

# JOYCE

## PASCOWITCH

AGOSTO 2016 N.119

**HORÁRIO NOBRE**  
O UNIVERSO FANTÁSTICO DO DIRETOR  
LUIZ FERNANDO CARVALHO

**ELAS POR ELAS**  
NOVA ONDA NO HI-SOCIETY:  
MARIDOS ACEITAM QUE  
AS MULHERES SE DISTRAIAM COM  
OUTRAS – ENTENDA ESSA

**NINGUÉM SABE, NINGUÉM VIU**  
A MORTE MISTERIOSA DA MILIONÁRIA  
DANA DE TEFFÉ NA DÉCADA DE 1960

**DE ÉPOCA**  
A VIDA E A OBRA DE ADELE FÁTIMA,  
MUSA DA PORNOCHANCHADA  
E A ÚNICA BOND GIRL BRASILEIRA

UM OUTRO OLHAR  
**FLÁVIA ALESSANDRA**  
PRONTA PRA TODAS

**E MAIS:** O MELHOR DO VERÃO EUROPEU, UM ESPECIAL PARA  
DEIXAR CORPO E ALMA EM DIA, TODO MUNDO NA CAMA E AS  
LOUCURAS PERMITIDAS SÓ NESTE MÊS



# Bem Temperados

Restaurantes para conhecer já, boas-novas de chefs supertalentosos, comida árabe em casa e alternativas light para não sair da linha

POR FERNANDA GRILO

## Rota recalculada

Depois de dez anos na Itália, onde trabalhou no três-estrelas do *Guia Michelin* La Pergola, de chefear por três anos a cozinha do paulistano Biondi, de passar pelos principais hotéis do Brasil, como o **Emiliano**, nos Jardins, Bruno Previato se uniu a Rick Mona e João Nunes para fazer acontecer o **VIELA BAR (+VIELABAR.COM.BR)**, no Itaim. O bar traz cardápio despretensioso com comidinhas como a coxinha do mona – que não tem massa – e pururuca de mineiro com limão-cravo. Quem também largou tudo para se dedicar à cozinha foi o publicitário Bruno Alves, que acaba de inaugurar o **KØD (@KODSTEAKHOUSE)** em Pinheiros. Ele passou pelos descolados Le Bou e Micaela e saiu para criar o próprio negócio. A nova casa é uma steakhouse que mistura parrilla argentina com temperos de assados no carvão e os tradicionais acompanhamentos dos churrascos americanos.



## QUENTINHAS

### ARE BABA

O tradicional **ARABIA**, dividiu a receita de suas pastas e, agora, dá para comer em casa. A nova linha com homus, babaganush e coalhada seca nas versões tradicional e sem lactose pode ser encontrada na **CASA SANTA LUZIA**, nos Jardins, e nas redes **EMPORIUM SÃO PAULO** e **ST MARCHE**.

+ **ARABIA.COM.BR**

@**CASASANTALUZIA**

+**EMPORIUMSAOPAULO.COM.BR**

+**MARCHE.COM.BR**

### ENFIM, BRASIL

Com edições em mais de 20 cidades do mundo, o **TASTE FESTIVALS** chega ao Brasil. Entre 8 e 11 de setembro, o Clube Hípico de Santo Amaro vai receber o Taste of São Paulo, o mais novo tempero da mistura paulistana, que terá 14 restaurantes, entre eles, Fasano, Mocotó, A Casa do Porco, Tuju, Maní, Kinoshita, Astor, Adega Santiago, Bar da Dona Onça, Fechado Para Jantar, Manacá, Le Jazz, NB Steak House e Tian. Vamos? @**TASTE OF SAO PAULO**

