

**CLIENTE:** RESTAURANTE JOSEPHINE  
**VEÍCULO:** REVISTA PODER  
**DATA:** DEZEMBRO 2011/JANEIRO 2012

## VILA NOVA CONCEIÇÃO



### PÃO POP

O misto de empório e padaria Marie-Madeleine é um lugar para ver e ser visto. Mas, se o intuito não for esse, os brioches e os pains au chocolat, todos preparados pelo padeiro francês Jean-Louis Clément, valem a visita. "Comi o melhor croissant da minha vida, melhor até do que em Paris. O pão bostock é de comer de joelhos", conta a empresária Bia Aydar.

**RUA AFONSO BRÁZ, 511, TEL. (11) 2387-0019**



### LULUZINHA

Numa das principais vias do bairro, a boutique multimarcas Claudete e Deca é point entre as moradoras da região há mais de 30 anos.

**RUA JACQUES FÉLIX, 223, TEL. (11) 3842-1855**

### HASHI

O restaurante do estrelado chef Tsuyoshi Murakami prima pela execução, sabor e aparência. Um dos destaques do Kinoshita é o atum selado com molho de missô picante e o robalo com cogumelos cozidos no vapor.

**RUA JACQUES FÉLIX, 405, TEL. (11) 3849-6940**



### CONDICIONAMENTO FÍSICO

Especializada em treinamento para pilotos de Fórmula 1, a academia Vio é comandada pelo treinador físico Vanderlei Pereira. Volta e meia é possível encontrar com Felipe Massa, o empresário Fabrizio Fasano ou Rubinho Barrichello nas esteiras.

**RUA JOÃO LOURENÇO, 137, TEL. (11) 3842-4836**



### BECO

A esquina das Ruas Jacques Félix com a Bueno Brandão é um dos metros quadrados mais bem frequentados de São Paulo. Ali, no Josephine, que além da localização privilegiada traz um cardápio contemporâneo, as boas opções vão dos sanduíches Napoleão, Josephine, Bourbon, Toulon e Bonaparte, à salada Madeleine, que combina folhas verdes, mussarela de búfala e frutas da época salpicadas com lascas de amêndoas ao molho de mostarda com mel. Isso sem falar nas sobremesas.

**RUA JACQUES FÉLIX, 253, TEL. (11) 3842-5891**