

... par provision que leur sont
 unique point de vente se situe à Paris /
 "bien avec bien", pour "bien être bien",
 est la philosophie de la Natura Brasil,
 situé en plein 7^e arrondissement.
 ... du savoir-faire de la maison, notre
 capitale incarne l'élégance à travers
 le monde, il fallait donc que l'enseigne
 ... trouve. Sur deux étages, l'entreprise très
 ... dans son pays d'origine a ouvert
 une vitrine de son savoir-faire. On évolue
 à travers les produits de beauté élaborés
 à partir de produits issus de la richesse
 que la flore brésilienne renferme. Prendre du
 temps pour soi est le premier précepte prôné
 par les conseillères, qui dispensent leurs savoirs
 sur des crèmes hydratantes et lotions faites
 biologiquement et de manière responsable.
 La nature livre ses secrets dans une panoplie
 de compositions conçues à partir de *maracujá*,
cupuaçu ou de *breu branco*. Des plantes,
 racines et fruits aux vertus insoupçonnées
 dans nos contrées. Passer par ici, c'est aussi
 profiter tous les samedis de concerts
 d'artistes brésiliens. C'est ouvert à tous.

... de la cuisine...
 ... français, sans vouloir forcément jouer
 la carte ghetto. Pour ce faire,
 les 22 000 exemplaires sont bien
 évidemment diffusés dans le réseau
 brésilien, mais aussi et surtout dans
 les quartiers les plus dynamiques
 de Paris (Montorgueil, Gaité, Lappe,
 Butte-aux-Cailles, Oberkampf, etc.),
 une petite merveille pour mieux
 connaître le pays le plus vaste
 et le plus peuplé d'Amérique latine.



TOUT DE BLANC VÊTU

Faire la fête est un art que les brésiliens maîtrisent à la perfection.

Il est une règle qui veut qu'un Nouvel An brésilien soit célébré en blanc, comme une sorte de passage initiatique. Brazuca organise au Cabaret Sauvage son Nouvel An avec 1 300 convives. Cette année, *Vivre Paris* s'associe à cette grande fête. Au programme : musique à partir de 22 heures pour vivre un double réveillon. Le premier à l'heure française, qui se prolonge trois heures plus tard par un second "décompte" en direct de la plage de Copacabana, via Télé Globo, qui retransmet le plus grand feu d'artifice du monde. Et à partir de 5 heures du matin, le petit-déjeuner s'installe avec des petits beignets de fromage, le pão de queijo. Quoi de mieux pour commencer 2011 !

• CELSO, L'ÂME DE GABRIELA

Il est une adresse qui n'est plus à présenter. Sans prétention, mais tout dans la justesse et le savoir-faire, un homme veille.

Plutôt que de vous parler uniquement de ce lieu atypique, il nous semblait logique de vous présenter une personnalité au caractère bien trempé, discrète et généreuse. Celso défend une tradition culinaire, celle de la vraie cuisine brésilienne. Pas de chichi ni de faux-semblant. Ce jeune homme qui officie aux fourneaux, amène toute l'âme et la beauté du Brésil dans vos assiettes. Un rendez-vous magique dans un cadre qui restitue toute la diversité, la richesse et le dépaysement que peut offrir le Brésil. Transmettre dans ces plats une partie de sa culture est sa particularité. C'est ce qui respire des assiettes que l'on déguste avec bonheur. Tout est fait maison avec un souci constant du respect de la recette. La clientèle ne s'y trompe pas. C'est une invitation au voyage, une escale à Rio, le temps d'un repas. Gabriela est à l'image de ses propriétaires, vraie, simple et généreuse. En apportant une touche de nostalgie du pays, c'est toute une atmosphère qui se dégage de cette maison. On dit au Brésil : "Avec une fourchette, on fait un bateau". Ici, le résultat est somptueux autant pour l'ambiance chaleureuse que pour cette embarcation pour le pays de Celso.

