais famosos do mundo parece algo saído de um romance de Júlio Verne. Mas será uma experiência real nas mãos da Space Perspective e do renomado *chef* Gaggan Anand, que em parceria, elaboraram um passeio suborbital de seis horas a bordo da nave espacial Neptune, um balão do tamanho de um campo de futebol que, além dos sete passageiros, incluindo o piloto e o *chef*, carrega uma grande sala pressurizada, onde será servida a alta gastronomia de Anand, cujo restaurante Gaggan, em Bangkok, foi premiado com duas estrelas Michelin, classificado em 4º lugar entre os 50 melhores restaurantes do mundo em 2019 e se prepara para reabrir em 2022. Diferentemente dos foguetes concorrentes, a viagem não será frenética, e sim suave, a uma velocidade de 20km/h. Enquanto o balão é lançado do Kennedy Space Center, nos Estados Unidos, os passageiros poderão observar as bordas azuis da Terra entrando em foco e a escuridão do espaço através das janelas panorâmicas, degustando vinhos e a culinária única de Anand. A Space Perspective já iniciou voos teste e planeja sua primeira viagem comercial em 2024, mas é bom já pensar em sua reserva. US\$ 1,19 milhão para um grupo de sete pessoas. spaceperspective.com

19

ESCULTURA DE CACAU

■ O design precisava remeter ao pinheiro, ponto focal das festas da família Aquim. Por isso, uma forma específica foi desenvolvida e pensada a partir da memória das celebrações, para dar conformação à árvore de sua marca Q. Feita em chocolate com 63% de cacau cultivado no sistema cabruca, no sul da Bahia, a escultura é recheada com castanhas e frutas secas. A peça de 360 gramas vem em uma redoma de vidro para ganhar protagonismo na decoração e ser protegida até que a vontade por saboreá-la vença o desejo de contemplá-la. Por R\$ 430. chocolateq.com



20

CRISTAL QUE DESPERTA O VINHO

■ O portfólio de decanters da Strauss é formado por itens de design contemporâneo, soprados e esculpido artesanalmente. Neste modelo mais alongado (65 cm), as duas aberturas contribuem para uma aeração mais rápida. Na boca mais larga se coloca o vinho. Já a boca mais fina permite direcionar a bebida direto na taça. Para vinhos jovens o tempo de descanso indicado é de 10 a 30 minutos. Já os de guarda precisam de mais de 30 minutos para respirar e revelar todo seu potencial. A Strauss produz seus cristais de luxo e feitos à mão, em Pomerode (SC). Por R\$ 1.576. strauss.com.br

21

VIAGEM NO TEMPO

■ O Château du Grand Lucé é uma das propriedades rurais mais bonitas do Vale do Loire, na França. Construído por um cortesão próximo ao rei Luís XV, monarca que herdou a opulenta corte estabelecida por seu bisavô, Luís XIV, conhecido como o Rei Sol, o local chama a atenção pelas estátuas - presentes de Luís XV - e pelos majestosos jardins que homenageiam a realeza de Versalhes. Convertido em um hotel de luxo, a propriedade de 4 mil metros quadrados oferece uma oportunidade única para os hóspedes voltarem no tempo e sentirem na pele como era viver naquela época pré-revolucionária de aristocratas e intelectuais iluministas. Destaque para a suíte Baron's que, além da entrada privativa pelo jardim, possui uma biblioteca completa de literatura francesa clássica, com obras de grandes escritores como Rousseau e Voltaire. Para três noites, cerca de US\$ 200 mil. chateaugrandluce.com





CARROS SELVAGENS

Os três novos modelos da Lamborghini, Ferrari e Rolls-Royce com dose extra de drama e velocidade

LEVANTANDO REDEMOINHO LAMBORGHINI HURACÁN STO

“Se você está no controle, não está indo rápido o suficiente.” Essa perspectiva narrada em palavras pelo piloto Parnelli Jones agora é desafiada pelo Lamborghini Huracán Super Trofeo Omologata (STO), um carro de corrida de 640 cv, preparado das pistas para as ruas, que permite aos motoristas empurrar o envelope de desempenho sem perder a cola. Ao entrar no *cockpit* angular e confortável do STO no Willow Springs International Raceway, em Rosamond, Califórnia, há poucas informações internas que indiquem as diferenças entre esta versão

com tração traseira e o Huracán com tração nas quatro rodas, referência anterior da montadora para competição. No entanto, avançando na inclinação subsequente e controlando a tração em torno de uma curva, o cupê de 1.300 kg revela sua combinação frenética de explosividade e precisão ginástica - como Simone Biles realizando seus movimentos que desafiam a física, só que, nesse caso, envolto em alumínio e fibra de carbono. Com um modelo mais afinado do motor V-10 de 5,2 litros naturalmente aspirado, esta é a iteração de tração traseira mais

ESTA É A ITERAÇÃO DE TRAÇÃO TRASEIRA MAIS PODEROSA DA LINHA DE MODELOS E TEM MAIOR AGILIDADE DO QUE QUALQUER OUTRO TOURO FURIOSO NO ESTÁBULO DO HURACÁN, SEM EXCEÇÃO

420 kg de força descendente. Sendo 75% de fibra de carbono, incluindo o modelo “concha” que compreende o capô e o para-choque dianteiro, o STO também é quase 43kg mais leve que seu irmão. Mas o carro também tem cérebro para acompanhar sua força, com um superprocessador LDVI, que gerencia com precisão o fornecimento de energia e uma série de informações do carro, do motorista e das condições da estrada. Em curvas, traz uma boa combinação de direção nas rodas traseiras, borracha Bridgestone Potenza (enrolada em torno de aros leves de magnésio) e a suspensão rígida MagneRide 2.0, que ajuda a manter a linha de corrida e a transição do veículo para uma descida em inclinação total. Quando chega a hora de testar toda aquela prodigiosa velocidade, os freios de corrida de carbono-cerâmica derivados da Fórmula 1 - os mais fortes usados na história da marca - podem puxar o carro de 200 km/h até uma parada total. Menos impressionante, porém, é a transmissão de dupla embreagem de sete marchas, mas apenas na configuração STO padrão para as ruas - um dos três modos que incluem o Trofeo voltado para a competição e o Pioggia, focado em chuva. Ao pisar fundo no acelerador no automático, experimentará atraso - algo que não se espera encontrar em um carro com um motor aspirado - embora ele mude para os *shifters* de remo operados manualmente (a única opção no modo Trofeo), que produzem mudanças rápidas, juntamente com uma resposta linear e tranquilizadora do acelerador. O carro, que vai de zero a 100 km/h em 3,0 segundos e alcança velocidade máxima de 192 km/h. Só que, ao contrário do Huracán Evo, o STO é mais rígido e não finge ser um veículo diário: atua melhor na pista, onde, como o diretor técnico da Lamborghini, Maurizio Reggiani afirma, é o “melhor carro em termos de confiança” da linha Huracán. O que significa que, com todo o respeito ao Sr. Jones, vocês podem estar no controle e sim, se descobrir dirigindo muito, mas muito rápido. lamborghini.com

O Huracán STO de 640 HP, da Lamborghini, mostra seu *pedigree* do automobilismo no Willow Springs International Raceway

potente da linha, só que mais ágil do que qualquer outro touro furioso do estábulo do Huracán. A partir de US\$ 327.838 (cerca de R\$ 1,7 milhão), o STO é baseado nos carros de corrida Super Trofeo Evo e Huracán GT3 Evo, este último com múltiplas vitórias nas 24 Horas de Daytona e 12 Horas de Sebring. Um *pedigree* parcialmente responsável por uma melhora de 37% na eficiência aerodinâmica em comparação com o Performante, auxiliado por uma barbatana de tubarão traseira para estabilidade direcional e uma asa ajustável que pode gerar até



O Ferrari 812 Competizione, de 818 cv, combina a aerodinâmica inovadora com o motor de estrada naturalmente aspirado mais potente da montadora

