

## De mãe para filha

Luiza Jabour cresceu na cozinha. Filha caçula de Simone Jabour, responsável pela tradicional confeitaria Sweet Cake, a jovem, influenciada pelas vivências da mãe, também se apaixonou pelas sobremesas e morou na França para se especializar na área de pâtisserie. No entanto, foi na volta ao Brasil que Luiza realmente se encontrou— em pleno lockdown, a chef inaugurava o grande projeto profissional da carreira, o Almeria.

Localizado no Clube de Golfe, o restaurante, que conta com uma significativa porcentagem feminina na equipe, bebe diretamente da fonte da cozinha mediterrânea, sob os cuidados de Luiza e Júlia Almeida. Um dos destaques do menu do local fica por conta do cordeiro almeria (R\$ 140), acompanhado por mantecato de risoni, pickles de abóbora e couve cítrica. O sucesso da casa abriu portas para um novo empreendimento: a Casa Almeria. Na 104 Sul, o espaço, inaugurado no fim de 2022, reúne padaria, empório, confeitaria, rotisseria e restaurante em um lugar só.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Luiza Jabour e Júlia Almeida, chefs do Almeria. Nos pratos, cordeiro almeria e pudim de pistache



  
**FERRARI**  
TRENTO 1902

Se encante com a nossa exclusiva Piazza Ferrari

*Trattoria  
Da Rosario*

— — —  
QI 17 - Lago Sul

eXtrema