

SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Ficha de identificação

Restaurante Freddy

Nome do estabelecimento: Restaurante Freddy

Nome oficial da empresa: Restaurante Freddy LTDA

Endereço: Rua Pedroso de Alvarenga, 1170 – Itaim Bibi

Telefone: (11) 3167-0977

Página na internet: http://www.restaurantefreddy.com.br/

Tipo de empresa: Sociedade limitada

Data de constituição: 01/12/1966

Início de atividade: 10/03/1966

CNPJ: 60.871.308/0001-34

Horário de funcionamento: De segunda a sexta, das 12h às 15h e das 19h às 0h. Sábados, das 19h

às 0h. Domingos, das 12h às 17h.

Data de fundação: 1935 (de acordo com os proprietários)

Proprietários/sócios: André Wallace Simonsen; Maria Carolina Rezende Simonsen; Maria Fernanda Rezende Simonsen; Maria Paula Rezende Simonsen; Priscilla Pereira da Silva Simonsen Biancalana; Thiago Wallace Simonsen; Jorge Wallace Simonsen Neto; Marcello Wallace Simonsen;

Maria Lucia Rezende Simonsen.

Ramo de atividade: Restaurantes, churrascarias, pizzarias, cantinas e pensões de alimentação.

Setor/Quadra/Lote: 016.058.0003

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Não



É referência local? Sim

É referência na cidade? Sim



Localização do Restaurante Freddy. Fonte: Google Maps. Acesso em: janeiro de 2025.



Vista da entrada do **Restaurante Freddy**. Imagem capturada pelo Google Street View em fevereiro de 2024. Acesso em: 17 de janeiro de 2025.



Dados históricos:

Embora a própria página do Restaurante Freddy na Internet afirme que a casa foi aberta em 1935, o anúncio mais antigo que localizamos data de 26 de janeiro de 1932. Nesta data, o restaurante estava localizado na Rua Conselheiro Crispiniano, 16-A, no centro da cidade.²² De lá, o restaurante foi para o bairro do Itaim Bibi em 1955, instalando-se na praça Dom Gastão Liberal Pinto, 111. Em 2007, mudou-se para o endereço atual: rua Pedroso Alvarenga, 1170.²³

O "Freddy" é especializado em gastronomia francesa tradicional (ancienne cuisine). Entre suas especialidades estão o coelho ao molho madeira com champignons, blinis caviar, pato assado com maçãs e ameixas cozidas, costeletas de carneiro com vagens, camarão ao molho de queijo brie com fundo de alcachofra, entre outros. Além disso, possui uma adega com uma seleção de mais de 600 tipos de vinho.



Anúncio publicado no jornal **O Estado de S. Paulo**, 26/1/1932, pág. 9. Entre os pratos destacados estão as "tripas à moda de Caen", uma espécie de "dobradinha francesa", e os escargots de Bourgogne.

Na edição de 20 de janeiro de 1972, a colunista de **O Estado de S. Paulo**, Mary Winne, informa sobre o aniversário do Sr. Alfred Aurieres, mais conhecido como "Freddy", fundador do Restaurante Freddy, segundo ela o "pioneiro dos restaurantes franceses em São Paulo", desde a sua fundação na rua Conselheiro Crispiniano. A colunista também informa que Monsieur Freddy sempre se apresentou ao acordeão no restaurante, interpretando canções populares francesas e que, naquele momento (início dos anos 1970), costumava almoçar todos os domingos ali, na companhia de seus sobrinhos Yvette e Marcel Thollier, então proprietários do restaurante, situado na praça Dom Gastão Liberal Pinto, na confluência das avenidas Santo Amaro, São Gabriel, Brigadeiro Luís Antonio e rua Joaquim Floriano.²⁴

²² Restaurante Freddy. **O Estado de S. Paulo**, 26/1/1932, pág. 9.