DEVORANDO A PISTA

FERRARI 812 COMPETIZIONE

Apesar da invasão de trens de força híbridos, tração nas quatro rodas e um primeiro carro de estrada com V-6, a alma do legado de 73 anos da Ferrari repousa em uma fórmula atemporal: potência entregue às rodas traseiras por um sonoro motor V-12 sob o capô. Por anos, Enzo Ferrari resistiu à famosa mudança para carros de corrida com motor central, uma decisão que prejudicou seus esforços no automobilismo, mas cativou os adeptos da montadora ao layout do motor dianteiro. Mas fiéis, alegrem-se: o novo 812 Competizione, edição limitada da Ferrari, mantém uma bandeira firmemente plantada na tradição: trata-se de um especial inspirado nas corridas que segue o paradigma do motor dianteiro de 12 cilindros. O V-12 de 6,5 litros da Competizione é a mais potente máquina de estrada naturalmente aspirada da história da Ferrari, enviando impressionantes 818 cv para os pneus traseiros. Basta pressionar o botão vermelho “*Engine Start*” no volante e será recepcionado com aquele inconfundível ronco V-12, como um gato selvagem cutucado com ferro em brasa. As voltas na pista de testes de Fiorano, da Ferrari, revelam um pacote notavelmente carismático que combina o coração tradicional da marca em alta rotação com uma destruidora capacidade de manobra. Revestido com os pneus adesivos Michelin Pilot Sport Cup 2 R opcionais, o Competizione vira curvas a dentadas instantâneas. Os *shifters* gigantes de fibra de carbono instigam mudanças de marcha

rápidas, e o *powerband* do motor é um playground suave e vigoroso de delícias viscerais e auditivas. Muito das proezas aerodinâmicas do Competizione se deve à engenhosidade. Isso porque os engenheiros da Ferrari, que raramente posicionam asas grandes na parte traseira dos carros, substituíram a janela traseira por geradores de vórtice de fibra de carbono, fixados em uma peça sólida de alumínio pintado. O resultado são movimentos em forma de taco de hóquei que desviam o fluxo de ar em direção a um lábio traseiro alargado, aumentando a força descendente sem recorrer a uma grande asa. Para aqueles que estão se perguntando sobre pequenos detalhes como visibilidade, o espelho retrovisor é, na verdade, um display digital alimentado por uma câmera de vídeo embutida em uma nadadeira dorsal. Uma série de difusores complexos, *slots* e técnicas de gerenciamento de fluxo de ar também aumentam a força descendente e mantêm o arrasto para o mínimo, ao mesmo tempo em que sutilmente repreende a famosa máxima de Enzo de que “a aerodinâmica é para pessoas que não sabem construir motores”. Os engenheiros também adicionaram um recurso inteligente ao sistema de direção da roda traseira: além de girar a borracha traseira, pode virar as rodas traseiras para fora sob frenagem brusca para manter a cauda sob controle. O teste para qualquer Ferrari honra o legado da marca de Cavalo Empinado e consegue abraçar o futuro. ferrari.com

PRESSIONE O BOTÃO VERMELHO “ENGINE START” NO VOLANTE E VOCÊ SERÁ RECEPCIONADO COM AQUELE RONCO INCONFUNDÍVEL DO V-12, COMO UM GATO SELVAGEM CUTUCADO COM UM FERRO EM BRASA

O FANTASMA E A ESCURIDÃO

ROLLS-ROYCE BLACK BADGE GHOST

O sedã de quase 2.500 kg responde como uma locomotiva com turbinas a jato e rosnado suave enquanto anda rumo à aceleração. Poucas horas depois de sua estreia global em Miami, o 2022 Rolls-Royce Black Badge Ghost surge como o mais imponente automóvel britânico de quatro portas. Construído na mesma plataforma rígida e espacial, estilo *spaceframe* de alumínio do Ghost, o mais vendido da Rolls-Royce e eleito o carro do ano pela Robb Report, o novo modelo também compartilha o V-12 biturbo de 6,75 litros, mas com 591 cv e 664 ft lbs de torque – um aumento de 28 cv e 37 ft lbs, respectivamente – além do ajuste Black Badge, de tratamento personalizado. Assim, alcança de zero a 100 km/h em 4,5 segundos, 0,3 segundo mais rápido do que sua versão anterior. O desempenho é aprimorado pelo modo *low* exclusivo, uma configuração que libera torque total a apenas 1.700 rpm e reduz o tempo de mudança pela metade, quando o pedal está pelo menos 90% acionado. Isso porque a transmissão automática de oito velocidades do *Ghost* é auxiliada por satélite para melhor combinar a seleção de marchas de acordo com as condições da estrada. O impulso e a capacidade atlética adicio-

nais são apreciados mesmo depois de sair do campo fechado no Crandon Park de Key Biscayne, com o Sedan de US\$ 395.000 (cerca de R\$ 2 milhões), um carro capaz de manobrar habilmente na hora do rush e em torno de montes de construção. É engenhosamente ágil, graças à sua modificada tração nas quatro rodas e molas de ar maiores na suspensão plana flutuante. Cada sistema é adaptado às capacidades de desempenho mais agressivas do veículo. A estética elegante, mas organizada – um visual relativamente novo apelidado de “pós-opulento” pela montadora – é definida por dentro pela madeira Bolívar combinada com folheados compostos e trabalhos em tons claros. Do lado de fora, o icônico ornamento do capô *Spirit of Ecstasy* e a impressionante *Pantheon Grille*, ambos enegrecidos com eletrólito cromado, são complementados por formidáveis rodas de 53 centímetros, cada uma composta por 22 camadas de fibra de carbono. Cruzando Rickenbacker Causeway após o pôr do sol, a atração celestial parece uma extensão da miríade de luzes ao longo do horizonte de Miami. De tão bonito, o carro parece se tornar a própria noite. rolls-roycemotorcars.com

Após sua recente reforma, o modelo mais vendido da Rolls Royce agora tem um alter ego ainda mais ousado: o Black Badge Ghost de 591 cv



O SEDÃ DE QUASE 2.500 KG RESPONDE COMO UMA LOCOMOTIVA COM TURBINAS A JATO E O ROSNADO SUAVE ENQUANTO ANDA RUMO À ACELERAÇÃO

TUDO SOB CONTROLE

Voos inesquecíveis e inovação a bordo: piloto automático no helicóptero mais luxuoso do mundo, assento de gravidade zero em avião da Bombardier e fretamentos com serviço para pets

O ACH160, o helicóptero mais luxuoso do mundo, tem espaço generoso na cabine, baixos níveis de decibéis e os impressionantes assentos de couro flexíveis. São 68 patentes que ajudaram a transformar o design do helicóptero da Airbus. A mais fantástica, contudo, é a do piloto automático. Em modo de recuperação, ele é capaz de retornar ao rumo, deter uma queda e simplesmente trazer o helicóptero de volta a um voo estável. Trata-se de uma pequena demonstração da incrível tecnologia e segurança deste helicóptero corporativo, o mais avançado da Airbus, que será entregue a um cliente dos Estados Unidos em 2022. Enquanto isso, a empresa aérea aproveita para incrementar ainda mais o interior deste primeiro ACH160. “Esta é a última aeronave de nova geração projetada do ponto de vista do passageiro”, diz o piloto de testes Olivier Gense. Entre o corpo elegante, o rotor de cauda da Fenestron, o pé direito da espaçosa cabine de 1,2 m, janelas grandes e baixos níveis de vibração, fica muito claro o que ele quer dizer. Durante uma simulação de queda livre, em estado de anel de vórtice – condição em que a taxa de descida do heli-



Interior espaçoso, baixos níveis de vibração e aviônicos de última geração fazem do ACH160 o melhor helicóptero corporativo já visto

cóptero aumenta rapidamente – bastou Gense apertar duas vezes um botão na alavanca de controle para fazer com que o modo de recuperação automática da máquina assumisse o controle. Ele também simulou um voo fora de domínio em condições de *brownout*, lembrando a visibilidade limitada do piloto. “Acidentes de helicóptero geralmente envolvem erro humano, especialmente se a aviônica (parte eletrônica da aeronave) for complicada”, afirma Gense. “Projetamos o sistema Helionix 3 para ser simples e intuitivo, exibindo informações críticas conforme necessário. E reduzir a carga de trabalho do piloto, sem uma centena de botões na tela”, acrescenta. O ACH160 também chama a atenção pela decolagem automatizada e um sistema anticolisão, que significa “muita tecnologia nova” incorporada ao projeto, de acordo com Frédéric Lemos, presidente-executivo da ACH. “Tivemos três protótipos voando e muitas horas de teste foram dedicadas a esse desenvolvimento”, conta.



