



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO**

**Ficha de identificação**

**Nome do estabelecimento:** La Casserole

**Razão Social estabelecimento:** Restaurante La Casserole Ltda.

**Endereço:** Largo do Arouche, 346 - República

**Página na internet:** <https://www.lacasserole.com.br/>

**Data de constituição:** 26/04/1995 (cf. JUCESP) → CNPJ novo e ativo

**Início de atividade:** 29/12/1994 (cf. JUCESP) → CNPJ novo e ativo

**Data de fundação:** 1954, por Roger e Fortunée Henry

**Proprietários/sócios:** Marie France Henry; Leo Henry Ribeiro dos Santos; Yaki Participações Ltda.

**Ramo de atividade:** Restaurante

**Setor/Quadra/Lote:** 007.051.0055-3

**Ocupa imóvel tombado?** Não, mas o imóvel está localizado em frente ao Largo do Arouche, tombado pela Resolução nº 22/Conpresp/2016

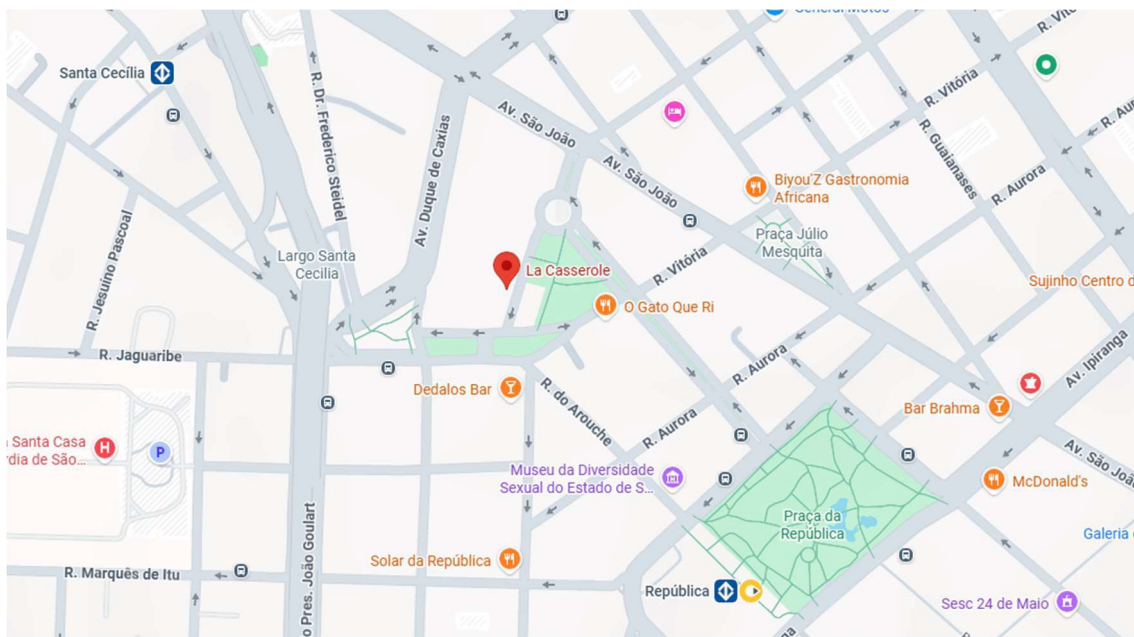
**Conserva instalações/ambiência de época?** Sim

**É referência local?** Sim

**É referência na cidade?** Sim



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Localização do La Casserole. Fonte: Google Maps. Acesso em fevereiro de 2026.



Fachada do La Casserole. Imagem realizada por Mariana D'Oliveira em 04/02/2026.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**Dados históricos:**

O restaurante *La Casserole* está localizado no Largo do Arouche, 346, no Bairro da República. Chamado de Largo do Ouvidor em homenagem a independência do Brasil em 1822, nome depois substituído por Largo da Artilharia e Praça Alexandre Herculano, o atual Largo do Arouche teve seu nome inspirado no marechal José Arouche de Toledo Rendon, reconhecido por ser o primeiro diretor da Faculdade de Direito de São Paulo e do Jardim Botânico.

