

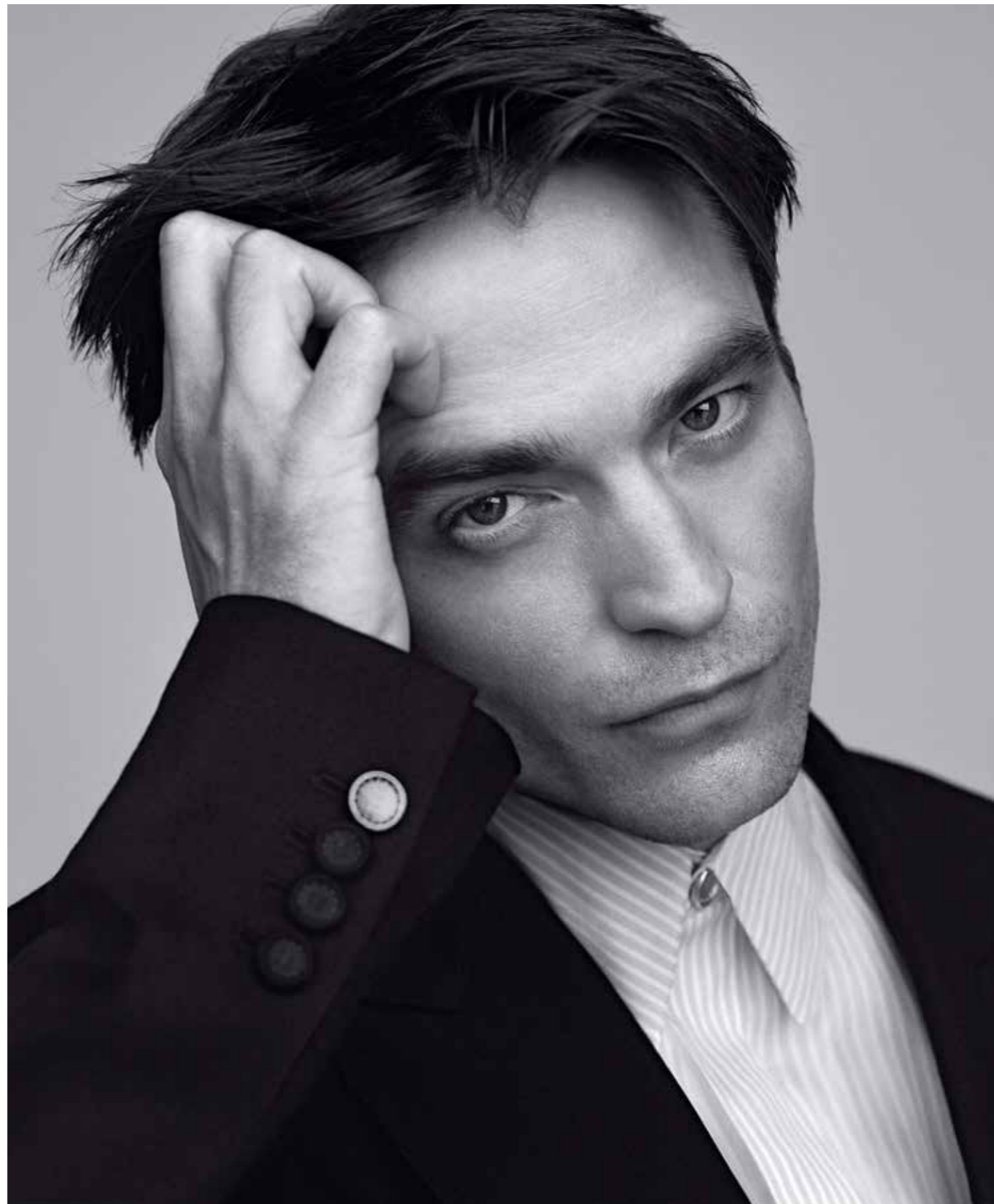
Robb Report

Brasil

Gastronomia



ISSN 1716-9284
726
1 7172776 823104
EDIÇÃO 26
R\$ 50



DIOR



DOLCE & GABBANA
CASA

C/O SHOPPING JK IGUATEMI
PISO TÉRREO
LOJAS 100/101
SÃO PAULO
BRAZIL



BRETON

@BRETONOFICIAL | WWW.BRETON.COM.BR

I AM BRETON BRASIL



É cartão Bradesco,
mas é conhecido por
desconto e mesa VIP nos
melhores restaurantes.



Cadastre-se.

M
Z
U

Consulte condições em programamenu.com.br. Imagem meramente ilustrativa.



bradesco

115" X955 Max Premium QD-MiniLED TV

A maior TV QD-Mini LED do mundo



Mais de 20.000 zonas de Local Dimming

HDR

5.000 Nits



Tecnologia QLED PRO



Processador AIPQ PRO

T-SCREEN
ULTRA

Maior contraste, menor reflexo, melhor imagem

ONKYO

6.2.2 Canais com subwoofer, Onkyo Hi-Fi System

Prepare-se para uma **experiência visual** que você só acreditava ser possível no **cinema**.



Q CJFASHION.COM

Agora, o melhor
da moda tem
também o melhor
do home & design.

H O M E & D E S I G N

SHOPPING
CIDADE
JARDIM

A GENTE

Cresce

JUNTO

PARA REALIZAR

AS SUAS CONQUISTAS

O BRB trabalha para que você tenha sempre a melhor experiência e soluções que atendam todas as suas necessidades. É assim que crescemos junto com você. Porque só um banco completo e presente na sua vida pode estar com você em cada passo rumo às suas conquistas.



ABRA
SUA
CONTA



brb.com.br





Design para
ver e viver.



Pioneirismo



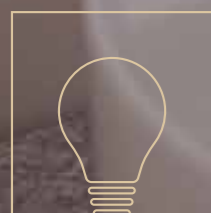
DETALHISMO



Tradição



Design Único



Inspiração

DETALHISMO É O QUE
FAZ A DECA SER A MARCA
MAIS PRESENTE NA CASA
DOS BRASILEIROS.

Nestes mais de 75 anos de história, a Deca tornou-se uma das marcas mais respeitadas do nosso país e sinônimo de qualidade, pioneirismo, sustentabilidade e inovação. Acreditamos que não existe combinação mais poderosa do que o design para ver e viver.

Detalhismo. É o que faz a Deca ser a Deca.



MOVIMENTOS DA NATUREZA
MADEIRA DE FLORESTA DE MANEJO



Robb Report

REPORTAGENS

54

A gastronomia brasileira em patamares inimagináveis

62

VINHOS

Vinícolas se aaptam às novas técnicas e tendências

70

VIDA LONGA

O tinto *Quinta da Bacalhã* Centenarium comemora um século

72

VOLTA AO MUNDO

EM 8 GARRAFAS

Os rótulos desejados da temporada

74

UÍSQUE

O paraíso dos apaixonados pela bebida em Beverly Hills

Restaurante Lasai: duas estrelas Michelin

78

RR Design Awards
O design nacional se destaca no cenário mundial

102

ENTREVISTA

O designer *Humberto Campana* inaugura seu santuário de arte e natureza

124

MOVIMENTO

Marcas internacionais reinterpretam móveis icônicos

e mais...

44

FASHION PETS

Marcas de luxo investem em produtos para bichos de estimação

130

HOTELARIA

. Tour pelo mundo das artes no *Le Maurice*
. As novidades do *Plaza Athénée*

108

HOTÉIS DESIGN

. Parcerias entre marcas de moda e hotelaria

. Curvas orgânicas dão o tom no hotel *The Lana Dubai*

. Design moderno define o *The Emory*

. *Le Grand Mazarin*, em Paris, eleva a experiência dos seus hóspedes

. *O Nizuc*, no México, é um dos mais instagramáveis hotéis do mundo

. O mar é mais azul no *Mahré*, em Milagres

136

MODA

Looks soltos e desestruturados dão o tom desta estação

140

PARIS

Reunidas na RR Trip Paris, 20 empresárias desfrutam o savoir-faire da capital mundial do luxo

VOCÊ ESBANJA INOVAÇÃO.

ESTÁ NA HORA DE INOVAR AO VOAR.

G600™

Mais longe: 12.223 km/6.600 nm¹

Mais rápido: Mach 0,925²



¹Alcance máximo teórico de IFR segundo a NBAA a Mach 0,85 com oito passageiros, quatro tripulantes e reservas de IFR segundo a NBAA. O alcance real será afetado por fatores como rotas definidas pelo controle de tráfego aéreo, velocidade operacional, condições meteorológicas, equipamentos opcionais e outros.
²Número de Mach operacional máximo.



Solicite uma consulta particular


Gulfstream™

Robb Report

SEÇÕES

28

OBJETO DIRETO

Com a precisão de um campeão olímpico e a tradição da Omega

30

ROBB EM CASA

Nova versão da poltrona BO, inspirada em Lina Bo Bardi, pedras de feltro, luzes sinuosas

34

PORTFÓLIO

Destinos remotos pelo olhar de Marina Klink: na foto, a Groenlândia, sua última viagem

40

VITRINE

A elegância da cor vinho e a vivacidade dos tons mostarda

48

RR LIST

A imensidão dos azuis

50

ARTE

A dupla de artistas brasileiros, **Osgemeos**, expõe em Washington
Bia Doria inaugura galeria em seu ateliê

129

ASAS

o maior jato do mundo, **Global 7500**, permanece líder na aviação executiva

146

LINHA DO TEMPO

Desde a antiguidade, animal print é sinônimo de moda e poder

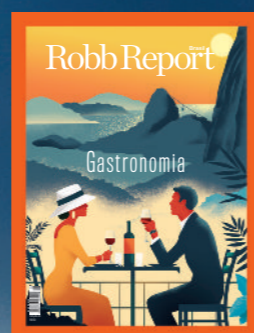


Ilustração da capa: Francisco Martins

ORNARE

TIMELESS COLLECTION



Ornare Milano
Via Manzoni, 30

Itália
Brasil
Estados Unidos
Emirados Árabes

ornare.com



GISELE VITÓRIA
Editora-Chefe

Bons ventos

Esta edição de Robb Report Brasil é dedicada ao prazer e ao conforto. Celebra a boa mesa e a arte de comer e beber como tema de capa, destacando o mundo dos vinhos, além dos seis restaurantes brasileiros com duas estrelas Michelin e seus respectivos chefs. Também aplaudimos a força do design brasileiro, instrumento criativo valioso, capaz de mudar a vida e proporcionar bem-estar, nas palavras do mestre Humberto Campana, um titã na arte de transformar peças funcionais em objetos de arte. Juntamente com sua cara-metade, o arquiteto Fernando Campana (1961–2022), Humberto fez história subvertendo padrões. Formado em Direito e nascido em Brotas (SP), onde acaba de inaugurar o Parque Campana, o designer nos conta em uma entrevista exclusiva como se inspira, e narra episódios saborosos dos 40 anos do estúdio Campana. Ele recebe a homenagem especial da segunda edição do Robb Report Design Awards. A premiação brinde os principais projetos de arquitetura e design e seus idealizadores.

Trazemos boas novas e bons ventos, com a chegada de nossa nova publisher, Beatriz Cruz, sucedendo Celia Pompeia. À Celia, o nosso afeto e agradecimento pelas grandes contribuições à Robb em seis anos. A história de Bia Cruz com a Robb Report Brasil não começa agora. Foi ela a responsável por nove meses de negociação do Grupo Doria com a Penske Editora, grupo americano detentor da marca Robb Report em 20 países. Dessa gestação, nasceu em 2018 o projeto editorial brasileiro mais bem-sucedido do mercado do luxo e do lifestyle. Bia foi pedra fundamental na consolidação da revista, exercendo o cargo de diretora geral de publicidade, e minha grande parceira nas batalhas diárias. “Os desafios do mercado editorial são grandes, mas as oportunidades são ainda maiores para a Robb Report Brasil”, diz ela.

Com mais de duas décadas de experiência no mercado da comunicação, a executiva passa a comandar todo o portfólio de produtos da Doria Editora. Formada pela PUC de São Paulo, Bia esteve em cargos de liderança em empresas de comunicação de âmbito nacional e conduziu equipes multidisciplinares. “A tradição da Doria Editora é entregar produtos editoriais de qualidade a um público qualificado. Vamos manter o foco no nosso leitor, sem perder a vanguarda.



Bia Cruz, a nova publisher: a RR Trip Paris foi a primeira missão no cargo



Marina Klink:
As imagens da fotografia
abrillham a seção Portfólio



Angela Klinke



Ana Paula Franzoi



Suzana Barelli



Mari Campos




Virgínia Lamarco



Mirian Bertoldi

Permanecemos atentos às tendências de consumo para, cada vez mais, aprimorar nosso ecossistema”, afirma. O presidente do Grupo Doria, João Doria Neto, elogia a executiva: “Beatriz Cruz é uma profissional que se confunde com a história do nosso grupo, pois atrelou pioneirismo e credibilidade ao negócio”.

Nas páginas a seguir, contamos com o brilho das experientes jornalistas Angela Klinke, Ana Paula Franzoi, Mari Campos, Suzana Barelli e Virgínia Lamarco, além do toque de midas da diretora de arte Miriam Bertoldi. Um verdadeiro dream team. Boa Leitura! 



MSC YACHT CLUB



Bem-vindo a um mundo de privacidade e luxo

O MSC Yacht Club é seu refúgio de **luxo e privacidade**.

Seu paraíso de férias **exclusivo**, uma ilha particular dentro de um navio da MSC Cruzeiros. Delicie-se com o ambiente **relaxante e elegante** do MSC Yacht Club, que possui lounge exclusivo, piscina, hidromassagens, solarium, bar e restaurante com bebidas e Wi-Fi incluídos, além de **acesso ilimitado** à área termal do MSC Aurea Spa. Seu concierge irá recebê-lo com embarque **prioritário** e seu **mordomo** cuidará de todas as suas necessidades, desde reservar um horário exclusivo para as compras em nossas lojas, até pedir guloseimas às 3h da manhã.

Seus mais **simples desejos** são nossa **prioridade**.

Esqueça as preocupações, relaxe e desfrute de tudo o que você desejar.

Consulte [msccruzeiros.com.br](https://www.msccruzeiros.com.br) ou seu agente de viagens.



VIVA A GRANDE BELEZA



PRESIDENTE DO GRUPO DORIA
João Doria Neto

DIRETORA DE CONTEÚDO
Ana Lúcia Ventorim

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE
Beatriz Cruz

Robb Report ^{Brasil}

PUBLISHER
Beatriz Cruz

CONSELHO EDITORIAL
Beatriz Cruz,
João Doria Neto
Carolina Doria
Ana Lúcia Ventorim
Gisele Vitória

EDITORA-CHEFE
Gisele Vitória

DIRETORA DE ARTE
Mirian Bertoldi

COLABORADORES:
Ana Paula Franzoia,
Virgínia Lamarco
(Texto e Edição),
Mari Campos, Suzana Bareli,
Angela Klinke (Textos)
Fabiola Prado (Fotografia),
Marisa Bertoldi (Designer),
Nila Picarelli (Revisão),
Claudia Fidelis
(Tratamento de imagens),
Katia Tobias (Administrativo)

GERENTE EXECUTIVA DE PUBLICIDADE
Larissa Dalete

PUBLICIDADE
Catarina Carvalho
Eduardo Julianelli
Flavia Makhoul
Marcelo Rocca

OPERAÇÕES COMERCIAIS
Katia Moreno



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



Jay Penske
CHAIRMAN & CEO, PMC

George Grobar
CHIEF OPERATING OFFICER, PMC

Debashish Ghosh
MANAGING DIRECTOR,
INTERNATIONAL MARKETS, PMC

Gurjeet Chima
ASSOCIATE VICE PRESIDENT,
INTERNATIONAL MARKETS, PMC

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

Emma Wagner
MANAGER, INTERNATIONAL BRAND
PARTNERSHIPS, PMC

Robb Report

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

Paul Croughton
EDITOR IN CHIEF

Cristina Cheever
SENIOR VICE PRESIDENT, RRT & LIVE MEDIA

Adam Fox
VICE PRESIDENT, INTERNATIONAL SALES
& PARTNERSHIPS

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

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

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

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



Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 653
Jardim America, São Paulo - SP, 01441-001
www.casualmoveis.com.br



OBJETO DIRETO

MÁQUINAS, GADGETS, ACHADOS E PEÇAS DOS SONHOS

TRIBUTO OLÍMPICO DOS 100 ANOS

No ano em que a caneta Meisterstück surgiu, em 1924, e deu início à história de escrita da Montblanc, acontecia a oitava edição dos Jogos Olímpicos, em Paris, e os primeiros Jogos Olímpicos de Inverno, em Chamonix. A coleção Meisterstück x Olympic Heritage celebra os centenários. www.montblanc.com



O novo
OMEGA
Seamaster
Aqua Terra

SALTO NO TEMPO

Inspirado no campeão olímpico Armand "Mondo" Duplantis, embaixador da marca, o novo relógio OMEGA Seamaster Aqua Terra é equipado com o calibre Co-Axial Master Chronometer, o que garante precisão e resistência magnética. O ponteiro central é inspirado no salto com vara. R\$ 36.000. OMEGA Boutique Cidade Jardim (11) 3198-9370

EM PONTO DE BALA

O McLaren 750S apresenta mudanças sutis mas significativas, como um motor mais agressivo. A seção dianteira possui entradas de ar mais finas e uma nova asa. O carro é 30 kg mais leve devido à fibra de carbono nos bancos e rodas. Equipado com um V8 biturbo de 4.0, entrega 750 cv e 81,6 kgfm de torque, alcançando 332 km/h. No Brasil, o Coupé custa R\$ 4 milhões e o Spyder, R\$ 4,2 milhões. www.mclaren.com



ROBB EM CASA

DÉCOR, DESIGN E MOBILIÁRIO

por VIRGÍNIA LAMARCO

EDIÇÃO LIMITADA

Em uma nova versão, a poltrona BO, inspirada em Lina Bo Bardi, é estruturada em tubo de aço inox com assento em trama de palha de carnaúba e encosto em couro de abacaxi. O designer Giacomo Tomazzi conta que todo o material veio de descartes dos ciclos de produção, uso e refugo dos elementos usados. R\$ 22.000,00 www.giacomotomazzi.com



RAUL FONSECA

FOTOS: DIVULGAÇÃO

PEDRA SOBRE PEDRA

Ronel Jordaan, designer têxtil da África do Sul, traz uma nova perspectiva para a feltagem utilizando um processo eco consciente. Suas peças são feitas com lã de merino biodegradável e tingidas com corantes sem chumbo. US\$ 415 cada almofada. www.roneljordaan.com



ONDAS ILUMINADAS

A luminária Bissa Suspension tem uma faixa de luz LED embutida em sua estrutura de latão escurecido, criando uma atmosfera intimista. Ajustável em altura por meio de discretos cabos de aço. Uma criação sofisticada da Venicem. US\$ 9.790 www.venicem.com



ROBB EM CASA



FOTO: RUI TEIXEIRA

ELEGÂNCIA ATEMPORAL

“Quanto tempo dura o para sempre?” A pergunta de Lewis Carroll em Alice no País das Maravilhas aplica-se ao design. Timeless Collection da Ornare aposta em móveis atemporais. A madeira certificada aliada à alta tecnologia garante qualidade máxima. A Timeless Edge Desk, de Fabio Stal, oferece ergonomia e funcionalidade. Disponível em Milão e no Brasil. R\$ 50.692,38 www.ornare.com.br

IMAGEM E SOM

O porta-retrato é caixa de som. O Music Frame da Samsung oferece uma permite exibir suas fotos ou obras de arte. R\$ 2.999,00 www.samsung.com/br



ENCONTRO INFINITO

A arquiteta e designer de interiores Shine Braga fez uma coleção de mobiliário que prioriza o conforto e flexibilidade. Um dos destaques é a namoradeira Esse S Saturno, inspirada no traço do infinito. R\$ 33.000,00 valor médio. www.shinebragastudio.com

IMAGENS: SHINE BRAGA



DESCUBRA NOVOS HORIZONTES DE FELICIDADE

Descubra uma constelação de hotéis e resorts extraordinários, combinações únicas de luxo elegante, conforto sumptuoso e autenticidade local. Perca a noção do tempo, abrace a arte do slow living e redescubra o prazer genuíno de viver o momento.

No Brasil, na Europa, na China e no Qatar, esperam por si refúgios distintos de hospitalidade intemporal que prestam homenagem a um prestigiado legado de 90 anos que começou em 1933 na icônica Avenida da Liberdade, em Lisboa.

Escolha o seu refúgio exclusivo e junte-se a nós, onde cada momento se torna uma memória inesquecível.



tivolihotels.com

PORTFÓLIO

MARINA KLINK

PAISAGENS REMOTAS

A fotógrafa brasileira expõe na Alemanha, estende o seu olhar para destinos além da Antártica, onde seu trabalho ganhou notoriedade, e conta qual foi o seu divisor de águas para mudar a vida

por GISELE VITÓRIA

Parque Nacional
Torres del Paine,
no Chile



Groenlândia,
última viagem



Acima, paisagem bucólica na Islândia. Abaixo, um olhar de Marina Klink sobre o Pantanal



Marina Bandeira Klink, uma das mais conceituadas fotógrafas brasileiras de natureza, tem desbravado e capturado com sua lente os lugares mais remotos do planeta. Com uma carreira que se estende por mais de uma década, Marina transformou a paixão pela fotografia e pela natureza em um veículo poderoso para inspirar e educar sobre a beleza e a fragilidade do mundo. Ela é casada com o navegador Myr Klink e é mãe de Tamara Klink- a primeira mulher e mais jovem velejadora a passar o inverno no Ártico sozinha num veleiro na Groelândia. A fotógrafa expõe seus registros no Brasil e no mundo. Algumas de suas imagens estão expostas até 22 de dezembro na mostra Neuland, em comemoração aos 200 anos da imigração alemã ao Brasil no Fruchthalle, em Kaiserslautern, na Alemanha.

