




A nave, sob a magnífica cobertura da Lona Branca, remete aos jardins do Palácio de Versailles. Os arranjos de Marcelo Bacchin incluíam delicadas guirlandas que pendiam da abóbada.



Encravado no elegante bairro do Morumbi, em São Paulo, SP, os jardins da Fundação Maria Luísa e Oscar Americano são belíssimos. Por esse motivo, este foi o lugar escolhido pelos noivos para a celebração do casamento. Entretanto, a noiva desejava que a decoração tivesse um clima de casa.

Aproveitando a beleza do paisagismo, Marcelo Bacchin criou um espaço sofisticado e acolhedor para a cerimônia. O profissional trabalhou com tons claros e suaves – do branco ao cinza, do rosa ao vinho. Den-

O salão recebeu móveis da 100% Eventos. As mesas redondas eram servidas por cadeiras patinadas com almofadas lisas e listradas, assim como as toalhas da Complements. Para os centros de mesa Marcelo usou solitários de prata com velas e arranjos com rosas, orquídeas e sementes. Iluminação da Stage Luz e Magia.



Os autores: José Carlos, do Buffet França; Frida, Fifi Doces; Cristiane Py, da Loã Branca; Paola de Pícciotto, da 100% Eventos e Marcelo Bacchin.



tro dessas tonalidades, as flores escolhidas foram tulipas, rosas e orquídeas. O verde também está presente em antúrios e folhagens.

Uma imensa estrutura foi montada para a cerimônia religiosa e para a festa. Marcelo criou um pórtico para a entrada da noiva. Esse ambiente ganhou laterais fechadas com tecido cinza e iluminação indireta.

Duas colunas forradas com outro tom de cinza apoiavam cortinas que pendiam do teto, sendo arrematadas com cordões e pingentes de seda. Espelho veneziano, luminárias art déco, cômoda antiga e tapete Aubusson completavam o espaço.

O salão para o casamento religioso ganhou tablado elevado, compondo a nave e o chupah - um dossel decorado com flores. A decoração ganhou delicados arranjos e guirlandas que pendiam do teto.

O salão da festa ganhou área para o jantar, pista de dança e bistrôs. O mobiliário viaja entre peças antigas, clássicas e modernas. E o estilo mescla o art déco e o contemporâneo. O resultado desse mix é um espaço requintado e eclético, capaz de receber os convidados com elegância, alegria e conforto.



As laterais da pista de dança ganharam sofás e mesinhas, criando bistrôs. Taças de cristal serviam de base para os doces - Nininha Sigrist e Fifi Doces - sobre a mesa também estavam pequenos buquês de flores. Duas mesas ovais de madeira foram estrategicamente colocadas no salão. Móveis antigos da Basile e da Triade.



Receita

VITELA CHABLIS

Ingredientes:

2 kg de vitela limpa sem osso e sem gordura
Alecrim
Manjeriço
Alho
Cebola
Salsão
Sal a gosto
1 copo de vinho tinto
1 litro de vinho tinto
3 litros de água
1 copo de molho inglês

Modo de fazer:

Abra a carne e tempere com as ervas picadas e sal. Leve para marinar com o copo de vinho tinto por meia hora. Enrole a carne como um rocambole e envolva-a em papel filme. Numa panela grande, junte a carne, a água, o litro de vinho tinto e o molho inglês e cozinhe por duas horas em fogo médio.

PRALINÉ DE CHOCOLATE E MARRON GLACÉ

Ingredientes:

1 litro de creme de leite
1 kg de chocolate ao leite picado
10 gemas de ovos
200 g de açúcar refinado
400 ml de leite misturado com 200 ml de creme de leite
Massa de pão-de-ló pronta

Modo de fazer:

Ferva o leite junto com o creme de leite em fogo médio. Na batedeira, bata as gemas com o açúcar. Acrescente ao leite fervido. Retire do fogo e junte o chocolate picado mexendo até derreter. Bata o creme de leite até o ponto de chantilly e misture à massa. Acrescente marron glacé picado a gosto. Forre uma forma redonda com fundo falso com massa de pão-de-ló fina e despeje a massa por cima. Leve à geladeira por meia hora. Desenforme e decore como preferir.