Com as melhorias e adaptações ao fluxo intenso da cidade de São Paulo, como o alargamento de algumas vias, as ruas estreitas e irregulares, as ladeiras íngremes e os largos são heranças de séculos anteriores. O Largo do Arouche já sofreu diversas transformações e é composto pelas ruas Jaguaribe e Amaral Gurgel, e avenida Duque de Caxias. Abriga esculturas de artistas como Victor Brecheret. Também é conhecido como praça das flores, por abrigar o Mercado de Flores, que traz semelhança aos mercados franceses de flores.



Imagem do Mercado das Flores no Largo do Arouche.

Fonte: <https://blog.oppa.com.br/primavera/>, Acesso em 13/02/2026.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

O movimento da floricultura pode ser observado pelos frequentadores do restaurante *La Casserole*, que abarca esse contexto e ambiência, sendo um dos restaurantes franceses mais antigos da cidade. Sua fundação data de 1954 pelo casal de imigrantes franceses Roger e Fortunée Henry, que trouxe o clima de bistrô para a região. O restaurante permanece no mesmo endereço e é gerido pela mesma família, que hoje está em sua terceira geração.

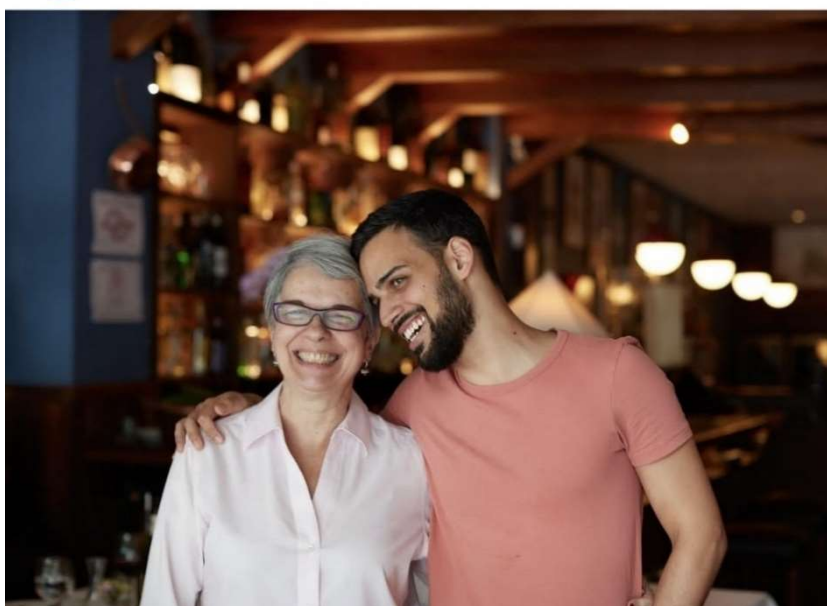
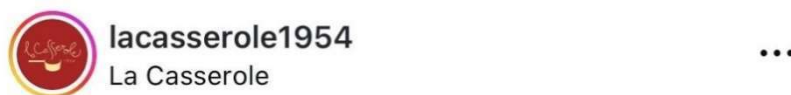
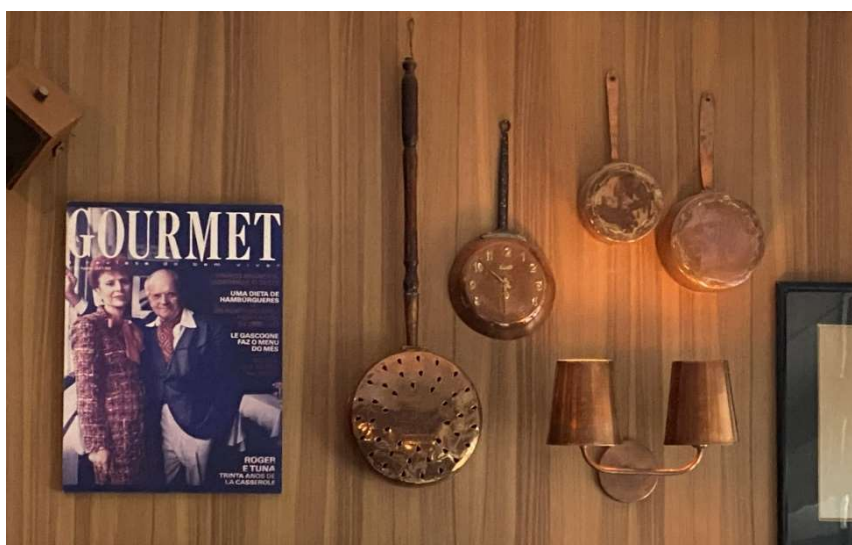