A virada na vida de Marina ocorreu em 1994, quando, a bordo de um navio russo, ela fez sua primeira viagem à Antártica. “Eu estava em um navio russo quando uma baleia-jubarte se aproximou do bote onde eu estava e pude tocá-la. Isso me trouxe muita transformação. E em 2006, outro turning-point: veio na decisão de levar conosco nossas três filhas para a Antártica de veleiro”, recorda ela que, até então, era produtora de eventos. E o divisor de águas aconteceu em pleno mar da Antártica. Marina estava fotografando no alto do veleiro e Myr gritou: “Desce daí, Marina, essas fotos não servem pra nada”. Sua habilidade de transformar uma crítica em um catalisador para o sucesso é um testemunho de sua resiliência e visão. “Um dia Myr me repreendeu. Ele estava certo. Até então minhas fotos não serviam mesmo para nada. Mas naquele momento eu decidi que iria publicá-las.

E o mundo abriu os braços para mim! Descobri um talento que eu tinha e nem sabia. Incrível como isso, que pareceu uma crítica (e foi), acabou me abrindo um novo horizonte. Isso mudou minha vida”. Essa experiência não só alimentou sua paixão pela fotografia de natureza, mas consolidou

sua determinação de compartilhar essas visões únicas. Desde então, Marina realizou 18 expedições à Antártica e diversas outras ao Ártico, Islândia, Groenlândia, Lapônia, além de locais como Vietnã, Tailândia e Galápagos. Em julho, Marina, Myr e as filhas Tamara, Marina Helena e Laura decidiram voltar à Groenlândia, palco da aventura de Tamara. “Minha maior alegria é compartilhar lugares que meus olhos veem, mas que nem todos poderiam ir ver com os próprios olhos”, explica Marina. Suas imagens convidam a desacelerar e observar mais atentamente a natureza.

Marina é autora de três livros de fotografia – “Antártica - A Última Fronteira” (2011), “Olhar Nômade” (2016) e “Contravento” (2018) – e dois livros infanto-juvenis que são adotados nas redes públicas e particular de ensino: “Vamos dar a Volta ao Mundo” (2019) e “Férias na Antártica” (2010), coescrito com suas três filhas. Além da obra fotográfica, ela é palestrante. Incentiva pessoas a perseguirem sonhos e a valorizar o meio ambiente. “Procuro aproximar lugares remotos das pessoas que vivem na corrida diária nos grandes centros urbanos”, afirma. Marina Bandeira Klink é uma contadora de histórias. Suas imagens não apenas capturam a beleza da natureza, mas promovem a conscientização pela preservação dessas paisagens para as gerações futuras. Com cada foto, ela nos lembra da majestade do planeta e da urgência em protegê-lo. **R**

“

Minha maior alegria é compartilhar lugares que meus olhos veem, onde nem todos poderiam ir”

O Grupo Alphaville acredita que o bem-estar realmente acontece quando a segurança, a convivência, a qualidade construtiva, o lazer e a natureza se integram verdadeiramente.

Um compromisso que só é possível graças à solidez e à experiência de uma empresa que há mais de 50 anos atua na expansão de espaços e formas de viver.

Como a maior loteadora do Brasil, hoje está presente em 23 estados, além do Distrito Federal, gerando desenvolvimento econômico, social e humano por onde passa.

Ser Alphaville é levar o urbanismo sustentável sempre além.

O BEM VIVER SEMPRE
PODE IR ALÉM.

alphaville

URBANISMO SUSTENTÁVEL PARA UMA VIDA MELHOR



VITRINE

PRESENTES DESCOLADOS

por VIRGÍNIA LAMARCO

Elegância bordeaux

Em algumas culturas, o tom vinho tem uma conotação espiritual. Atemporal, cria composições com muita personalidade

ACINTURADO
Cinto Brindi, de couro, Isabel Marant. R\$ 2.590,00
www.cjfashion.com



TIRA COLO
Bolsa Kalimero Città, de couro foulard entrelaçado, Bottega Veneta. Preço: R\$ 25.750,00
www.iguatemi365.com



PASSO CLÁSSICO
Sapato Astaire Loafer, modelo feminino, Bottega Veneta. Preço: R\$ 5.540,00
www.iguatemi365.com



PRONTO PARA SERVIR
Caçarola Buffet Signature, de ferro esmaltado, 30cm de diâmetro, Le Creuset R\$ 2.469,00
www.lecreuset.com.br



BOA SAFRA
Vinho Puro, tinto da região do Douro, Portugal, 750 ml, na Épice Vinhos. Preço: R\$ 240,00
www.epice.com.br

NA MESA
Taça de água Rubelita, lapidação exclusiva, inspirada em Mondrian, Na Mesa Com Ju. Preço: R\$ 710,00
www.namesaomju.com.br/



MOVIMENTO AUTOMÁTICO
Relógio Portugieser Ano do Dragão, edição limitada, com cronógrafo e pulseira de borracha, IWC. Preço: R\$ 53.000,00
www.iwc.com.br

SÓ NO SALTO
Sandália Ari 105, 100% couro, com amarração, Aquazzura. Preço: R\$ 6.000,00
www.cjfashion.com



DESIGN DE MODA
Vestido Katina, drapeado, Cris Barros. Preço: R\$ 3.272,00
www.crisbarros.com.br



JUSTA E AFINADA
Jaqueta Clássica, em couro e seis botões, Balmain. Preço: R\$ 26.900,00
www.cjfashion.com



PAR PERFEITO
Mesa lateral C451 e pufe C351, peças que se completam, designer Vinicius Siega, Carbono. Preços: mesa em metal R\$ 12.839,00 e o pufe em tecido, R\$ 3.624,00
www.carbonodesign.com.br



SALA DE ESTAR
Sofá Nouvelle, com almofadas e encosto com capitonê de plumas, 2,80 X 1,00, designer, Marcus Ferreira, Decameron. Preço: R\$ 56.135,00
www.decamerondesign.com.br

*Preços pesquisados em junho/2024

VITRINE

Sensação natural

O tom mostarda e suas nuances nos remete à natureza e a vitalidade

PODER DE ATRAÇÃO

Anel Flamingo, em ouro rosa citrino e turmalinas rosa e amarela, Dryzun. Preço: R\$ 11.500,00 www.dryzun.com.br



CAFÉ EXPRESSO

Xícara e pires de café da coleção Atrium, Tania Bulhões. Preço: R\$ 150,00 www.taniabulhoes.com.br



ESTILO CASUAL

Suéter Polo, Brioni. Preço: R\$ 7.700,00 www.cjfashion.com



TRADIÇÃO ESCOCESA

Whisky Walker 18 anos, Johnnie Walker, na Casa Santa Luzia. Preço: R\$ 644,00 www.santaluzia.com.br



DAR UM ROLÉ

Blusa Top, de tricô com textura e gola alta, Animale. Preço: R\$ 428,00 www.animale.com.br



HIGHLANDERS

Relógio Superocean Heritage '57 Highlands, pulseira em aço inoxidável, Breitling. Preço: R\$ 48.550,00 www.breitling.com/br



ALTO RELEVO

Saia Electra, de Alicia, com motivos florais e folhagens de veludo bordados, Cris Barros. Preço: R\$ 3.564,00 www.crisbarros.com.br



CASUAL CHIQUE

Mocassim Gommino, de camurça detalhe de laço, Tod's. Preço: R\$ 3.500,00 www.iguatemi365.com



DEGRADÉ

Pingente Idyllia em corrente longa, revestido em ródia, com flor em zircônia amarelo e incolor, Swarovski. Preço: R\$ 899,00 www.swarovski.com.br



SALTO AGULHA

Scarpin One Stud, em seda mista com cristais, Valentino Garavani, na Farfetch. Preço: R\$ 8.000,00 www.farfetch.com/br



GIRA MUNDO

Mesa Otomana Girard Color Wheel, estofada em várias cores, Herman Miller. Preço: R\$ 39.400,00 www.hermanmiller.com

DE CORPO INTEIRO

Vestido longo canelado, em malha, Chloé. Preço: R\$ 14.590,00 www.cjfashion.com



PASSEIO COMPLETO

Bolsa pequena Roma, de couro de novilha e metal, Bvlgari. Preço: R\$ 24.600,00 www.bulgari.com

SOPRO FLUÍDO

Garrafa Espiral, em cristal transparente craquelado, edição limitada, Patricia Faragone. Preço: R\$ 3.628,00 www.patriciafaragone.com.br



MÁSCARA DE MERGULHO

Óculos de sol Verô Capim Vintage, lançamento da coleção Brasil Central, Lapima. Preço: R\$ 3.270,00 www.lapima.com

*Preços pesquisados em junho/2024

Fashion Pets

Marcas de luxo investem para conquistar tutores ávidos em retribuir o carinho de seus bichos de estimação

por ANA PAULA FRANZOIA

A relação entre seres humanos e animais domésticos nunca esteve tão forte. Uma pesquisa da Universidade Azabu, no Japão, ajuda a entender o vínculo cada vez mais estreito. Os cientistas comprovaram que o contato visual entre o tutor e o seu bichinho libera o hormônio ocitocina, responsável pelo prazer e pelo afeto. Entre os benefícios do convívio com os pets também está o fator bem-estar.

Para recompensar tanto carinho, tutores não medem esforços para cobrir seus mascotes de mimos e cuidados especiais. Este setor faturou R\$ 68,9 bilhões no Brasil no ano passado, segundo o Instituto Pet Brasil. Atento a uma demanda crescente que movimenta cerca de US\$ 150 bilhões no mundo, o mercado de luxo abriu suas portas para cães e gatos e incluiu em seu lifestyle itens que vão de coleiras a roupas estilosas, assinadas por marcas como Louis Vuitton, Prada e Dolce & Gabbana.



Pedigree LV

A marca mais valiosa do mundo também atende aos pets mais sofisticados. A coleira Louis Vuitton é de couro natural e tem o monograma icônico. O item traz tag em miniatura que pode ser gravada com as iniciais do animal de estimação. O acessório combina com a nova guia e bolsa de transporte Louis Vuitton Dog Carrier. R\$ 2.370 o tamanho MM. www.louisvuitton.com

Como um autêntico inglês

A coleira para cães da tradicional Burberry tem a inconfundível padronagem vintage da marca. O pingente com o logo, assim como todas as peças em metal, é dourado. R\$ 1.950. www.farfetch.com.br



Bons sonhos

A cama para pets Baroque, da Versace, tem design hexagonal exclusivo e é forrada na parte externa com a icônica estampa Marroco. Já a parte interna traz o padrão Versace Allover. A cama tem almofada removível para facilitar a limpeza. Tem em diversos tamanhos e cores. Custa R\$ 5.300. www.versace.com/br



Refeição 5 estrelas

Até mesmo a ração ganha se torna uma refeição digna de estrelas Michelin no suporte para duas tigelas da marca Céline. A peça é forrada de pele de cordeiro estampado e couro de bezerro, as tigelas são em inox. R\$ 12.100. Vendas somente nas lojas físicas.



Na sala

Há dois anos, a Gucci lançou sua Pet Collection com coleiras, guias, roupas, bolsa de transporte, tigelas e caminhas que imitam minis-sofás. Os produtos seguem o padrão de qualidade da maison italiana e foram feitos de acordo com as mais recentes normas de sustentabilidade. O minisofá tem estrutura de madeira e forro de algodão. Feita na Itália, a peça possui capa removível fixada por ímãs e é tratada com repelente de manchas e agente antibacteriano. US\$ 7.500. www.gucci.com/us/en/ca/decor-lifestyle/gucci-pet-collection-c-lifestyle-pet

Vontade de apertar

Isso mesmo. Um casaco puffer Prada para cães. Quem resiste? Feito em re-nylon, a peça tem capuz e é decorada com o logotipo triangular, que apareceu pela primeira vez em baús desenhados por Mario Prada em 1913. R\$ 4.700. www.prada.com/br



Hora do jantar

A centenária marca italiana Alessi faz bom uso da criatividade na criação de uma infinidade de peças utilitárias. O design contemporâneo e ao mesmo divertido marca a linha para pets Tigrito, como nesse suporte para comida e água para gatos feito em resina termoplástica. R\$ 500. www.alessi.com



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Cachorrinho de luxo

O inconfundível azul-Tiffany também está na linha de coleiras da marca. Feitas em couro italiano, elas têm uma plaquinha onde se lê: "please return to Tiffany New York" para o caso de seu amigo peludo escapar pelas ruas de Manhattan. Não está disponível na loja ou site do Brasil. US\$ 395. www.tiffany.com/accessories/pet



Eleve sua experiência de café preto com Dolce Gusto® NEO

Grãos torrados à perfeição, cápsulas de papel compostáveis e uma máquina sustentável com três métodos de extração, que oferece uma experiência sensorial de barista.



THE RR LIST

Baby blue

Aposte em um dos tons mais desejados da estação para um look casual



1 ESPAÇO CELESTE
Camisa oxford Polo
Ralph Lauren. R\$ 780,00
www.iguatemi365.com

DESFILE MASCULINO GUCCI 2024



7 ESCRITO NAS ESTRELAS
Caneta Montegrappa Ocean Tinteiro, obra de arte da escrita manual. R\$ 6.750,00
www.dryzun.com.br

DESFILE STELLA MCCARTNEY 2024

8 CARRY ON
Mala Essential Check-In L RIMOWA. R\$ 6.750,00
www.rimowa.com



2 ESTILO VINTAGE
Bolsa pochette Liv Louis Vuitton revisitada em jeans Monogram. R\$ 14.500,00
www.louisvuitton.com/br



DESFILE CHANEL 2024



4 PISADA MODERNA
Tênis bicolor Versace. R\$5.950,00
www.versace.com/br

3 PEÇA ÚNICA
Óculos vintage Burberry, na Sunglass Hut. R\$ 1.740,00
www.sunglasshut.com/br



9 CLASSE NAS ALTURAS
Scarpin Baker bico fino Jimmy Choo. R\$ 5.280
www.farfetch.com/br



5 A LITTLE BLUE JACKET
Jaqueta vichy em tweed. Balmain R\$ 16.600,00
www.cjfashion.com



6 ALÉM DA FESTA
Bolsa transversal Dolce & Gabbana. R\$ 9.500,00.
www.dolcegabbana.com
Shopping JK Iguatemi (11) 3074 0939



10 STREET STYLE
Camisa Margherita em algodão com linho Mixed. R\$ 16.600,00
www.loja.mixed.com.br

*Preços pesquisados em junho/2024

FOTOS: DIVULGAÇÃO (FODDERTRAND) / MONIC

Mionetto.
Mais que um
Prosecco.



Desde 1887, Mionetto inspira os italianos a saborear verdadeiramente la dolce vita. Com seu frescor, seu aroma de mel de acácia e notas de maçãs e peras, Mionetto Prosecco te convida a celebrar cada momento com qualidade e muito estilo.



Aprecie com moderação e não compartilhe com menores de 18

Universo onírico

O Museu Hirshhorn, em Washington, expõe obras da dupla Osgemeos, formada pelos brasileiros Otávio e Gustavo Pandolfo



Vagão de metrô nova-iorquino, influência do hip hop no trabalho da dupla

Embora tenha artistas respeitados como Barry McGee e Banksy, o grafite e a arte de rua ainda sofrem resistência de curadores de museus, mais propensos a abraçar a arte de estúdio. O Museu e Jardim de Esculturas Hirshhorn em Washington, nos Estados Unidos, porém, quer reverter essa hesitação em torno do gênero com a primeira exposição d'Osgemeos, os irmãos Gustavo e Otávio Pandolfo, que ganharam fama fa-

zendo grafites nas décadas de 1980 e 1990 em São Paulo. “A habilidade deles com tinta spray é incrível”, diz Marina Isgro, curadora de mídia. Em cartaz até julho de 2025, a mostra traz a arte colorida e onírica da dupla que inventou o Tritrez, um reino mágico habitado por distintas figuras planas com rostos largos, muitas vezes amarelos, membros finos como galhos e roupas em padrões contrastantes. “É difícil explicar, porque fazemos isso desde antes de nascermos”, afirmam os irmãos. “Somos livres para imaginar a vida como achamos que deveria ser e, para nós, ela é sempre positiva, alegre, divertida, colorida, transformadora para o bem e abrindo novas portas”.

ESCULTURAS QUE SE MOVEM

Intitulada “Osgemeos: Endless Stories”, a mostra tem 1.000 objetos ocupando o terceiro andar do museu, com pinturas, esculturas, instalações e materiais de arquivo, como os primeiros traços e mais de 30 desenhos

que sequeciam a evolução do universo Tritrez. Entre os destaques estão “Untitled (Zoetrope)”, um carrossel pré-cinemático com luz estroboscópica que faz as esculturas feitas à mão parecerem se mover, e “1980”, pintura de três jovens grafiteiros em um metrô de Nova York. “Há muitos detalhes nas etiquetas individuais do carro e nos figurinos dos personagens”, conta Isgro, observando que Osgemeos costumam usar lantejoulas, pompons e outros materiais em sua arte de estúdio.

Uma colagem de parede com caixas de alto-falantes pintadas para parecerem rostos também evidencia o talento dos irmãos para a música, tocando as batidas da dupla como DJs. “Eles têm um grande número de seguidores nas redes sociais e não é o público das belas-arts ou das artes eruditas”, afirma Isgro. Os irmãos acrescentam: “Esperamos que esta exposição abra portas à imaginação de todos e que seja um portal para a dimensão lúdica que existe dentro de cada um de nós.”



Os irmãos Gustavo e Otávio Pandolfo, que ganharam fama fazendo grafites nas décadas de 1980 e 1990 em São Paulo

DESPERTE SEUS SENTIDOS COM A SOFISTICAÇÃO DA LINHA VG GARIBALDI.

A linha premium Garibaldi VG é pensada para quem já possui conexão com o mundo dos vinhos e espumantes e busca por sofisticação e complexidade em suas experiências.

Premiada em concursos internacionais como o Citadelles du Vin, sua elegância certamente irá conquistar seu paladar.



Acesse o QR Code e saiba mais.



A poética da pedra

Entre esculturas em mármore, quartzo rosa e resíduos de madeira, Bia Doria inaugura nova galeria em seu ateliê

por GISELE VITÓRIA

O cristal de quartzo rosa, resistente e indomável, ganha contornos suaves e curvas ágeis na forma como é esculpido. Paciente e precisamente, a artista Bia Doria imprime nele força, suor e determinação mesmo que, ao final, tudo pareça fácil quando um observador se depara com uma obra tão delicada, bela e sutil. A arte embute desafios nos processos que inspiram e transpiram. E o que resulta disso se traduz numa espécie de poética da pedra. “Cada escultura que eu crio é uma expressão de resistência diante dos desafios que todos nós enfrentamos”, ela explica. Assim, as obras em mármore e em quartzo rosa da artista contrastam com suas séries inquietantes em resíduos de madeira. Todas elas estão habilmente dispostas em seu ateliê, em São Paulo, que ganhou uma nova galeria.

Explorar a arte de Bia percorrendo a galeria e o ateliê desperta um frescor de descoberta. É como observar minúcias na matéria bruta. As esculturas geram um estado contente, quase musical. “É pau, é pedra”, ressoa na mente a canção

de Tom Jobim. O espaço, projetado pela arquiteta e designer de interiores Joia Bergamo, reúne obras, cores e sabores por todos os cantos. É também um ambiente agradável para encontros. “Criamos um espaço icônico, capaz de organizar todos os segmentos da obra de Bia Doria”, resume a arquiteta. “Bia tem um ambiente para receber convidados, realizar eventos com

uma estrutura completa”. Uma cozinha luxuosa, destinada a jantares para amigos, completa a cena. Na inauguração, a artista recebeu o carinho de amigos, empresários, artistas e da família. “A arte de Bia é um exemplo de talento”, elogia o ex-governador João Dória, marido da artista. Por certo, é talento e sensibilidade para impactar e expressar novos caminhos e sentidos. **R**



Bia Doria e uma de suas obras em quartzo rosa: “Cada escultura que crio é uma expressão de resistência”

STRATOS
RESIDENTIAL COLLECTION



O GRANDE FINAL

A última coleção residencial no Snowmass Base Village

Apresentando uma ampla gama de tamanhos e plantas, desde residências de 2 dormitórios até deslumbrantes Sky Cabins de 4, 5 e 6 dormitórios.

