

## SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

### Ficha de identificação

#### **Brasserie Victória**

Nome do estabelecimento: Brasserie Victória

Razão Social do estabelecimento: Brasserie e Rotisserie Victoria LTDA

Endereço: Av. Presidente Juscelino Kubitschek, 545 – Itaim Bibi

**Telefone:** (11) 3040-8897

Página na internet: <a href="http://www.brasserievictoria.com.br/">http://www.brasserievictoria.com.br/</a>

Tipo de empresa: Sociedade Limitada

Data de constituição: 04/11/1949

Início de atividade: 04/11/1949

**CNPJ:** 60.765.468/0001-07

Horário de funcionamento: Segunda das 11h30 às 15h. Terça a domingo das 11h30 às 20h

Data de fundação: 1947, por Dona Victória

Proprietários/sócios: Alma Arges Participações S.A., Paulo Sergio Feres Azar e Vitoria Feres Azar

Ramo de atividade: Fabricação de doces em massa, pasta ou em calda (goiabada, marmelada, bananada, pessegada, doces de coco, batata, abóbora, amendoim, etc.) Inclusive - geléia de

mocotó

**Setor/Quadra/Lote:** 016.137.0004-0

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local? Sim

É referência na cidade? Sim





Localização da Brasserie Victória. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



Fachada da Brasserie Victória. Fonte: Google Street View: abril de 2024. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



#### **Dados históricos:**

A Brasserie Victória é um restaurante e rotisserie árabe fundado por D. Victória Feres em 1947. Victória, imigrante libanesa, deixou seu país de origem com a mãe e o marido em 1909, com apenas 13 anos<sup>96</sup>, para encontrar seu pai, que se estabelecera no Brasil quando esta era, ainda, recém nascida. Na década de 1940, Victória começou a cozinhar em casa e vender seus quibes e esfihas em uma estufa de bar, na Rua Cavalheiro Basílio Jafet<sup>97</sup>, até que em 1947 abriu a Brasserie Victória em um armazém da rua 25 de Março, 477<sup>98</sup>.

O restaurante logo se tornou reconhecido pela comunidade árabe, pelos paulistanos e por visitantes de outras cidades, aparecendo como dica de restaurante em jornais do Rio de Janeiro, por exemplo.

Lunche árabe — Carioca quando faz compras no centro de São Paulo deve incluir um lunche rápido, na base árabe. O Almanara (Rua Basilio da Gama, 60) tem esfihas e quibes, por ... Cr\$ 0,70 cada um. Para quem quer andar um pouco mais, há a Brasserie Vitória, que fica no Parque D. Pedro II esquina da Ladeira General Carneiro. O melhor quibe da cidade, feito na brasa. O quibe-bola custa Cr\$ 1,00 cada um.

Correio da Manhã (RJ), 2 de novembro de 1970, p.7. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

Em 1982, a Brasserie mudou de endereço, saindo do centro da cidade em direção ao Itaim Bibi, para a Av. Juscelino Kubitschek, 545, onde se localiza até hoje e continua sendo administrado pela família de Victória, falecida em 1992. Em entrevista para a matéria *Tradicionais obtêm sucesso em área nobre: Após investir no centro, Almanara e Brasserie Vitória conquistam clientes na zona sul*, do jornal *O Estado de São Paulo*, publicada em 10 de outubro de 1997, Edmond Ázar, genro de Victória, conta como foi a decisão da saída do centro de São Paulo e mudança para o Itaim Bibi:

<sup>&</sup>lt;sup>96</sup> https://www.brasserievictoria.com.br. Acesso em: 24 jan. 2025.

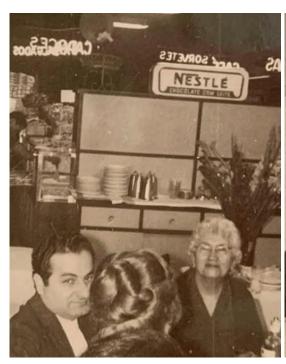
<sup>97</sup> Idem.

<sup>&</sup>lt;sup>98</sup> Idem.



"Sempre gostei muito do centro, mas sua deteriorização praticamente me expulsou de lá", justifica Ázar. A decisão de abandonar a Rua 25 de Março ocorreu no início da década de 80, quando segundo ele, o Itaim-Bibi carecia de restaurantes. "De comida árabe, então, não existia nenhum estabelecimento", lembra o empresário. No entanto, a região já despontava como um bairro da moda e, por essa razão, a casa teve de apresentar um padrão exigido pela clientela. "O ambiente daqui é maravilhoso", define, sem modéstia. "Não tem nada de parecido com meu antigo restaurante do centro", afirma Edmond Ázar. "A primeira casa era mais simples". (O Estado de S. Paulo, 10 de outubro de 1997, p.93)

Apesar da mudança de endereço, o restaurante segue sendo referência e sinônimo de tradição na cozinha libanesa em São Paulo, além de manter a administração do negócio na família. O cardápio oferece, além dos quibes e esfihas, outros pratos típicos como kafta, charutinho de uva e repolho, quibe cru, doces, entre outros, que podem ser consumidos no local ou levados para casa.





Fotografias da Brasserie na década de 1960, quando ainda ocupava o endereço à Rua 25 de Março, 477. Fonte: Página *Brasserie Victória* no Facebook. Disponível em: <a href="https://www.facebook.com/BrasserieVictoria/photos\_by/">https://www.facebook.com/BrasserieVictoria/photos\_by/</a>. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.







