

Suíte Cubo:
atrativos
como piscina
climatizada
privativa e vista
180° da cidade



Luxo em alta

Primeiro hotel boutique da cidade, Emiliano completa 24 anos com nova proposta gastronômica e projeto de expansão pelo Brasil **Humberto Abdo**

Um dos primeiros hotéis de luxo em São Paulo, o Emiliano completa 24 anos em processo de expansão. Na Praia Brava, localizada no município de Itajaí (SC), uma nova unidade deve ser inaugurada em 2029, a primeira vinculada a um empreendimento residencial, com mais de oitenta suítes e serviços operados pelo próprio hotel. “Sempre fomos muito focados no hotel em São Paulo, mas a abertura no Rio de Janeiro (*em 2016*) mudou um pouco essa equação”, afirma o CEO Gustavo Filgueiras, que também coordena os planos para uma unidade em Paraty, ainda em processo de aprovação. “Hoje a expansão se alinha aos principais destinos de lazer do país.”

A rede também investe em processos sustentáveis, do uso de alimentos orgânicos comprados de pequenos produtores à compensação de carbono nas operações. Os lençóis fora de uso, por exemplo, são transformados em pijamas para a organização filantrópica Solar Meninos de Luz. “Temos há anos o certificado de lixo zero e estamos no processo de conseguir também o selo B”, destaca Gustavo, referindo-se ao reconhecimento dado às empresas que equilibram lucro com impacto social e ambiental positivos.

Para celebrar o aniversário da marca, o restaurante em São Paulo ganhou um menu degustação, dis-

ponível até o fim deste mês, com receitas como a musse de chocolate defumado com figo brülée e redução de vinho Marsala, e o capelletti de boursin com molho de abóbora paulista e telha de amêndoas.

Após se destacar em Pequim, China, com o restaurante Alameda, e passagens pela Austrália, Inglaterra e Estados Unidos, Viviane Gonçalves comanda desde 2023 a cozinha do hotel, a primeira mulher a assumir o cargo de chef executiva do grupo. Em abril do ano passado, ela escolheu se dedicar integralmente ao Emiliano, encerrando as atividades do ChefVivi, na Vila Madalena, premiado por VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER em



TUCA RENIS/DIVULGAÇÃO



RICARDO D'ANGELO/DIVULGAÇÃO

Detalhes de diferentes cômodos das suítes (nas fotos a partir do alto) e pratos criados pela chef executiva Viviane Gonçalves: sofisticação em cada canto



2013, 2014 e 2019 como o melhor restaurante variado.

Aberto em 2001 na Rua Oscar Freire, o Emiliano se destacou na capital pela proposta de hotel boutique, formato idealizado pelo fundador Carlos Alberto Filgueiras. “O falecimento do meu pai foi algo inesperado e o momento mais difícil na minha vida”, reflete Gustavo, ao citar a morte do empresário em um acidente aéreo em 2017. A atenção aos detalhes é uma das qualidades que acredita ter herdado dele. “Hotelaria é como um grande espetáculo e, mesmo quando chove ou alguém fica doente, precisamos fazer esse show acontecer.” E vem acontecendo, há mais de duas décadas. ■