FIQUE POR DENTRO

StratosSnowmass.com/pt-br/ | WhatsApp +1.970.618.8591 |



Versão conceitual do artista. Toda informação está sujeita à alterações. O projeto é apresentado pela imobiliária Slifer Smith & Frampton.

east west partners
CREATE TERRIFIC PLACES



GASTRONOMIA

A ARTE de comer e beber

O cuidado extremo com os ingredientes, a criatividade e a busca por novas técnicas têm elevado os prazeres da boa mesa a patamares inimagináveis e garantiram duas estrelas Michelin a seis restaurantes do eixo Rio-SP. Ao sul do continente, a mesma receita resultou em vinhos excepcionais

Lindos, saborosos e inusitados. Assim são os pratos dos seis restaurantes mais prestigiados do Brasil

FOTO: RUBENS KATO

por ANA PAULA FRANZOIA

Uma viagem pelo terroir carioca

O Lasai, do chef **Rafael Costa e Silva**, oferece um menu-degustação diferente a cada noite, além de duas estrelas Michelin



Apenas dez comensais por noite podem usufruir da experiência de assistir ao espetáculo protagonizado pelo chef Rafa Costa e Silva e sua equipe no casarão onde o restaurante está instalado, no bairro Humaitá, Rio de Janeiro. Sentados ao balcão diante da cozinha, podem acompanhar a magia acontecer pelas mãos dos talentosos cozinheiros. São técnicas culinárias sofisticadas, ingredientes frescos colhidos nas hortas do restaurante e vindos de selecionadíssimos fornecedores locais, criatividade e senso estético ímpar. O menu do dia é preparado e servido para ser degustado enquanto o próximo prato é criado. “Nossa maior inspiração são nossas hortas”, diz o chef Costa e Silva à Robb Report. “Tentamos fazer uma gastronomia que demonstre o nosso terroir brasileiro e que seja apetitosa e divertida”. Desde sua abertura, em 2014, vem sendo listado entre os melhores restaurantes do mundo e da América Latina, e, um ano após sua inauguração, em 2015, o Lasai já fazia parte do seleto grupo de restaurantes que ostentam estrelas do Guia Michelin. Mas foi em maio deste ano que a casa se tornou uma das seis do Brasil a receber duas estrelas.

Os ingredientes usados no Lasai são colhidos nas hortas do restaurante

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Criatividade à prova de fogo

No premiado restaurante Oro, do chef **Felipe Bronze**, a brasa é a protagonista da cozinha



Todo chef estrelado é celebridade, mas o carioca Felipe Bronze gabarita. Apresentador de diversos programas sobre culinária na TV brasileira, ele tem se dividido com sucesso entre a cozinha e os estúdios. Seu restaurante Oro, no Leblon, Rio de Janeiro, ganhou duas valiosas estrelas Michelin em 2018 e agora repetiu o feito. Entusiasta da comida feita na brasa, Bronze emprega a técnica em parte das preparações dos dois menus-degustação da casa. A carioquice emana dos 11 snacks da etapa “Com as Mãos”, invade os quatro pratos principais da “Com Talheres” e avança pelas três receitas da “Que Seja Doce” no menu-degustação Criatividade, de 18 tempos. Igualmente, percorre os 14 passos do Afetividade. Em ambos, reflete um fine dining solar, evidente em receitas como a pesca do dia com pamonha e dashi de milho tostado, ou nas adocicadas versões de coco. Questionado sobre qual seria a principal qualidade do Oro, ele respondeu: “A fome. Temos fome de fazer comida deliciosa. Não nos acomodamos com prêmios. É parte do nosso DNA a busca constante pela evolução”.

FOTOS: TOMAS RANDEL

A primeira parte do menu-degustação do Oro traz snacks para comer com as mãos

Encontro entre simplicidade e sofisticação

Com um trabalho único, baseado nos melhores ingredientes, o chef **Alberto Landgraf** transformou o Oteque em uma referência



O ano ainda está na metade, mas o chef Alberto Landgraf já tem dois ótimos motivos para considerar 2024 inesquecível. Além de conquistar duas estrelas na nova edição brasileira do Guia Michelin, seu restaurante Oteque ocupa agora a 37ª posição na lista do The World's 50 Best deste ano. Antes de abrir a casa carioca, em 2018, o chef paranense morou em São Paulo, onde comandou o premiado Épice. Mas depois de dois anos sabáticos resolveu começar uma história no Rio de Janeiro. Situado em Botafogo, numa casa com fachada de 1938 e decoração minimalista, o Oteque aposta em um único menu surpresa que varia a cada estação, com alguns pratos substituídos diariamente, com ênfase em peixes e frutos do mar. Suas marcas registradas são simplicidade e naturalidade, exaltando as raízes brasileiras. “Me agrada quando as pessoas colocam a comida na boca e, pelo sabor, já reconhecem que é do Oteque. Por isso, a equipe se esforça para ser coesa, que na minha opinião, é ter um estilo próprio, um perfil de sabor com o qual o cozinheiro se identifica após o desenvolvimento de um processo criativo autêntico”, diz o chef.



A cozinha do Oteque dá ênfase em peixes e frutos do mar

FOTOS: RODRIGO ALEVEDO

Quatro estações

No Tuju, do chef **Ivan Ralston**, a sustentabilidade é levada a novos patamares, o que garantiu duas estrelas Michelin, e mais uma Estrela Verde



As características climáticas de cada estação do ano determinam os ingredientes usados nos menus do Tuju, em São Paulo. Até setembro, por exemplo, os alimentos que se beneficiam da seca no Sudeste paulista serão protagonistas da cozinha do chef Ivan Ralston. Ele desenvolve o cardápio do zero a cada estação – no outono foi Ventania, no verão Chuva e na primavera será Umidade. Essa seleção se origina de um apurado trabalho feito por um instituto de pesquisa interno, dedicado a entender seu entorno por meio da sazonalidade. A esse respeito, somam-se ao alimento uma lista de medidas sustentáveis que renderam ao restaurante duas Estrelas do Guia Michelin 2024 e mais uma Estrela Verde. “Na minha cozinha nenhum ingrediente entra despropositadamente. É preciso agregar sabor, textura, profundidade ou estrutura à comida. Essa equação fica mais fácil e clara quando se conhece todos os ingredientes em profundidade”, afirma Ralston.



As estações do ano em São Paulo determinam o menu do Tuju

FOTOS: RODRIGO ALEVEDO

Sabores inusitados

O Evvai, comandado pelo chef **Luiz Felipe Souza**, em São Paulo, subverte texturas e sabores para surpreender o paladar

O óbvio não existe na cozinha do restaurante Evvai, em Pinheiros, São Paulo. O chef paulistano Luiz Felipe Souza e sua equipe gostam de provocar sensações, recriar texturas e surpreender o paladar dos comensais. Não economizam no uso de técnicas culinárias nem na imaginação. Com um pé na cozinha italiana e o outro na brasileira, Souza criou o menu-degustação Oriundi, em que os sabores dos dois países se fundem em uma sequência de 11 tempos. Uma viagem sensorial por texturas, contrastes e ingredientes dos dois países. Este ano, o Evvai foi laureado com duas estrelas do Guia Michelin. Souza abriu a casa em 2017, já com a experiência adquirida em uma longa temporada no Fasano e em restaurantes na Itália e Nova York. Com apenas três anos, a casa recebeu sua primeira Estrela Michelin, em 2019. Apesar de inesperado, como declarou o chef na época, o reconhecimento despertou a confiança e o desejo de ir além. E é o que Souza tem feito com maestria. No ano passado, o Evvai foi listado na 22ª posição da lista Latin America's 50 Best Restaurants.



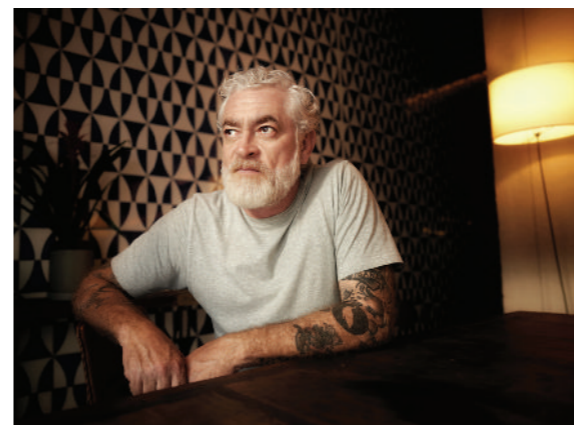
O chef Luiz Felipe Souza subverte texturas e sabores

FOTOS: ANDRÉ PINELLI

O pioneiro

Ao abrir o D.O.M., em 1999, **Alex Atala** quis desenvolver uma gastronomia que exaltasse a biodiversidade do país. Conseguiu, como influenciou gerações de chefs

O chef Alex Atala já foi capa da TIME ao lado dos chefs René Redzepi (do Noma) e David Chang (Momofuku). A edição lançada em 2013 trazia a manchete “The gods of food” e chamava a atenção para o impacto que esses então novos talentos causavam na alimentação. “Eles não só fazem pratos extraordinários, mas também nos dizem por que podemos estar fazendo um bem ao planeta ao comer bem”, dizia o editorial. Ao ver as criações dos chefs brasileiros premiados com estrelas pelo Guia Michelin em 2024, fica evidente a influência de Atala sobre a gastronomia do país. Ao lançar um novo olhar aos ingredientes nacionais, o chef paulistano abriu um universo de novas possibilidades e reforçou a importância da sustentabilidade. O D.O.M. continua sendo um dos restaurantes mais prestigiados do mundo, acumulando os principais prêmios de cozinha contemporânea e figurando nas listas dos melhores do mundo. Mas Atala segue sentindo o mesmo frio na barriga, como declarou ao receber as duas estrelas do Guia Michelin 2024.



Ingredientes da biodiversidade brasileira e combinações inusitadas seguem sendo a marca do D.O.M.

FOTOS: ANDRÉ PINELLI

ELEGÂNCIA NA TAÇA

Em busca de vinhos com maior personalidade, vinícolas reduzem a utilização das barricas de carvalho, se preocupam em colher uvas mais cedo, antes de sua sobremadurez, e estão atentas ao teor alcoólico

por SUZANA BARELLI

A safra 2003 do Château Pavie entrou para a história pela batalha de palavras entre os críticos Jancis Robinson e Robert Parker. Ela, inglesa, criticou o tinto, que chamou de “ridículo”, escrevendo que ele mais parecia um vinho do Porto do que um vinho bordelês – na época, o Pavie era um premier Grand Cru Classé B, da nobre região de Saint Emilion, em Bordeaux. E o pontuou com a nota 12 em uma escala até 20. Ele, norte-americano e, na época, o crítico referência mundial com a sua publicação *The Wine Advocate*, defendeu a bebida, por sua qualidade e complexidade, e deu 96 em uma escala de 100 pontos. Sem saber, essa divisão de opiniões era um prenúncio do que aconteceria no mundo do vinho uma década depois. Parker saiu de cena ao se aposentar e vender a sua newsletter, que hoje pertence ao grupo Michelin. E, com ele, os vinhos mais concentrados, elaborados com uvas muito maduras, às vezes até sobremaduras, e alcoólicos, também vêm perdendo o seu espaço.

Na época, o Pavie – que depois foi elevado a categoria Grand Cru Classé A e atualmente nem é

FOTO: DIVULGAÇÃO



“

A ideia era desintoxicarmos das barricas de carvalho”

Alejandro Vigil

tão concentrado assim – virou o principal exemplo da parkerização, em uma referência a este estilo de vinho muito mais concentrado e alcoólico, vários chegando facilmente aos 14,5%, 15% de álcool.

O fato é que, atualmente, o que vem ocupando o espaço das melhores adegas são tintos muito mais frescos, com aquela acidez que convida ao segundo gole. Primeiro, há agora uma atenção para colher as uvas no seu ponto ótimo de maturação, às vezes até um pouco antes, mas nunca quando a fruta já madura pode passar uma sensação de doçura no paladar. Em consequência, o teor alcoólico, resultado da transformação do açúcar da uva em álcool, também está mais baixo e reflete as características climáticas de cada safra – em anos mais quentes, a uva tende a amadurecer mais e o álcool é um pouco mais alto, e o contrário acontece em anos de clima mais frio.

As barricas de carvalho, que ajudam não apenas a arredondar os taninos, mas que trazem novos aromas ao vinho também mudaram. Estão saindo de cena aquelas com tostas mais fortes, e as vinícolas não têm a menor vergonha de reaproveitar as barcas em safras seguintes,



Os terrenos de altitude em Mendoza são feitos para elaborar vinhos elegantes

Laura Catena

muito pelo contrário. Entram em cena também as barricas maiores, chamadas de foudres, que reduzem a influência da madeira no vinho.

O argentino Alejandro Vigil, por exemplo, chefe da enologia de todo o grupo Catena, ousou, e, no ano de 2006, adquiriu apenas 600 barricas, quando a média de compra da vinícola era de 2 mil por ano. “A ideia era nos desintoxicar das barricas de carvalho”, lembra ele. É o exemplo da busca de enólogos por elaborar brancos e tintos que expressem mais a sua origem, que tenham, digamos, uma personalidade e que convidem o consumidor a mais uma taça. **R**



As barricas de carvalho mudaram. Estão saindo de cena aquelas com tostas mais fortes



A atenção agora é para colher as uvas no ponto ótimo de maturação, nunca quando já estão maduras

As joias do sul

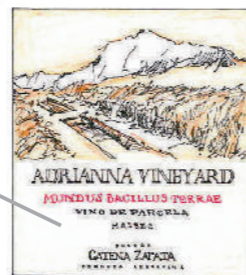
De Mendonza e Puente Alto, no Chile, três rótulos para provar a nova tendência

por SUZANA BARELLI

- Malbec
- Viognier
- Chardonnay
- Pinot Noir
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon



Gualtallary, um dos terroirs mais valorizados ao sul de Mendoza



ADRIANNA VINEYARD MUNDUS BACILLUS TERRAE 2021

DA VINÍCOLA CATENA ZAPATA

(a garrafa de 2017 é vendida por R\$ 3.120, na Mistral)

Localizado em Gualtallary, um dos terroirs mais valorizados ao sul de Mendoza, o vinhedo Adrianna é uma das joias da coroa de Nicolás Catena. É nas suas vinhas, cultivadas a mais de 1.500 metros do nível do mar, que nascem alguns de seus melhores vi-

nhos. Um deles é o Mundus Bacillus, um 100% malbec de características únicas, e que vem conquistando altíssimas pontuações da crítica especializada. Sua safra de 2021, por exemplo, recebeu 100 pontos (nota máxima) do guia Descorchados. Detalhe: foi



FOTOS: DALLAS/GETTY IMAGES



A proximidade com as montanhas dos Andes proporciona um clima e condições de solo únicas



Gosto do vinho que tenha textura, que se sinta a sua mineralidade, que reflita a paisagem”

Alejandro Vigil

o primeiro ano que seu enólogo, Alejandro Vigil, decidiu elaborar o vinho sem estágio em qualquer tipo de carvalho. “Foi um ano fresco, que vinifiquei a malbec com os cachos inteiros, com muita concentração de taninos”, afirma Vigil para a Robb Report. Mas isso não quer dizer que o vinho não terá passagem por barricas de carvalho em safras futuras. Optamos por vinificar com engaçó. “Gosto do vinho que tenha textura, que se sinta a sua mineralidade, que reflita a paisagem”, afirma ele. Vigil foge daqueles rótulos apenas potentes e nos quais as suas notas frutadas não revelem sua origem. E apresenta tintos complexos, minerais e únicos.



Nosso terroir é o primeiro e melhor cuidador para evitar a sob durez e manter o frescor e a elegância”

Michel Friou



A vinícola Almaviva foi reformada e pode ser visitada com agendamento prévio

ALMAVIVA 2021 DA VINÍCOLA ALMAVIVA

(a garrafa 2020 é vendida por R\$ 3.490, na World Wine)

O Almaviva é um dos ícones chilenos. Nasceu de uma joint venture entre os franceses do Château Mouton Rothschild, então liderado pela baronesa Philippine de Rothschild, com a vinícola Concha y Toro. A ideia era elaborar um tinto chileno com a alma francesa. Seus vinhedos têm localização privilegiada, em Puente Alto, considerado um dos melhores terroirs para a cabernet sauvignon no Chile. Michel Friou, enólogo responsável por trazer elegância ao vinho, assumiu a vinícola em 2007 (a primeira safra do Almaviva foi em 1996) e está sempre atento ao vinhedo e à vinícola – a Almaviva, aliás, foi reformada

e desde o início deste ano está aberta para o turista, com agendamento prévio. Friou conta que vem reduzindo o uso de barricas novas. Em 2003, por exemplo, o tinto só envelhecia nestas novas e, em geral de tostas mais fortes. A safra de 2021 tem 75% de tonéis novos e 25% de cascos utilizados uma vez, enquanto na de 2022 essa porcentagem é de 70% a 30%. Há uma preocupação, também, com o teor alcoólico, mas Friou explica que isso se deve mais às condições climáticas de cada ano. “Nosso terroir é nosso primeiro e melhor cuidador para evitar a sobremadurez e manter o frescor e a elegância”, afirma ele.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Acreditamos que os vinhos devem ser puros, com textura

Sebastian Zuccardi



A paisagem da vinícola Piedra Infinita é quase árida



PIEDRA INFINITA SUPERCAL 2021 DA VINÍCOLA ZUCCARDI

(vinho atualmente sem estoque no Brasil, mas o Piedra Infinita Paraje Altamira 2018 é vendido por R\$ 1.999, na Grand Cru)

A vinícola Piedra Infinita, ao sul de Mendoza, tem seu nome inspirado na poesia do artista argentino Jorge Ramponi e também na quantidade, quase infinita, de pedras que marcam a sua paisagem. São pedras que moldam seu terroir e que definem o perfil único dos seus vinhos. E essa paisagem é tão marcante que o enólogo Sebastian Zuccardi, da segunda geração de produtores de vinho, decidiu abrir mão das barricas de carvalho na elaboração dos seus vinhos, para melhor valorizá-la. “Fazemos vinhos que falem do terroir. Por isso utilizamos os tanques de concreto, que não aportam novos

sabores ao vinho”, afirma. O resultado tem dado certo: o Piedra Infinita Supercal 2021 acabou de receber 100 pontos do crítico inglês Tim Atkin, e foi o único vinho argentino a ter a nota máxima. Zuccardi defende que as barricas de carvalho são mais porosas do que o concreto e, por isso permitem uma maior micro-oxigenação da malbec, o que é prejudicial ao seu amadurecimento. “Os malbecs argentinos eram muito concentrados e com muita sensação de doçura. Acreditamos que os vinhos devem ser puros, com textura”, defende ele.

Um vinho para os 100 anos

O tinto Quinta da Bacalhôa Centenarium 2015 coroa um século da vinícola portuguesa

por SUZANA BARELLI



“Desde 2010 os enólogos acompanham a evolução de nossos melhores vinhos”, diz Karene Vilela, CEO da Portus, importadora parceira do Grupo Bacalhôa

O Quinta da Bacalhôa Centenarium 2015 é um tinto único, elaborado para comemorar os 100 anos da Bacalhôa Vinhos de Portugal, em 2022. Mas, acredite, ainda é um tinto jovem, mesmo com quase uma década de vida, e que deve ganhar mais complexidade com o tempo de guarda em garrafa. “O lado vigoroso do cabernet é domado pela polidez do merlot e avivado e apimentado pelo petit verdot, resultando elegante, fresco, com imensa classe.


E a prometer muita vida pela frente”, escreve a revista Grandes Escolhas, referência nos rótulos portugueses. Foi a complexidade da safra de 2015 que resolveu o dilema dos enólogos em elaborar um tinto para comemorar os 100 anos da empresa, que nasceu em 1922, então com o nome de João Pires & filhos, e na década de 1980



ganhou o nome de seu tinto mais famoso, o Bacalhôa. “Desde o início da década de 2010 que os enólogos acompanham a evolução dos nossos melhores vinhos, planejando um rótulo comemorativo”, explica Kare-ne Vilela, CEO da Portus, importadora brasileira parceira do Grupo Bacalhôa.

As degustações em barricas, logo depois da fermentação de suas uvas, indicavam a qualidade do vinho. E, assim, este blend de cabernet sauvignon (a Bacalhôa foi a primeira vinícola a plantar essa variedade em Portugal), merlot e petit verdot ganhou um tratamento vip. A primeira decisão foi a de aumentar o estágio que o tinto passaria em barricas de carvalho francês novas para 24 meses.

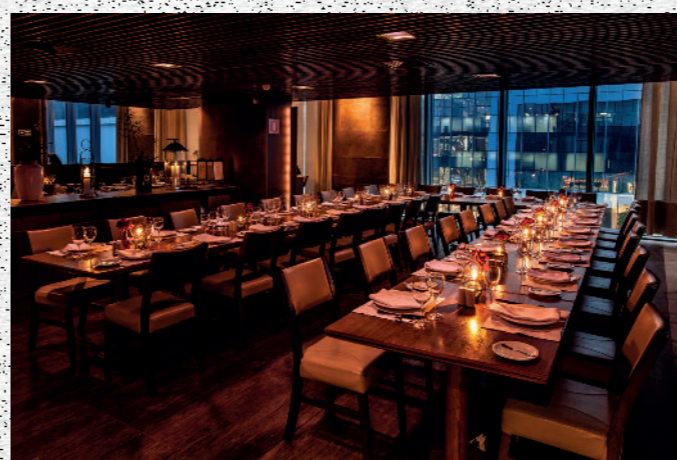
A EVOLUÇÃO NAS CAVES

Depois, o vinho permaneceu nas caves da vinícola localizada na Península de Setúbal, sendo provado anualmente. É o processo que seguem as vinícolas quando pensam em um rótulo especial, mas que precisam de tempo de evolução em garrafa – o exemplo mais conhecido é do Barca Velha, também um rótulo português, mas que nasce no Douro, e não chega ao mercado antes de oito ou mais anos de sua safra (o Barca Velha 2015, foi lançado neste ano). Como as degustações confirmaram o potencial do vinho, o rótulo foi batizado de Centenarium, e ganhou uma embalagem especial para o lançamento. No Brasil, o vinho é comercializado pela Épice, por R\$ 1.550 cada garrafa. 