Outras experiências foram realizadas com o ACH160, a exemplo de um voo ao redor do porto de Monte Carlo, em Mônaco, com o Monaco Yacht Show em pleno andamento. Durante o teste, os passageiros chegaram a imaginar um pouso em um dos maiores superiateres expostos ali. Os níveis de vibração e decibéis estavam realmente baixos, especialmente depois de compará-lo a um A125, em Las Vegas, e, algumas semanas depois, ver a cabine executiva do helicóptero oferecer uma experiência totalmente diferente. Mais um ponto a ser ressaltado: enquanto o novo proprietário do ACH160 escolheu a aparência clean e corporativa para o interior dessa linha ACH, outras versões personalizadas também estarão por vir. airbuscorporatelicopters.com

SOMA ZERO

Versão de luxo do avião de negócios Challenger 350, a Bombardier lançou o novo Challenger 3500, que herdou o desenho da aeronave mais vendida da empresa aérea. A reforma em si, porém, não foi uma surpresa para os entendedores da indústria. “Esperávamos a atualização há um tempo, já que o segmento de supermédios é muito competitivo”, diz o analista de aviação executiva Rollie Vincent, que já antevê o 3500 batendo de frente com os modelos Embraer Praetor 500 e 600, Citation Longitude e Gulfstream G280. “A Bombardier precisava mantê-lo atualizado”, diz ele. A reforma do Challenger inclui recursos de luxo encontrados no Global 7500, de alcance ultralongo da Bombardier, além dos assentos Nuage, que a companhia chama de o primeiro design de assento de aeronave executiva em 30 anos e que pode inclinar-se para uma posição de “gravidade zero” e reduzir a pressão na região lombar. “Criamos espaço atrás dos pés, para que a pessoa possa colocá-los sob seu centro de gravidade”, explica Alexandre Curthelet, o designer da Bombardier. Entre os outros aprimoramentos, estão os carregadores de telefone sem fio padrão, um sistema de comando de voz (para as luzes, temperatura, entretenimento e muito mais) e uma enorme tela de vídeo 4K de 24 polegadas. O sistema de som pode ser ajustado para criar um “ponto ideal” de áudio na cabine e elementos de design influenciados pela Covid-19 também são aparentes como os botões da cabine, que foram substituídos por controles de vidro háptico de um toque, mais fáceis de limpar. A equipe de design deixou ainda um amplo espaço ao redor do mobiliário, eliminou as lacunas entre os acessórios da cozinha e utilizou travas maiores nas portas e gavetas, que facilitam a limpeza e desinfecção. Assim como o 350, o mais vendido nos últimos sete anos, o 3500 quer atribuir seu sucesso à confiabilidade e economia operacional. As primeiras entregas deste avião são esperadas para o segundo semestre de 2022. “É uma grande frota de aeronaves para fretamento e fracionamento: basta encher os tanques e pronto”, afirma Vincent. US\$ 26,7 milhões. bombardier.com



PETS A BORDO

As viagens em jatos particulares estão cada vez mais crescentes. “As pessoas estão viajando por períodos mais longos e geralmente para uma segunda casa”, diz Lezlea List, vice-presidente executiva de vendas da XO, empresa de fretamento e associação com sede em Fort Lauderdale, nos Estados Unidos. “Por isso, muitas vezes, trazem animais de estimação.” Pensando nisso, a Aerial Jets passou a reservar um fretamento especial para seus clientes voarem com seus pets, em um Gulfstream IVSP, jato executivo transatlântico para até 16 passageiros. Segundo duas das maiores empresas de aviação, essas histórias estão se tornando cada vez mais comuns. A NetJets, por exemplo, levou 20 mil animais de estimação em 2019 e 4 mil em 2020 (quando a quantidade de voos diminuiu em decorrência da pandemia da Covid-19). Já a VistaJet relata um salto de 86% em viagens com pets, de setembro de 2019 a setembro

de 2021. As viagens com gatos, por sua vez, aumentaram 357%, de 2019 a 2020. Os pedidos para embarcar bichos de estimação vão de pássaros a coelhos, por isso, a maioria dos jatos executivos já aceita animais de estimação a bordo. Cabe à empresa de fretamento, porém, ajudar com a logística e, se preciso for, cobrar uma taxa adicional. “Isso varia”, diz Joel Fenn, presidente da Air Charter Service, com sede em Miami. “Pode ser uma taxa fixa ou até algumas centenas de dólares. Alguns proprietários de aeronaves cobram apenas as necessidades especiais de limpeza.” Também existem outras restrições. Um animal com mais de 15 quilos, por exemplo, exige um assento próprio (e passagem) para decolagem e pouso. Certas raças de cães devem usar focinheiras, e todos os pets devem estar vacinados. A NetJets e a VistaJet fornecem serviços que variam de guloseimas orgânicas a higienização pós-viagem. A NetJets passou, inclusive, a mostrar fotos de animais em voo em seu feed no Instagram. “Mostrar fotos de cães em aviões faz a diferença”, diz Fenn. “É algo que as pessoas não perceberam que podiam fazer, até ver.” A VistaJet expandiu seu programa VistaPets para incluir o treinamento de mais de 200 funcionários em primeiros socorros e comportamento animal. Fora as parcerias com hotéis e empresas de transporte que aceitam animais de estimação, tapetes de dormir feitos à mão, brinquedos e “um curso” de quatro semanas sobre “medo de voar” que ajuda os amigos peludos e nervosos a se acalmarem em viagens aéreas. E como os viajantes humanos, vale a pena garantir que o avião corresponda às necessidades de seus animais de estimação. “Os proprietários também devem ser específicos sobre o tipo de aeronave que escolhem”, diz List. “Por exemplo, o Challenger 300 tem um piso plano, por isso é ótimo para cães grandes se deitarem.” 



GALÁXIA DE PRECIOSIDADES

Três histórias de muitos quilates na Bulgari, na Chanel e sobre as joias de Glenn Spiro

DOSE DUPLA

Dois pesos-pesados criativos da indústria relojoeira unem forças para criar um novo relógio feminino

O fundador da MB&F, Max Büsser, está de olho nas mulheres. Em 2018, durante uma prévia de seu primeiro relógio feminino, o LM FlyingT, ele admitiu à Robb Report que não tinha certeza de sua capacidade de criação para o público feminino. “Os homens não entendem as mulheres”, disse. No entanto, o relógio em si era tudo, menos convencional. Seu design futurista era diferente de tudo o que já se tinha visto no mercado e provou ser um sucesso, tanto que a empresa já lançou sete edições. Agora, a oitava versão vem com uma poderosa colaboração da Bulgari, projeto conjunto que nasceu de uma amizade entre Büsser e Fabrizio Buonamassa Stigliani, diretor criativo de relógios da empresa italiana. Ambos têm uma tendência para contrariar a tradição e são conhecidos por abrigar mecânicas extraordinariamente inventivas em designs fora da caixa. O novo LM FlyingT Allegra, de 39 mm por 20 mm, é exatamente assim: usa o mesmo movimento 3D construído verticalmente - possui um turbilhão voador na extremidade superior do eixo - e um design de caixa com cúpula espacial, mas orna-

mentado na opulência italiana. Um sistema de gemas grandes e coloridas orbitam o turbilhão, todo inserido em uma galáxia de diamantes cobrindo a placa principal. A combinação de pedras - que incluem tsavorita, topázio, ametista, tanzanita, rubelita e turmalina - varia, dependendo da opção pela caixa de ouro branco 18 quilates ou ouro rosa. Além da caixa, fivela e coroa, o mostrador também é decorado com diamantes. Na verdade, a única característica discreta do novo FlyingT é o fato de estar posicionado em um ângulo de 50 graus, de modo que apenas a pessoa que está usando pode ler a hora. O toque final surge na caixa de apresentação, que exhibe o relógio em uma esfera de alumínio circundada por um grande anel de metal cortado por jato de água; quando inclinado sobre uma mesa ou cômoda, tem o efeito de um planeta semelhante a Saturno, de algum universo ultraluxuoso muito, muito distante. O LM FlyingT, avaliado em US\$ 185 mil e apenas 20 unidades feitas em cada material, é uma peça rara de relojoaria, desenvolvida por duas das mentes mais criativas do setor. mbandf.com / bulgari.com

