

Chic Food...

with english text

VIAGEM + LUXO

TURISMO TRATADO COMO GRIFFE

TRINCHEIRA

■ Filet à Fiorentina, grelhado,
Batatas Coradas e Brócolis

SABOR DA SERRA

■ Bancada sortida do
melhor da Culinária Mineira

V
EDITORIAL

Bruschetteria da Villa:
Truta com crocante de Castanhas
e Risoto de Aspargos

PECADOS DA GULA

As tentações gastronômicas na saborosa São Bento do Sapucaí

BRAZIN BURGER

■ Hambúrguer grelhado na
brasa, pão Farinha Orgânica

BRUSCHETTERIA DA VILLA

■ Truta com crocante de Castanhas
e Risoto de Aspargos

BISTRÔ R.C.S

■ Moqueca de Truta, acompanha
Arroz Branco e Pirão

BREAKFAST NO MUNDO MÁGICO (E GULOSO) DO CHÁ & CHARME

PECADOS DA GULA

As tentações gastronômicas na saborosa SÃO BENTO DO SAPUCAÍ



Em uma ação conjunta entre a Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico, o Comtur (Conselho Municipal de Turismo) de São Bento do Sapucaí, e a Acisb (Associação Comercial e Industrial de São Bento do Sapucaí), a revista **VL – VIAGEM + LUXO**, juntamente com **VL CHIC FOOD**, seu caderno gastronômico, participou do grupo de jornalistas convidados para mergulhar nas atrações culinárias e turísticas da cidade de São Bento do Sapucaí, no interior de São Paulo. A dinâmica gastronômica da cidade, entre bares e restaurantes, têm atraído cada vez mais visitantes de todas as regiões, o que configura o destino como um promissor recanto para satisfazer os prazeres da mesa, quer pelo bom atendimento e aconchegantes instalações, mas principalmente pela simpatia local e a boa gastronomia, para o deleite de incontidos comilões. Neste universo de temperos e sabores, estivemos visitando: **Sabor da Serra**, o melhor da culinária mineira preparada no fogão à lenha; **Bistrô R.C.S Vinhos Finos**, pratos bem elaborados com harmonização de vinhos com rótulos nacionais e internacionais; **Bruschetteria da Villa**, restaurante que compõe o complexo enogastronômico da Villa Santa Maria, com sugestões autorais inspiradas na rica culinária italiana; **Trincheira Restaurante**, atração para quem se hospeda na Pousada do Quilombo, também aberta para visitantes ávidos por novas experiências gastronômicas; e **Brazin Burger**, uma boa opção para uma refeição informal, com seu hambúrguer preparado na brasa e pão executado com farinha orgânica. A grande atração da cidade é uma visita obrigatória para um café da manhã no **Chá & Charme**, oportunidade para mergulhar no mundo mágico, lúdico e adocicado da singela Tia Estefânia, que mais parece um personagem extraído de um livro de Monteiro Lobato.

In a joint action between the Secretariat of Tourism and Economic Development, Comtur (Municipal Tourism Council) of São Bento do Sapucaí, and Acisb (Commercial and Industrial Association of São Bento do Sapucaí), the magazine VL - Viagem + Luxo, together with VL Chic Food, his gastronomic notebook, he participated in the group of journalists invited to dive into the culinary and tourist attractions of the city of São Bento do Sapucaí, in the interior of São Paulo. The gastronomic dynamics of the city, among bars and restaurants, have attracted more and more visitors from all regions, which configures the destination as a promising corner to satisfy the pleasures of the table, either for the good service and cozy facilities, but mainly for the friendliness local cuisine and good cuisine, to the delight of countless meals. In this universe of spices and flavors, we have been visiting: **Sabor da Mantiqueira**, the best of Minas Gerais cuisine prepared on the wood stove; **Bistro R.C.S Vinhos Finos**, well-prepared dishes with harmonization of wines with national and international labels; **Bruschetteria da Villa**, restaurant that makes up the Villa Santa Maria wine and food complex, with authorial suggestions inspired by rich Italian cuisine; **Restaurante Trincheira**, an attraction for those staying at Pousada do Quilombo, also open to visitors eager for new gastronomic experiences; and **Brazin Burger**, a good option for an informal meal, with its hamburger cooked on the grill and bread made with organic flour. The great attraction of the city is a mandatory visit for breakfast at **Chá & Charme**, an opportunity to immerse yourself in the magical, playful and sweet world of the simple Tia Estefânia, who looks more like a character extracted from a book by Monteiro Lobato.