FOTOS: DIVULGAÇÃO

VARANDA

LUGAR CERTO PARA SEU EVENTO



EVENTOS CORPORATIVOS



EVENTOS SOCIAIS

SALAS PRIVATIVAS MENU PERSONALIZADO ESTRUTURA PARA PROJEÇÃO

VARANDA
JK IGUATEMI
(11) 3152-6777

VARANDA
JARDINS
(11) 3887-8870

VARANDA
FARIA LIMA
(11) 3039-6500

Volta ao mundo em 8 garrafas

Os rótulos mais desejados da temporada de norte a sul



BRUNO GIACOSA
ITÁLIA
Falletto Vigna Le Rocche
(Barolo) 2019

Bruna Giacosa assumiu a vinícola de seu pai em 2006 e continua sendo uma presença constante em Barolo, na Itália. Seu Falletto Vigna Le Rocche 2019 tem sabores de cereja e framboesa-preta que dançam na língua.



ESTRADA FELTON
NOVA ZELÂNDIA
MacMuir Pinot Noir 2021
(Central Otago)

As uvas para este atraente Pinot Noir são cultivadas em vinhedo de alta densidade de videiras e solo profundo. Brilhante na taça, oferece aromas de cereja recém-colhida, framboesa-vermelha e folha de tabaco.



GUSBOURNE
REINO UNIDO
Vinho Espumante Fifty-One Degrees North 2014

Com vinhedos situados ao Norte, Gusbourne lançou apenas 2.500 garrafas, em comemoração ao 100º aniversário da vinícola inglesa. Vivaz e com bolhas finas intermináveis, tem sabores de maçã e pêra, com acidez no meio do palato.



LAPOSTOLLE
CHILE
La Parcelle 8 Cabernet Sauvignon (Apalta) 2020

Elaborado a partir de uvas cultivadas em vinhas Pied Franc plantadas em 1907, o vinho tem sabores de mirtilo, groselha-preta e ervas secas. Taninos elegantes e acidez equilibrada são consequência da colheita antecipada em 2020.



ALTA VISTA
ARGENTINA
Alto 2019 (Mendoza)

Patrick d'Aulan reuniu, em 1988, um time de vinicultores e produtores argentinos e franceses para expressar os terroirs de alta altitude de Mendoza. As uvas Malbec são de vinhas com 100 anos e trazem sabores de amora, ameixa-preta e cassis.



PENFOLDS
AUSTRÁLIA (SUDESTE)
St. Henri Shiraz 2018

Apenas 284 caixas são importadas para os EUA, então se tiver a oportunidade de saborear seus sabores etéreos de framboesa preta e mocha, aproveite. O enólogo Peter Gago disse à Robb Report que "deve beber bem por meio século".



QUINTADO VALLADO
PORTUGAL
Porto Tawny 50 Anos (Douro)

Um blend de vinhos com idades entre 30 e 136 anos é o melhor na categoria de 50 anos da entidade gestora do vinho do Porto. Tem sabores de mel e casca de laranja, com acidez vibrante no final.



VALDUERO
ESPANHA
Gran Reserva 12 Anos 2004 (Ribera del Duero)

Elaborado por uma das principais enólogas de Ribera del Duero, este Tempranillo é feito à mão, nunca tocado por máquinas. Envelhecido quatro anos em barrica e 16 anos em garrafa, tem sabores de frutas vermelhas e pretas maduras.

Descubra um Universo de Possibilidades

www.sapore.com.br

UNIVERSO
Sapore

Conheça nossas soluções personalizadas de alimentação e facilities que aliam tecnologia, equipe especializada e altíssima eficiência. Possuímos ofertas customizadas para os segmentos Corporativo, Saúde, Educação, Remote Sites, Eventos e Varejo. Conte com know-how de quem entende do assunto, levando sua empresa a alcançar excelentes resultados.

/saporebrasil Sapore S.A /saporebrasil /saporebrasil

Projeto visual e conteúdo institucional desenvolvido pelo MKT Sapore © 2024 Todos os direitos reservados.

Sapore
Fazendo diferente,
fazendo a diferença.



As melhores garrafas estão disponíveis apenas para um seleto grupo de clientes

Para iniciados

Atrás de uma vitrine em Beverly Hills, um tesouro de garrafas excepcionais e raras

Paraíso dos colecionadores de uísque, o Double Barrel & the Whisky Shoppe, na Wilshire Boulevard, em Beverly Hills, Los Angeles, tem raridades que impressionam até mesmo os amantes mais dedicados da bebida inventada pelos escoceses.

Nas prateleiras do local é possível encontrar um Karuizawa 50 Year Old, single malt vintage de 1965 envelhecido em barris de xerez, de uma destilaria japonesa que não existe mais (US\$ 150 mil a garrafa); o Balvenie 40 anos (US\$ 6.900), o Yamazaki 18 anos Mizunara Single Malt (US\$ 11 mil) e o WhistlePig “The Boss Hog”

Straight Rye Whiskey Edition #1 (US\$ 26 mil). A loja, que tem ambiente inspirado em salões ingleses do século XIX, também conta com uma boa adega, com vinhos igualmente excepcionais, incluindo o Château Lafite Rothschild 1982 (US\$ 4.500), o Petrus Pomerol 1986 (US\$ 5.600) e o Château Mouton Rothschild 1945 “Victory Vintage”, que celebrou o fim da Segunda Guerra Mundial (US\$ 6 mil).

“Alguns uísques são tão raros que não preciso ser competitivo”, explica Deep Sethi, coproprietário e gerente da loja. As melhores garrafas estão disponíveis apenas para os membros de um seleto grupo

que costuma fazer compras mínimas de US\$ 500 quatro vezes por ano. Se quiser seu próprio armário, o cliente precisa fazer uma compra de, pelo menos, US\$ 25 mil. Mas para quem não pretende levar uma garrafa inteira, o bar oferece doses únicas do Yamazaki, por US\$ 250 e do WhistlePig, por US\$ 600. Há um pátio externo para desfrutar um charuto ou um jantar com coquetéis envelhecidos em barris e, claro, excelentes vinhos e destilados em taça. A clientela é formada por colecionadores, investidores e celebridades que desejam relaxar tendo em mãos uma excelente bebida.

Mesmo referindo-se aos seus clientes como “bebedores sérios de uísque”, Sethi diz que as degustações costumam ser divertidas. E se você se tornar um membro VIP, pode contar com uma dose gratuita de Pappy Van Winkle 23 anos em seus aniversários. Sem dúvida, uma bela distinção. **R**

FOTOS: DIVULGAÇÃO

BRANDED CONTENT VIK



A essência dos vinhos VIK

Do reconhecido Milla Cala ao vibrante e sofisticado VIK, vinícola chilena produz rótulos premiados

Fundada em 2006 por Alex e Carrie Vik em Millahue, no vale do Cachapoal, a VIK desenvolve vinhedos de classe mundial que originam vinhos únicos, incluindo Milla Cala, La Piu Belle tinto e rosé e VIK. Com 4.450 hectares e uma equipe multidisciplinar, o casal Vik desenvolveu um terroir excepcional que dá origem a vinhos premiados. O holismo é o conceito que mais bem reflete o espírito VIK, unindo perfeitamente o homem e a natureza. “Nossos vinhos são o resultado de um magnífico terroir dinâmico em conjunto com as melhores técnicas e práticas vitivinícolas, protegendo e melhorando o meio ambiente”, conta o enólogo Cristián Vallejo. Para mais informações, confira: **@vik_wine** www.vikwine.com



Cuidado em todos os detalhes

VIK 2021, um vinho que alcançou 100 pontos, é um assemblage harmonioso de Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, amadurecido em barris especiais por 26 meses. Já o La Piu Belle 2021, composto por Carménère, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, envelheceu 20 meses em barris de carvalho francês. Vale mencionar que VIK foi eleita a melhor vinícola chilena no WORLD'S BEST VINEYARDS 2023, ocupando o 3º lugar.

a bela Sintra

20 anos

Ícone paulistano da gastronomia, o restaurante português criado por Carlos Bettencourt coleciona histórias e sabores em sua trajetória de sucesso



A chef Patrícia Sampaio Bettencourt e Carlos Bettencourt: juntos na vida e nos negócios

Um dos melhores restaurantes de São Paulo, a bela Sintra fez história em 20 anos de trajetória. Era um dos preferidos de Hebe Camargo (1929-2012). Até hoje o restaurante serve as “Hebinhas”, as irresistíveis patinhas de carangueijo que a apresentadora amava. Certa vez, a Rainha da Televisão foi recebida pelo restaurateur Carlos Bettencourt para jantar, e logo avistou o ator Paulo Autran (1922-2007). Foi cumprimentá-lo. Ao sair, o ator retribuiu a gentileza de Hebe, passando por sua mesa, e ela surpreendeu a todos, ajoelhando aos

FOTOS: DIVULGAÇÃO/MAURO HOLANDA/MAJIL LOFESPICASA



Bacalhau à Gosto da Mia



Toucinho do céu

pés do ator e beijando suas mãos. Foi aplaudida em pé. Essa é apenas uma das muitas histórias memoráveis do a bela Sintra em duas décadas. “Mick Jagger veio almoçar aqui, Bono Vox adorou o bacalhau, assim como Sandra Bullock”, cita Carlos Bettencourt.

A receita do sucesso vai além dos pratos sublimes. O Arroz de Pato à Nossa Moda e o Bacalhau a Gosto da Mia (com cebola no Jerez, ovos, batatas e azeitonas) preparados pela chef Patrícia Sampaio Bettencourt são famosos. Mas o atendimento diferenciado do restaurateur português, querido por todos, é único. “Antes de eu abrir a bela Sintra, tinha dúvidas da minha competência em conseguir montar o meu primeiro restaurante”, conta ele. “Agora, 20 anos depois, posso dizer que eu tenho um diploma de competência na minha área de atuação porque nenhum negócio sobrevive cinco anos numa cidade como São Paulo se não for bom, o que dirá 20”. Carlinhos, como é chamado pelos amigos e clientes, tem razão.

A a bela Sintra é uma unanimidade. O segredo, segundo ele, é deixar as pessoas felizes. “Sempre tive muito cuidado na maneira de receber bem as pessoas como se elas estivessem na minha casa. Me preocupo se estão

comendo bem, se estão felizes, se a experiência foi boa. Não só com famosos ou poderosos, mas qualquer um que entre aqui. Isso é o sucesso”, diz o empresário. Além do a bela Sintra, ele possui mais dois restaurantes: o Chiado, de cozinha ibérica, comandado por seu filho Miguel Bettencourt, de 27 anos (que mantém um blog de jornalismo esportivo), e o Dois Rios, localizado em Campos do Jordão, sob a batuta de Carlos e da chef Patrícia, sua esposa. “Foi algo pensado ao longo dos anos e está sendo uma experiência muito boa. Trabalho como no início da minha carreira.”

“O segredo é deixar as pessoas felizes, como se estivessem na minha casa. Me preocupo se os clientes estão comendo bem e se a experiência foi boa”

Em 20 anos de a bela Sintra, a renovação é uma preocupação constante. Chefs convidados, novos pratos e ambientes. A última aposta foi o sommelier Alex Sacramento, que, logo após ingressar no restaurante português, foi convidado a participar da confraria de vinhos da Bairrada, em Portugal, a mais antiga do país. “Quero formar jovens talentosos”, diz. “Quanto a mim, continuo sendo muito trabalhador, desde quando vim de Portugal aos 26 anos. Tenho 64, mas foram 40 de muitas conquistas e, claro, diversão”, sorri. Sem dúvida, o a bela Sintra é a maior delas.



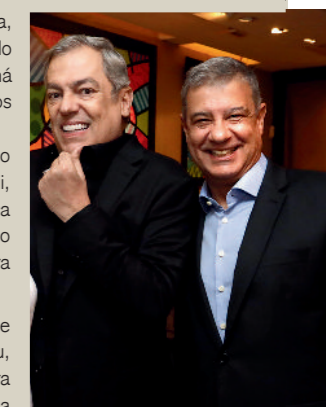
Com Hebe Camargo: madrinha



Com Bono Vox, que repetiu o bacalhau



João Doria, prestigiando Bettencourt há 20 anos



Marco Antônio Di Biagi, presença marcante no A Bela Sintra

Adriane Galisteu, frequentadora assídua





O rigor geométrico também faz parte da assinatura do arquiteto Jader Almeida

FOTO: MANUEL HENRIQUE SILVA

Robb Report

DESIGN AWARDS 2024

MADE IN BRAZIL

Multifacetado, livre, ousado. O design brasileiro se destaca cada vez mais no cenário mundial com soluções criativas e sustentáveis. Talentos nacionais têm sido reverenciados em premiações, mostras e salões internacionais, exibindo a potência das nossas referências. Por aqui, a 2ª Edição do RR Design Awards celebra os maiores nomes da nossa arquitetura, decoração e design em uma noite de festa no espaço Home & Design do Shopping Cidade Jardim, na capital paulista. São 13 categorias que prestigiam nossa diversidade em projetos incríveis, incluindo aqueles que equilibram passado e futuro, como a loja da empresária Tania Bu-

lhões em um casarão histórico e o hotel Soho House, instalado dentro de um quarteirão de 1904. E aqueles que têm sustentabilidade na base, como a flagship da Dolce Gusto, o auditório do escritório do Google em São Paulo, a casa em meio à Mata Atlântica de David Bastos e as torres ONZE22, da Triptyque. Ao lado dos clássicos João Mansur e a marca Fasano, o RR Design Awards celebra talentos emergentes, como o designer revelação Kléber Alves, e homenageia ícones como o designer do ano, Jader Almeida. Ainda reverencia o melhor da nossa cultura ao premiar o novo Masp e homenagear titãs como Humberto Campana.

OS JURADOS



Bia Doria, artista plástica



Bia Cruz, publisher da Doria Editora



Waldick Jatobá, diretor artístico e curador de arte e design



Jóia Bergamo, arquiteta



Gisele Vitória, editora-chefe de RR Brasil



Robert Harley, CEO da JHSF Malls

Novo MASP

A partir do próximo ano, um dos maiores ícones da cultura brasileira, o **Museu de Arte de São Paulo**, abre suas portas restaurado e com um anexo que ampliará em 66% a área expositiva

por ANGELA KLINKE

No primeiro semestre do próximo ano, o Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand (MASP), reocupará seu espaço de vanguarda na cultura brasileira e internacional. O prédio histórico, concebido pela arquiteta Lina Bo Bardi em 1968, um marco da arquitetura do século XX, está sendo restaurado, com a recuperação dos pilares de concreto, assim como do vermelho característico que o projeta como uma força transgressora na Avenida Paulista.

Ao lado, o antigo prédio Dumont-Adams, construído nos anos 1950 para uso residencial, foi convertido num edifício de 14 andares em que lajes intermediárias foram retiradas da estrutura para que as salas pudessem ter pé-direito de seis metros, iluminação e climatização ideais para exposições. Nele funcionarão cinco galerias, loja, salas de aula e laboratório de restauro.

de luz natural, esse impactante “monolito” terá o térreo transparente para estabelecer um diálogo com vão livre do prédio.

O projeto arquitetônico tem co-autoria de Júlio Neves e do escritório Metro. Sua implementação é liderada por Miriam Elwing, gerente de projetos e arquitetura do MASP, com o apoio da Tallentto. A construção é da Racional Engenharia, que considera a expansão do museu um de seus projetos de maior complexidade.

VISIBILIDADE DO ACERVO AMPLIADA

Batizado de Pietro Maria Bardi, em homenagem ao primeiro diretor artístico do MASP, o novo edifício, ampliará em 66% a área expositiva do museu. Com a restauração do prédio histórico e a inauguração das novas galerias, o Novo MASP terá capacidade de receber 2 milhões de visitantes por ano. O prédio Lina aumentará em 50%

a visibilidade do acervo de 11 mil obras. Por limitações de espaço, só 1% desses itens era exibido ao público. O prédio Pietro permitirá o incremento de mostras, sem pressão no calendário. A expansão foi financiada por doações da sociedade civil. “O financiamento e o engajamento das famílias brasileiras neste projeto deixam um legado inestimável para a cidade de São Paulo”, disse Heitor Martins, diretor-presidente do museu (leia sua entrevista concedida à Robb Report).



Além da recuperação dos pilares de concreto, assim como de seu vermelho, o museu ocupará o antigo prédio Dumont-Adams, onde funcionarão galerias, loja, salas e laboratório de restauro

FOTOS: METRO ARQUITETOS



Vanguarda do mundo

Um conjunto arquitetônico cultural mais integrado à cidade, projetando São Paulo entre as grandes metrópoles do mundo. O Novo MASP é uma conquista da sociedade civil e do novo modelo de gestão implementado por Heitor Martins, diretor-presidente do museu. A seguir, a entrevista concedida por Martins por ocasião do Robb Report Design Awards, sobre os desafios da expansão que busca manter a relevância do museu e “acolher as futuras gerações”.

Qual o impacto do Novo MASP para a cidade?

Heitor Martins: O projeto do Novo MASP almeja posicionar São Paulo entre as grandes metrópoles culturais do mundo. O museu se transformará em um conjunto arquitetônico cultural ainda mais integrado à cidade, renovado para atender às exigências culturais do século XXI. Este é um significativo investimento na cultura do país, assegurando às futuras gerações e ao público atual uma infraestrutura museológica de vanguarda.

Quais foram os principais desafios para a restauração e expansão?

Martins: Estamos promovendo o crescimento do MASP, ao mesmo tempo em que proporcionamos condições arquitetônicas para garantir a preservação e a longevidade de seu patrimônio histórico. Trata-se de um desafio significativo, mas que está em consonância com a ambição institucional de transformar o museu para manter a sua relevância e acolher as futuras gerações.

O MASP já teve de recusar exposições antes por falta de espaço? Ou de condições técnicas?

Martins: Para manter o museu alinhado com seu tempo, é crucial investir em exposições temporárias de grande destaque, as quais dependem de empréstimos de instituições culturais internacionais que requerem condições técnicas de altíssimo padrão. A nova infraestrutura nos permitirá atender a essas demandas de maneira mais eficiente, proporcionando ao público brasileiro um acesso amplo e diverso a obras de arte.



“É um significativo investimento na cultura do país, assegurando às futuras gerações e ao público atual uma infraestrutura museológica de vanguarda”

Heitor Martins

É possível afirmar que grande parte do acervo do MASP ainda é desconhecido do público pela limitação anterior do espaço de exposição?

Martins: O acervo do MASP já faz parte do imaginário artístico de diversas gerações e continua a ser enriquecido anualmente. Assim como a construção da icônica sede na Avenida Paulista foi planejada para estar à altura da coleção do museu, o projeto de expansão visa garantir a preservação das mais de 11 mil obras que compõem o acervo atualmente, além de aperfeiçoar as condições físicas para sua exposição ao público. O projeto também oferece uma estrutura aprimorada para os programas educativos de mediação e para a restauração de obras da instituição.

O projeto foi viabilizado por doadores particulares. O caso do MASP pode inspirar outros filantropos pelo país?

Martins: O engajamento da sociedade civil é essencial para a manutenção e sustentabilidade das instituições culturais, tanto no Brasil quanto no mundo. O MASP exemplifica a importância da responsabilidade cultural compartilhada com a sociedade desde a sua fundação. Certamente, esta nova fase do museu reforça a potência desse comprometimento. O financiamento e o engajamento das famílias brasileiras neste projeto deixam um legado inestimável para a cidade de São Paulo.



FAÇA UM TOUR PELA FLAGSHIP

Dell Anno atelier

Av. República do Libano, 1707
Vila Nova Conceição | São Paulo
Tel.: 11 3672 3682 | @dellannoatelier



Além do tempo

O arquiteto e designer catarinense tem a tecnologia como aliada e a sustentabilidade como missão. Para ele, a perenidade e a funcionalidade são as principais qualidades de um bom design

por ANA PAULA FRANZOIA

A obra do arquiteto e designer Jader Almeida atravessa o tempo sem renunciar ao espírito de sua época e sem deixar de refletir o amanhã. Pode parecer complexo, mas basta olhar as peças e o mobiliário assinados por ele para perceber como o catarinense equilibra com maestria presente e futuro, solidez e leveza, beleza e funcionalidade. Almeida teve seu primeiro contato com a indústria mobiliária ainda adolescente e, mesmo antes de cursar Arquitetura, já fazia desenhos técnicos para uma marca de móveis

“O design é o testemunho material do tempo em que vivemos”
Jader Almeida



A experiência de Jader moldou seu conhecimento sobre a cadeia de produção

FOTOS: REMATA LARROIO



Tudo é pensado para ser perene



MELHOR DESIGNER DO ANO

JADER ALMEIDA



O bom design deve ser perene e sustentável”

Jader Almeida

do Sul do país. A experiência moldou seu profundo conhecimento sobre a cadeia de produção, seu olhar inovador e o fascínio por tecnologia. O compromisso com a sustentabilidade vem desde o início da carreira. Almeida defende que cada item deve ser criado com uma preocupação genuína com o impacto ambiental e com a durabilidade, utilizando materiais recicláveis e processos eficientes que minimizem o desperdício. “O

bom design deve ser perene e sustentável”, diz ele. Há 20 anos, está à frente da SOLLO, com mais de 50 revendedores e 7 lojas próprias e franqueadas. Mesmo com a rotina intensa de empresário, ele mantém seu escritório de arquitetura em Florianópolis e participa das principais exposições e feiras mundiais, como Milão e Nova Iorque. A premiação no Robb Report Awards Design se junta aos mais de 20 prêmios recebidos nos últimos 20 anos.