Fotografias da Brasserie na década de 1960, quando ainda ocupava o endereço à Rua 25 de Março, 477. Fonte: Página *Brasserie Victória* no Facebook. Disponível em: <a href="https://www.facebook.com/BrasserieVictoria/photos\_by/">https://www.facebook.com/BrasserieVictoria/photos\_by/</a>. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



O Estado de S. Paulo, 17 de janeiro de 1997, p.98. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



#### Sobre as instalações e a ambiência:

A Brasserie Victória está, desde 1982, localizada na Av. Juscelino Kubitschek, 545, no Itaim Bibi, zona sul de São Paulo. Ocupa, nesta avenida de grande circulação de automóveis, uma construção térrea, pintada em verde, com nome em metal prateado e fonte manuscrita. À frente da edificação há vagas para estacionamento de veículos.



Fachada do restaurante, abril de 2022. Fonte: Google Street View: abril de 2024. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

Internamente as mesas se distribuem em dois grandes salões, separados por área do bar e de distribuição dos sanitários. O primeiro salão, mais próximo do acesso, possui ambiente um pouco mais descontraído, com cadeiras em estilo palhinha, mesas sem toalhas e é, também, onde se localizam as vitrines de doces, mural com preços e os produtos importados a venda.



Primeiro salão, destaque para vitrines expositoras. Autoria: Nicole Macedo, janeiro de 2025.





Primeiro salão do restaurante, abril de 2024. Fonte: <a href="https://maps.app.goo.gl/oHXbm6dJnQ44w1Ud8">https://maps.app.goo.gl/oHXbm6dJnQ44w1Ud8</a>. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

	Brasserie Victoria	Pratos Q	kg R\$ 183,00 kg R\$ 153,00	
Salgados	kg R\$ 189,00	) Folha de Uva ) Folha de Repolho ) Abobrinha Recheada Tripa Recheada	un R\$ 36,00 leg R\$ 169,00	
Esfiha Folhadu un R\$ 13, Esfiha Simples (aberta) un R\$ 14,	70 Mahamara pasta de pimentao kg R\$ 174,00  R\$ 174,00  R\$ 57,00	Kibe de Bandeja	un R\$ 33,00 un R\$ 18,50 un R\$ 82,00 un R\$ 61,00	
Esfiha Fechada Veraus	0 Xandiche un R\$ 19,50 0 Coalhada Fresca un R\$ 38,00 0 Coalhada c/ Pepino un R\$ 38,00 1 Coalhada c/ Pepino Peq. R\$ 41,00	Michui de Frango Kibe Michui (assado) Xisbarak capelete na coalhad	un R\$ /	
Esfiha Folhadd de KROI (Fechada) un R\$ 10,000 Esfiha Folhadd Muçarela (aberta) un R\$ 18,000 Esfiha Folhadd Muçarela (aberta) un R\$ 14,800 un R\$ 14,800	Pão (dúzia) /Torrada (pcte) R\$ 38,00	Arroz d' Carneiro Arroz B'chairie Miadra	kg R\$ 125,00 kg R\$ 142,00 un R\$ 32,60	
Zatura (pixxa de 2010).  Pixxa de Queijo un R\$ 58,00 D  Kallage (sanduiche de queija,tomate, orégano) un R\$ 48,50 D	Doce de Queijo un R\$ 16,00	Berinjela Recheada Kafta Frango	26,50	
	Salgados e Pratos por Encomenda Consulte Nossos Preços			

Quadro de valores dos pratos. Autoria: Nicole Macedo, janeiro de 2025.





Vitrine de doces, maio de 2024. Fonte: <a href="https://maps.app.goo.gl/3BoW8WrDkwrF5rgx9">https://maps.app.goo.gl/3BoW8WrDkwrF5rgx9</a>. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

No segundo salão a decoração, de inspiração árabe, é mais acentuada. Destacam-se a meia parede em ladrilhos, os muxarabis de arremate nas portas, os espelhos de molduras douradas e os quadros que ornamentam as paredes. As mesas são cobertas por toalhas e o refinamento, neste ambiente, é mais marcado.



Área do bar e de acesso aos sanitários. No fundo, à esquerda, localiza-se o primeiro salão. A porta à direita conduz ao segundo salão. Autoria: Nicole Macedo, janeiro de 2025.





Segundo salão do restaurante, junho de 2024. Fonte: <a href="https://maps.app.goo.gl/eB9g1bth9KagsFUZ8">https://maps.app.goo.gl/eB9g1bth9KagsFUZ8</a>. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



Segundo salão do restaurante. Autoria: Nicole Macedo, janeiro de 2025.



### Fontes e bibliografia:

CERTIDÃO expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em janeiro de 2025.

O Estado de S. Paulo, 17 jan. 1997.

O Estado de S. Paulo, 10 out. 1997.

O Estado de S. Paulo, 8-14 mar. 2012.

Hemeroteca Digital Brasileira.

Correio da Manhã (RJ), 2 nov. 1970.

https://www.brasserievictoria.com.br. Acesso em 24 jan. 2025.

https://guide.michelin.com/br/pt BR/sao-paulo-region/sao-paulo/restaurant/brasserie-victoria. Acesso em 24 jan. 2025.

https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/brasserie-victoria. Acesso em 24 jan. 2025.

https://www.facebook.com/BrasserieVictoria/photos/. Acesso em 24 jan. 2025.

https://maps.app.goo.gl/DWCVx7mxjobSRrVg7. Acesso em 24 jan. 2025.

Elaborado por: Camila Gabay, estagiária de Arquitetura e Urbanismo, em janeiro de 2025.

Revisão por: **Nicole S. S. Macedo**, Arquiteta e Urbanista, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.