Luiz França
PUBLISHER E EDITOR

Chic Food...

VIAGEM + LUXO

Publisher e Editor
Luiz França
lufran@viagemluxo.com.br

Editor de Arte
Cláudio Garcia
claudiogarcia@viagemluxo.com.br

Para anunciar
lufran@viagemluxo.com.br

Financeiro
Luiz Cláudio de Oliveira
luiz.claudio@viagemluxo.com.br

REDES SOCIAIS

FACEBOOK
www.facebook.com/viagemluxo

INSTAGRAM
@viagemluxo

ISSUU
www.issuu.com/viagemluxo

VIAGEM + LUXO

Publicação impressa/eletrônica da VL Editorial

Jornalista Responsável
Luiz França - Reg. MTPS nº 13.595

WWW.VIAGEMLUXO.COM.BR

SABOR DA SERRA:

Bancada sortida do melhor da Culinária Mineira



BRUSCHETTERIA

DA VILLA: Truta com crocante de Castanhas e Risoto de Aspargos

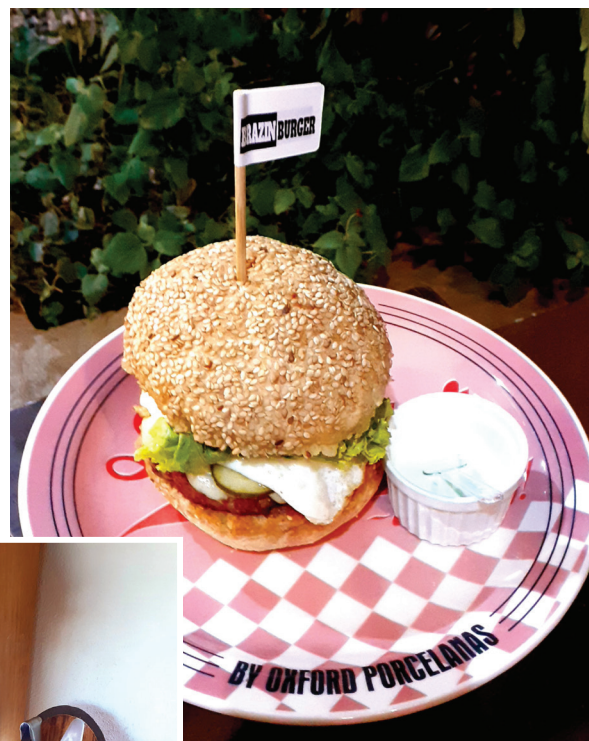


BISTRÔ R.C.S Vinhos Finos:

Moqueca de Truta, acompanha Arroz Branco e Pirão



CHÁ & CHARME: Breakfast com delícias preparadas pela quituteira Dona Estefânia



TRINCHEIRA: Filet à Fiorentina, grelhado, Batatas Coradas e Brócolis

BRAZIN BURGER:

Hambúrguer grelhado na brasa, pão Farinha Orgânica

BRUSCHETTERIA DA V



TRUTA COM CROCANTE DE CASTANHAS E RISOTO DE ASPAGOS. Abaixo, SALADA CAPRESE; entrada do restaurante e PUDIM DE LEITE COM CUMARU



O Vale do Baú é um dos pontos turísticos mais visitados em São Bento do Sapucaí. Ali também é o endereço da **Villa Santa Maria**, sofisticado espaço enogastronômico que reúne vinhos, gastronomia, turismo e lazer na região que compreende o circuito turístico de São Bento do Sapucaí e Campos do Jordão. Com instalação ampla e aconchegante (afinal, são 90 hectares de natureza privilegiada), notada por um arrojado projeto arquitetônico, assinado pela arquiteta Célia Pinotti Carbonari (sócia-proprietária da Villa Santa Maria), o local oferece várias atrações aos visitantes, como degustação dos vinhos Brandina (rótulo de produção local), passeios guiados pelos vinhedos, encontro informal com o enólogo, com dicas sensoriais para aprender a distinguir um bom vinho; e uma saborosa experiência na **Bruschetta da Villa**, restaurante

com cozinha pilotada pelo chef Roque, uma peculiar imersão gastronômica coroada por pratos modernos que conciliam a culinária italiana à internacional.