Jader Almeida mantém parceria com a marca Sollos com mais de 50 revendedores e sete lojas próprias e franqueadas

FOTOS: REMITA LARROYD



Décor sustentável

Placas do Brasil lança padrões exclusivos inspirados no couro do peixe pirarucu

A Placas do Brasil, consagrada no mercado de MDF, apresenta o seu lançamento: padrões exclusivos inspirados no couro do peixe pirarucu. O produto reflete o compromisso com a sustentabilidade, brasilidade e inovação. A nova linha de padrões traz a riqueza e a beleza da Amazônia para o design de interiores, aliando tecnologia e respeito ao meio ambiente. A textura do couro do pirarucu, fielmente reproduzida em MDF, destaca-se pela autenticidade e acabamento natural, marca registrada da Placas do Brasil. São dois produtos com esse desenho: uma versão mais clara, Amazonas, e outra mais escura, Rio Negro, ambos alinhados ao design luxuoso e à moda.

Sérgio Matos, designer Brasileiro que

é referência na Amazônia, criou uma cadeira exclusiva utilizando o novo padrão da Placas do Brasil, combinando o material Rio Negro com couro natural.

A peça reflete a integração entre natureza e design contemporâneo, atributos pelos quais a Placas do Brasil é reconhecida, demonstrando como nossos produtos são idênticos ao natural. "A natureza se reconhece em nossos MDFs" é mais do que um slogan. É a essência do nosso DNA. A poltrona foi feita exclusivamente para o estande da Placas do Brasil na ForMóvil 2024 e, além disso, irá rodar por algumas edições da CASA-COR no Brasil. Os padrões do couro do pirarucu já estão disponíveis para o mercado global.



Acima e no alto, exemplos do novo padrão, como a cadeira do designer Sérgio Matos

Clássico revisitado

Com 40 anos de carreira, o arquiteto sabe mesclar o clássico e o contemporâneo como ninguém, e fez isso com primor em um Lindenberg redeornado

por GISELE VITÓRIA fotos ROMULO FIALDINI

É expertise do arquiteto João Mansur visitar os clássicos com toques contemporâneos. “É o meu dia a dia, sou um clássico por natureza. E sou contemporâneo também. Minha referência europeia é muito forte, assim como das cidades praianas do Brasil. Eu mesclo isso”, define ele, carioca, baseado em São Paulo há mais de 40 anos. Foi assim também com a razão do trabalho premiado no RR Design Awards: um apartamento Lindenberg, de 300m², localizado no Jardim América. Mansur batizou o décor de “Clássico Revisitado”.

O designer de interiores usou a temática de pratas, azuis e corais para um apartamento atemporal. Soube combinar com sabedoria itens de antiquariato

e obras de arte, a maioria do próprio acervo da moradora, uma executiva de 45 anos, viajada e que aprecia cavalos.

O Biombo Coromandel, com a laca chinesa do século XVII, toma conta de uma das paredes do living, o que torna a ambientação mais moderna.

A MESA VITORIANA

O sofá compõe com a mesa de centro vitoriana. Um grande “fishing bowl”, powder blue, CIA das Índias, e peças da China completam a cena. Dois tapetes caucasianos Serapi do século XVIII vestem o living e a sala de jantar. Obras de arte integram o ambiente, como Siron Franco, Yolanda Mohaly e Cruz Diez. As paredes são revestidas de papel de parede numa temática prateada muito elegante. O



O Biombo Coromandel, com a tradicional laca chinesa do século XVII, toma conta de uma das paredes do living



Fico muito feliz em ser premiado pela segunda vez pela revista”. Referência nacional e internacional, Robb Report chancela o bom gosto

João Mansur

toque vermelho, característico de Mansur, está no hall de entrada, no hall social e nas cadeiras do século XIX da sala de jantar, que foram pintadas para dar um ar de modernidade. Destaque também para a luminária central no living.

A peça italiana, da Veneza do início do século XX, está com a família há cerca de 30 anos. Uma estante de cabos de aço expõe uma pequena coleção de muranos, objetos chineses e livros. “É um apartamento que considero um clássico revisitado pelas cores, pelo uso de tecidos modernos em uma cadeira francesa do século XVIII, pela utilização do biombo aberto e fixado na parede”, explica o arquiteto. “Essas ousadias são o que dão o diferencial de um bom projeto.”



O vermelho, característico de Mansur, está no hall social e nas cadeiras



Obras de arte como Siron Franco, Yolanda Mohaly e Cruz Diez integram os ambientes



Tapetes caucasianos Serapi, do século XVIII, vestem o living e a sala de jantar

Café sustentável

A natureza é a inspiração para o projeto assinado pelo **Estúdio Requena**, que aliou tecnologia, inovação e sustentabilidade para refletir sobre o futuro da arquitetura



Criado por meio de algoritmos e fabricado com a ajuda de impressão 3D em materiais biodegradáveis, o projeto para a Flagship Dolce Gusto Neo, do arquiteto Guto Requena, une arquitetura, inovação e sustentabilidade como uma forma de reflexão sobre as alternativas que precisam ser adotadas com urgência na construção civil para que se possa enfrentar o futuro diante da atual emergência climática. Inspirada na delicada flor de cinco pétalas do café, a loja-conceito se estrutura como uma cúpula formada por cinco eixos, cada um marcado por um pórtico de vidro em um edifício com visibilidade 360° do entorno verde.

Os cinco painéis curvos de LED criam um eixo circular de conteúdos digitais e uma abertura de vidro zenital traz a luz do sol do teto para dentro do prédio. Ao invés de concreto ou aço, foi utilizado plástico reciclado retirado do oceano para a fabricação das máquinas e material biodegradável na composição de cápsulas, e a arquitetura é composta por uma estrutura pré-fabricada em Madeira Laminada Colada



O espaço tem estrutura pré-fabricada em madeira de reflorestamento

(MLC) de pinus, madeira de reflorestamento. Vale ressaltar o planejamento da engenharia reversa da construção com madeira, que será reciclada, e o gesso, que será triturado e utilizado como adubo agrícola após a desmontagem da loja. “A base do meu trabalho é essa tecnologia e arquitetura que olham para a natureza e mimetizam suas formas para construir design”, diz Requena.

“
 A base do meu trabalho é a tecnologia e arquitetura que olham para a natureza

Guto Requena

FOTOS: MARIA AZUBAL/LEONARDO FINOTTI

Integração total

O skyline de São Paulo pode ser admirado dos apartamentos das torres do projeto **Onze22**

por ANGELA KLINKE

A casa na cidade e a cidade na casa. Com lajes empilhadas com fechamento de vidro do teto ao chão, o projeto Onze22, na Vila Madalena, em São Paulo, permite que cada apartamento funcione como um mirante para o skyline.

A proposta do escritório franco-brasileiro Triptyque Architecture foi criar um conjunto com duas torres residenciais de forma que se integrassem à paisagem. A “fluidez total entre o interior e o exterior” define a obra executada pela Idea! Zervos. “Cada ponto da sacada convida a observar São Paulo, promovendo vistas infinitas e, nas quinas, a possibilidade de deixar o olhar partir em diferentes direções”, diz Gui Sibaud, sócio-fundador do Triptyque.

Os franceses Sibaud e Olivier Raffaëlli fazem parte do grupo de fundadores do Triptyque ao lado da arquiteta paulistana Carol Bueno (1974-2021). Foram colegas de fa-

O interior e o exterior se fundem nos apartamentos do projeto Onze22



São duas torres que se integram à paisagem

culdade da Escola de Arquitetura Paris-Seine e logo se mudaram para São Paulo, em 2001, com propostas inovadoras como as primeiras paredes verdes e estruturas aparentes de madeira. Em 2008, abriram um segundo escritório em Paris, recriando as paisagens urbanas

não só no Brasil, mas em outros países da América Latina e na Europa com sua linguagem global e sustentável. Um dos trabalhos mais recentes é o prédio da Vila Olímpica, eleito para abrigar a delegação dos Estados Unidos nos Jogos Olímpicos deste ano, em Paris.

FOTOS: MARIA AZUBAL

DNA Londrino

O clube privado **Soho House** ocupa um dos prédios históricos da Cidade Matarazzo e conta com a colaboração de designers e artistas brasileiros

Recém-inaugurada, a Soho House São Paulo é o segundo hotel da marca na América Latina e o primeiro da América do Sul. Localizada dentro da Cidade Matarazzo, complexo de luxo na Bela Vista, em São Paulo, ocupa parte da antiga maternidade do Hospital Matarazzo, um conjunto de edifícios históricos erguidos em 1904 pelo empresário Francesco Matarazzo. O hotel terá 36 quartos – com banheiras, uma marca registrada da casa, além de academia, rooftop com bar e piscina, restaurante com piso pintado à mão e espaços exclusivos para seus membros. O mobiliário do badalado clube privado também conta com a colaboração de designers brasileiros, com a casa repleta de peças criadas localmente. O prédio tem ainda uma coleção de arte nacional, com trabalhos de artistas nascidos, formados ou



A casa fica dentro da Cidade Matarazzo, com edifícios históricos erguidos em 1904

com obras desenvolvidas no Brasil. A Soho House nasceu em 1995, em Londres, como um espaço privativo de conexão entre os sócios. A marca tem 40 casas espalhadas pelo mundo, a maioria no Reino Unido e nos Estados Unidos, e também nas principais cidades da Europa e da Ásia.

A Soho House nasceu em 1995, em Londres, como um clube privado

FOTOS: CHRISTOPHER STURMAN

Expressão de arte

A loja de três andares fica em um casarão histórico todo restaurado e chama a atenção pela elaborada curadoria

A Robb Report, Tania Bulhões já havia antecipado que estava “simplesmente apaixonada pela coleção de alta-perfumaria e por sua nova loja-conceito”, que abriria este ano. E realmente não é para menos. Aberta em maio, a loja de três andares é construída em um casarão histórico todo restaurado no Jardim Europa, em São Paulo, e chama a atenção pela elaborada curadoria com louças Limoges, tableware, detalhes e artigos para casa, obras de arte e mobiliários especiais. “Toda expressão de arte me fascina”, diz a empresária. No espaço de mais de 2.100 m², há ainda uma área dedicada à perfumaria que dispõe de fragrâncias, velas e acessórios com os aromas da marca e um restaurante de comida franco-mineira batizado de Leila, em homenagem à mãe de Tania. “Gosto de tudo o que faço, mas logo depois acho que



No espaço de mais de 2.100 m², tem uma área dedicada à perfumaria e um restaurante de comida franco-mineira

tenho que melhorar e no próximo fazer algo ainda melhor”, completa a empresária. Robb também adorou o resultado e, como não poderia deixar de ser, a elegeu como vencedora do Prêmio Robb Report de Design na categoria Melhor Projeto de Loja em 2024.

“Toda expressão de arte me fascina”
Tania Bulhões

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Nas nuvens

O novo espaço de eventos do **Google**, em São Paulo, nos leva ao futuro

Projetado pelos escritórios de arquitetura BCMF Arquitetos e Mach Arquitetos, com design gráfico da Hardy Design e iluminação da Atiaia Design, o maior escritório do Google no Brasil ganhou um novo espaço de eventos. Fica no último andar do edifício Pátio Malzoni, na Avenida Brigadeiro Faria Lima, em São Paulo. O ambiente com pé-direito duplo é organizado de forma linear em 600 m², mas completamente integrado, composto por foyer, auditório e uma sala multiuso. Uma varanda com vista panorâmica da região completa o espaço. O ambiente impressiona e, por isso, foi eleito o melhor projeto de escritório pela Robb Report.

Uma varanda com vista panorâmica da região completa o espaço



O maior escritório do Google no Brasil ganhou um novo espaço de eventos

Nova tela de 115 polegadas: imponência e tecnologia

Com o que há de melhor em recursos tecnológicos, a smart TV da marca **TCL** é a maior disponível no Brasil e seu design elegante faz jus à nossa premiação



Em casa com a smart TV: conforto e alta definição

A smart TV não é apenas um painel gigante que impressiona. O modelo X955 é considerado o melhor do país

Em abril, a marca global líder de mercado, TCL, anunciou o lançamento da “maior TV do Brasil”, com 115 polegadas. Mas não é apenas o painel gigante que impressiona. O modelo X955 também pode ser considerado como melhor TV do país graças à quantidade de vantagens que oferece. Com tecnologia QD-Mini LED, a smart combina os benefícios dos pontos quânticos do QLED e do controle de iluminação do OLED para, assim, entregar um contraste quase

infinito com brilho de primeira linha. São até 5.000 nits de brilho em HDR, e proporção de contraste de 50.000.000:1, segundo a fabricante, que levou o prêmio de Melhor Design de Produto pela Robb Report. Além de oferecer uma qualidade de imagem impressionante, a X955 Max conta ainda com os recursos Game Accelerator, FreeSync Premium Pro e painel que chega a 144 Hz em VRR, além de um super sistema de som da Onkyo suporte a Dolby Atmos e DTS:Virtual X.



Herança afetiva

As férias passadas na casa da avó, no interior do Nordeste, inspiraram a criação da linha **Mandacaru**

por ANGELA KLINKE



A linha Mandacaru inclui móveis, luminárias, entre outros itens

Foi da infância passada em Mossoró (RN) que o designer e arquiteto paulistano Kleber Alves resgatou os elementos para criar a linha Mandacaru, premiada no Brasil e no exterior, inclusive com o IF Design 2024, o Oscar do Design, na Alemanha.

A inspiração veio das histórias contadas por sua avó, Maria Cabral, que costurou milhares de bornais (sacolas de pano) para armazenar as

balas das armas usadas pela população na defesa da cidade contra o bando de Lampião. Ela figura como única mulher no Museu da Resistência de Mossoró, que cultua a vitória dos moradores da época e a única derrota do temido cangaceiro, em 1927. Alves fez uma analogia com o mandacaru, planta que é um ícone no Nordeste e também um símbolo de resistência por sua “durabilidade e adaptabilidade”, e criou uma linha que inclui sofá,

luminária, cabideiro e os bornais, claro. O projeto foi desenvolvido pela Desygn Móveis Jardim, em Cláudio (MG), utilizando a base de alumínio, folhas de madeira e jequitibá maciço.

“A Mandacaru abriu portas para mim nas indústrias. Tenho cinco projetos de móveis em andamento”, diz ele. “Além disso, deu visibilidade para o meu trabalho como agora com prêmio da Robb Report, que tenho muita honra de receber”.

“A Mandacaru abriu portas e me deu visibilidade”

Kleber Alves



Marcio Kogan e Gero Fasano

Perfeita integração

O restaurante do **Grupo Fasano** reúne o melhor da herança italiana e da arquitetura contemporânea

por ANGELA KLINKE

Na varanda externa ou no salão, o Gero Itaim é uma experiência gastronômica embalada na excelência arquitetônica. O Studio MK27, de Marcio Kogan, e Gero Fasano, restaurateur e fundador do grupo de hospitalidade Fasano, conceberam um espaço que preserva os traços clássicos da herança italiana da marca. E adicionaram acolhimento com o jardim do paisagista Rodrigo Oliveira, da Soma Arquitetura. Com 100 lugares e uma sala privativa, o restaurante é acessado a partir do lobby do Hotel Fasano Itaim. Essa integração com o foyer é uma das características marcantes do projeto que permite a continuidade da linguagem com o mármore gris, o piso de basalto e os painéis ripados de freijó. No salão, cadeiras Saarinen 71, projetadas pelo designer finlandês Eero Saarinen em 1950, acomodam os comensais em busca dos clássicos da casa preparados pelo chef Lomanto Oliveira. O Gero Itaim é a segunda unidade do restaurante em São Paulo, e o terceiro em hotel, com outras filiais no Rio de Janeiro e Belo Horizonte.



A integração entre o lobby do Hotel Fasano e o salão é uma das características marcantes do projeto

“No Brasil o que não é clássico fica velho. O Fasano é um clássico. Sou muito grato pelo prêmio”

Gero Fasano



MELHOR PROJETO DE INTERIORES

ARQUITETO DAVID BASTOS

Entre a mata e o mar

Uma casa de praia com cinco pavimentos se integra à Mata Atlântica sem perder o ar cosmopolita

A Casa Iporanga, assinada por David Bastos (DB Arquitetos), tem 604 m² e foi idealizada como um refúgio abraçado pela Mata Atlântica, na cidade do Guarujá, litoral sul de São Paulo. A sobreposição de cinco pavimentos, erguida em um terreno de declive acentuado, privilegia a interação entre os moradores. A ala íntima é disposta nos pavimentos inferiores – resguardados pelo maciço vegetal e de onde há maior quietude –, enquanto a ala social e de lazer é alocada nos níveis superiores, na altura da copa das árvores e por onde fendem aberturas que emolduram a paisagem litorânea. O layout da sala de estar se volta ao centro do ambiente, fazendo com que a transparência das esquadrias deixe a flora entrar na casa, um dos pontos fortes da residência escolhida como melhor projeto de interiores pela Robb Report. O design interior da arquiteta Marina Salles (Marina Salles Arquitetura e Interiores) ressaltou o convite à imersão do projeto de Bastos, desde a paleta de matérias-primas naturais até a fronde do arvoredo, como uma casa na árvore. “Fizemos uma casa contemporânea e atemporal, usamos muito a madeira e o vidro, elementos que não brigam com a mata”, disse David Bastos.



Paredes de vidro e janelas rústicas trazem a natureza para o interior da casa

“Fizemos uma casa atemporal com elementos que não brigam com a mata”
David Bastos



FOTOS: FRAN PARENTE/EDVILGAÇÃO

ENTREVISTA

HUMBERTO CAMPANA

“BELEZA É TER VERDADE”

Homenageado especial do RR Design Awards, o designer inaugura o Parque Campana, um santuário de arte e natureza em sua terra natal, Brotas (SP), e diz que enxerga beleza na feiura e que o sentido da vida é ser generoso e respeitar o próximo

por GISELE VITÓRIA foto BOB WOLFENSON

Humberto e Fernando Campana (1961-2022), os Irmãos Campana, alçaram voo para o reconhecimento internacional ao subverter a ordem dos objetos, transformando materiais insólitos em arte e mobiliário. No dia 29 de julho, após um período de dois anos de luto pela morte do irmão, Humberto inaugurou em Brotas (SP), sua cidade natal, o Parque Campana, um legado da obra da dupla que mudou o design brasileiro. “Vejo esse parque como uma resiliência, resistência, a tudo que eu vejo hoje em dia, o que acontece no planeta”, destaca Humberto. Com 12 pavilhões e uma proposta de trabalhar com plantas vivas e materiais locais, o parque representa não apenas uma obra arquitetônica, mas um projeto de conscientização e educação ambiental. Advogado por formação, ele relembra momentos marcantes de sua trajetória e de Fernando. Destaca a influência de grandes nomes como Niemeyer, Paulo Mendes da Rocha, e Lina Bo Bardi na carreira dos Irmãos Campana. “São nossos mestres”, diz. Pelo conjunto da obra, Humberto recebeu a homenagem especial no RR Design Awards 2024: “É uma honra ser reconhecido e celebrado

no Brasil. O reconhecimento nacional tem um significado especial para mim, pois representa a valorização do meu trabalho pela comunidade brasileira”.

O que o inspirou a criar o Parque Campana e qual é a missão do projeto?

Vejo esse parque como uma resiliência, resistência a tudo que acontece (de ruim) no planeta. Estou trabalhando para melhorar a vida de uma comunidade, isso me dá esperança. Fazer isso é sonhar a possibilidade de poder transformar um pedaço de terra que eu e o Fernando herdamos em um santuário de plantas, de animais silvestres que estão voltando, e também mostrando com beleza. A ideia é educar ambientalmente as pessoas. É um lugar de regeneração da natureza e de si próprio, da alma de quem visita. É um lugar onde eu quero silêncio, sabe? Tirar sapato, pisar na areia, pisar na água.

Os Irmãos Campana levaram o Brasil para o mundo. Como avalia este legado?

É tão engraçado, mas acho que isso já estava



escrito, sabia? Sou advogado, eu me formei na USP, na São Francisco, em 1977. Mas não quis ser isso. Queria ser escultor. Imagina um advogado que deixa a profissão e começa a fazer escultura e objetos de artesanato? Eu era para ser um *loser*, mas vida trouxe o Fernando até mim. O Fernando já era arquiteto, trabalhou na Bienal, tinha uma visão moderna. Foi acontecendo gradativamente. Fomos sendo publicados no Brasil a fora, com exposições em museus importantes. Abri as amarras. Cheguei até onde não era para chegar. Escutei isso de um curador italiano, Marco San Michele. Em Milão, ele me falou: “Você foi aonde não foi permitido entrar”. O design, até antes da gente, era comportado. Começamos na época do minimalismo. Nós fomos subvertendo. A globalização facilitou. O mundo começou a olhar o Brasil, a América Latina, a África. Essas regiões hoje são o que fomenta a criatividade deste século. O novo está aqui. Tive a sorte de ter nascido no interior. Tive uma infância na fazenda do meu avô. Meu pai era agrônomo, eu plantava. Ter nascido em um lugar pequeno, sem acesso à cultura, me fez criar um mundo interior rico, meu e do Fernando também.

