Words by Marilyn Diggs, illustration by Philip Bannister

São Paulo

THE JOKE IN RIO IS THAT RESTAURANTS REPLACE BEACHES for entertainment in São Paulo. It's true. Brazil's gastronomical capital keeps restaurateurs competitive, resulting in culinary experiences to be savoured.

❶ FOGO DE CHÃO

Brazil is famous for its steakhouses or *churrascarias*, where waiters continually circulate and slice skewered meat directly onto your plate. Fogo de Chão is tops in this genre with real *gaúchos* from southern Brazil carving succulent meat and poultry, prepared the slow-roasted cowboy way. Painted scenes of *gaúcho* life decorate the casually chic restaurant. Its financial district location at lunch time draws business people, who bring their families on weekends. The quality of the food, coupled with impeccable service, has earned this restaurant countless awards. Vegetarians rave about the bountiful gourmet salad bar showcasing more than 30 selections of fresh greens, vegetables, and cheeses. Side dishes include *gaúcho* rice, corn polenta, and fried bananas. Save room for chilled *crème de papaya* dessert with a thread of cassis liqueur. Purists end the meal with *chimarrão* tea in a cured gourd.

FOGO DE CHÃO
Avenida Moreira Guimarães, 964
Moema
Tel: +55 11 5056 1795
fogodechao.com.br

BRASIL A GOSTO
Rua Professor Azevedo do Amaral, 70
Jardim Paulista
Tel: +55 11 3086 3565
brasilagosto.com.br

ARÁBIA
Rua Haddock Lobo, 1397
Jardim Paulista
Tel: +55 11 3061 2203
arabia.com.br

❷ BRASIL A GOSTO

Take a gastronomic journey through Brazil without leaving the table. Located conveniently in São Paulo's 'Manhattan', shoppers take a break inside this two-storey, home-turned-restaurant, nestled on a shady residential street. Chef and owner Ana Luisa Trajano constantly travels in quest of just the right regional ingredients that she needs to reinvent traditional recipes without losing their authenticity. Brazil has very distinctive regional cooking, which shines through in the tasting menu. Exotic tropical fruit juices, with or without alcohol, complement the *dégustation* menu that changes monthly. Daily specialities include grilled fish with light coconut, ginger, and lemongrass sauce accompanied by a sautéed vegetable medley.

Connect São Paulo, Brazil ✈ Distance: 11,874 km ✈ Flight Time: 14 hours, 30 minutes ✈ Frequency: Daily

ساو باولو

يتداول سكان مدينة ريو دي جانيرو طرفة مفادها أن مطاعم مدينة ساو باولو تحل مكان شواطئ ريو دي جانيرو للترفيه عن السكان. وهذا صحيح بالفعل، لأن عاصمة البرازيل تضم عدداً كبيراً من المطاعم المتميزة التي تقدم أطباقاً شهية من جميع أنحاء العالم.

1 "فوجو ديه تشاو"
تشتهر البرازيل بمطاعم الستيك حيث يطوف نوادلها باستمرار حول موائد الطعام ويقطعون شرائح اللحم من أسياخ كبيرة مباشرة في أطباق الضيوف. ويعتبر مطعم "فوجو ديه تشاو" الأفضل من نوعه، حيث يقوم رعاة بقر حقيقيون من جنوب البرازيل بتقديم شرائح اللحوم والدجاج المشوية ببطء على نار الحطب بطريقة رعاة البقر التقليدية. ويزدان المطعم بلوحات جدارية تمثل حياة رعاة البقر. ويستقطب المطعم الواقع في الحي المالي لمدينة ساو باولو، رجال الأعمال خلال وجبات الغداء، ويستضيفهم مع أفراد أسرهم خلال العطلات الأسبوعية. وفاز المطعم بالعديد من الجوائز بفضل جودة مأكولاته وخدماته المتميزة. ويلبي المطعم طلبات النباتيين من خلال بوفيه سلطات فاخر وأطباق مقبلات تشتمل على أرز "جوشوس" وعصيدة الذرة وشرائح الموز المقلية. وتختتم الوجبات عادة باحتساء الشاي الأخضر المقدم في أواني مصنوعة من القرع المجفف.

2 "برازيل آه جوستو"
يتيح هذا المطعم لرواده السفر عبر البرازيل بأكملها من دون مغادرة موائدهم. ويستطيع المتسوقون نيل قسط من الراحة في هذا المطعم الواقع في حي التسوق بمدينة ساو باولو، والذي تم تحويله من منزل إلى مطعم. وتجوب مالكة المطعم وكبيرة طهاته "آنا لويزا تراخانو" البرازيل باستمرار بحثاً عن وصفات تقليدية محلية تضفي عليها لمساتها. وتتباهى مختلف ولايات البرازيل بأطباقها المتميزة التي تتألق في قائمة طعام هذا المطعم، وتعتبر عصائر الفواكه الاستوائية مكملاً لأطباقه الشهية التي تتغير شهرياً. وتضم الأطباق اليومية السمك المشوي مع صلصة جوز الهند والزنجبيل وعشبة الليمون الخفيفة مع تشكيلة من الخضراوات المقلية بشكل خفيف.

3 "أرابيا"
يقدم هذا المطعم الذي نال جائزة أفضل مطعم شرق أوسطي في ساو باولو عاماً بعد عام، تشكيلة كبيرة من الأطباق العربية الشهية. وترمز أسقف المطعم المرتفعة والمكسوة بالأقمشة إلى الخيام البدوية، بينما تجسد المقاعد المصنوعة من الخيزران والحديقة المسقوفة والمزدانة بأشجار النخيل، أجواء الواحات المنعشة. ويقوم المطعم بتحضير أطباقه العربية التقليدية المتنوعة أمام الزبائن مباشرة ويعززها بتوابل طازجة. وتضم تلك الأطباق المقبلات التقليدية الخفيفة أمثال الحمص والباباغنوج والفتوش وسندويتشات الفلافل، بينما تهيمن لحوم الأغنام على الأطباق الرئيسية. كما يقدم المطعم الحلويات العربية المزدانة بالفستق الحلبي والعسل والقشطة الطازجة، ليختتم زبائنه وجباتهم باحتساء الشاي بالنعناع مع قطرات من ماء الورد.

3 ARÁBIA
Year after year voted the best Middle Eastern restaurant in São Paulo, it boasts a panorama of Arabic cuisine. High ceilings draped with cloth allude to Bedouin tents, while rattan chairs and an inside garden with palm trees create a refreshing oasis effect. Begin by sipping *Arak* with its distinctive anise flavour, served with sparkling mineral water. Traditional recipes, as well as new trends from The Gulf and The Levant, are prepared on the spot and enhanced by fresh spices. *Baba ghanoush, fattoush* salad and *falafel* sandwiches are dependable crowd-pleasers for light fare, while lamb delicacies satisfy heartier appetites. Pastries with pistachios and honey are sublime. End with mint tea, and just a dash of rose essence.

ساو باولو، البرازيل ✈ ١١،٨٧٤ كم ✈ مدة الرحلة: ١٤ ساعة و٣٠ دقيقة ✈ معدل الرحلات: رحلة يومياً