Imagem do Instagram do Restaurante @lacasserole1954 em 31 de dezembro de 2025 de Marie France Henry e seu filho Leo Henry. Fonte: <https://blog.oppa.com.br/primavera/>, Acesso em 13/02/2026.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Referência para o centro da cidade de São Paulo, o *La Casserole* já teve a sua alta gastronomia reconhecida por diversos guias e matérias de jornais e revistas. Como destacado pelo jornal *O Estado de São Paulo* em matéria de 10 de março de 1995, é caracterizado por ambiente simples e acolhedor:

*“Ambiente e louças simples, número pequeno de funcionários, família do proprietário cuidando da cozinha e do atendimento.”*

Z12 - O ESTADO DE SÃO PAULO

369 BAIRRO

SEXTA-FEIRA, 10 DE MARÇO DE 1995

## Centro



O maître João Carlos Cardoso Azevedo, 29 anos de serviços e zelo com o Livro de Ouro assinado por gente de teatro, e até pelo presidente Fernando Henrique, desde 1954, ar dos autênticos bistrôs e reproduzido não apenas nos pratos como também no interior do restaurante.

### Cantinho francês é atração no Arouche

**Desde 1954, o restaurante La Casserole dá um clima de bistrô à região**

O Largo do Arouche já foi um elegante centro residencial. O local entusiasmou o francês Roger Henry que, em 1954, trouxe o charme dos bistrôs, quando inaugurou o restaurante La Casserole. Ambiente e louças simples, número pequeno de funcionários, família do proprietário cuidando da cozinha e do atendimento. A clientela do La Casserole encontra no local as características dos pequenos e acolhedores restaurantes franceses. Quando o local foi inaugurado, a culinária francesa ainda era para poucos. Marie France, filha de Henry, que assumiu a direção do restaurante desde 87, conta que hoje o gosto pelos exóticos sabores francês se expandiu. “Foi uma mudança cultural ocorrida no Brasil”, observa.

O cardápio do La Casserole, desenvolvido há 40 anos por Henry, apresenta pratos clássicos franceses como o coq au vin. O molho de sabor forte é resultado de um galo marinado no vinho tinto.

Há pouco tempo, Marie incluiu pratos modernos no menu. O coelho ao molho de ameixas secas é preparado com vinho branco. “Não é clássico porque não tem frutas frescas”, diz a dona do restaurante.

**Mudança** — A comida francesa está se tornando mais leve. “Queremos diminuir o creme de leite”, lembra. “É uma tendência mundial.” Para a modernização do cardápio, a equipe do restaurante contou com a assessoria do chef Pierre de Belinssen, durante três meses. Hoje, ele é o responsável pela cozinha do restaurante Narciso.

Se depender do La Casserole, o Centro nunca perderá admiradores. O movimento da floricultura aberta 24 horas, em frente ao restaurante, pode ser observado por quem ocupa as mesas do

primeiro dos três salões da casa. O médico José Augusto Calil e sua mulher, Márcia Medeiros, vão ao La Casserole pelo menos uma vez por semana, há 10 anos. Eles contam que o restaurante é um dos poucos lugares do Centro que não lhes parece perigoso. “Gostamos de todos os pratos do cardápio”, diz Márcia. “O ambiente é agradável”, completa Calil.

**Lembranças** — Um jantar no restaurante francês do Largo do Arouche traz reminiscências para a comerciante Maria Cevilla Sacar. Sua avó tinha uma loja de chapéus próxima ao restaurante. “Também comprei meu buquê de noiva no Largo do Arouche”, diz. Seu amigo, o empresário José Sa-

lva, lembra o restaurante francês. “Se precisar, eu ajudo a fazer”, diz. “As pessoas vêm aqui porque a casa é antiga.”

A dedicação dos funcionários aparece quando eles falam de sua experiência. O maître João Carlos Cardoso Azevedo trabalha no La Casserole há 29 anos

de culinária francesa. “Se precisar, eu ajudo a fazer”, diz. “As pessoas vêm aqui porque a casa é antiga.”

