

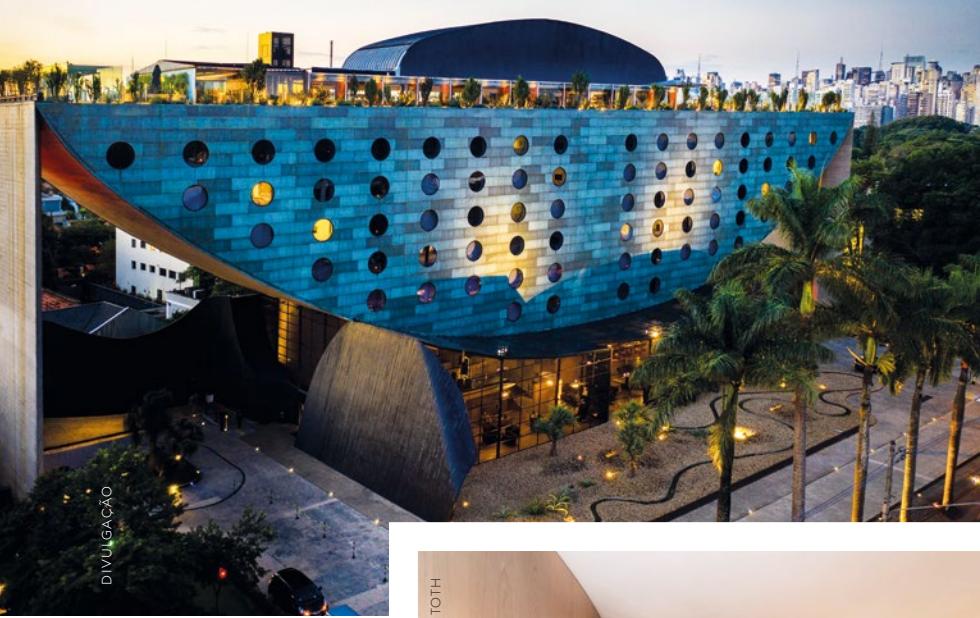
Barco ou melancia: o que a fachada do Unique sugere a você? Abaixo, a suíte Rodeo Drive, com a parede que acompanha a curvatura do hotel

CURVAS RENO- VADAS

088

LIFEBORD HOTELARIA

DIVULGAÇÃO



Quem esteve no sétimo andar do Unique no dia 22 de maio jamais esquecerá a festa Reconheça, que celebrou a maior reforma pela qual o hotel passou em 23 anos de existência.

Esse andar foi inteiro

fechado para a comemoração, com as 14 suítes abertas para os cerca de 500 convidados apreciarem o trabalho assinado pelo arquiteto João Armentano. Na suíte presidencial, um serviço impecável de comes (sob a batuta do chef Emmanuel Bassoleil) e bebes (brindes intermináveis de Veuve Clicquot e drinques autorais) e a trilha sonora a cargo de Johnny Luxo, Ale Rosa e Zé Pedro – que levou a pista à loucura com suas viradas perfeitas para fechar a noite. “Queríamos um *retrofit* total do Unique, mas existia uma preocupação, pois, ao mesmo tempo que buscávamos surpreender, não queríamos descharacterizar a nossa

RAQUEL TOTH



HOTEL UNIQUE CONCLUI SUA MAIOR REFORMA EM 23 ANOS E FESTEJA NO SÉTIMO ANDAR, COM O DJ ZÉ PEDRO FECHANDO A NOITE NA SUÍTE PRESIDENCIAL

POR DÉCIO GALINA

essência”, confessou Wellington Mello, diretor-geral do Unique. Dividida em três fases, a obra começou em julho de 2023 e terminou agora, em maio. Um bom exemplo de como o DNA do hotel foi preservado (com louvor!) é o conforto da Suíte Rodeo Drive (100 metros quadrados), composta por dois ambientes (cama super king com banheira vitoriana e sala com vista para o Parque do Ibirapuera), amarrados pelo piso infinito que acompanha a inconfundível curvatura da lateral do hotel, desenhada por Ruy Ohtake (1938-1921), responsável por essa construção icônica de São Paulo.

DIVULGAÇÃO



AS NOVAS DO W

Inaugurado em dezembro de 2024 na Vila Olímpia, o hotel W São Paulo teve novidades em março e abril, com a inauguração de dois restaurantes: o Baio Cozinha Sulista (23º andar) e o L40 Cozinha de Latitude (no já badalado *rooftop*), a 140 metros de altura. O primeiro tem menu assinado pelo chef Tuca Mezzomo e mergulha nas raízes da culinária do sul do país, valorizando a charcutaria artesanal

e os sabores marcantes do fogo (brunch aos domingos, das 13h às 17h). O segundo, sob o comando do chef executivo Thomaz Leão, propõe uma viagem por tradições culinárias de países localizados ao redor da Latitude 40 – como Portugal, Espanha, Itália, Japão e Estados Unidos –, reinterpretadas com ingredientes brasileiros. Na segunda quinzena de junho, outra novidade no W: será inaugurado o Away Spa.