O NÚMERO DA CHANEL

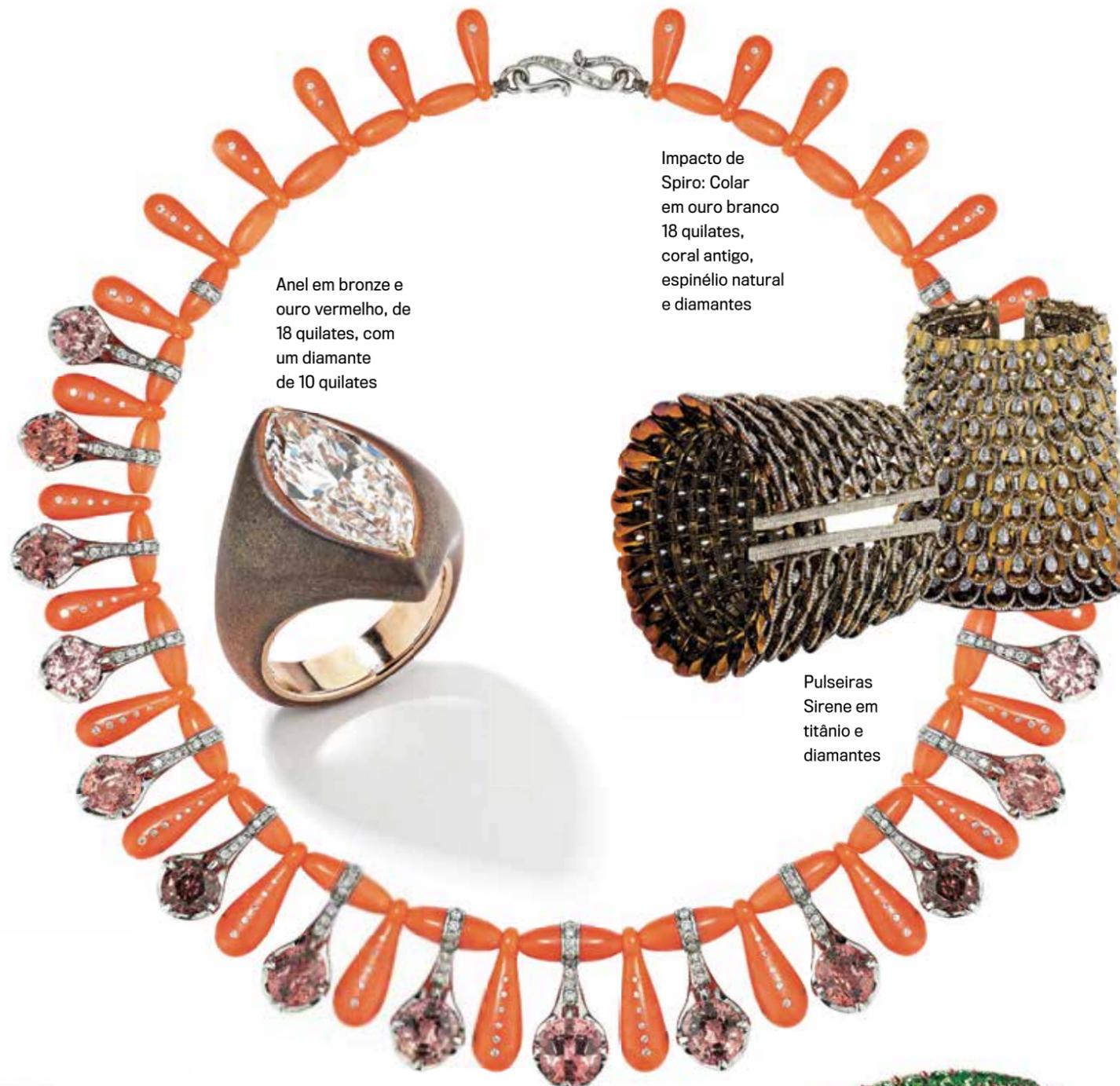
Notas olfativas do Chanel nº 5 inspiram peças

Para capturar a essência do perfume em suas raízes literais, Patrice Leguéreau, diretor de criação de joalheria da Chanel, visitou os campos de flores e plantas em Grasse, berço da mais famosa fragrância da *maison* francesa, Chanel nº 5, ao lado do perfumista Olivier Polge. Essas notas olfativas, juntamente com os principais elementos de design do frasco, entre eles a tampa e o numeral, tornaram-se referências para a nova linha de joias da marca. Algumas bastante diretas, como o colar de diamantes de 55,5 quilates que traz o desenho da tampa do icônico frasco como peça central, e um par de brincos-lustre de diamante, em que um deles "cai" de um número cinco. Outras oferecem uma

abordagem mais discreta, como a pulseira Bubbly Stopper, em ouro branco e amarelo (foto), definida por um topázio imperial de 47,06 quilates, cor que evoca as notas de âmbar do perfume, e pontuado com pérolas cultivadas que imitam minúsculas gotículas de líquido. Mas as joias da Chanel têm mais do que algumas dicas visuais com as quais brincar: pérolas, bolsas acolchoadas, duplo C e *tweed*, tornaram-se sinônimos do elegante estilo cultivado pela fundadora Gabrielle "Coco" Chanel. Mas este ano, no centenário do Chanel nº 5, inclinar-se para o perfume característico da marca em busca de inspiração foi, digamos, acertar em cheio. Preço sob consulta. chanel.com



Pulseira em ouro branco e amarelo, com um topázio imperial de 47,06 quilates, cor que evoca as notas de âmbar do Chanel nº5



Anel em bronze e ouro vermelho, de 18 quilates, com um diamante de 10 quilates

Impacto de Spiro: Colar em ouro branco 18 quilates, coral antigo, espinélio natural e diamantes

Pulseiras Sirene em titânio e diamantes



Broche em ouro amarelo 18 quilates, granadas demantoides e diamantes: uma folha de ervilha na concepção de Spiro

G DE GEMA

Joalheiro inglês ganha os holofotes

Conhecido simplesmente como "G", Glenn Spiro é um joalheiro inglês muito procurado por colecionadores e conhecedores de pedras preciosas, por criar designs incomuns. No entanto, fora desses círculos privilegiados, seu trabalho permanecia desconhecido. Isso até Jill Newman, jornalista de joias (e ex-editora de *Robb Report*) lançar o livro "G: Glenn Spiro – The Art of a Jeweler", publicado pela editora Assouline em outubro. "Acho que ninguém está fazendo o que Glenn faz", diz a autora, que conheceu Spiro há cerca de 20 anos, na feira de luxo Baselworld, na Suíça. "Cada peça é um triunfo." Newman destaca uma gargantilha que Spiro desenhou usando 20 esmeraldas colombianas naturais com corte almofada, totalizando 212 quilates. "Qualquer outra pessoa pegaria essas pedras raras e faria anéis e colares. Mas ele as colocou em uma gargantilha de titânio verde", conta. Esse tipo de abordagem irreverente para as pedras mais raras - pense em rubis birmaneses, safiras de Caxemira e diamantes Golconda, mas também em esotéricas, como espinelas finas, turquesas antigas e granadas demantoides - Spiro transforma em obras de arte. O joalheiro, que veio do leste de Londres, começou aos 15 anos como aprendiz na English Artworks, uma oficina de propriedade da Cartier, nas proximidades de Hatton Garden, mas construiu sua reputação fazendo parceria com a Lançon, uma fabricante de joias com sede em Genebra, conhecida por seus designs inovadores. Em 2014, abriu seu próprio ateliê e desde 2016 trabalha em um salão histórico em Mayfair, antigo estúdio do estilista Sir Norman Hartnell. Ao contrário de muitos de seus contemporâneos, ele nunca buscou os holofotes, preferindo deixar suas joias idiossincráticas lançarem-se por conta própria. À *Robb Report*, Spiro disse que deseja que suas peças sejam lembradas por seu impacto. "Esta é uma joia para mulheres confiantes, que aproveitam a vida, então espero que sejam lembradas por ficarem lindas nela também", afirma. ■

TODOS OS TONS DO PARAÍSO

DOS JATOS PARTICULARES QUE POUSAM NO AEROPORTO DE SAN JOSE DEL CABO, NO MÉXICO, A MAIORIA TEM UM DESTINO CERTO: O LAS VENTANAS AL PARAÍSO, UM DOS HOTÉIS MAIS ESPETACULARES DO MUNDO. ROBB REPORT BRASIL FOI ENTENDER OS MOTIVOS

por SILVIANE NENO, de Los Cabos



“WHAT DO YOU WANT?”,
“WHAT DO YOU NEED?”

A experiência de se hospedar no Las Ventanas Al Paraíso, em San Jose del Cabo, no México, pode começar a partir dessas perguntas. Ou melhor, pelas respostas. Quem pergunta é o jovem Carlos Echávarri, diretor do departamento de “romance” do hotel. O cargo tem esse nome mesmo, charmoso assim, mas Echávarri organiza muito mais do que espetáculos pirotécnicos e outras surpresas para casais enamorados ou em lua de mel. Ele orquestra um dos serviços que faz o Las Ventanas ser considerado um dos hotéis mais exclusivos do mundo: o poder de surpreender. O nome do hotel já explica muito e não há nenhum exagero em chamar de paraíso aquela ponta sul da Península Baja, onde o Mar de Cortez encontra o Oceano Pacífico e a cor da água chega a arder nos olhos de tão intenso o azul. Los Cabos fica na Baja California Sur e é praticamente uma continuação do estado onde se vive a vida sobre as ondas, num vaivém infinito e agradável. Mas, apesar da forte influência americana, o que se vive no Las Ventanas é um mergulho no que a hospitalidade mexicana oferece de melhor. E o mergulho começa, claro, numa das piscinas mais fotografadas do mundo, tendo ao fundo o mar e a árvore em escultura, uma das marcas registradas do hotel. A temperatura da água provoca a inebriante von-

tade de não sair dali nunca mais. Salvo se for para esticar o braço no bar molhado em direção à Margarita trazida pelo garçon que visivelmente sorri por trás da máscara. Da gastronomia à decoração, tudo é pensado com requintes de excelência que beiram a perfeição. São cinco funcionários por hóspede e nas Villas há mordomos exclusivos prontos a atender pedidos independentemente da hora. Basta chamar pelo WhatsApp. Fiz o teste e o ferro e a tábua de passar roupas se materializaram em menos de dez minutos. Os *butlers* também se encarregam de desfazer as malas guardando as roupas por cor nos armários. E refazem também na hora de ir embora. O *staff* trabalha quase como seres invisíveis que surgem num passe de mágica quando acionados. Um dos segredos é um corredor subterrâneo por onde eles circulam até de bicicleta para que tudo chegue impecável no “andar” de cima. Administrado pela Rosewood Hotels & Resorts,

Uma das marcas registradas do Las Ventanas é a piscina, que tem ao fundo o mar, e uma árvore escultural, cenário dos mais fotografados do mundo

a rede de hotéis de luxo, com sede em Hong Kong, o Las Ventanas foi comprado em 1997, sete anos depois de sua inauguração, pelo bilionário americano Ty Warner. Apesar de ser um dos destinos de descanso de celebridades, como Jennifer Aniston, Cameron Diaz e Jessica Alba, o hotel preza pela privacidade. Além de não ter nem nome exposto na entrada, também nunca revela a identidade de clientes famosos. Essa atmosfera de exclusividade pode ser sentida principalmente para quem se hospeda na Ty Mansion, a espetacular casa de 2.600 metros quadrados (US\$ 47 mil por noite) ou em uma das 12 “Signature Villas”: seis de frente para o mar, e seis com vista para o campo de golfe. As “Beach front” têm em torno de 418 metros quadrados e foram construídas na areia, o que significa dizer que não há nada que separe suas piscinas privativas de borda infinita e a areia da praia. À noite, você pode pedir um jantar ali mesmo, servido por um chef particular, na sua praia iluminada por lanternas espetadas na areia. Não será raro testemunhar, de longe, um pedido de casamento ao som de mariachis e fogos na villa ao lado.

