

Parte integrante da Folha de S. Paulo, Nº 353. Não pode ser vendida separadamente. Foto: Albeiro Rocha / Fotopress

## a vila está mudando

Bairro da zona oeste,  
a Vila Madalena abre  
espaço para ambientes  
mais tranquilos e  
amplia leque de  
atrações comerciais

P.44

**O PALCO É DELAS  
6 DRAMATURGAS  
EM DESTAQUE**

ÁREA QUE RECEBERÁ  
NOVO PONTO COMERCIAL  
NA VILA MADALENA



# #353 / índice

BRUNO SANTOS/FOLHAPRESS



14

BAR TERÇO ABRE AS PORTAS NA VILA NOVA CONCEIÇÃO COM PETISCOS E PRATOS

## SEÇÕES

- 8 **A SEMANA**  
Sugestões para curtir a cidade dia a dia
- 10 **MINHA ESSEPÊ**  
Dicas de passeios do rabino David Weitman
- 16 **P/ ASSISTIR**  
Cinco motivos para ver o filme 'Mãe!'
- 20 **CRÍTICA**  
Cozinha tradicional japonesa no Makoto San
- 23 **PET SHOP**  
Produtos para ajudar na hora do banho
- 24 **TEATRO**  
Zezé Di Camargo e Luciano viram musical
- 26 **P/ SUA CASA**  
O zigue-zague no design e na decoração

## COLUNAS

- 15 **CERVEJAS**  
Lúpulo e Oktoberfest em SP, por Sandro Macedo
- 17 **EDIÇÃO POP**  
André Barcinski assiste às lendas do rock
- 18 **VOLTA & MESA**  
Histórias do Maksoud Plaza, por Luiz Horta
- 22 **BICHOS**  
Sílvia Corrêa: pets podem ser vegetarianos?
- 58 **PROSA/POESIA**  
Corte, por Fabrício Corsaletti

## REPORTAGENS

- 30 **RIO**  
Abaixo-assinado para despoluir o Pinheiros
- 34 **CAPA**  
Mais tranquila, a Vila Madalena está mudando
- 42 **GASTRONOMIA**  
Onde comer e beber durante 24 horas no bairro
- 44 **PALCOS**  
Dramaturgas movimentam a cena teatral de SP

## ROTEIRO

- 55 Exposições
- 56 Folhinha

Fale com a gente [saopaulo@grupofolha.com.br](mailto:saopaulo@grupofolha.com.br)

A **são paulo** se reserva o direito de publicar apenas trechos. Informe nome completo, idade e profissão.

## FOLHA DE S. PAULO *Um jornal a serviço do Brasil*

**Presidente** Luiz Frias **Diretor editorial** Otávio Frias Filho **Superintendentes** Antonio Manuel Teixeira Mendes e Judith Brito **Editor-executivo** Sérgio Dávila **Editor do Núcleo de Cultura** Matheus Magenta **Editor da são paulo** Roberto de Oliveira **PUBLICIDADE** **Diretor-executivo comercial** Marcelo Benez **Gerente de Publicidade Revistas** Manuela Nunes 11 3224-4546 [manuela.nunes@grupofolha.com.br](mailto:manuela.nunes@grupofolha.com.br) **Gerentes de Publicidade** Ana Shinyashiki (digital), Hiram Baroli, João Gabriel Junqueira, Manuel Luiz (RJ), Tatiane Lourenço e Vicente Freitas 11 3224-3786

Instituto  
Verificador de  
Comunicação **IVC**

Impressa nas oficinas da Plural Editora e Gráfica Número 353. Encarte da edição de domingo da Folha de S. Paulo, 19 de outubro de 2017. Não pode ser vendida separadamente. **Tiragem total** 85.037 exemplares



## PERTINÊNCIA

# Um dia de adulto

**G**osto tanto de saguões de hotéis quanto de aeroportos, locais especiais para a observação das pessoas em movimento. Mas os hotéis têm um charme adulto especial.

Não há muitos lobbies parecidos com o do **Maksoud Plaza**, com a arquitetura espetacular do seu vão interno. E toda aquela atividade que ocorre no cenário: fiz a barba na ótima Man Lab (na navalha, como deve ser), comi meu club sandwich para esperar o jantar (e só jantei noutro dia, explico em seguida) e fui ao Frank Bar. Sempre voyeando os hóspedes, suas malas, suas atrações de comédia francesa (Jacques Tati, conhecem?).

Quando vim para São Paulo morei na Bela Vista, da janela via o hotel. Ao recém-chegado provinciano impressionava que tinha sempre movimento, a qualquer hora. Gente que entrava para um drinque, um show, uma taça da champanhota do café society, como era chique dizer.