A sugestão da casa é optar pelo Menu Gastronômico, com opções de entradas, pratos principais e sobremesa. *VL Chic Food* experimentou, como entrada, a refrescante *Salada Caprese* (rúcula, tomate seco, mussarela de búfala, ao molho pesto); *Truta com crocante de Castanhas e Risoto de Aspargos*, como prato principal; e o inusitado *Pudim de Leite com Cumaru*. Há uma recomendação que não deve ser negligenciada: antes de qualquer escolha, convém iniciar sua imersão pedindo uma tentadora *Tábua de Bruschettas*, uma combinação de sabores e temperos a base de queijo baú com cebola caramelizada (ou a autoral cebola do chef); napolitana,

VILLA SANTA MARIA: arquitetura moderna em comunhão perfeita com a natureza privilegiada do Vale do Baú

VILLA



calabresa, Presunto Serrano com rúcula, cogumelos e legumes grelhados com pesto. Uma delícia que só de escrever desperta o apetite deste escrevinhador.

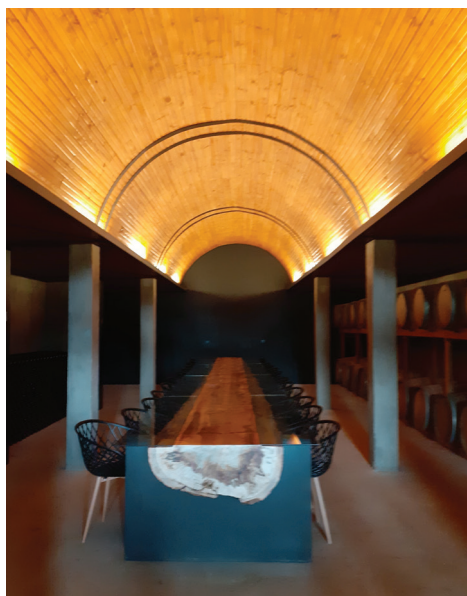
BRANDINA, A ESTRELA DA VILA

Nos início dos anos 2000, a Família Carbonari resolveu pôr em prática um antigo sonho de cultivar uvas e

VILLA SANTA MARIA

Estrada Municipal José Theotônio da Silva, S/Nº - Bairro do Baú
De quinta a domingo, das 11h às 17h
Tel. (WhatsApp) +55 12 9 9746 6298

transformar a produção em um vinho por excelência. Hoje, a Villa Santa Maria conta com o plantio de 60 mil pés para a fabricação dos vinhos *Brandina*, resultado de anos de pesquisa e desenvolvimento da vinícola. “Para oferecer um vinho de qualidade, é preciso ter uma produção por excelência”, alerta Guto Carbonari, sócio-proprietário responsável pelo setor de vinhos e agronomia da vinícola. O Brandina, Estrela da Vila, com seus vinhos premiados pelo *Concours Mondial de Bruxelles*, reflete o melhor dos vinhos de inverno.



VILLA SANTA MARIA: espaço para degustação de vinhos, o empresário Guto Carbonari e detalhe dos vinhedos. Abaixo, a loja física da vinícola





O Sabor da Serra, misto de restaurante e pizzaria instalado em um casarão de pé direito alto, bem no centro de São Bento de Sapucaí, é a indicação perfeita que todos querem quando procuram um local para comer bem. O forte da casa, inaugurada em 2001, é oferecer todo o sabor da tradicional comida mineira servida em fogão a lenha. De saladas, pratos quentes e sobremesas, tudo desperta o paladar para um almoço caprichado ou, se preferir, um jantar especial regado por pratos variados, preparados com temperos bem dosados que só a culinária mineira sabe fazer. Na dúvida em escolher o que comer, o melhor