A dedicação dos funcionários aparece quando eles falam de sua experiência. O maître João Carlos Cardoso Azevedo trabalha no La Casserole há 29 anos

**GARÇOM  
COM 35 ANOS  
DE CASA  
MANTÉM A  
POSE E FALA  
FRANCÊS COM  
CLIENTES**



O responsável Frederico Lupi (D) visita pela primeira vez o restaurante, levado pelos amigos Armando Meyer e Alfredo Guio (E), que chegam o jantar.

bô, conta que seu pai abriu no Largo uma oficina mecânica, que mais tarde originou as empresas Sabó. Os administradores de empresa Alfredo de Góes e Arnan do Menço levaram o colega Frederico Lage, do Espírito Santo, para conhecer o restaurante. “Se o La Casserole se mudasse para outro lugar, não teria o mesmo charme”, diz Góes.

Ele diz ter prazer em trabalhar em um lugar onde as pessoas são bonitas e educadas no tratamento com os garçons.

A tradição também é um dos atrativos do restaurante. O garçom José Joaquim de Nascimento, há 34 anos na casa, veio de Pernambuco. Depois de tantos anos em contato com a família de Henry, ele aprendeu muito so-

Ele guarda com cuidado o Livro de Ouro, onde estão registradas as visitas de clientes distintos e o nome a atriz Billa Escrivão, o presidente Fernando Henrique e outros nomes e o ditador Gerardo Thomas entre outros. (Helôisa Bourroul especial para o Sullairto)

La Casserole - Largo do Arouche 116 Tel. 226-6261



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

O cardápio apresenta pratos clássicos franceses como o famoso *Steak Tartare* e o *Coq au Vin*, molho de galinha marinada ao vinho tinto.



Imagem da preparação do famoso *Steak Tartare*, que é realizada na frente dos clientes.  
Imagem realizada por Mariana D'Oliveira em 04/02/2026.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Imagem da preparação do famoso Steak Tartare, que é realizada na frente dos clientes.  
Imagem realizada por Mariana D'Oliveira em 04/02/2026.

**Sobre instalações e ambiência:**

A edificação nos remete a um bistrô parisiense, acolhedor e intimista, com objetos decorativos que incluem desde painéis até cartazes de filmes franceses e desenhos da Catedral de *Notre Dame*. O restaurante conserva as instalações do período de sua inauguração, como móveis antigos, painéis, mesas e cadeiras de madeira, trazendo um ambiente aconchegante e se tornando testemunho dos modos de vida passados.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Imagem do interior do restaurante, com seu notável número de frequentadores e decoração de época.  
Imagem realizada por Mariana D'Oliveira em 04/02/2026.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

*La Casserole* preserva a tradição por meio da culinária, ambiência e atividade, que são referência para o território onde está inserido, adquirindo valores afetivos e simbólicos para a sociedade paulistana. O restaurante está associado a história da cidade, fazendo parte do seu imaginário urbano.



Imagem do interior do restaurante, com sua clientela sofisticada e instalações do período de sua inauguração. Imagem realizada por Mariana D'Oliveira em 04/02/2026.

### Referências:

AZEVEDO, Aroldo de (dir.) e outros. *A cidade de São Paulo*. Estudos de Geografia Urbana. Vol. II e III: Aspectos da Metrópole Paulista. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1958.

DOMBI, Tania Rajczuc. *O espaço comercial como um valor cultural*. São Paulo: dissertação de mestrado em Filosofia/EACH-USP, 2014, p.178.

JOSÉ, Beatriz Kara. *A popularização do centro de São Paulo: Um estudo de transformações ocorridas nos últimos 20 anos*. Tese de doutorado. FAU-USP, São Paulo, 2010.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

SANTOS, Regina Helena Vieira. *Rua São João: o Boulevard paulistano da Primeira República (1889-1930)*. Tese de Doutorado. FAU-USP. Área de concentração: História e Fundamentos da Arquitetura e Urbanismo, 2017.

CERTIDÃO expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em fevereiro 2026.

*O Estado de S. Paulo*, 10 março de 1995, p. 84.

**Sites**

<https://www.lacasserole.com.br/>, acesso em fevereiro de 2026.

<https://blog.oppa.com.br/primavera/>, acesso em fevereiro de 2026

**Elaborado por:** Mariana D'Oliveira, Arquiteta e Urbanista, em fev. 2026.

**Revisado por:** Marcelo Leite, Arquiteto e Urbanista, em fev. 2026.

**Núcleo de Identificação e Tombamento**

**Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH**