



HELOISA BACELLAR – “LÁ DA VENDA”

Hélô c'est un petit bout de femme qui aime lire, faire des recherches, réfléchir, écrire (beaucoup), cuisiner et tester des recettes, bref qui ne sait pas quoi inventer. Elle adore les bons petits plats, la nourriture faite avec amour et confectionne toujours tout, avec beaucoup de soin et de dévouement. Hélô est titulaire du Grand Diplôme en Cuisine et Pâtisserie, décerné par le Cordon Bleu à Paris. En 1995, avec une amie, elle fonde à São Paulo (Brésil), l'Institut Atelier Gourmand, où elle donne pendant des années, de merveilleux cours de cuisine.

Elle publie ensuite plusieurs ouvrages édités par la maison DBA et avec des photographies splendides signées Romulo Fialdini:

- **“Cozinhando para amigos”**, 2005 (Cuisiner pour les Copains, 2008);
- **“Cozinhando para amigos II - Entre panelas e tigelas a aventura continua”**, 2008 (Cuisiner pour les Copains II – L'aventure continue entre casseroles et poêles);
- **“Bacalhau – receitas e história – das águas geladas às caçarolas”**, 2009 (Morue – son histoire et ses recettes – des eaux glacées aux casseroles);
- **“Chocolate todo dia”**, 2010 (Du chocolat tous les jours).
- **“Brasil à mesa”**, 2015 (Brasil à table, 2015).

En France, elle publie les ouvrages:

- **“Le Brésil à Table”** – Edition Le Bon Marché, Paris, 2013
- **“Made in Brasil”** - Édition Larousse, photos Laetitia Vasseur, 2014

En 2009, Hélô ouvre les portes de **“LA DA VENDA”** dans le sympha quartier de Vila Madalena, plein de boutiques de charme et de maisons de bohème. **“LA DA VENDA”** est un mélange de boutique de bric-à-brac, de café

et de restaurant rempli de choses pendues au plafond et éparpillées par terre et qui vend un peu de tout, bien inspiré par des petites quincailleries de village, où l'on pouvait trouver absolument de tout - et qui au Brésil, en tout cas, servaient également des repas. En juin 2012, c'est une deuxième adresse qui voit le jour: le café "Lá da Venda", situé au coeur du complexe JK Iguatemi - le tout dernier centre commercial de São Paulo et l'un des plus sophistiqués. En 2015, attenant à la fabrique, Helô ouvre un très petit café qui sert aussi une marmite du jour au déjeuner.

Hélô sélectionne elle-même tous les ingrédients de ses recettes et supervise le travail de l'équipe en cuisine comme en pâtisserie. Et comme elle adore les bibelots pour la maison et les ustensiles de cuisine et qu'elle sait aussi coudre, broder, tisser, tricoter, faire du crochet et de la poterie, enfin qu'elle aime tout ce qui est artisanal et soigné, Hélô choisit personnellement les articles qui vont sur les étagères et très souvent, crée elle-même une série d'objets pour sa boutique ou bien les fait produire par son équipe (presque toutes les pièces dites "industrialisées" sont produites en exclusivité). Des tasses, théières, bols, torchons à vaisselle, tabliers, sacs en tissu, bavoirs pour enfants, draps, nappes, sets de table, casseroles, jouets, crayons, cahiers d'école, bibelots en céramique et beaucoup d'autres choses remplissent les étagères de sa boutique qui comptent des centaines d'articles différents ! "Lá da Venda" n'est pas une boutique d'artisanat, mais un endroit où l'on vend des objets qui rappellent singulièrement les objets d'antan ou les affaires de Grand-Mamie. Certains sont hyper-utiles et indispensables au jour-le-jour, d'autres, peut-être pas tant que ça, mais ils vous font la vie belle et agréable. Vous y trouverez aussi des nappes, tablier, sets de table et coussin en "chita", un tissu 100% coton hyper Brésil, très simples, coloré, imprimé en fleurs. Il y a aussi des ustensiles émailés pleins des couleurs que tout le monde adore.

Aux étagères, il y a aussi des des mélanges à gâteaux et pain au fromage signés par Helô, des sauces aux piment du Brésil, le "blend" café "Lá da Venda – Helô", des confitures des fruits de la forêt "Atlantique", de la cachaça artisanale etc...

De bonne heure, depuis la rue, on renifle déjà les bonnes odeurs et vraiment, cela vaut la peine de pousser la porte pour prendre un café, accompagné d'une belle tranche de gâteau fait maison ou encore d'un petit **"pão de queijo"** ("**pain au fromage**") qui a même gagné quelques prix spéciaux, car il est confectionné selon la tradition de Minas Gerais, avec de la fécule de manioc artisanale et du fromage certifié d'origine de la Serra de Canastra.

Aux environs de midi, vous pouvez vous asseoir à l'une des tables en terrasse, ou si vous préférez, dans le jardin ou encore au premier étage, sur la mezzanine, pour prendre un verre de jus de fruit, une dose de *cachaça* ou un verre de *caipirinha au citron* ou un verre de "*caju amigo*", un drink exquis de jus d'acajou et *cachaça*, ou encore faire une petite pause-déjeuner en choisissant ce qui vous fait envie parmi les plats soignés, délicieux et parfumés du menu du jour, le tout dans une atmosphère rustique et décontractée mais chic en même temps. Les recettes sont toujours confectionnées avec beaucoup de soin car selon le dicton ici, "*les trois repas quotidiens doivent toujours être bien*".

La plupart des ingrédients sont d'origine bio ou viennent des petits producteurs du coin. Voilà, c'est ça la cuisine d'Hélô!

Aux samedis, dimanches et jours fériés, le buffet du jardin est rempli des délices pour le petit déjeuner fermier. Il faut goûter!

Personne ne sort de la boutique sans grignoter un morceau ou remporter un petit cadeau. Et quand quelqu'un voit votre petit sac et demande d'ou vous venez, il vous suffit de répondre: Ben je sors de là-bas..., de Lá da Venda!

LES ADRESSES

- **“LÁ DA VENDA”** - Magasin, Café et Restaurant

Rua Harmonia, 161, Vila Madalena, São Paulo, Brasil.

Téléphone 55.11.3037-7702

- **“CAFÉ LÁ DA VENDA”**: Shopping JK Iguatemi – 3^o étage

Av. Juscelino Kubitschek 2041 – Itaim Bibi, São Paulo, Brasil.

Téléphone 55.11.3152-6780

- **“LÁ DA VENDINHA”** – attenante à la fabrique, c’est un petit café qui sert aussi une marmite du jour au déjeuner

Rua Lopes Chaves, 402^A – Barra Funda, São Paulo, Brasil.

Téléphone 55.11.3868-1407

www.ladavenda.com.br