SABOR DA SERRA



SABOR DA SERRA: com pé direito alto, o local acomoda visitantes em vários ambientes, oferecendo o melhor da culinária mineira. À esquerda, o editor de VL Chic Food, Luiz França, posa para prosperidade na sacada do restaurante, com vista para o vai-e-vem da cidade

é experimentar um pouco de tudo, para uma experiência mais completa, sem arrependimento, isto lá eu garanto. Com um sortido empório instalado no local, com ofertas de bebidas, temperos, objetos de porcelanas, utilitários e condimentos diversos (tudo muito tentador para levar para casa), a dica é “encostar o umbigo”, como ventila a prosa mineira, na bancada das cachaças artesanais (foto abaixo), com copinhas disponíveis para degustação.

SABOR DA SERRA

Av. Conselheiro Rodrigues Alves, 128
Tel.+55 12 3971 1772



BRAZIN BURGER: comece com uma porção de CALABRESA ACEBOLADA



Ambiente jovem, descolado e muito animado são características que fazem do **Brazin Burger** um dos locais mais frequentados em São Bento do Sapucaí. Na verdade, a frequência festiva é atraída pelo talentoso chef e proprietário Leandro Brazin, mestre na arte de elaborar o melhor hambúrguer da região, grelhado na brasa e servido com pão de farinha orgânica, com fermentação natural. Munido destes inusitados componentes, Brazin brinca com sucesso na mistura de ingredientes, atendendo paladares

BRAZIN BURGER



BRAZIN BURGER: o fotogênico e delicioso BZN PRIME SALADA

de adeptos de hábitos alimentares diversos - tradicional, vegetariano ou vegano. Há também petiscos (calabresa acebolada) e sugestões no cardápio para o público mirim. Em um encontro que reuniu profissionais da comunicação, *VL Chic Food* optou pelo delicioso *BZN Prime Salada* (burger artesanal blend da casa 170g, com mussarela, alface, tomate, pepino japonês, cebola roxa, molho 2 queijos e molho especial da casa), farto e

fotogenicamente bem apresentado. Sucos naturais e cervejas artesanais são recomendados para harmonizar com as delícias da casa, degustadas nas mesas externas, como determina o atual protocolo social.

BRAZIN BURGER

Rua Major Miguel Chiaradia, 173 – Alto Posto Barracão
Tel. (WhatsApp) +55 12 9 9715 6685



MEIRE TOMOKANE e o chef LEANDRO BRAZIN





BISTRÔ R.C.S Vinhos Finos: MOQUECA DE TRUTA COM ARROZ BRANCO E PIRÃO

BISTRÔ R.C.S Vinhos Finos



A dinâmica gastronômica da cidade, entre bares e restaurantes, em São Bento do Sapucaí, têm atraído cada vez mais visitantes de todas as regiões, o que configura a cidade como um promissor recanto para satisfazer os prazeres da mesa, quer pelo bom atendimento e aconchegante

instalação, mas principalmente pela simpatia local e a boa gastronomia, para o deleite de incontidos comilões. O **Bistrô R.C.S Vinhos Finos**, inserido no contexto, se vale do talento e da criatividade do chef proprietário Rogério,

na elaboração de pratos sofisticados a la carte, que se destacam no cardápio do restaurante. Estrategicamente bem localizado na região central da cidade, em um imóvel de época com adaptações comerciais, as opções do bistrô são variadas, entre massas caseiras, carnes, peixes, risotos, porções e antepastos variados, a exemplo do inusitado *Antepasto de Flor de Bananeira*, servido com pão francês quentinho, criação do chef Rogério. Expert em vinhos e sommelier por natureza, ele faz as honras da casa ao sugerir rótulos nacionais ou importados para harmonizar com suas delícias à mesa, entre elas, a inegável *Moqueca de Truta acompanhada por Arroz Branco e Pirão*, recomendação da editoria de VL Chic Food. Uma saborosa experiência...