ALL NIGHT LONG

Tudo no Las Ventanas parece pensado para não se querer sair do hotel. E sair para quê? À noite um dos grandes programas é jantar no cinematográfico Arbol, o restaurante de sabores asiáticos e frutos do mar, sob a luz de lanternas vermelhas. Se for sua noite de sorte, o jantar será ao som de um grupo de músicos cubanos que parecem ter vindo direto da final do America’s Got Talent. Se ainda tiver fôlego, vale uma esticada no “La Botica”, o charmosíssimo *speakeasy*, onde se entra mediante uma senha, que faz as portas se abrirem e as paredes do bar também. Os músicos e bailarinos se revezam no palco numa atmosfera boêmia e intimista. Coisa de filme dos anos 1920. Outra experiência é jantar na cave, onde fica a adega com as garrafas mais poderosas do hotel. Ali, o clima é de coisa secreta e só cabem 12 pessoas. E para quem gosta de saber mais sobre os vinhos locais, é o lugar. A *sommelière* Genevieve Rioux fala de cada rótulo com paixão, numa aula de harmonização. Difícil dizer se o melhor dos Las Ventanas é

aproveitar a noite ou o dia. Na dúvida, fique com os dois. E depois de uma noite muito bem dormida, é inesquecível ver o sol nascer, enquanto aguarda o início da aula de ioga em frente ao mar. Aprender a posição Guerreiro II olhando para aquela paisagem é o mais próximo que um simples mortal pode chegar do Nirvana. Não existem quartos *standard* no Las Ventanas. São 83 suítes, além das *villas* e da Ty Mansion. Nada aqui pode ser considerado *standard*. Nem este lugar pode ser chamado de *resort*. Nada de *all inclusive*. As diárias incluem apenas o café da manhã. Porque coisas exclusivas não são feitas em série, nem servidas em bufês. “What do you want?”. “What do you need?”. **R**



PRÓXIMA PARADA: CIDADE DO MÉXICO

Para curtas ou longas estadias na Cidade do México, o Las Alcobas é o lugar perfeito para quem valoriza design, conforto e sobretudo boa localização. E nesse quesito nenhum endereço pode ser melhor do que o deste pequeno hotel de luxo, com apenas 35 suítes, no exclusivo e cosmopolita bairro de Polanco. Cercado por lojas das melhores marcas, o Las Alcobas é moderno e ainda oferece dois restaurantes excelentes: o Anatol serve produtos frescos sazonais, enquanto o Dulce Patria, cozinha mexicana. O bairro dos museus e o centro histórico também ficam a uma curta caminhada. O ponto alto dos quartos, além das camas luxuosas e macias, é a alta tecnologia. O sistema de *home theater* Bose, reproduz sua *playlist* com som de festa boa, e a potência é a mesma nos banheiros, oásis de conforto, com duchas com jatos de múltiplas funções e banheira de hidromassagem separados. Pense num banho inesquecível e toalhas enormes e felpudas. A escada do lobby é cenário para fotos instagramáveis e o *staff* muito atencioso. A Aeroméxico voa de São Paulo para a Cidade do México todos os dias e para Cancun três vezes por semana, direto.



A escada do Las Alcobas: design e conforto no bairro mais trendy da Cidade do México



A sobremesa do menu Meia Cura: cacau, levístico, girassol batateiro e arábica



A fachada do novo restaurante do Ritz, com entrada pela rua Rodrigo da Fonseca



UMA NOITE NO CURA

Robb Report Brasil visitou o novo restaurante de luxo do Ritz hotel, a melhor novidade gastronômica de Lisboa. Aos 30 anos, o chef Pena Bastos é uma esperança confirmada da alta cozinha portuguesa, rumo à próxima estrela Michelin de Portugal

por SILVIANE NENO, de Lisboa

Em Lisboa, “toda gente” sabe que o lugar mais elegante para se marcar um drinque ao cair da tarde, um chá, um encontro de negócios, é o bar do Ritz Hotel. Estive lá algumas vezes e sempre cometo duas transgressões. A primeira é pedir ao garçom um repeteco da porção dos biscoitinhos de manteiga. Um bis, às vezes dois. Isso depois de comer a parte do pratinho de quem estiver comigo. Uma vergonha! A outra é, sorrateiramente, guardar o guardanapo

na bolsa. Se você já viu aquele quadradinho de tecido com o símbolo do hotel em letras pretas retrô, entende o que estou falando. Desde o ano passado, no entanto, há mais um grande motivo para se cruzar a porta giratória do hotel mais icônico de Lisboa, inaugurado em 1959. Isso se você não tiver a sorte de estar hospedado lá, claro. Nem seria preciso entrar no Ritz para ir ao Cura, o novo restaurante do hotel tocado com maestria pela cadeia Four Seasons. Há um acesso direto pela rua, mas, convenhamos, se você pode passar por aquele lobby cheio de orquídeas e gente aprumada, e, de quebra, ainda contemplar o museu de tesouros, como as tapeçarias esculpidas a ouro por Almada Negreiros, faça a “egípcia” para a porta da rua. A experiência de uma noite no novo restaurante de luxo do Ritz, aberto em plena pandemia, em setembro de 2020, começa por olhar em volta. Ao sentar (peça a mesa próxima às janelas de vidro), eu não sabia se prestava atenção no cardápio ou nas espirais inspiradas em Picasso do magnífico tapete que cobre o assoalho principal. O projeto de interiores tem a assinatura de Miguel Câncio Martins, um nome que, em Portugal, simplesmente quer dizer bom gosto. A cozinha, aberta, quebra qualquer

austeridade e permite que se acompanhe o frenesi dos pratos sendo elaborados. Tudo feito por uma turma jovem, a começar pelo *chef* Pedro Pena Bastos (guardem esse nome). O gajo, de 30 anos, não é uma promessa, já é uma aposta, não do Four Seasons, mas de quem acompanha tudo o que envolve chegar ao olimpo estrelado do Michelin. Mas então vamos ao que interessa. Há três tipos de degustação no Cura. Origens, a mais completa, com 13 momentos; a Raízes, opção vegetariana; e o Meia Cura. Escolhi a terceira, com sete momentos, e posso dizer que cada um deles é uma suave jornada em direção ao Nirvana. É preciso dizer que o jovem *chef* Pena Bastos, um português orgulhoso e ex-baterista de uma banda de rock, tem por princípio trabalhar com ingredientes fresquíssimos, escolhe a dedo produtos de pequenos fornecedores locais e outros que ele mesmo colhe, como musgo ou grão de bico. Desenha cada prato como delicadas esculturas. Introduzir o garfo na lula cortada em finíssimas lâminas, com avelã, manteiga torrada de algas, salpicada de caviar e ouro é quase um sacrilégio. Cada pequeno prato parece dizer que o próximo será incapaz de superar. E os pães? Ah, os pães! O de leite chega a derreter no palato. Man-

1 O *chef* Pena Bastos à frente da cozinha é uma das grandes apostas a uma estrela do Michelin

2 Parece um tagliatelle, mas é uma lula, embutida no próprio molho, assada em emulsão de avelã torrada, e finalizada com caviar, torrada da própria lula e folha de ouro