Nunca estive lá nesse período. Uma década atrás, procurando onde tomar um dry martini na madrugada, só encontrei portas fechadas (São Paulo dorme sim, contra o que diz a lenda) e terminei me lembrando do hotel. Estava aberto, tinha martinis e tudo pareceu normal. Eram cinco da manhã (sejam benevolentes, algumas vezes na vida se quer beber um dry no meio da madrugada, sem mais explicações).

Essa vontade cumprida no meio da noite é parte do que considero metrópole, e passei a respeitar mais São Paulo e o hotel.

Agora, sexagenário, realizei um desejo de vida inteira, estive de verdade no hotel, imaginei subir no elevador com Bobby Short (fui possuidor de um LP triplo gravado ao







DIVULGAÇÃO



## MAKSOUZ PLAZA

### ONDE:

r. São Carlos do Pinhal, 424, Bela Vista, tel. 3145-8000

## 150 MAKSOUZ

### QUANDO:

todos os dias, das 6h às 10h30, das 12h às 15h (sáb. até 15h30) e das 18h à 0h

## FRANK BAR

### QUANDO:

de seg. a qua., das 18h à 1h; qui. a sáb., das 18h às 2h; dom., das 18h à 0h.

vivo no club do hotel, que nunca mais encontrei) e me senti um Cary Grant.

O famoso “La Cuisine du Soleil” já não existe mais, no cardápio do restaurante 150 se encontram alguns pratos do chef Léo Filho, uma estrela dos anos 1980. Comi os tournedos à maturini. Só de dizer “tournedos” já se pensa numa cozinha clássica, que ali, felizmente, não envelheceu. É o garantido, o imutável, sem surpresas.

Tem gente que se sente segura em casa, ou na cama com a cabeça coberta (vontade que tem vindo com frequência para todo mundo, acho). Meu casulo são os grandes hotéis, com sua regularidade. O mundo pode desmilinguir, mas o room service vai trazer, na hora marcada, o café, o suco, os ovos no ponto que se pediu. As camas serão magicamente arrumadas, as garrafas vazias desaparecerão em silêncio, levadas por mãos invisíveis. Não é uma forma de perfeição?

O serviço do Maksoud é admirável, gentileza e rapidez de funcionários que se nota estão ali faz muito tempo.

Vendo a cidade de cima, com um par de coquetéis a mais (era meu aniversário, desculpem) tive rara sensação de pertinência. Mesmo contra minha vontade, algo em mim ecoa São Paulo.

O saguão do Maksoud

+ R\$ 80

- R\$ 80



## Vinhos da semana

**(1) Crossroads Milestone Series Sauvignon Blanc**, R\$ 165 (Vinho & Ponto). **(2) Vallontano Extra Brut Luis H. Zanini**, R\$ 99,50 (Mistral). **(3) Hermann Bossa nº1 Brut**, R\$ 49,90 (Decanter). **(4) Henri Leblanc**, R\$ 49 (Grand Cru).

\* valores de referência

## Jantei drinques

Fui conhecer a nova carta do Frank Bar. Fiquei no balcão, o melhor lugar, com poltrona muito confortável, uma mão enorme sustentando você no ar. Dela podia ver a atividade intensa do preparo das bebidas, perguntar sobre o que estava sendo feito e vigiar o lobby do hotel, “judge people” a atividade sedentária mais proveitosa do ponto de vista da diversão, ver gente em atividade.

Pedi um Clarito, símbolo da boêmia portenha, o martini que fala lunfardo, para depois comer no restaurante. Sai de lá seis drinques depois, não fui jantar naquela noite e voltei em outro dia.

Sou um fã dos destilados, gosto de uísque single malt bem turfado, como Laphroaig, Talisker, Ardbeg. Mas vejo valor em drinques elaborados, capazes de retirar das bebidas outros sabores e nuances.

Como estava no mundo adulto, culminei o dia com essa série de excelentes coquetéis (gosto tanto desta palavra meio em desuso).

Não, não fiquei doído. Não dei vexame. Não contei minha vida para o bartender nem chorei cantando Dolores Duran. Tomei notas, diligentemente, legíveis e encerrei a noite ali, apaguei na cama (com uma garrafa de água por drink, não tive ressaca).

Depois do Clarito, meu favorito foi o Chrysanthemum (com uma infusão de macis, a película que recobre a noz-moscada) e em seguida, o Maverick Negroni, em que Jerez Manzanilla conversa com bitters e gim. Cada drink custa R\$ 35.

O bar, desnecessário dizer, é sensacional, concentrado no que precisa, boa bebida e ambiente acolhedor. É sentar, beber e ver o mundo passar.