BISTRÔ R.C.S Vinhos Finos

Praça Adhemar de Barros, 3
Tel. +55 12 9 9663 3019



BISTRÔ R.C.S Vinhos Finos: na foto menor, (acima à esq.), o inusitado ANTEPASTO DE FLOR DE BANANEIRA, criação do chef Rogério. Ao lado, fachada do bistrô e ambiente interno

A rica propriedade da *Pousada do Quilombo*, em São Bento do Sapucaí, rodeada por 170 mil metros quadrados de área verde, com *Landscape* para a Pedra do Baú e as montanhas mágicas da Serra da Mantiqueira, acomoda, entre outras atrações, o renomado **Restaurante Trincheira**, aberto para hóspedes e visitantes em busca do melhor da gastronomia local. Seu proprietário e presidente da Comtur (Conselho Municipal de Turismo) de São Bento do Sapucaí, Martin von Simson, fez questão de apresentar, a um seleto grupo de jornalistas, as instalações internas do restaurante, mas principalmente chamar a atenção para o arrojado projeto arquitetônico do Trincheira, um quebra-cabeça bem resolvido em ambientes flutuantes, tendo como elemento principal a madeira em sua mais feliz utilização. “O Trincheira foi construído em cima de uma trincheira da Revolução de 32”, comenta Martin, o que justifica o nome de batismo do restaurante. Com cardápio variado, as opções desfilam em preparos de massas, carnes, assados, aves e peixes, tudo elaborado com

RESTAURANTE TRINCHEIRA



O delicioso HOT BROWNIE, com calda de chocolate, nozes e sorvete de Doce de Leite



TRINCHEIRA: FILET À FIORENTINA, grelhado com batatas coradas e brócolis

receitas especiais para impressionar e conduzir o visitante a uma experiência gastronômica memorável. Para o jantar vivenciado por *VL Chic Food*, optamos pela *Salada do Chef* (mix de folhas, tomate, palmito, berinjela, pimentão e torrada de alho), como entrada; *Filet à Fiorentina* (grelhado com molho de alho e louro, batatas coradas e brócolis), como prato principal; e, como grand finale, *Hot Brownie*, com calda de chocolate, nozes e sorvete de doce de leite. Vivenciar uma experiência no Trincheira é estar inserido em um ambiente aconchegante, com luz tênue, ótimo atendimento e aplausos para os pratos bem elaborados do local.

RESTAURANTE TRINCHEIRA

Estrada do Quilombo, 1403

Tel. +55 12 3971 2688

WhatsApp +55 12 9 9781 6982



A moderna e aconchegante instalação do RESTAURANTE TRINCHEIRA: ambiente com luz tênue e o melhor da gastronomia local, com inspiração na culinária internacional. Abaixo, vista noturna da piscina da Pousada Quilombo





CHÁ & CHARME

BREAKFAST NO MUNDO MÁGICO (E GULOSO) DA TIA ESTEFÂNIA

Doces ou travessuras? A tradicional pergunta, mote principal das festas de Halloween, ganha um sabor diferente e muito especial quando mergulha no universo lúdico e açucarado de Dona Estefânia, nascida Maria Estefânia Sabino de Carvalho, quituteira de mão cheia na peculiar arte de preparar guloseimas e quitutes variados para um agradável e mágico café da manhã no **Chá & Charme**. A casa é um colírio para os olhos e uma tentação para o paladar. Há três anos, ao lado do marido Antônio de Carvalho, ela resolveu compartilhar seus conhecimentos culinários a todos os interessados em saborear um autêntico café da manhã à moda do

campo, mas incrementado com delícias preparadas no capricho pelas mãos mágicas de Tia Estefânia.

Frutas da estação ou atemporais são dispostas em recipientes chamativos, rivalizando com a bancada de bolos variados, doces caseiros, queijos, pães e tortas deliciosas. Ela mesma faz questão de entreter seus visitantes com explicações culinárias das receitas extraídas do caderno de anotações da família. Em um clima festivo e animado, jardim da casa todo decorado por mini esculturas criadas pela própria Estefânia, e ambiente interno multicolorido, jornalistas sucumbiram aos preparos de nossa anfitriã, que ainda coroou nosso encontro com uma

FOTOS: LUIZ FRANÇA



CHÁ & CHARME: mesas preparadas com requinte, sem abrir mão da simplicidade



O jornalista Luiz França e a deliciosa travessa de Quibe com recheio de Nozes



CHÁ & CHARME: bolos, queijos e geléias, o universo mágico e açucarado de Tia Estefânia

tentadora travessa de Quibes com recheio de Nozes, para a maioria da população local, o melhor quibe de São Bento do Sapucaí. Para vivenciar este momento mágico e exclusivo, o Café & Charme atende somente by appointment.