3 Miguel Câncio Martins assina projeto de interiores desenvolvido como obra de arte

teiga para quê? Embora não seja uma manteiga qualquer. Trata-se de uma fina pasta envelhecida da Ilha das Flores, nos Açores. Os pães, elaborados com grãos ancestrais como barbela, são feitos na hora, e chegam ainda quentinhos à mesa. Tudo no Cura tem a precisão da frescura e do rigor das grandes cozinhas. A nota da mais pura simpatia cabe ao sommelier Mário Marques. Ele surge a cada prato exibindo rótulos e explicando a origem de cada líquido que derrama nas taças. Como o pinot noir e o chardonnay, de uma colheita de 2016, de Luiz Costa, que Mario chama do “mais próximo de um champanhe”, em Portugal. Para fechar, sua majestade, a sobremesa. Regendo a orquestra de sabores, Diogo Lopes, o subchefe pasteleiro do hotel. E é nesse momento que o jantar atinge a perfeição. Figos com beterraba, limão e alfarroba e alho preto, ovos e mel, framboesa e lavanda. De volta à porta giratória, passo pelo rapaz que faz a sentinela e imprime com seu casaco e cartola, o glamour dos anos 1950, àquele endereço da rua Rodrigo da Fonseca. Dou dois passos para trás e digo que talvez tenha uma fotografia dele, feita há três anos, no rolo de fotos do meu celular. Ele abre um sorriso. Procuo e encontro a imagem. Era ele mesmo. Um jovem orgulhoso do seu posto, ao lado da placa com o nome do hotel em letras douradas. Ele agradece me chamando pelo sobrenome. Surpresa, pergunto como ele sabia. Ele baixa os olhos, sorri novamente, e, numa timidez treinada, revela que viu o “Neno” impresso na tag da minha bolsa. Coisas que só acontecem, quase como mágica, num lugar chamado Ritz. ■

O FEIJÃO E O SONHO



NOS 75 ANOS DE NEW LOOK EM 2022, O LEGADO DE FANTASIA E BELEZA ESTÉTICA DE CHRISTIAN DIOR NUM MUNDO QUE PRECISA SER RECONSTRUÍDO

por ANGELA KLINKE



O *tailleur Bar*, de 1947: o icônico new look de Dior, a nova silhueta com casaquinho acinturado, saia plissada, luvas, saltos e chapéu

O

empresário francês da indústria têxtil, Marcel Boussac, aumentou ainda mais sua fortuna depois da Primeira Grande Guerra, ao transformar com grande sucesso o tecido sobressalente que impermeabilizava os aviões de então em capas de chuva. Pouco depois da Segunda Grande Guerra, em mais uma atitude visionária, ele foi o responsável por patrocinar Christian Dior a ter sua própria casa de costura. Mais uma decisão que mudou a história da moda. Em fevereiro de 1947, o estilista apresentava numa manhã chuvosa a primeira coleção que levaria seu nome ancorada no *tailleur Bar*. O casquinho acinturado de seda bege e ombros naturais vinha acompanhado de uma saia preta plissada quase no tornozelo. Para compor, sapatos de saltos altos, luvas e chapéu. A audiência extasiada viu-se diante de um resgate de feminilidade e do glamour. E a redatora da Harper's Bazaar, Carmen Snow, descreveu o trabalho de Dior como um novo visual para a moda, ou seja, o *New Look*. “O mundo estava sedento de glamour depois da Guerra e Dior capturou o espírito do tempo. Sua proposta de silhueta ampulheta, inspirada na Belle Époque, era o oposto dos figurinos confortáveis, com peças apropriadas do guarda-roupa masculino, para as mulheres emancipadas de Chanel”, explica João Braga, professor de História da Moda, da Faap, e autor do bestseller “História da Moda, uma narrativa” (ed. D’Livros) Como a sociedade não é um monolito, nem todas as mulheres se encantaram com esse visual que não combinava em nada com a praticidade que o mundo do trabalho, ao qual elas alcançaram com a Guerra, demandava. Mas, para a reconstrução do mundo, era preciso também sonhar, destaca



Maria Grazia Chiuri reinterpretou o *New Look*, expresso no croqui de 1947, para os novos tempos (acima). Na coleção *prêt-à-porter* de 2021, contos de fadas em vestidos de coração; em seu mais recente desfile, um resgate de Marc Bohan, que atualizou Dior no *new slim*

Braga, e foi esse desejo de prazer estético, que desse conta das ruínas provocadas pelo conflito, este resgate de um tempo romântico, que Dior traduziu em suas criações para suas mulheres. “Até hoje, todo evento de grande impacto para a humanidade veio seguido de uma retomada do glamour e do luxo. Foi assim com a art déco no pós-revolução bolchevique, pós-Primeira Guerra e pós-quebra da bolsa de 1929, por exemplo. A inspiração *New Look* de Dior, por sua vez, dominou toda a década de 50 inspirando Givenchy e Balmain. Foi um fenômeno econômico também, a ponto de Dior ser responsável por 50% de todas as exportações de moda francesa no período”, lembra Braga. O mesmo aconteceu na Guerra do Vietnã com a leitura *hippie chic* de Yves Saint Laurent.



No próximo ano, o *New Look* completa 75 anos em um mundo ainda envolto não só nos escombros da pandemia da Covid-19, mas também diante de uma sociedade que busca ser mais sustentável, diversa e inclusiva, e em que determinados padrões estéticos não encontram mais eco. “A empatia faz parte da moda contemporânea”, diz o professor. “Assim como o escapismo e nosso desejo de sonhar.” A estilista Maria Grazia Chiuri, primeira mulher e diretora criativa a liderar a *maison Dior* desde a sua fundação, é a tradução desta transição entre fantasia e realidade. Em função da necessidade de isolamento social, sua apresentação da coleção *prêt-à-porter* de 2021, foi filmada no salão de espelhos do Palácio de Versalhes. Ela se inspirou em “A Bela e a Fera”, com referências a “Cinderela”, “A Bela Adormecida” e “Chapeuzinho Vermelho”. O conto de fadas sombrio trouxe vestidos drapeados e cortados em formato de coração para um possível baile no futuro, ao mesmo tempo em que a coleção foi toda desenvolvida em alfaiataria em tons de preto e azul-marinho, num “aprisionamento da delicadeza etérea” como definiu a revista Elle. “Todos nós sabemos que há coisas na moda que não são boas para nós. Os contos de fadas nos mostram que fazem parte do ser humano. E, no final, o que todo conto de fadas nos ensina é que o que importa é o amor”, disse ela. No desfile *cruise*, em junho deste ano, em Atenas, Chiuri partiu de fotografias de uma coleção de Dior, de 1951, feitas nas proximidades do Partenon, para elaborar a coleção. Numa mistura de Grécia Antiga com o mundo dos esportes,

ela deu a tecidos que pareciam nylon um aspecto de seda em vestidos-túnicas. E lá estava ela, a jaqueta Bar para dar conta deste mundo helênico-olímpico. A estilista também já havia trabalhado em uma versão artesanal da Bar, feita em tricô, para o outono-inverno de 2020/2021. Em seu mais recente desfile *prêt-à-porter* verão 2022, em setembro, Chiuri trouxe de volta a minissaia e uma homenagem a Marc Bohan, que, apesar de liderar a *Maison Dior* por 30 anos a partir de 1961, teve bem menos projeção que seu antecessor, Yves Saint Laurent, ou os criadores que vieram depois, como John Galiano. Bohan, por sinal, foi quem trocou a silhueta ampulheta do *New Look* por uma concepção de linhas mais retas chamada de *slim look*. “Não podemos esquecer o contexto histórico do *New look*. Mas Chiuri também faz desfiles para sonhar, ela também traz uma cintura marcada ali, outro cintinho aqui e recupera um certo romantismo”, pontua Braga. “Dior morreu no auge, em 1957. Quem pode dizer o que ele teria feito com o *New look*? Mas o certo é que na moda nem sempre se vê o novo, mas uma maneira nova que dialoga com o ar dos tempos. E, de novo, mesmo sem que a pandemia tenha terminado já estamos vendo o mercado de luxo em expansão.”

MULHERES DE ATENAS

Muito frescor
nos figurinos Dior
que inpiram a renovação
na coleção Cruise para
o verão de 2022

fotos RIA MORT

As túnicas helênicas, os vestidos fluidos e os looks refrescantes da grife Christian Dior nos remetem à outra relação com o tempo e com a herança arquitetônica e humanística da Grécia. As altas temperaturas da temporada pedem o branco, cor que se tornou símbolo também de paz e renovação, em especial nesta época do ano. O sítio arqueológico de Atenas já havia sido cenário de um editorial da marca ainda quando Dior reinava na Maison. Maria Grazia Chiuri, atual diretora criativa, renova estas origens nesta coleção Cruise 2022 e nos convida a sonhar num veraneio carregado de simbolismo desta civilização.

As altas
temperaturas da
temporada pedem
o branco, cor que
se tornou símbolo
também de paz
e renovação.
Na foto, vestido
Cisne em tule





Esta série de fotografias capturadas no coração do excepcional sítio arqueológico de Atenas, homenageia as fotos da linha de Alta-Costura de Monsieur Dior, tiradas em 1951 pela revista francesa "Paris Match", próximo ao icônico Partenon. Ministério Helênico da Cultura e do Esporte - ODAP - Acrópole - Atenas.