²³ GOMES, Paula Cabral. **Menu.** Histórias de restaurantes antigos de São Paulo. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso: Comunicação Social. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Pág. 72. Disponível em: https://issuu.com/paulacabralgomes/docs/menu historias de restaurantes anti Acesso em: 29/1/2025.

²⁴ Mary Winne. São Paulo "Mary"-Go-Round. **O Estado de S. Paulo**, 20/1/1972, pág. 107.



Em setembro de 1986, o jornalista J. Curnonsky, em sua coluna denominada "Prato, Copo & Cia."²⁵, destaca-se a boa comida do restaurante Freddy e a reforma do bar, onde os clientes podiam aguardar tranquilos pela liberação de uma mesa. O colunista também destaca: "A mão e a presença do dono, o discreto e tranquilo francês que toca seu restaurante há tantos anos, está em tudo. Passa entre as mesas, observando detalhes: serve o vinho, troca os pratos, faz questão de ver tudo de perto. Um profissional do ramo, diferente dos arrivistas e aventureiros a que nos recusamos a acostumar." Depois de Freddy e seus sobrinhos, a casa tornou-se propriedade de Jacques Le Goff, que comandou o restaurante por cerca de vinte anos, juntamente com seu sócio, Severino de Pontes. É a Le Goff que o colunista se refere neste trecho.

Em 1999, Le Goff deixou a sociedade e Severino Pontes associou-se, então, à família Simonsen²⁶, que, na atualidade, é a proprietária do restaurante, comandado por Priscilla Simonsen Biancalana.²⁷

A última referência que localizamos na imprensa quanto à localização do Freddy na praça Dom Gastão Liberal Pinto data de 14 de setembro de 2006, pág. 118. De acordo com a ficha cadastral da empresa na JUCESP, o estabelecimento se transferiu para o atual endereço, à rua Pedroso Alvarenga, em março de 2007.

Nas últimas décadas, com o desenvolvimento do setor gastronômico na cidade, vários restaurantes de culinária francesa têm surgido. Contudo, o Freddy continua mantendo seu público, composto por políticos e empresários da região oeste da cidade, que ali buscam acolhimento e a culinária tradicional francesa. Pelé, Silvio Santos e Hebe Camargo estão entre as personalidades que frequentaram a casa.²⁸

Sobre as instalações e a ambiência:

O Restaurante Freddy está instalado no pavimento térreo de um edifício de apartamentos na rua Pedroso Alvarenga. Há estacionamento no subsolo, que pode ser utilizado pelos clientes do restaurante. Próximo a este prédio, há outros restaurantes, bares, edifícios comerciais (escritórios e consultórios) e de apartamentos. Seu entorno imediato é bastante verticalizado.

Logo à entrada, está o bar, com prateleiras, balcão, banquetas e poltronas. O bar, assim como os dois salões contíguos a ele, é decorado com mobiliário antigo, de madeira escura, além de quadros, cortinas e tapetes, que conferem ao Freddy um ar sofisticado.

²⁵ CURNONSKY, J. O Freddy, com novo bar. **O Estado de S. Paulo**, 26/9/1986, pág. 43.

²⁶ Cf. Ficha cadastral completa expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em janeiro de 2025.

²⁷ GOMES, Paula Cabral. Op. Cit., pág. 72.

²⁸ GOMES, Paula Cabral. Op. Cit., pág. 74.







Aspectos do interior do restaurante Freddy. Autor desconhecido. Fonte: http://www.restaurantefreddy.com.br/>.

Acesso em: 17 de janeiro de 2025.

Fontes e bibliografia:

Ficha cadastral completa expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em janeiro de 2025.

RESTAURANTE FREDDY. Disponível em: https://www.restaurantefreddy.com.br/ Acesso em: 29 de janeiro de 2025.

Elaborado por: Luiza Barros, estagiária em Ciências Sociais, em 2016.

Revisão e complementação por: **Fatima Antunes**, socióloga, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.