CHÁ & CHARME

Rua Vereador José Lopes de Lima, 129

Tels. +55 12 3971 2818

WhatsApp +55 12 9 9784 5426

CHÁ & CHARME: jardim decorado com mini esculturas criadas pela Tia Estefânia



CHÁ & CHARME: as mãos mágicas de Tia Estefânia adoçam a vida de todos os visitantes

BRUSCHETTERIA DA VILLA

Vale do Baú is one of the most visited tourist spots in São Bento do Sapucaí. There is also the address of Villa Santa Maria, a sophisticated enogastronomic space that brings together wines, gastronomy, tourism and leisure in the region that comprises the tourist circuit of São Bento do Sapucaí and Campos do Jordão. With a wide and cozy installation (after all, there are 90 hectares of privileged nature), noted for a bold architectural project, signed by the architect Célia Pinotti Carbonari (partner-owner of Villa Santa Maria), the place offers several attractions to visitors, such as tasting the Brandina wines (local production label), guided tours through the vineyards, informal meeting with the winemaker, with sensory tips to learn how to distinguish



a good wine; and a tasty experience at **Bruschetteria da Villa**, a restaurant with cuisine piloted by chef Roque, a peculiar gastronomic immersion crowned by modern dishes that combine Italian and international cuisine.

The suggestion of the house is to opt for the Gastronomic Menu, with options of starters, main dishes and dessert. VL Chic Food tried, as a starter, the refreshing Caprese Salad (arugula, sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella, with pesto sauce); Trout with crispy chestnuts and asparagus risotto, as a main dish; and the unusual Pudim de Leite com Cumaru. There is a recommendation that should not be overlooked: before making any choice, it is advisable to start your experience by ordering a tempting Tábua de Bruschettas, a combination of flavors and spices based on chest cheese with caramelized onion (or the chef's authorial onion); Neapolitan, pepperoni, Serrano ham with arugula,

mushrooms and grilled vegetables with pesto. A delight that just writing piques this writer's appetite.

SABOR DA SERRA

Sabor da Serra, a mix of restaurant and pizzeria installed in a high-rise mansion, right in the center of São Bento do Sapucaí, is the perfect indication that everyone wants when looking for a place to eat well. The house's forte,



opened in 2001, is to offer all the flavor of traditional Minas Gerais food served on a wood stove. From salads, hot dishes and desserts, everything awakens the palate for a neat lunch or, if you prefer, a special dinner washed down with varied dishes, prepared with well-dosed spices that only Minas cuisine can do. When in doubt about choosing what to eat, it is best to try a little of everything, for a more complete experience, without regret, this I guarantee. With an assortment of emporium installed on the spot, with offers of drinks, spices, porcelain objects, utilities and various condiments (all very tempting to take home), the tip is to "touch the navel", as the mining prose ventilates, on the bench artisanal cachaças (photo below), with cups available for tasting.

BRAZIN BURGER

Young, cool and lively atmosphere are characteristics that make **Brazin Burger** one of the most frequented places in São Bento do Sapucaí. In fact, the festive frequency is attracted by the talented chef and owner Leandro Brazin, master of the art of making the best hamburger in the region, grilled over coals and served with organic flour



bread, with natural fermentation.

Armed with these unusual components, Brazil successfully plays with the mixture of ingredients, catering to the tastes of fans of different eating habits - traditional, vegetarian or vegan. There are also snacks (pepperoni) and suggestions on the menu for the child audience. In a meeting that brought together communication professionals, VL Chic Food opted for the delicious BZN Prime Salad (170g blend homemade burger, with mozzarella, lettuce, tomato, Japanese cucumber, red onion, 2 cheese sauce and special house sauce), hearty and photogenically well presented. Natural juices and craft beers are recommended to harmonize with the delicacies of the house, tasted at the outdoor tables, as determined by the current social protocol.