Qual foi o primeiro momento extraordinário da trajetória dos Irmãos Campana?

O primeiro momento foi em 1989. Eu era artesão, fazia meus espelhos de molduras de conchas. Nessa época, quase morri numa viagem pelo rio Colorado, fazendo rafting. Caí num redemoinho. Desse encontro com a morte, desenhei uma cadeira. Era uma espiral. Comprei uma chapa de ferro grossa e cortei com fogo essa espiral. Criamos a coleção Desconfortáveis. Eram móveis brutalis-



O Brasil, a América Latina, a África, hoje são as regiões que fomentam a criatividade deste século. O novo está aqui.”

tas, feitos em ferro enferrujado. Questionava tudo. Imagina, você fazer uma exposição de design chamada Desconfortáveis. Aquilo não vendeu nada, lógico. Foi o nosso começo. Depois, veio a exposição do MoMa, em 1998. Fizemos uma exposição com 14 peças curadas pela Paula Antonelli. Destaco ainda o café do Museu d’Orsay, em Paris. Ele tem o nosso nome, Café Campana. Trabalhamos com a Louis Vuitton já faz 12 anos. Criamos a coleção de móveis Objetos Nômades. Todo ano lançamos uma peça nova com eles. A seriedade com que nos tratam é uma grande conquista.

A poltrona Banquete, dos bichinhos de pelúcia, também foi um marco. Como foi a história da criação dela?

Foi tão interessante. Uma grande mudança. Isso foi o início do ano 2000. Nós sempre quisemos fazer uma poltrona sem as formas tradicionais de fazê-la, que é pegar uma espuma e cobrir com tecido. Um dia passou um rapaz em frente ao estúdio antigo, vendendo pelúcias chinesas. Ele parecia uma Carmem Miranda, cheia de jacaré, elefante... Veio a ideia. Comprei tudinho. Eu mesmo costurei um bichinho com outro, para testar. Fernando fez o desenho da poltrona. A pelúcia tem uma conexão com o afeto. Você ganha bichinho de pelúcia quando é criança. São memórias afetivas, prazerosas, a conexão com a infância, com coisas boas.

Como você enxerga o papel do design?

O design é uma ferramenta política. Muda a vida das pessoas. Tem esse poder, seja a forma de sentar, seja como vai usar o novo objeto. Ele pode conter mensagens. Design é trazer toda essa alma embutida de fazer manual, colocar o afeto numa peça, mudar a visão de alguém. Pode também mudar uma comunidade.

E a beleza que o design traz para a vida, como você vê?

É engraçado o conceito de beleza. Às vezes o feio pode ser bonito. Eu me inspiro muito em coisas feias. Coisas que vejo na rua, o que me dói o olhar, que polui o olhar. Aquilo pode ter uma beleza também. É saber enxergar a beleza na feiura. Situações banais ou tristes. A beleza perfeita é entediante.

Como você traduziria isso para exemplos de objetos que criaram?

Nós fizemos uma cadeira para o museu (de design)



“Em 1989, quase morri em um rafting. Desse encontro com a morte, desenhei uma cadeira. Era uma espiral. Foi o nosso começo”

Cooper Hewitt, em Nova York. Nós curamos uma exposição lá em 2008. O tema era a trama. Criamos uma cadeira em vime com plástico que pegamos na rua. Chinelo, bicho de pelúcia, e ela está explodindo o lixo. Ela tem uma feiura. Ela é feita com descarte. Mas conta uma verdade: o mundo está explodindo em plástico. Beleza é ter verdade.

E é um objeto de luxo ao mesmo tempo. Qual é a sua visão do luxo?

Exato. É preciso tirar aquela noção do que é luxo. Luxo é ter tempo para refletir e propor. A minha profissão é um luxo, porque sou livre. É difícil manter um estúdio há 40 anos. Mas sou dono da minha vida. Pensei em desistir



O grande legado que o Fernando me deixou foi a ousadia. Sempre foi ousado. Tinha um gênio rebelde, indomável”



Trans Chair, para o Cooper Hewitt Museum em Nova York

porque não tinha grana. Não conseguia vender o que eu propunha. Luxo é ter a liberdade de ser quem você quer ser. E não importa se vai agradar ou desagradar. É ser você mesmo.

Vocês percorreram esses caminhos até chegar aqui. E para frente, como vê?

Acabei de abrir uma grande exposição em Xangai, na China. Fiz a cenografia e duas grandes instalações. Eu me vejo ampliando o meu lado de artista de instalações. O que me dá satisfação hoje é poder explorar esse território novo da escultura. Era o que eu queria ser desde o início, um escultor. Quando deixei a faculdade, pensei: vou começar a minha vida com minhas mãos. E aí fui me educando. O Fernando foi me dando toda uma

FOTOS: GALAZANS ESTUDIO/ANDREW GAIN



Parque Campana em Brotas: oito dos 12 pavilhões estão prontos. A ideia é regenerar a vegetação para completar a arquitetura

visão nova de arte, de design, que ele tinha estudado. O grande legado que o Fernando me deixou foi a ousadia. Sempre foi ousado. Tinha um gênio rebelde, indomável. Era um gênio genioso. Tínhamos muitas idas e vindas. Era conturbado, mas um queria o bem do outro. Um queria levar o outro para um patamar maior. Só não tinha filtro. Coisas eram ditas na lata e, às vezes, a gente se atracava.

Irmãos...

Só que, às vezes, vinha um funcionário apartar a nossa briga (risos). Era tapa, soco, tudo. É maravilhoso poder falar e rir disso.

Não é como aquela música do Gilberto Gil? "Vida é alegria, é dor e confusão, é som e paixão. Vida é o amor"...

Vida é confusão! É ótimo.

Estamos falando de vida e finitude.

Como tem sido para você a experiência da perda?

É difícil perder alguém tão próximo. Você vai para o fundo do poço, mas isso te abre uma outra porta. Agora sou eu sozinho, tenho que me virar. Estou num momento criativo muito potente, seguro. O luto está me dando elementos para me renovar. Quando você perde alguém, você muda tudo. A visão de quem você é. Com quem você quer andar. Quem vai ser teu amigo. Eu era muito inseguro para criar. Hoje a ideia vem. E embarco nela.



O Parque Campana é um espaço de regeneração da natureza e de si próprio, da alma de quem visita. É um lugar onde eu quero silêncio”

Como você reflete sobre o sentido da vida?

O sentido da vida é ser generoso. Aprendi que quanto mais generoso sou, mais coisas vêm. Tenho devoção pelo meu trabalho, é a minha missão. O sentido é respeitar e ser generoso. Eu poderia estar viajando, de férias, correndo o mundo. Tenho 71 anos, penso na finitude. Eu já virei a juventude. Quero ter energia para conhecer o que não conheço. Mas inventei essa história do parque em Brotas. Gostei de escutar que o parque vai mudar a vida das pessoas, que vai vir um novo tipo de turismo para Brotas. Na abertura, foram 300 convidados. Amigos de infância, pessoas da região, professores. Ver aquelas pessoas caminhando entre os pavilhões parecia um filme. Eu os observava de longe tocando as coisas, contemplando. Foi lindo. ■

FOTOS: CORTESIA INSTITUTO CAMPANA



MUITO plaisir

A chef Michele Tiburtino lança em São Paulo a Plaisir Pâtisserie, experiência gastronômica com delícias sublimes como tartelets e uma linha fit



Doces artesanais: experiência gastronômica autêntica e saudável

Das maravilhas parisienses que amamos, as *pâtisseries* certamente estão entre as maiores. Os irresistíveis doces franceses são um deleite e é quase impossível resistir a eles. A inspiração da chef Michele Tiburtino para abrir a Plaisir Pâtisserie, em São Paulo, veio da tradicional Le Cordon Bleu, escola francesa de cozinha, onde a chef se formou. “Nossa missão é proporcionar uma experiência gastronômica autêntica, enaltecendo os verdadeiros prazeres através da excelência em produtos e sabores”, diz Michele. Cada item do cardápio é preparado com ingredientes premium, como o chocolate Callebaut. Todas as sobremesas também ganharam uma versão *fit*: zero açúcar, zero glúten e zero lactose. “Nossa linha *fit* foi cuidadosamente elaborada para atender às necessidades daqueles que buscam por opções mais saudáveis sem abrir mão do sabor”, acrescenta a chef. As *tartelets* são uma obra-prima artesanal, preparadas com massa crocante *pâte sucrée* e recheios que derretem na boca. Bon Appetit e muito Plaisir!

Encantos do deserto

Curvas orgânicas, espaços fluidos e tons femininos dão o tom no novo **The Lana Dubai**

por MARI CAMPOS



Detalhe de uma das áreas do rooftop High Society

O mais famoso emirado árabe acaba de alcançar novos níveis de elegância: o The Lana Dubai abriu oficialmente suas portas, levando a hotelaria local a um patamar superior. Parte da luxuosa Dorchester Collection, o mais sofisticado hotel de Dubai ainda trouxe ao emirado o primeiro Dior Spa do Oriente Médio. Situado bem diante da marina de Marasi Bay, ali as vistas panorâmicas espetaculares são sempre garantidas: seja nas imensas varandas das acomodações ou nos terraços e janelas do chão ao teto nas áreas sociais, o inconfundí-

vel skyline do território — com o Burj Khalifa — está sempre diante dos olhos dos hóspedes. Nas Sky-View Suites Dubai, pode ser admirado da cama, do chuveiro, e até na deliciosa banheira ovalada estrategicamente posicionada em diagonal. No total, são trinta andares com ousada arquitetura. O design capitaneado pela dupla OMNIYAT e Foster + Partners, com curvas orgânicas e espaços fluidos, dialoga com a localização à beira-mar rodeada pelo deserto. Saliências profundas, placas de piso muito finas e estratégias de refrigeração passiva tornam os ambientes mais



FOTOS: DILLIGARÃO

Os ambientes internos contam com uma eclética curadoria de arte

frescos. E há também muito verde, incluindo sete jardins verticais interligados. O impactante edifício é composto por dois volumes conjugados — um para o hotel propriamente e outro para residências — e foi levemente elevado do solo, garantindo continuidade visual e vários ambientes com pé-direito duplo e até quádruplo.

“QUIET LUXURY” E EXCELÊNCIA

Nos interiores do The Lana, a elegância, a feminilidade e o “quiet luxury” dão o tom. Os espaços estão repletos de materiais nobres e muitas texturas que se inspiram na paisagem natural dos Emirados — além de uma eclética curadoria de arte. A paleta de cores se mantém fiel à sua cartela básica de pastéis, pontuada aqui e ali por um sedutor tom entre o berinjela e o uva. De seus diversos restaurantes, destaque para o imperdível Jara by Martín Berasategui. Das delicadas pâtisseries do Bonbon Café Angelo Musa aos precisos drinks do speakeasy Bitter Honey, ou ao café da manhã à la carte servido como uma sinfonia no Riviera by Jean Imbert, bem diante da marina, o The Lana é convite a uma aventura epicurista.

No rooftop High Society há deliciosas piscinas de borda infinita, com vista desobstruída para os maiores ícones arquitetônicos de Dubai. Logo abaixo, no 29º andar, fica o Dior Spa. Inspirado na elegância do designer francês, contam com cinco salas de tratamento, lounge, boutique e um primoroso salão de beleza, tudo com vistas panorâmicas para Dubai. Uma verdadeira síntese do luxo discreto e sofisticado que Dubai merecia. 

www.dorchestercollection.com/dubai/the-lana



Living de uma das suítes duplex do hotel



Detalhe de uma das acomodações “corner” do The Lana

BRANDED CONTENT BAL HARBOUR



Flavia Pacheco e Jorge Gonzalez



Ana Carolina Bezerra



Alessandro e Andrea Bartelle

Dèbut em grande estilo

Bal Harbour Village, em Miami, celebra 15 anos de representação no Brasil com festa no restaurante Lou Lou em São Paulo

Uma noite memorável marcou a celebração dos 15 anos de representação no Brasil de Bal Harbour Village — a região mais exclusiva e luxuosa de Miami. Flávia Pacheco, relações públicas da região no País, comandou a celebração, realizada no restaurante LouLou, em São Paulo. Flávia recebeu para a festa o prefeito de Bal Harbour, Jorge Gonzalez, também responsável pela implementação da Art Basel em Miami. Bal Harbour, mundialmente conhecida pelos seus hotéis de luxo como St. Regis e Ritz-Carlton, ganhou força com investimentos em projetos de arte e exposições públicas e a expansão do Shopping Bal Harbour, meca das grifes de alta-moda. “É uma honra participar dessa história de sucesso e contribuir para que mais pessoas tenham acesso às maravilhas de Bal Harbour.

Estamos felizes em celebrar esses 15 anos e tudo que o futuro reserva”, diz Flávia. A evolução exponencial da região é parte da celebração. Bal Harbour, na Flórida, compõe a transformação de Miami, que deixou de ser reconhecida como um paraíso de compras e se tornou um destino com uma vibrante vida fashion e cultural — em especial após a chegada da Feira Art Basel, em 2002. O novo cenário adicionou ainda mais prestígio à região, transformando-a em um ponto de referência para apreciadores de arte e de lifestyle. “Ter participado desde o início da representação de um destino tão incrível e cheio de novidades em áreas como moda, artes, gastronomia, lifestyle, tem sido revolucionário na minha vida”, completou a anfitriã.



O restaurante Lou Lou pronto para a festa



Cri Tamer e Raphael Mendonça



Marcia, Flavia Pacheco, Jorge Gonzalez e Paola Busch



Vista aérea da orla de Bal Harbour

Hotéis prêt-à-porter

Grandes marcas da moda expandem seus negócios em associação com a hospitalidade de luxo

por MARI CAMPOS



A Dior se associou ao Grande Hotel Timeo e ao Hotel du Cap-Eden-Rock, na França

Não é de hoje a relação entre moda e hospitalidade. Mas há agora um boom de colaborações entre as grandes fashion houses e a hotelaria. A Ferragamo foi uma das pioneiras, abrindo as propriedades Lugamo Collection, na Toscana, ainda na década de 1990. Hoje, Bulgari, Armani, Dior, Louboutin e Versace também levaram seu universo exclusivo para o setor. Segundo pesquisa da The Business of Fashion, experiências de hospitalidade associadas a marcas de alta-moda já são vistas como um fator-chave na tomada de decisões de viagem. No verão europeu, diversas grifes investiram em pop-ups bem-sucedidos em beach clubs e spas de hotéis. Cafés,

restaurantes e bares grifados fortalecem vínculos entre consumidores e marcas. A Dior, que já inspirou suítes em diversos hotéis (como o St. Regis New York City), criou seu micro-hotel de suíte única em Paris: La Suite Dior, em plena Avenue Montaigne, com 150 m² de área.

E la nave va. A pioneira Ferragamo abriu posteriormente os Portrait Hotels e hoje conta com propriedades em Florença, Roma e Milão. A Bulgari, talvez o mais estável caso de sucesso nessa área, lançou-se na hospitalidade em parceria com a Marriott Hotels e atualmente tem 12 propriedades — em destinos como Roma, Milão, Londres, Dubai, Paris e Bali — que refletem à perfeição a herança da joalheria.



A Dior abriu a mais exclusiva suíte de Paris em sua flagship store

FOTOS: DIVULGAÇÃO

UM HOTEL PARA CHAMAR DE SEU

A Armani se associou à EMAAR Properties para levar a elegância de Giorgio Armani aos hotéis Armani Dubai, em pleno Burj Khalifa, e Armani Milano, no coração da capital da moda italiana. A grife de Gianni Versace imprimiu sua exuberância nos hotéis Palazzo Versace, na Gold Coast australiana e em Dubai.

É de Karl Lagerfeld a assinatura de um hotel boutique exclusivo dentro do Grand Lisboa Palace, em Macau. Louboutin inaugurou o Vermelho Hotel, de apenas 13 suítes, batizado em referência à cor inconfundível da sola de seus calçados, no Alentejo, em Portugal.

Outras grifes da moda optaram por lançar suítes temáticas especiais em propriedades já consagradas. Diane Von Furstenberg assina uma suíte do Hotel Amigo, da Preferred Hotels, em Bruxelas. Paul Smith desenhou uma acomodação exclusiva no Brown's Hotel, da Roccoforte Hotels, em Londres. A Gucci reimaginou a Suíte Royal de 265 m² do Hotel Savoy londrino, exatamente como a Pucci tinha feito antes com o Savoy Firenze. A Maison Champs Elysées se uniu à Maison Margiela para um novo hotel parisiense. O headquarter da Louis Vuitton será transformado em hotel nos próximos anos.

PARCERIAS NOS DETALHES

Parcerias de sucesso da moda com o lifestyle avançam nos detalhes. O Royal Mansour, em Marrakech, realizou collabs exclusivas com as marcas Goyard e Louboutin para que fossem criadas,

respectivamente, uma bolsa e uma babouche exclusivas para o hotel. A Jimmy Choo lançou uma linha de pâtisseries para o chá da tarde do hotel Four Seasons Madrid. A rede, aliás, firmou parceria inédita com a Vivrelle para que os hóspedes de alguns dos seus hotéis pudessem pegar emprestadas bolsas e joias

de marcas como Chanel, Gucci, Dior, Louis Vuitton e Prada.

E a tendência se estende além dos hotéis, chegando, por exemplo, aos cruzeiros de luxo da Regent Seven Seas Cruises, que se uniu à joalheria Fabergé; ou a Explora Journeys, que tem a primeira boutique Rolex em alto-mar. **R3**

A Ferragamo foi a pioneira a unir moda e hospitalidade com sua Lugamo Collection, em Firenze



O luxuoso Royal Mansour, em Marrakech, firmou parcerias exclusivas com as grifes Goyard e Louboutin



Viajantes estão propensos a comprar coleções de marca após experiências memoráveis de hospitalidade grifada

FOTOS: DIVULGAÇÃO



A Pucci reimaginou o clássico Savoy Firenze e deixou sua marca em vários ambientes

Luxo com personalidade

Arquitetura inovadora, design interior assinado e muitas comodidades definem o **The Emory**, no coração de Londres

por MARI CAMPOS



Muita madeira e luz natural nas acomodações



Detalhe de uma das suítes do The Emory

Com privilegiada localização em Knightsbridge, o The Emory, um hotel com 100% das suítes no coração de Londres, já se tornou um marco na arquitetura londrina moderna. Projetado pela premiada RSHP, o local tem apelo “quiet luxury” e uma impressionante estrutura que combina muito aço e vidro e eleva-se acima das copas das árvores do Hyde Park. Sua escadaria central em aço é pintada em um tom chamativo, batizada de “Richard Rogers Pink”.

O designer Rémi Tessier cuidou dos espaços internos, desde o charmoso The Emory Bar, no térreo, até o Bar 33, no rooftop, com incomparável vista de 360 graus. Há blocos de mármore Rosso Orobico, obras de arte de Damien Hirst e até uma instalação de vitrais criada pelo artista Brian Clarke. São 61 suítes, com janelas de vidro do chão ao teto e móveis sob medida, projetados por diferentes designers a cada dois andares — incluindo nomes como Pierre-Yves Rochon e Patricia Urquiola. O hotel tem um club privativo, um restaurante do chef Jean-Georges Vongerichten e os hóspedes têm transfer exclusivo e mimos como café da manhã e minibar cortesia. www.the-emory.co.uk



A fachada do The Emory já virou marco arquitetônico em Londres

Arte no DNA

Le Grand Mazarin, em Paris, eleva a experiência dos seus hóspedes com muita personalidade

por MARI CAMPOS

Do balcão em cerâmica italiana da recepção às luminárias antigas do lobby, cada objeto e detalhe do hotel Le Grand Mazarin, a mais nova propriedade do grupo Maisons Pariente na França, é repleto de história. O premiado designer Martin Brudnizki e a família proprietária do hotel cuidaram pessoalmente de cada canto de um dos hotéis mais surpreendentes da capital francesa.

A MB Design desenhou vários dos móveis e o tecido plissado que adorna as paredes e o teto. Tapetes orientais foram tecidos à mão pela Pinton, e as ilustrações do jardim de inverno, que lembram cartas de Tarô, foram criadas pela artista espanhola Sofia Pega. No bar e no badalado restaurante Boubalé, banquetas e bancos foram decorados à mão pelos Ateliers Gohard.

Os armários são forrados com papel de parede de conchas e crustáceos da Maison Pierre Frey. Há mármore Siena e mármore Calacatta nos salões. O piso em parquet é de ponta húngara. E um afresco pintado pelo artista francês Jacques Merle adorna o teto da piscina do spa. O Le Grand Mazarin já é considerado um marco contemporâneo em Paris - e realmente não há hotel similar. www.legrandmazarin.com



Cores vibrantes e móveis sob medida no bar do hotel



Tapetes, papéis de parede e detalhes foram feitos por artesãos locais



O teto da piscina tem afrescos pintados à mão



O designer Martin Brudnizki deu asas à imaginação na recepção. Abaixo, móveis sob medida se misturam a peças de antiquário



Joia do design maia

Considerado um dos mais instagramáveis hotéis do mundo, o **Nizuc** une conforto à inspiração da mais sofisticada civilização pré-colombiana do México, e inaugura parceria com a Dom Perignon

por GISELE VITÓRIA, DA PENÍNSULA DE YUCATÁN



São 274 suítes e vilas privadas do Nizuc, com piscina e vista para o mar

Num ponto equidistante entre as ruínas de Tulum e as praias de Cancún, na Península de Yucatán, no México, o Nizuc Resort & Spa é um refúgio de alto luxo e um projeto arquitetônico de inspiração maia. Em 2020, foi reconhecido pelo Luxury Travel Advisor como um dos mais instagramáveis hotéis do mundo. Recebeu cinco diamantes da American Automobile Association (AAA), distinção concedida a menos de 3% dos 32 mil hotéis das Américas.

