

# **São Paulo recebe Semana Francesa com atrações culturais, eventos gastronômicos e cursos profissionais**

Evento, idealizado pela Câmara de Comércio França-Brasil (CCFB), vai reunir artistas, restaurantes, chefes de cozinha, autoridades e empresários entre os dias 12 e 21 de junho em São Paulo

Confira programação completa abaixo

A cidade de São Paulo recebe, de 12 a 21 de junho, uma série de atrações culturais, gastronômicas, educacionais e empresariais. Trata-se da Semana Francesa, iniciativa realizada anualmente pela Câmara de Comércio França-Brasil de São Paulo (CCFB-SP).

Entre as atrações confirmadas, destacam-se apresentação da Givenchy das tendências de maquiagens e perfumes, vernissage das artistas francesas Nadine Vergues e Gasediel, harmonização de queijos e vinhos, festival de cinema com filmes franceses, roteiro de obras francesas na cidade de São Paulo, lançamento da pesquisa “Os arquétipos femininos” da Peclers Paris, programas de intercâmbio para estudos na França e cursos para o Ciências Sem Fronteiras, entre outros (veja abaixo a lista completa).

O lançamento oficial da Semana Francesa, que tem patrocínio do Carrefour, Ticket Cultura e Granado, e apoio institucional da SPTuris, Aliança Francesa, Consulado Geral da França, Atout France, acontece no dia 11 de junho, durante coquetel de abertura que reunirá autoridades francesas e brasileiras, presidentes de grandes empresas, CEOs, diretores de empresas associadas e membros da imprensa.

O buffet do coquetel será oferecido em parceria com Collectif Sotaques & Panelas, um grupo de renomados chefs franceses que se uniram profissionalmente para trabalhar pela democratização da cozinha francesa no Brasil (veja abaixo a lista dos chefs). A CCFB-SP trabalhará também em parceria com Eclair-moi Paris e Paradis Boutique.

Programação já confirmada:

11/06: coquetel de abertura com presença de autoridades francesas e brasileiras, presidentes, CEOs e diretores de empresas associadas a CCFB

13/06 às 13h: IFESP : Palestra sobre “Estudar nas melhores universidades francesas”

16/06 das 20h30 às 22h30: Aula-degustação de vinhos pela sócia-someliere Marina Bertolucci, intitulada “Além do Bordeaux e do Bourgogne, vinhos franceses a descobrir”, no restaurante Canaille

16/06 : WTC – vinda do presidente do syndicat des tables de collections com a presença do Chef Laurent Trochain, do 3 restaurant de Paris

18/06 às 16h: Givenchy : história de uma marca emblemática do luxo francês e preview dos lançamentos makeup e perfumes do segundo semestre 2015

17/06 às 18h: curso da aliança francesa Francês sem fronteiras

17/06: Lançamento do Meating Bistrot à viande

19/06 às 17h: Peclers Paris – lançamento no Brasil da pesquisa “les archétypes féminins”.

15/06 a 19/06: Happy hour – French Touch no It Restaurante do Pullman (menu disponível)

10/06 a 20/06: Vernissage das artistas francesas Nadine Vergues e Gasediel, com exposição no HUB Food Art Lounge do Hotel Pullman Vila Olímpia e oferta especial no restaurante com menu franco-brasileiro e harmonização de vinhos

12/06 a 21/06: Harmonização de Queijos e Vinhos no Wine Library – Grand Hyatt (das 17h até às 20h para degustação de vinhos. O bar fechará às 23h de segunda a quinta-feira e meia noite sexta e sábado)

10/06 a 17/06: Festival de Cinema Varilux – aguardando programação

16/06 : WTC – vinda do presidente do syndicat des tables de collections com a presença do Chef Laurent Trochain, do 3 restaurant de Paris

Chefes franceses – Collectif Sotaques & Pannelas

Justine Graziano – presta serviço de confeitaria francesa sob encomenda, serviço de buffet, evento em domicilio com mini peças, em tamanho cocktail. Voltou ao ao Brasil há um ano.

Jean-Christophe – chef e proprietário do restaurante On Va Manger.

Nicolas Barbé – chef e personal chef para aulas particulares em domicilio. Tem no currículo experiência em restaurantes estrelados da Inglaterra e França, como Plaza Athennée, na equipe de Alain Ducasse etc. Também trabalhou em iate de luxo no Tahiti e aqui no Brasil teve seu próprio bistrô.

Pierre Anquier – chef e irmão mais novo do chef, padeiro e apresentador Olivier Anquier. Está trabalhando na abertura de seu próprio restaurante ainda esse ano.

Benoit Mathurin – chef francês que deve lançar seu próprio restaurante ainda esse ano.

Restaurantes participantes:

Avek

Canaille

La petite Merceria do Francês

Merceria do Francês

L'apero

L'Entrecôte de Paris

Le bistrot de Paris

Les 3 Brasseurs

Meating

Ecully

It Restaurante

Rive Gauche

Lapin restaurante

EauFrench

Reserva Bistrot

HUB Vila Olimpia

Felix Bistrot

Sobre a CCFB:

A CCFB reúne mais de 900 associados em suas quatro regionais: Minas Gerais, Paraná, Rio de Janeiro e São Paulo. Existem cerca de 700 empresas francesas no Brasil, que empregam mais de 500 mil funcionários. Na França, a CCFB é membro da União de Câmaras Francesas de Comércio e Indústria no Exterior e trabalha em colaboração com as câmaras de comércio e indústrias locais.

Para mais informações:

Thiago Nassa (Mtb. 30.914)

Retoque Comunicação  
(11) 3088-0990 ou (11) 9 9544-4954

[JORNAL DIA DIA \(22/05/2015\)](#)