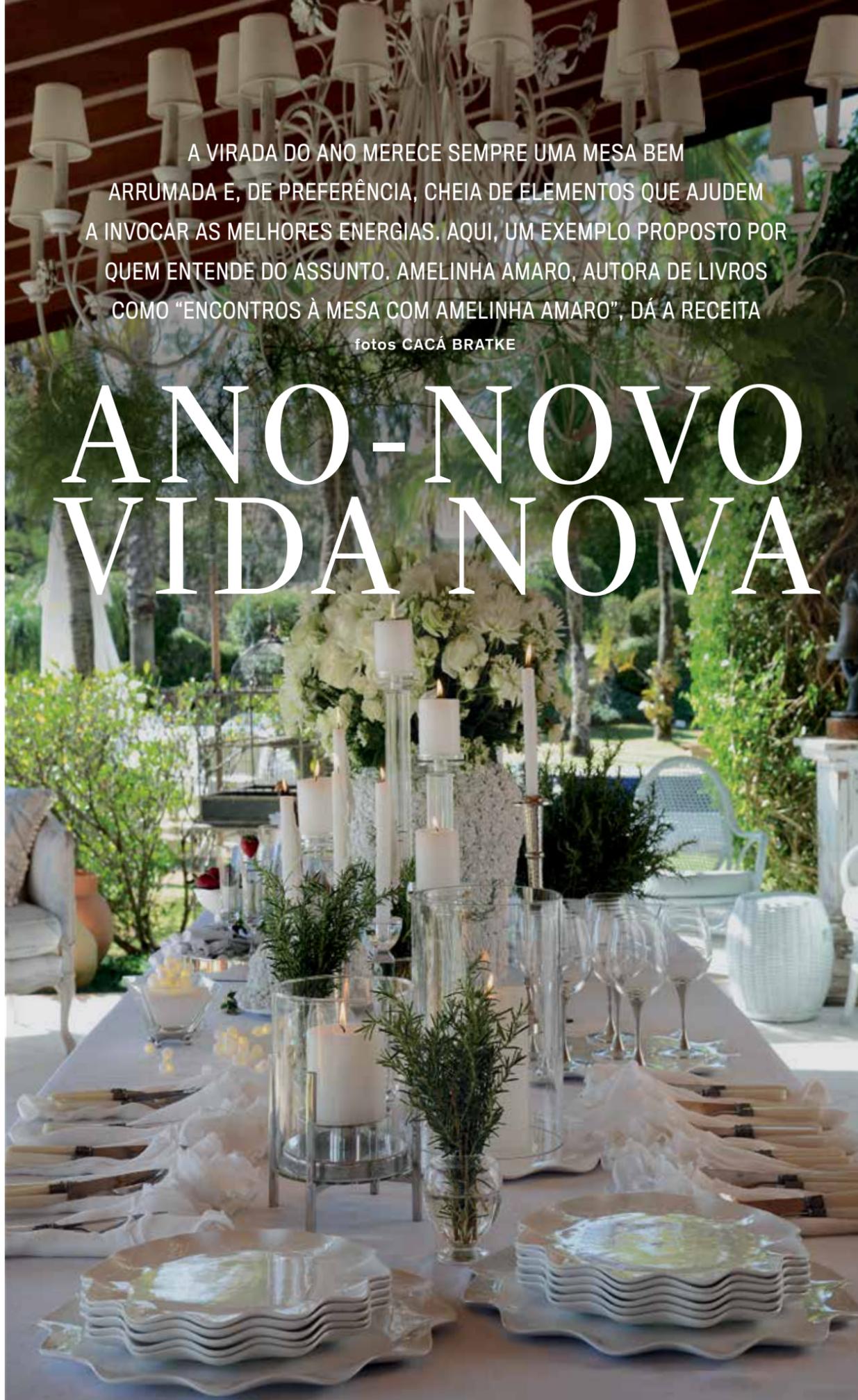


Vestidos fluidos, acessórios e looks refrescantes remetem à outra relação com o tempo e com a herança humanista da Grécia. Acima, vestido plissado e macacão com brilhantes por baixo. À dir., camisa de organza e calça de seda

A VIRADA DO ANO MERECE SEMPRE UMA MESA BEM ARRUMADA E, DE PREFERÊNCIA, CHEIA DE ELEMENTOS QUE AJUDEM A INVOCAR AS MELHORES ENERGIAS. AQUI, UM EXEMPLO PROPOSTO POR QUEM ENTENDE DO ASSUNTO. AMELINHA AMARO, AUTORA DE LIVROS COMO "ENCONTROS À MESA COM AMELINHA AMARO", DÁ A RECEITA

fotos CACÁ BRATKE

ANO-NOVO VIDA NOVA





Esse deve ser um fim de ano de festas menores, mais intimistas, mas nem por isso as mesas vão deixar de ser as estrelas da noite. Juntar a família e poucos amigos num jantar sentado pode ser sempre uma boa pedida para garantir mais aconchego e a conversa fluir noite adentro. Escolha uma toalha branca ou com detalhes em cores vibrantes como o vermelho ou o amarelo. Velas não podem faltar, flores, sempre, e alguns elementos que, além de decorar, funcionam como simpatias. O alecrim pode ser usado tanto em pequenos vasinhos de vidro, quanto arrematando os guardanapos de tecido. Romãs também são importantes. Um detalhe simpático é escrever pequenas mensagens de otimismo e colocar junto aos guardanapos. Outra ideia com dupla função é usar sal grosso em pequenos *bowls*. Além de ficar bonito, espanta o olho gordo e a inveja. Uvas e lentilhas além de fazerem parte do cardápio, também deixam a mesa mais gostosa. Não esqueça de comer as sete uvas para ter boa sorte. São detalhes que encantam os convidados e renovam as esperanças. No mais, é pensar positivo na hora da virada. E quando montar a mesa, a regra é usar o que você tem e ser criativo. ■



Bolgheri, o lado B dos vinhos da Itália



Por que esta região desconhecida merece respeito?

Uma certa parcela de entendedores de vinho gosta de afirmar – e muitas vezes, enfatizar – que bebe apenas vinho do Velho Mundo. Ou seja, garrafas da França, Itália e Espanha, feitas com uvas nativas e requisitos específicos de crescimento e envelhecimento. Na Itália, por exemplo, essa afirmação se refere a Barolo e Brunello, dois destaques entre as muitas excelentes regiões vinícolas do país. Sendo assim, algumas dessas pessoas nunca vão experimentar os vinhos de Bolgheri, alegando não querer “contaminar” o paladar com um vinho italiano feito com uvas francesas. Na cabeça deles, produtos assim precisam de caráter e proveniência. Ledo engano. Para um lugar minúsculo, Bolgheri tem uma origem surpreendentemente aristocrática e um microclima único que, sem dúvida, traz o melhor da fruta. Só que os italianos têm memória longa e fortes preconceitos regionais. Com o tamanho de dois quarteirões e sem qualquer vista do topo da colina,

a vila medieval murada não seria notável não fosse pelos quase cinco quilômetros de ciprestes que revestem seu caminho de entrada ou pela paisagem circundante, inundada por vinhas de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Cabernet Franc. Outrora centro de um pântano infestado de malária, Bolgheri deve sua proveniência ao marquês Mario Incisa della Rocchetta, que plantou vinhas Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc em Tenuta San Guido, na década de 1940. Ele fazia vinho apenas para a família e amigos, chamando-o de Sassicaia, uma referência ao solo pedregoso da região, semelhante ao cascalho encontrado nos vinhedos de Bordeaux. Naquela época, plantar Cabernet Sauvignon e outras variedades de “Bordeaux” na Toscana era considerado uma heresia. Mas o marquês, como qualquer bom italiano, não era do tipo que obedecia às “regras”, e ele sabia que o que tinha era delicioso. No final dos anos 1960, a pedido de seu sobrinho Piero Antinori,



concordou em vender comercialmente o Sassicaia. A primeira safra a ser oferecida, 1968, foi lançada em 1972. Por não ser feita com Sangiovese, a uva vermelha dominante da Toscana, trazia o humilhante apelido de “vino da tábua” ou vinho de mesa. Apesar disso, seu Sassicaia desenvolveu uma excelente reputação, e outros produtores de vinho de outras partes da Itália seguiram o exemplo, plantando vinhas com Cabernet Sauvignon, Merlot e Cab Franc. Outros pioneiros em Bolgheri são Piermario Cavallari, que fundou a Podere Grattamacco em 1977; Marchese Lodovico



Sassicaia 2016
Cabernet
Sauvignon
(85%), Cabernet
Franc (15%)
R\$ 6.542
ravin.com.br



Le Macchiole 2017
Merlot (40%),
Cabernet Franc
(30%), Cabernet
Sauvignon (15%)
e Syrah (15%)
R\$ 399,04
mistral.com.br



Tenuta
Meraviglia 2018
Predomínio de
Cabernet Franc
com Cabernet
Sauvignon
R\$ 390
worldwine.com.br



Poggio al
Tesoro
Sondraia 2017
Cabernet
Sauvignon (65%),
Merlot (25%),
Cabernet
Franc (10%)
R\$ 1.059
Grandcru.com.br

Plantar Cabernet Sauvignon e outras variedades de “Bordeaux” na Toscana era considerado uma heresia.