Em 2021, a Condé Nast Traveler Readers Choice Awards e a Travel + Leisure o classificaram entre os 20 melhores hotéis do México. Situado em Punta Nizuc, que, no dialeto maia, significa “nariz de cachorro”, o resort foi projetado pelo arquiteto Alejandro Escudero, que usou materiais orgânicos para dar forma às referências maias. A civilização pré-colombiana foi uma das mais sofisticadas da região da Mesoamérica. Além de Tulum, único sítio arqueológico sobre rochedos à beira mar, há diversos

outros que podem ser visitados, entre eles, o Chichén Itza. Visitar os vestígios da cultura maia faz diferença na hora de vivenciar o hotel design. Há releituras da arquitetura milenar em seus corredores e na geometria dos lagos que contornam o resort. O paisagismo abraça a madeira trabalhada com símbolos pré-colombianos em uma linguagem moderna.

NOVA ADEGA DOM PERIGNON

O Nizuc transporta a história maia para uma releitura contemporânea com alto calibre de conforto. São 274 suítes de luxo e vilas privadas com piscina com vista para o mar. O spa, da britânica ESPA, é uma experiência à parte: massagens, banhos entre tanques de gelo e termas relaxantes. São 800 m² para convenções, três bares, seis restaurantes de alta-gastronomia. A Dom Perignon inaugurou uma adega exclusiva no restaurante Ramona, combinando a tradição do champanhe à culinária criativa do chef Sylvain Desbois. “O Nizuc é um santuário de bem-estar”, pontua Antonio Cosio Pando, CEO do Grupo Brisas. Darick Eman, diretor de marketing, completa: “Capturamos a essência ancestral da cultura maia em uma estrutura atraente e serviço de luxo reconhecido”. www.nizuc.com



O Nizuc transporta a ancestralidade maia para uma releitura contemporânea com alto calibre de conforto



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Milagres de Maré

No Mahré, em São Miguel dos Milagres, Alagoas, o conforto das suítes de 192 m² com piscina privativa traduz o relax de frente para o mar mais azul do Brasil

por GISELE VITÓRIA,
de São Miguel dos Milagres

Na praia de areia clara e fofa, banhada por águas azul-turquesa mornas e mansas, o mar é cortado pelo maior coral da costa brasileira. É bonito de se ver os cavalos caminhando pela imensidão branca da orla salpicada de coqueiros. Chegamos a São Miguel dos Milagres, em Alagoas, e recebemos toalhas geladinhas para o rosto e água de coco numa recepção gentil. Refresco para o calor intenso, que convida ao imediato mergulho na piscina e no mar, que a brisa da tarde beija e balança na maré alta. Inaugurado no começo deste ano, o Mahré é um dos oásis de Milagres, com 30 suítes amplas entre 120 m² até 192 m², todas com piscinas privativas e diárias que vão de R\$ 3.036 até R\$ 5.050. As acomodações estão localizadas em uma área de 40 mil m², entremeadas por coqueiros, lago e um manguezal.

O lugar foi concebido pela carismática empresária Maria Gil, filha de Maria Kalil e neta de Mariazi-

nha, em conjunto com o escritório de arquitetura Agra e Lemos, e erigido com artesãos locais, com participação do escritório de João Armentano. A presença do arquiteto paulistano no projeto aconteceu por acaso. Armentano passava dias em Milagres para um casamento, hospedado em outro hotel do grupo, e deu alguns toques de midas preciosos ao projeto.

A gastronomia do hotel é assinada pelo chef Rafa Gomes, premiado no MasterChef 2018, que comanda também o Itacoa, Tiara e Tin tin, no Rio de Janeiro. “Quando me dizem que isso aqui parece o Caribe, eu digo, não: parece o Nordeste. Temos que valorizar nosso paraíso. Esse lugar é único”, diz o chef, enquanto nos acompanha de passeio de jangada até as piscinas naturais. Na volta, Rafa Gomes prepara um sensacional bobó de camarão à beira da piscina. À noite, um dos seus jantares foi pé na areia e o outro no rooftop de um dos restaurantes do hotel.

O mobiliário do Mahré foi produ-

zido, em grande parte, numa marcenaria montada na própria área do hotel em Milagres. Luminárias de palha de Ouricuri típicas da região, que dão um toque especial ao décor das suítes, foram desenvolvidas por Gil e um estúdio gaúcho. “Demoramos mais na obra para termos tudo como sonhei”, diz Maria Gil. Sonhos de noites e dias de eterno verão. www.mahre.com.br



O Mahré tem 30 suítes amplas entre 120 e 192 m², todas com piscinas privativas



A gastronomia é assinada pelo chef Rafa Gomes

FOTOS: RUI MAGALHÃES



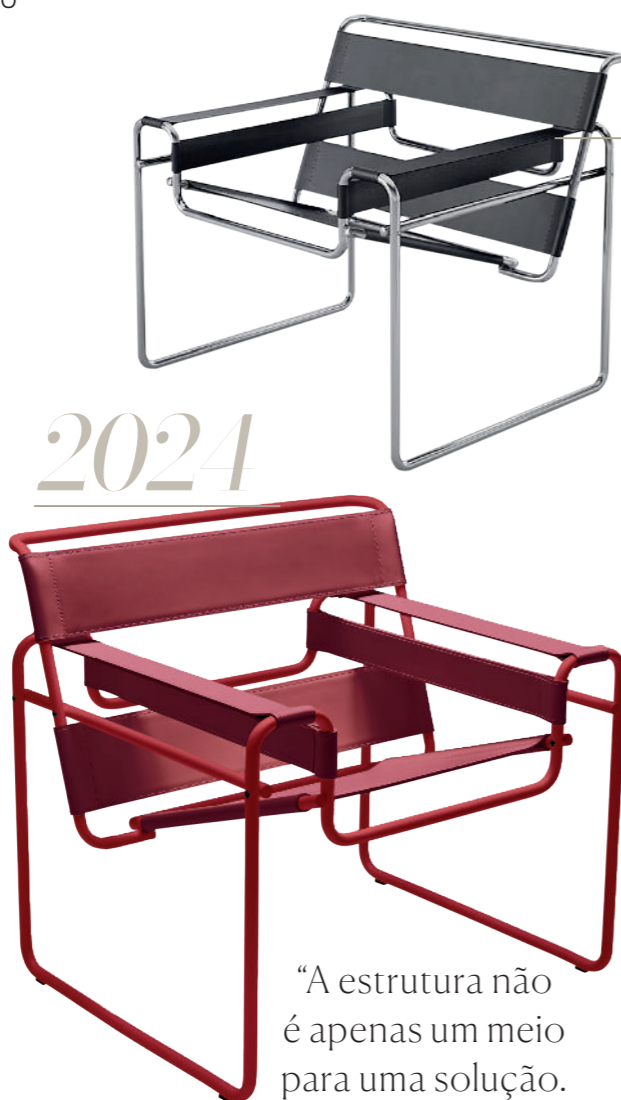
A iluminação da área da piscina valoriza a paisagem deslumbrante

Releituras em velocidade máxima

Marcas internacionais reinterpretam móveis icônicos em espaços de tempo cada vez menores, reforçando a relevância do design atemporal

por VIRGÍNIA LAMARCO

Há algum tempo, a reedição de clássicos do design é tendência no mundo do mobiliário e da decoração. Além de preservar a herança de mestres do design, as releituras revitalizam as peças com novas interpretações que atendem às necessidades contemporâneas. Hoje, com a busca cada vez maior por peças que combinem história, estética e funcionalidade, empresas renomadas, como Kartell, Knoll e Cassina, saem na frente, valorizando peças originais e incorporando melhorias tecnológicas e materiais modernos. As reinterpretações vêm acontecendo em espaços de tempo cada vez menores, reforçando a relevância do design atemporal. Em um mundo onde a sustentabilidade é uma prioridade, visitar esses móveis é uma resposta eco-friendly à demanda por design de alta qualidade.



2024

“A estrutura não é apenas um meio para uma solução. Ela também é um princípio e uma verdadeira paixão”

Marcel Breuer

1925

cadeira WASSILY LOUNGE, de Marcel Breuer

BAUHAUS EM NOVAS CORES

A Knoll, prestigiada marca americana, presta um tributo a Marcel Breuer, uma das figuras mais influentes da história do design e ícone da escola Bauhaus. A Knoll apresenta uma seleção de suas obras-primas em versão atualizada, introduzindo novas cores que dão um toque contemporâneo a esse clássico atemporal, a cadeira Wassily Lounge, criada em 1925 por Marcel Breuer, nome dado em homenagem ao pintor Wassily Kandinsky, seu grande amigo. Continua a ser um ícone do design moderno. Agora, ela vem em uma nova versão na cor vermelho-escuro, trazendo uma renovação vibrante.

FOTOS: FEDERICO CEDRONE/LUCA MERU

SINFONIA DO DESIGN

O designer Philippe Starck tem anos de colaboração com a Kartell e agora elevou a cadeira H.H.H. — Her Highest Highness — a um novo patamar. A parceria com a Liberty, icônica marca inglesa de tecidos, resultou em estampas florais exclusivas para a peça. A Kartell inovou com uma técnica de impressão gráfica de alta tecnologia, utilizando moldes avançados para criar quatro padrões florais e geométricos em várias cores. A primeira versão da cadeira, lançada em 2023 com assento em couro, ganha uma nova roupagem já este ano. www.kartell.com



2024



2023

cadeira H.H.H. — HER HIGHEST HIGHNESS, de Philippe Starck

“A Kartell compreendeu que só o plástico poderia melhorar a qualidade e levar à criação de produtos genuínos para o maior número de pessoas”

Philippe Starck

“O design nos ajuda a criar ferramentas que facilitam a nossa vida”

Patricia Urquiola

2024



2021

cadeira e sofá DUDET, de Patricia Urquiola

DESIGN ARQUITETÔNICO

O desenho da cadeira DUDET, criada em 2021, chama a atenção pelo traço perfeito e agora ganha uma versão para duas pessoas, o DUDET Sofá. Composto por uma almofada de assento espaçosa e dois suportes tubulares sinuosos que, em uma linha contínua, formam as pernas, apoios de braço e encosto, o projeto é assinado por Patricia Urquiola para Cassina. Desde 2015, a designer também assina a direção de arte da marca. www.cassina.com

O maior jato do mundo

Depois de ultrapassar sua 150ª unidade no mercado, o Global 7500 permanece líder na aviação executiva e irresistível objeto de desejo

por MÁRCIO GARCÊS

A Bombardier, fabricante de produtos de aviação para os mercados de aeronaves comerciais e executivas, com sede em Montreal, Canadá, está comemorando o lançamento da unidade de número 150 do Global 7500, um dos maiores jatos executivos do mundo e de maior alcance. A novidade foi divulgada durante a NBAA (National Business Aviation Association), maior convenção de aviação de negócios do planeta e que apoia empresas que utilizam aviões e helicópteros para fins comerciais.

O Global 7500 foi anunciado pela primeira vez em outubro de 2010. Originalmente, a empresa pretendia apresentar esta aeronave em 2016, mas a Bombardier redesenhou a asa da aeronave. Isso atrasou os testes por dois anos, e o seu primeiro voo oficial aconteceu em novembro de 2018. Além de sua engenharia e agilidade impecáveis, o Global 7500 tem uma velocidade excepcional e incomparável, além de desempenho em pistas curtas. Sua cabine tem espaço para até 19 passageiros, mas acomoda bem de 12 a 16 pessoas. O compartimento

de bagagem é suficiente para mais de 20 malas, permitindo uma por passageiro. A atenção aos detalhes e o luxo promovem uma experiência única e confortável para viagens em jatos particulares. O interior elegante tem quatro espaços de convivência e uma suíte para a tripulação de cabine, incluindo uma cozinha ultra-galley, área altamente equipada, projetada para fornecer opções culinárias e serviços de alta qualidade, como um espaço gourmet. Os assentos têm o recurso patenteado Nuage, projetado para proporcionar suporte ideal ao corpo, reduzindo a fadiga e melhorando o conforto em voos longos.

Em vez do tradicional mecanismo de inclinação, as poltronas Nuage possuem um sistema de flutuação que permite uma reclinção suave e contínua. Os assentos são revestidos com materiais de alta qualidade. O Global 7500 pode voar sem escalas de Nova York a Hong Kong ou de Singapura a São Francisco. Este é um dos jatos executivos de maior alcance construídos para esse fim.

“Nossa equipe está orgulhosa e entusiasmada com o sucesso do

programa de aeronaves Global 7500. É o líder indiscutível na aviação executiva hoje, que conquistou os principais prêmios desde a sua entrada em serviço sem problemas em 2018”, disse Éric Martel, presidente e CEO da Bombardier. “A aeronave Global 7500 é a maior aeronave executiva de ultralongo alcance nos céus e seu sucesso contínuo é uma prova dos esforços de nossas equipes, que constroem essas aeronaves incríveis”.



Com quatro espaços de convivência, o Global 7500 acomoda bem de 12 a 16 pessoas. O valor do jato dos sonhos é US\$ 78 milhões

CONFORTO INIGUALÁVEL

Segundo a Sentinel Aviation, uma empresa especializada em serviços de aviação e soluções de fretamento, o valor do Global 7500 embute seu porte e os recursos tecnológicos avançados. Quando foi lançado, o valor inicial do jato era de US\$ 75 milhões, aproximadamente R\$ 375 milhões.

A Bombardier divulgou que o primeiro comprador do G7500,

após o primeiro voo oficial, foi um magnata residente na Indonésia.

Em 2020, uma unidade foi adquirida pela empresária e socialite americana Kylie Jenner. A bilionária e fundadora da Kylie Cosmetics, personalizou toda a sua aeronave em tons de rosa. Incluiu quartos, dois banheiros, uma suíte master, uma área de descanso para a tripulação, varanda e armários.

O avião foi popularizado em

2022 pelo CEO da Louis Vuitton, Bernard Arnault. Segundo o homem mais rico do mundo, ele vendeu seu jato depois que passou a ser rastreado no X (antigo Twitter). “Apesar de útil para o meu trabalho, ninguém pode ver para onde eu vou”, comentou na época.

Hoje, quem deseja adquirir um Global 7500 tem que desembolsar US\$ 78 milhões, aproximadamente R\$ 390 milhões. **RS**

Delícias gastronômicas a bordo

Grandes chefs portugueses assinam menus exclusivos na business class da TAP para valorizar as regiões de Portugal e seus ingredientes tradicionais

Foi bonita a festa, pá. E continua saborosa. A alta-gastronomia portuguesa tem guardado seus encantos a bordo, com a assinatura de grandes chefs locais nos aviões da TAP Air Portugal. A companhia aérea convidou The Art of Tasting Portugal para executar o projeto Local Stars, valorizando as regiões portuguesas por meio da culinária e seus produtos emblemáticos.

Os menus de bordo são servidos na business class na frota A330 da companhia. A cada dois meses, chefs portugueses homenageiam uma região e seus produtos e ingredientes. O projeto Local Stars começou com Lisboa em março de 2023. Como produto-destaque, a garoupa inaugurou o menu, trabalhada pelo chef

Henrique Sá Pessoa. Nos meses de maio e junho, coube ao chef açoriano Cláudio Pontes apresentar aos passageiros da classe executiva o Queijo São Jorge, produzido exclusivamente em São Jorge, no arquipélago dos Açores, região em evidência no respectivo menu.

A temporada do verão europeu, julho e agosto deste ano, tem o lagostim como a iguaria a bordo. O menu que homenageia os sabores e ingredientes da Lazarus do Tejo ficou a cargo do chef Rodrigo Castelo, embaixador da gastronomia de Santarém desde 2022 e chef do ano em 2024 pelo guia Boa Cama Boa Mesa. Conhecido por explorar ingredientes locais, este ano ele foi reconhecido com uma estrela Michelin e uma Estrela Verde



Henrique Sá estreou o projeto Local Star com a garoupa a homenagear Lisboa



Rodrigo Castelo, reconhecido com uma estrela Michelin, assina o menu de julho e agosto de 2024

FOTOS: DIVULGAÇÃO



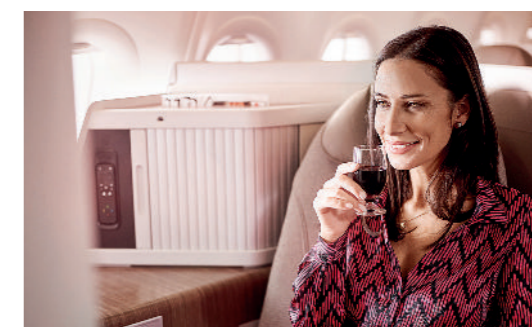
Cláudio Pontes, de Açores: queijo São Jorge



Oscar Geadas: destaque em 2023

por liderar a revolução da sustentabilidade. Os menus são atualizados com ingredientes frescos, de origem sustentável. A escolha do lagostim do rio como protagonista do cardápio ilustra essa consciência ambiental. Ao utilizar como ingrediente este crustáceo, presente no Rio Tejo, promove o equilíbrio da fauna da região e homenageia sua história.

Os pratos são servidos em louças de porcelana Vista Alegre, acompanhados por uma seleção exclusiva de vinhos portugueses. O menu inclui as irresistíveis sobremesas portuguesas. A cada dois meses, até 2025, o chef, o cardápio, o produto em destaque e a região são alterados de forma a percorrer todo o território português e a respeitar a sazonalidade dos ingredientes. ■



Business class repaginada: poltronas-camas mais anatômicas, travesseiro maior e edredons macios

Mais conforto e design na executiva

A nova classe executiva da TAP ganhou padrões de design sofisticados. O serviço personalizado e máximo conforto para que os passageiros possam descansar ou trabalhar tiveram um reforço especial. Sob a luz suave, a cabine acolhedora inclui Recaro, poltronas reclináveis que são verdadeiras camas. Os travesseiros são antialérgicos, duas vezes o tamanho dos anteriores, e cobertos com um tecido desenvolvido especialmente para a TAP. O descanso de cabeça também ganhou um novo design para garantir conforto extra. Os tradicionais lençóis foram substituídos por edredons mais macios. Foi bonita a festa, pá. E segue encantando toda gente do Brasil, como cantaria Chico Buarque, com cheirinho de alecrim.

Ícone reinventado

O **Le Meurice**, hotel-palácio parisiense, se renova propondo tours pelo mundo das artes e traz DJs para o restaurante Le Dalí

por MARI CAMPOS



O hotel criou passeios temáticos por Paris, sobre artistas como Monet e Rodin

Um clássico nunca sai de moda, sabemos. Mas fica melhor ainda quando evolui com o tempo sem deixar de lado o que fez ser considerado um ícone em primeiro lugar. Assim é o hotel Le Meurice, instalado em plena Rue de Rivoli, no coração de Paris. O hotel, parte da Dorchester Collection, ocupa um palacete do século XVIII dedicado à arte, à gastronomia e ao bem-viver. Para o segundo semestre, a propriedade que já teve entre seus hóspedes gênios como Pablo

Picasso propõe uma viagem ao mundo da arte. No ano em que se celebra o 150º aniversário do Impressionismo, o Le Meurice criou passeios especiais por Paris como parte da série Artistas Lendários criada pela Dorchester Collection. O primeiro, batizado de “Monet – Revolutionary Brushstrokes”, explora os primórdios do movimento Impressionista através da genialidade deste artista.

O tour começa na cobertura do hotel, com vistas panorâmicas para Paris, e tem imersão guiada

nos painéis Nenúfares de Monet, no Musée de l’Orangerie. O segundo, chamado de “Rodin – Love and Torment”, explora a carreira de Auguste Rodin e como seu affair com a escultora Camille Claudel acabou transformando sua obra.

NOVIDADES TAMBÉM À MESA

Depois de criar a experiência da Chef’s Table em torno do champagne Dom Pérignon, as novidades do Le Meurice criadas para este semestre seguem se refletindo na boa mesa. A partir de agora, o restaurante Le Dalí muda seu ritmo nas noites de quinta-feira com jantares comandados por premiados DJs. Localizado no coração do palacete projetado por Philippe Starck e inspirado em Salvador Dalí o restaurante agora harmoniza os jantares com um DJ diferente a cada quinta-feira.

No cardápio, o chef Clémentine Bouchon propõe receitas que mudam com as estações, mas sem abrir mão da tradição francesa — de ostras de Quiberon Bay La Laurène e suflê de batata à tradicional sopa de cebola gratinada.

