



## POUR VIVRE UNE SOIRÉE TRÈS CARIOCA

Poignée de la porte d'entrée en canettes de Guaraná, Havaianas suspendues au plafond décoré de fausses plantes, carte scolaire du pays et portraits de la présidente Dilma Rousseff façon pop art d'Andy Warhol. **Chez Gabriela**, enclave kitsch 100 % brésilienne, on se croirait dans un bar de Rio ! Celso et Michel, les deux créateurs de ce spot, ont imaginé un restaurant carioca. Du fameux pão de queijo – pain au fromage – au pudim de leite – crème renversée au lait concentré sucré –, en passant par la moqueca mista, où le poisson, le calamar et les moules mijotent dans le lait de coco, rien ne manque. Pour couronner le tout, les caipirinhas font partie des meilleures de Paris.

**Caipirinha, 8 € ; formule déjeuner, à partir de 15,50 € ; carte soir, 25 €.** 3, rue Milton, 9°. Rens. au 01 42 80 28 14.

Pages réalisées par François Lemarié.