Hoje, é um lar de vinhos excelentes

Antinori, criador da Ornellaia; e seu irmão, Piero, que estabeleceu a Guado al Tasso. Dizem, porém, que o único nativo de Bolgheri a começar uma vinícola por lá foi Eugenio Campolmi, com a Le Macchiole. Com o tempo, os vinhos passaram a ser chamados de Super Toscano, porque as garrafas, de tão alta qualidade, mereciam uma designação muito melhor do que um simples vinho de mesa. Embora o nome Super Toscano seja atualmente usado para descrever o vinho tinto de qualquer lugar da Toscana, feito com uvas diferentes da Sangiovese, apenas as safras feitas por 65 vinícolas da região especificada em torno de Bolgheri podem ser rotuladas como Bolgheri e Bolgheri Sassicaia Consorzio di Tutela. Mas o nome Bolgheri pode, em breve, tornar-se mais importante do que o apelido Super Toscano, se ainda não o for para aqueles que o conhecem. A área ao

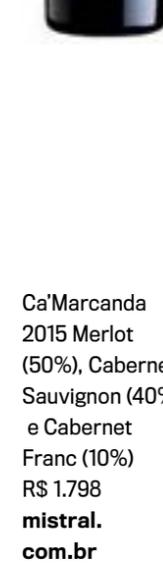
redor da cidade é baixa como Bordeaux, e o cascalho fino é encontrado em todos os solos arenosos do local. São os longos dias de sol e a proximidade com os efeitos refrescantes do Mediterrâneo que têm o maior impacto nas uvas cultivadas por ali. O vinho de Bolgheri é conhecido por sua combinação de poder e elegância. Enquanto a maioria dos viticultores e produtores de vinho daquele território a consideram muito quente para a Sangiovese, os microclimas amplamente variados parecem ser perfeitos para o cultivo de uvas que vieram de outros lugares e, agora, estão claramente em casa. O maior testemunho da importância de Bolgheri como região de vinhos é o número de famílias enófilas, proeminentes de outras



Ornellaia 2016
Corte bordalês
com predomínio
de Cabernet
Sauvignon
R\$ 4.400
worldwine.com.br



Sette Ponti
Orma 2015
Predomínio
Merlot
R\$ 1.130
worldwine.com.br



Ca'Marcanda
2015 Merlot
(50%), Cabernet
Sauvignon (40%)
e Cabernet
Franc (10%)
R\$ 1.798
mistral.com.br



cidada da Itália, que estabeleceram uma vinícola adicional por lá como a Angelo Gaja, do Piemonte, com a Ca 'Marcanda, a família Allegrini, do Veneto, com Poggio al Tesoro e a família Frescobaldi, que comprou a Ornellaia em 2005. E, embora a maioria dos consumidores italianos não vá gastar US\$ 800 em uma garrafa de Masseto, o irmão mais velho 100% Merlot da Ornellaia, hoje produzido em sua própria vinícola, teve um crescimento no mercado nacional e internacional, assim como as ofertas mais acessíveis de Bolgheri. “O interesse está aumentando. Há curiosidade das pessoas pelo ‘Bordeaux’ produzido na área”, diz Jacopo Cossater, jornalista italiano especializado em vinhos. Os vinhos Bolgheri também mantêm seu valor e

alcançam altos preços nos leilões, graças à estrutura tânica e à acidez, que adicionam longa vida de adega às bebidas. Junto com Tenuta San Guido e Ornellaia, a Le Macchiole é considerada uma das joias da coroa de Bolgheri. Le Macchiole Messorio, feito com 100% Merlot, aliás, foi uma das primeiras vitórias em uma única variedade de bebidas produzidas no local. O 2013 mostra uma intensidade arrebatadora da fruta escura, com notas de anis e azeitonas pretas; claramente tem mais 12 a 15 anos de validade pela frente. O opulento 2015 tem sabores de cereja preta, cassis e grão de café, enquanto o 2016 traz requinte e contenção. Cada vinícola na Ornellaia recebe um nome que representa as qualidades da época de cultivo e do vinho acabado. Ornellaia 2018 La Grazia Bolgheri Superiore, por exemplo, é chamado assim pelo “equilíbrio entre simetria, proporção e harmonia” da safra. Uma mistura de Cabernet (40%) e Merlot (51%) é intenso na boca, com sabores de ameixa preta, erva-doce e ervas de encosta. Já o Tenuta San Guido Sassicaia permanece com um blend de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Embora o Sassicaia 2011 esteja se saindo maravilhosamente bem, a safra de 2016 é considerada um recorde com seus sabores de cereja madura, groselha preta e cravo, que permanecerá com força total nos próximos anos. O 2018 também deve ser estabelecido; levará mais quatro anos até que seus taninos comecem a amadurecer e deixem transparecer notas de groselha negra, cedro e violeta. Apesar de sua urgência relativamente recente na cena dessas bebidas, Bolgheri é um lar de vinhos excelentes que testemunham sua posição no panteão das regiões vinícolas reverenciadas não apenas na Itália, mas em todo o mundo. **Mike DeSimone e Jeff Jensen. 📖**



“ O Harcourt, seja vidro, vaso, decantador, luminária de parede... é um culto. As seitas só morrem se forem esquecidas. Nosso papel é perpetuar suas vidas para outros usos, outras proporções, outros questionamentos”

PHILIPPE STARCK, designer e arquiteto

A taça das taças comemorou 180 anos em 2021. O Harcourt, ícone da Maison Baccarat desde 1841, foi criado para atender a um pedido do rei Luís Philippe da França. Não demorou a ser abraçado por Napoleão III, por sultões otomanos, e até pelo Vaticano. Esse ícone de elegância seguiu iluminando as mesas de monarcas, príncipes, presidentes, papas, embaixadores e celebridades em todo o mundo. A estrela das taças e a taça das estrelas, o Harcourt, é uma peça atemporal e também a taça mais vendida (e copiada) em todo o mundo. Seu formato perfeito e facetas de cristal de seis cortes, que capturam a beleza da luz, seguem fascinando gerações. O design que revolucionou uma época saiu da mesa

das realezas e chegou à casa de qualquer mortal. A diferença, claro, é sempre o material e a qualidade da peça original feita na *maison* criadora. Em 2005, uma versão mais moderna foi criada pelo designer francês Philippe Starck, que tingiu de preto o Harcourt, com a coleção “Darkside”, que incluiu o conjunto “Um Parfait”. Muito antes, até o Palais Royal também criou estampas com perfil de Louis XV e de sua mulher, Marie Leszczyńska. Em 2021, para celebrar o legado, a Maison Baccarat apresentou novas interpretações por Marcel Wander Studios e Jaime Hayon. E assim, a taça, em suas múltiplas interpretações segue iluminando das mesas mais sofisticadas às mais contemporâneas. 

- 1841** O conjunto Harcourt apareceu no catálogo da Baccarat. As peças icônicas foram nomeadas em homenagem a uma das famílias aristocráticas mais antigas da França, documentada na Normandia já no século XIX.
- 1860** Napoleão III teve sua efígie gravada no vidro.
- 1914** Foi escolhido pelo Papa Bento XV para o Vaticano, em sua adesão ao pontificado.
- 1927** O Harcourt foi encomendado pelo Ministério das Relações Exteriores do Brasil.
- 1948** Foi encomendado pela Embaixada do México no Líbano.
- 1979** João Paulo II teve sua imagem gravada no vidro que hoje faz parte do acervo do Vaticano.
- 1988** Foi encomendado para os Emirados Árabes Unidos.
- 2005** O designer e arquiteto francês Philippe Starck desenhou a coleção “Darkside”.
- 2010** Foi escolhido pelo rei do Marrocos.
- 2011** O Harcourt Palais Royal é criado com o perfil de Luís XV e sua esposa, Marie Leszczyńska.
- 2021** No 180º aniversário da taça, a Maison Baccarat apresentou novas interpretações de Marcel Wander Studios e Jaime Hayon.



Com tecnologia e visão sistêmica, cuidamos do que mais importa: **peessoas.**



CONSTRUINDO JUNTOS
O SEU SUCESSO.

(11) 4428-3015
verzani.com.br

Somos uma empresa de sistemas integrados de segurança e proteção, que une visão sistêmica, tecnologia e profissionais capacitados para entregar inteligência e projetos customizados às necessidades dos clientes.

Nosso propósito é levar tranquilidade e satisfação, antecipando riscos, evitando problemas de segurança e protegendo as pessoas.

Conte com o que há de melhor em segurança e proteção.
Conte com a gente.





About Love

TIFFANY & CO.