E, claro, as impecáveis pâtisseries de Cédric Grolet promovem o perfeito gran finale para essa deliciosa viagem gastronômica. **R**



Le Dalí: Inspirado no mestre surrealista, o restaurante ganha DJs nos jantares a cada quinta-feira

Glamour com novos sabores

O **Plaza Athénée**, queridinho das fashionistas em Paris, cria novidades gastronômicas e repagina-se para as Olimpíadas

por MARI CAMPOS



Entrada do restaurante Jean Imbert, no Plaza Athénée, que ganhou sua primeira estrela Michelin após a inauguração

O Plaza Athénée, da Dorchester Collection, em Paris, criou novidades gastronômicas deliciosas com o fresco sabor de verão. O destaque fica para o Terrasse Montaigne, que lançou novo conceito e serve pratos de frutos do mar elaborados pelo chef Jean Imbert, que assina a direção gastronômica do hotel. O restaurante de toldos vermelhos cercado por gerânios serve delícias como lagosta com caviar, bolinhos de caranguejo, lingueirão ao molho ponzu, amêijoas com jalapeño e lagostins com ervas aromáticas. O novo menu inclui combinações do chef: ostras Cadoret com fatias de pepino e maçã, e ostras Gillardeau com raspas de frutas cítricas. Para harmonizar, uma seleção especial Veuve Clicquot, incluindo a prestigiosa cuvée La Grande Dame. O adorável La Cour Jardin

foi reaberto. Ali Jean Imbert criou um menu especial à base de vegetais em colaboração com a chef executiva Jocelyn Herland — e sobremesas da confeitadeira Elisabeth Hot. Já o restaurante Jean Imbert au Plaza Athénée, que ganhou sua primeira estrela Michelin após a inauguração, segue sendo uma ode à culinária francesa.

ESPÍRITO ESPORTIVO

O Plaza Athénée aproveitou a realização dos Jogos Olímpicos de Paris neste 2024 para dar vazão ao espírito esportivo em suas instalações. Uniu-se ao fotógrafo Mathieu Forget (conhecido como Forgetmat) para criar cinco composições exclusivas, ambientadas nos espaços tradicionais do hotel. As belas imagens que resultaram deste projeto ilustram proezas atléticas de grandes campeões, como a esgrimista Manon Apithy Brunet, o ciclista Jordan Sarrou, o multiatleta Erwan Konaté, o mergulhador Alexis Jandard e as ginastas Marine Boyer, Coline Devillard e Lorette Charpy. Afrescos do lobby estão sendo substituídos pelas espetaculares fotografias dos atletas, bem visíveis logo à entrada do hotel. www.dorchestercollection.com/paris/hotel-plaza-athenee



O chef Jean Imbert assina a direção gastronômica do hotel



Lagosta-belleuve com ervas aromáticas

FOTOS: DIVULGAÇÃO/BOBBY



O adorável La Cour Jardin

O dia em que servi à Rainha

De mordomo do Duque de Westminster a diretor-geral do Plaza Athénée e da Dorchester Collection, grupo de hotéis de luxo que detém também o Le Meurice, em Paris, e o The Lana em Dubai, **François Delahaye** narra o dia em que Elizabeth II agradeceu a ele em francês e o impacto deste momento em sua trajetória

por GISELE VITÓRIA



Sentado em uma poltrona no lobby do hotel Fasano, em São Paulo, Monsieur François Delahaye ficou surpreso com certa pergunta àquela altura da entrevista. “Ah, você sabe sobre a minha história?”. Diretor-geral do Hotel Plaza Athénée há 25 anos e também à frente da holding à qual pertence uma das joias de Paris, ele já havia explicado por que o grupo Dorchester Collection, que reúne em seu portfólio hotéis-palácio como o Plaza Athénée e o Le Meurice, escolheu Dubai para erguer o seu mais novo hotel de luxo, o The Lana. “Dubai tornou-se um hub com muitos hotéis, restaurantes, museus. As pessoas querem ir a Dubai. Foram nossos clientes que nos levaram para lá”. Mas, na sequência das novidades, veio a provocação para que ele falasse de si. E que contasse os detalhes sobre o tempo em que foi mordomo do Duque de Westminster, aos 18 anos, em um castelo na Inglaterra, onde teve a oportunidade de servir à rainha da Inglaterra, Elizabeth II. O episódio marcou sua vida e impactou sua trajetória na indústria da hospitalidade. A seguir, ele conta a sua história à Robb Report Brasil:

Um garçom e autoconfiança:

“Quando eu era jovem, não era tão exímio estudante na escola. Na verdade, eu era um péssimo aluno. Minha mãe queria me ensinar senso de responsabilidade e de esforço. Ela não permitiu que eu tirasse férias no verão com meus irmãos. Tive que ir trabalhar na cozinha de restaurantes em Lile, onde eu nasci, na França. Ali, aprendi sobre a qualidade do trabalho. Lembro de um garçom

“

Ofereci champanhe em inglês e a rainha respondeu em francês: ‘Oh, merci beaucoup, c’est très gentil’. Foi um grande momento na minha vida”

François Delahaye

que veio até mim e comentou: ‘Sabe, filho, o cliente elogiou a maionese que você fez’. Naquela hora, me dei conta que nem mesmo meu pai ou minha mãe, nem um professor, havia me dito que eu fazia algo de bom. Eu não estava focado. Não escrevia bem. Não confiava em mim. E aquele garçom me passou senso de autoconfiança. A mensagem que quero compartilhar é que temos que encorajar as pessoas a fazerem coisas boas. A confiança delas aumenta. A autoconfiança é ágil. Mas, se você não confia em si mesmo, é muito difícil”.

“A rainha falava francês melhor do que eu”

“Minha mãe me enviou para o norte da Inglaterra e me disse: ‘Você não pode ser um francês falando apenas francês, você precisa aprender inglês. Fiquei distante dos franceses para aprender o idioma. E aí, aos 18 anos, me tornei mordomo do duque de Westminster. Durante meu período no castelo em Chester, tive a sorte de estar presente no casamento da filha do duque com um primo da Rainha Elizabeth II. Eu era um jovem mordomo vestindo tuxedo (smoking), com uma bandeja de champanhes na mão, e eles estavam todos ao meu redor. A rainha Elizabeth chegou de carro, com a rainha mãe, as princesas Anne e Margaret. Mick Jagger chegou de helicóptero, com um terno rosa. Aquilo me chocou, mas era o Mick Jagger, né? Após a cerimônia na igreja, as portas se abriram e a rainha aguardava a preparação para a foto oficial do casamento. Sou um homem

de muita sorte. Imagina um jovem francês ver a rainha. Você não pensa na rainha da Bélgica, da Suécia. Só existe uma rainha: Elizabeth II. Eu apenas a tinha visto nas moedas, nos selos, nos jornais. E ela estava ali na minha frente. Eu me aproximei dela com uma bandeja com taças de champanhe. Eu disse em inglês, com forte sotaque francês, ‘Majestade, a senhora gostaria de uma taça de champanhe?’ Ela sorriu e respondeu em francês: ‘Oh, merci beaucoup, c’est très gentil’. A rainha falava a minha língua melhor do que eu. Fiquei embaraçado na hora. Mas foi uma grande momento na minha vida”.

“Tenho prazer em servir”

“Na minha indústria, uma qualidade específica é importante. Você precisa ter prazer em servir alguém. Mesmo agora, se alguém me pede uma dica de restaurante, tenho prazer em indicar. E me divirto com o momento em que alguém me pede um favor. No ramo da hospitalidade você precisa ter prazer em ajudar os outros. Tenho prazer em servir água a alguém, em ajudar. Em algumas culturas, pessoas são egoístas e não gostam de servir”.

Os 25 anos com Alain Ducasse

“Fui responsável pelo contrato do chef Alain Ducasse no Plaza Athénée. Ele começou a trabalhar comigo em 1996. Nessa época eu era o gerente geral em outro hotel em Paris, onde o chef era o famoso Joel Robuchon (1945-2018). Uma vez ele me disse que um único chef poderia substituí-lo: Alain Ducasse. Em 1999, cheguei ao Plaza Athénée e convidei Alain Ducasse para ir comigo. E nós trabalhamos por 25 anos. Até 11 anos atrás, quando fechamos o Plaza Athénée para reforma (reaberto em 2014), resolvemos mudar o conceito. Monsieur Ducasse decidiu ir para uma forma naturalista na sua gastronomia com o objetivo de ajudar a salvar o planeta. E deixamos de servir carne para os hóspedes. Passamos a servir peixes, vegetais e cereais. Mas os clientes não gostaram. Nós cometemos um erro. Porque você tem que dar o poder da escolha. A escolha é o luxo. Três anos atrás, eu decidi mudar. Com um chef bem mais jovem, Jean Imbert, estamos promovendo coisas novas no cardápio. ■



ELE: jaqueta
 Tod's, US\$ 2.795;
 camisa de malha
 Corneliani, US\$ 850;
 calça Officine
 Générale, US\$ 365
 ELA: Casaco de linho
 com gola de couro
 Hermès, US\$ 6.700;
 suéter gola alta de
 lã Chloé, US\$ 890

INVERNO

Capa com capuz de zibelina
 Chloé (preço sob consulta); saia de
 seda com babados Dior (preço
 sob consulta); botas de lona com franjas
 Dior (preço sob consulta); brincos de
 argola Piaget Possession em ouro rosa
 18 quilates e diamantes, US\$ 4.950

Castelo d'Estoublon, na Provença, no sul da França



INFORMAL

Looks soltos e desestruturados dão o tom da próxima
 estação e reinam em cenário romântico no sul da França

fotos ZEB DAEMEN styling ALEX BADIA



Cardigã de caxemira Loro Piana, US\$ 4.750, suéter, US\$ 3.150, e calças de lã US\$ 1.400; Cinto Giorgio Armani, US\$ 425



ELE: jaqueta Valstar de algodão encerado, US\$ 760; camisa de algodão, US\$ 595; calça Aspesi de algodão e elastano, US\$ 480; tênis Velasca de couro branco, US\$ 310

ELA: blusa com gola alta em caxemira Extreme Cashmere, US\$ 1.000; cardigã de caxemira e algodão Alanui (na cintura), US\$ 2.535; vestido de malha de lantejoulas recicladas Maria McManus, US\$ 1.690; botas Hunter, US\$ 185; minibrincos de argola Louis Vuitton Blossom em ouro rosa 18 quilates e diamantes, US\$ 3.250, pulseira Color Blossom em ouro branco e amarelo 18 quilates, malaquita e diamantes, US\$ 35.000 e pulseira Color Blossom em ouro branco e amarelo 18 quilates, ônix e diamantes, US\$ 33.000

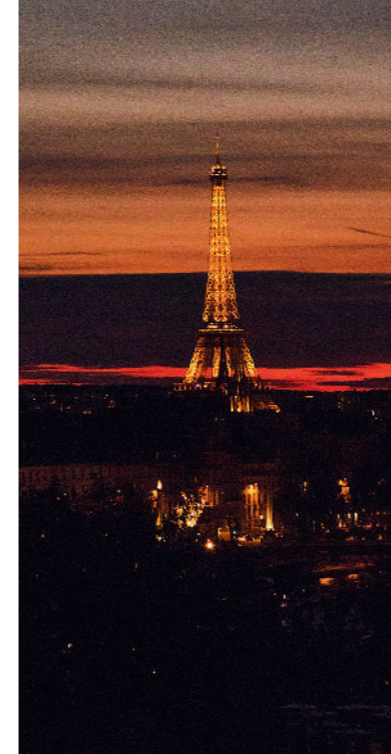
ROBB REPORT TRIP PARIS



Paris
é uma festa

Reunidas na *RR Trip Paris*, 20 empresárias desfrutam o savoir-faire da capital mundial do luxo em um roteiro exclusivo criado por Robb Report Brasil

fotos FABÍOLA PRADO



Pôr do sol com vista para a Torre Eiffel Franka Holtmann e Bia Doria



O roteiro começa no Le Meurice

Um jantar exclusivo no Salon Jeu de Pompadour, do hotel Le Meurice, um dos mais requintados hotéis-palácio da capital francesa, marcou o início da Robb Report Trip Paris. A experiência de hospitalidade e os jantares no hotel da Dochester Collection abriu com chave de ouro o diário de viagem de um grupo seleta de CEOs e empresárias brasileiras.



Daniela Bulhões



Marina Gouvêa



Maria Anselmi e Sandra Senamo



Menu desenvolvido para o evento



Alessandra Folador



Heloisa Garret e Giseli Dias



Felicia Mader



O Embaixador do Brasil em Paris, Ricardo Neiva Tavares, recebe o grupo de empresárias reunidas na Robb Report Trip

Visita à Embaixada

Empresárias e executivas brasileiras foram recebidas pelo embaixador do Brasil na França, Ricardo Neiva Tavares. O encontro ocorreu na Embaixada do Brasil em Paris, criando oportunidades de networking e negócios.



Marina Teixeira e Monica Haick



Sandra Senamo e Ricardo Tavares



Carol Lopes e Bia Cruz



Bia Cruz, embaixador Ricardo Tavares e Bia Doria



Detalhe da decoração da embaixada brasileira



Heloisa Garret, embaixador Ricardo Tavares e Andréia Leiner



Cristiane Bukowitz, Shirley Fonseca, Giseli Dias e Patricia Leiva



Fachada da Maison Guerlain



Fragrâncias em exposição



Clássicos da perfumaria



Perfumistas comandam workshop

Tarde na Guerlain

A maison Guerlain, uma das mais antigas e renomadas casas de perfumaria do mundo, recebeu as convidadas da Robb Report Trip Paris para uma tarde especial. Fundada em 1828 por Pierre-François Pascal Guerlain, a marca francesa é sinônimo de luxo, qualidade e inovação. Desde sua origem em Paris, onde rapidamente conquistou reconhecimento como perfumista oficial da corte imperial francesa, a Guerlain tem sido pioneira na criação de fragrâncias únicas e de alta qualidade. Seus perfumes célebres, como o "Shalimar" e o "Jicky", são verdadeiros clássicos da perfumaria. Além disso, a marca se destaca pelo compromisso com a sustentabilidade e pela oferta de uma experiência sensorial completa aos clientes, que inclui não apenas perfumes, mas também produtos para cuidados com a pele e maquiagens.

Tour Veuve Clicquot

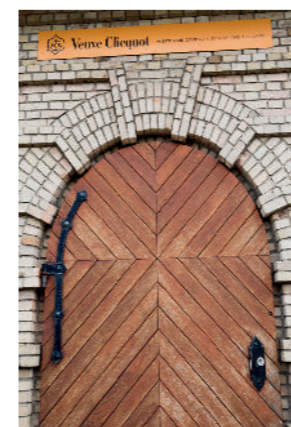
No segundo dia da Robb Report Trip, o roteiro parisiense se estendeu a Reims, localizada a cerca de 150 km de Paris, conhecida como o lar da renomada Casa Veuve Clicquot. Após um passeio pela vinícola, as convidadas participaram de uma harmonização em um almoço especial, acompanhado por excepcionais safras do champanhe francês. O grupo conheceu as histórias da Viúva Clicquot e da maison que pertence hoje ao grupo LVMH.



Visita Veuve Clicquot



A edição especial de Paris



Passeio pela cave e instalações da maison



Na degustação de safras



Daniela Bulhões



Histórias narradas na Casa Louis Vuitton



Exposição de peças



Pausa para o chá da tarde na maison



Maria Anselmi e Bia Cruz

Na Casa Louis Vuitton

A Casa Louis Vuitton foi visitada pelo grupo. Embora tenha sede em Paris, o coração e a alma da Louis Vuitton encontram-se a alguns quilômetros, em Asnieres. No final da década de 1850, Louis Vuitton, o jovem cujo negócio de fabricar malas estava prestes a atingir novos patamares, precisava de um espaço que a sua loja na Rue Neuve-des-Capucines, na capital francesa, não oferecia. Optou por transferir sua produção para Asnieres, cidade à margem esquerda do rio Sena. A oficina foi concluída em 1859 e, inicialmente, M. Vuitton e sua família viveram no último andar. Em 1878, construiu uma verdadeira casa de família ao lado da oficina. A flagship da Louis Vuitton em Paris também fez parte do roteiro.



Reunidas para um clique



Marina Teixeira



Detalhe da fachada



Leticia Mader



Helois Garret



Convidadas na Galerie Dior, que conta história de Christian Dior e suas peças históricas

Na Galerie Dior

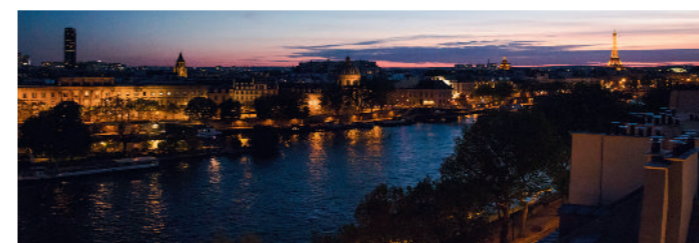
Um dos pontos altos também foi a visita à Dior. A flagship mundial da maison francesa, na 30 Avenue Montaigne, em Paris, foi reinaugurada com um novo visual, uma galeria, um restaurante e um apartamento para hóspedes.

Tarde na Samaritaine

O grupo foi recebido na Samaritaine, a tradicional loja de departamentos que reabriu como um complexo de luxo em 2021, depois de 16 anos fechada para reforma. Agora propriedade da LVMH, a joia arquitetônica na Pont Neuf e na rue de Rivoli, com mais de 70.000 m², é um templo fashion e gourmet que mescla a art nouveau com uma fachada futurista assinada pelo estúdio japonês Sanaa. A história da Samaritaine remete a 1870, quando Ernest Cognacq e sua esposa abriram, no cruzamento das ruas Pont-Neuf e Monnaie, uma pequena loja que, ao longo dos anos, tornou-se um gigante parisiense.



Apresentação de coleção na Samaritaine



Paris, vista da Langosteria

Situada no sétimo andar do emblemático edifício Samaritaine, no coração de Paris, o Langosteria, no Cheval Blanc, oferece aos parisienses e aos amantes da cozinha italiana uma experiência única. Com vista deslumbrante para o Sena, em um ambiente com paredes de cantaria e teto de vidro, o restaurante foi escolhido para um jantar dos sonhos, reunindo as convidadas da Robb Report Trip Paris.



Marina Teixeira, Patricia Leiva, Sandra Senamo, Carol Lopes, Helois Garret, Maria Anselmi e Gisele Dias

LINHA DO TEMPO

ESTAMPA ANIMAL PRINT

Instinto selvagem

Da antiguidade aos dias de hoje, a estampa animal print é sinônimo de moda e poder

por ANA PAULA FRANZOIA



DOLCE GABBANA

Pode ser de zebra, leopardo, onça, tigre, cobra, colorida ou em preto e branco. A animal print tem atravessado o tempo sem perder a majestade e mantendo-se como símbolo de poder e sedução. O fascínio pela estampa é muito antigo, vem da pré-história, quando caçadores usavam peles de animais para se proteger do frio. Essas peles, além de funcionais, eram vistas como troféus de caça e símbolos de bravura. No Egito Antigo, o uso de peles exóticas ganhou conotações de luxo e prestígio. Esse status se manteve nas cortes de reinos de diversas civilizações.

“As estampas animais são os gráficos da natureza”

Manu Carvalho



CHRISTIAN DIOR

O ponto de virada para a estampa na moda ocidental moderna veio com a popularização dos safaris africanos no final do século XIX e início do século XX. A aristocracia europeia, fascinada pela vida selvagem da África, adotou essa tendência. Ela reúne a beleza e o carisma da natureza e nunca sai de moda. São os gráficos da natureza, diz Manu Carvalho, stylist e consultora de moda. No entanto, foi Christian Dior, nos anos 1940, quem tornou a animal print um clássico atemporal.

A partir de então, grandes maisons incorporaram a estampa em suas coleções. Na década de 1980, com a ascensão da moda maximalista, a animal print solidificou-se como uma escolha audaciosa e cheia de atitude. Ela pode ser encontrada em uma variedade de peças, desde vestidos de gala até acessórios e calçados, permitindo infinitas combinações. Além disso, a estampa evoluiu ao longo dos anos, recebendo novas interpretações e cores, sem perder sua essência. Designers contemporâneos, como Tom Ford e Dolce & Gabbana, perpetuam o legado da estampa, enquanto novas gerações a reinventam, mantendo-a relevante e desejável. **R**

LINHA DO TEMPO

Antiguidade: peles de animais eram usadas para proteger do frio e como troféus de caça, simbolizando poder e bravura.

Antigo Egito: realeza egípcia utilizava peles de animais exóticos como símbolos de luxo e status.

Século XIX: safaris africanos tornam-se populares entre a aristocracia europeia, que traz de volta para casa peles de animais.

Década de 1920: a moda flapper adota a estampa de pele de leopardo em acessórios e peças de vestuário, refletindo a opulência e o exotismo da época.

1940: o estilista Christian Dior incorpora a estampa em suas coleções, popularizando-a no pós-guerra como um símbolo de feminilidade e sofisticação.

1960: Jackie Kennedy e Elizabeth Taylor adotam a animal print, consolidando-a como um símbolo de glamour.

1970: é associada à moda boêmia e ao movimento hippie, refletindo um espírito de liberdade e rebeldia.

1980: com Madonna e Cindy Crawford, a moda exagerada da década abraça sua ousadia e a extravagância.

2000: retorna com força às passarelas, reinterpretada por designers como Dolce & Gabbana.

2010: mantém sua relevância, aparecendo em coleções de marcas de luxo e fast fashion.

2020: é vista como um símbolo de empoderamento e individualidade.

FOTOS: DIVULGAÇÃO

"PER NOI LA PERFEZIONE VIENE PRIMA DELLA CREAZIONE"

Fasano



Parigi

FASANO 'GERO TRATTORIA BISTROT | Parigi 'GERO PANINI

@fasano #fasano www.fasano.com.br

MasterCard Black



* 100 anos de Meisterstück. Escrito e dirigido por Wes Anderson.

MONTBLANC

100 Years of Meisterstück.
Written and directed by Wes Anderson.*
www.montblanc.com.br