BISTRÔ R.C.S Vinhos Finos

The dynamic gastronomic options, between bars and restaurants, in São Bento do Sapucaí, have been attracting more and more visitors from all regions, which configures the city as a promising corner to satisfy the pleasures of the



table, either for the good service and cozy installation, but mainly for the local friendliness and the good gastronomy, to the delight of countless meals. The **Bistrô R.C.S Vinhos Finos**, inserted

in the context, uses the talent and creativity of the owner chef Rogério, in the elaboration of sophisticated a la carte dishes, which stand out in the restaurant's menu. Strategically well located in the central region of the city, in a period property with commercial adaptations, the bistro options are varied, including homemade pastas, meats, fish, risottos, portions and varied antipasti, like the unusual Banana Flower Antipasto, served with warm French bread, created by chef Rogério. Expert in wines and sommelier by nature, he does the honors of the house by suggesting national or imported labels to harmonize with his delicacies at the table, among them, the undeniable Moqueca de Truta accompanied by Arroz Branco and Pirão, recommended by the editor of VL Chic Food . A tasty experience ...

RESTAURANTE TRINCHEIRA

The rich property of Pousada do Quilombo, in São Bento do Sapucaí, surrounded by 170 thousand square meters of green area, with Landscape for



Pedra do Baú and magical mountains of Serra da Mantiqueira, accommodates, among other attractions, the renowned **Restaurante Trincadeira**, open to guests and visitors looking for the best of local cuisine. Its owner and president of Comtur (Municipal Council of Tourism) of São Bento do Sapucaí, Martin von Simson, made a point of presenting, to a select group of journalists, the restaurant's internal facilities, but mainly to draw attention to the bold architectural project do Trincadeira, a puzzle well solved in floating environments, with wood as its main element in its

happiest use. "The Trench was built on top of a trench of the Revolution of 32", comments Martin, which justifies the restaurant's Christian name. With a varied menu, the options parade in the preparation of pasta, meat, roasts, poultry and fish, all elaborated with special recipes to impress and lead the visitor to a memorable gastronomic experience. For the dinner experienced by VL Chic Food, we opted for the Chef's Salad (mix of leaves, tomatoes, heart of palm, eggplant, peppers and garlic toast), as a starter; Filet à Fiorentina (grilled with garlic and bay sauce, colored potatoes and broccoli), as a main dish; and, as a grand finale, Hot Brownie, with chocolate sauce, nuts and dulce de leche ice cream. To live an experience at Trincadeira is to be inserted in a cozy environment, with dim light, great service and applause for the well prepared dishes of the place.

CHÁ & CHARME

Trick or treating? The traditional question, the main theme of Halloween parties, takes on a different and very special flavor when you immerse yourself in the playful and sugary universe of Dona Estefânia, born Maria Estefânia Sabino de Carvalho, a grocer full of hands in the peculiar art of preparing various treats and delicacies for the pleasant and magical breakfast at **Chá & Charme**. The house is a sight for the eyes and a temptation for the palate. Three years ago, together with her husband Antônio de Carvalho, she decided to share her culinary knowledge with all those interested in enjoying an authentic country-style breakfast, but augmented with delicacies prepared on a whim by the magical hands of Tia Estefânia.

Seasonal or timeless fruits are arranged in striking containers, rivaling the counter of assorted cakes, homemade

sweets, cheeses, breads and delicious pies. She herself makes a point of entertaining her visitors with culinary explanations of the recipes extracted from the family notebook. In a festive and lively atmosphere, the entire garden is decorated with mini sculptures created by Estefânia herself, and a multicolored indoor environment, journalists succumbed to the preparations of our hostess, who also crowned our meeting with a tempting dish of Quibes with a nut filling, for the majority of the local population, the best kebab in São Bento do Sapucaí. To experience this magical and exclusive moment, Café & Charme serves only by appointment.



Café & Charme: magical hands of the baker Estefânia de Carvalho