



## News Release

**Grand Hyatt São Paulo**  
Avenida das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo – SP – Brasil – 04578-000  
Telefone: (11) 6838-1234  
Fax: (11) 6838-1235  
E-mail: [info@hyatt.com.br](mailto:info@hyatt.com.br)  
[www.saopaulo.hyatt.com](http://www.saopaulo.hyatt.com)

**Contatos Hyatt**  
Karina Faber  
Grand Hyatt São Paulo  
(11) 6838-1232  
[kfaber@hyattintl.com](mailto:kfaber@hyattintl.com)

**Informações para a Imprensa:**  
Osmar Maduro  
Edelman do Brasil Relações Públicas  
(11) 3017-5315  
[osmar.maduro@edelman.com](mailto:osmar.maduro@edelman.com)

## **EAU APRESENTA JANTAR HARMONIZADO COM LANÇAMENTOS DA BODEGA ROTHSCHILD**

***Chef Laurent Hervé prepara menu de quatro tempos para receber Frédéric de Geloès, gerente da bodega que traz novos rótulos ao Brasil.***

---

No dia 21 de agosto, o restaurante francês Eau, do hotel Grand Hyatt São Paulo, apresenta mais um exclusivo jantar com harmonização de vinhos. Dedicado à bodega Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile, o evento começará com um coquetel, a partir das 20h. O gerente geral da bodega, Frédéric de Geloès, apresentará dois vinhos em lançamento no Brasil, entre outros vinhos especiais.

Desde 1933, a bodega Baron Philippe de Rothschild S.A., localizada em Pauillac, região do Médoc, França, é motivada por uma constante ambição: fazer os melhores vinhos do mundo. Já exportou o seu know-how para outras regiões da França, para a Califórnia e para o Chile, de onde são provenientes os vinhos deste jantar harmonizado no Eau.

O francês Frédéric de Geoles, 38 anos, ocupa desde 2003 o cargo de gerente geral da subsidiária da Baron Philippe de Rothschild no Chile, mas trabalha na casa desde 1998. Ele formou-se na França poucos anos antes, em 1992, como engenheiro comercial. É um dos responsáveis pela divulgação e pelo atual crescimento e reconhecimento da marca na América do Sul.

O jantar custa R\$ 190 por pessoa e inclui harmonização dos vinhos, água e café.

### **Menu**

Coquetel - 20h00

**Vinho: Sauvignon Blanc Reserva 2007 - Lançamento**

Jantar - 21h00

LE THON

Atum defumado caseiro, banana assada com escabeche de legumes, clorofila aromática

**Vinho: Chardonnay por Escudo 2007 - Lançamento**

LE CANARD

Peito de pato assado, lentilhas verde cozido ao foie gras, salada de ervas verdes ao molho rôtí

Vinho: Carmenère Reserva 2007

L'AGNEAU

Paleta de cordeiro braseada, croutons ao alecrim, purê de batata caseira

Vinho: Escudo Rojo 2007

LA POIRE

Pêra salteada ao alecrim e sorvete de iogurte, financier com pistache e flor de laranja

Vinho: Sauternes, Mouton Cadet Reserve 2004

### **Eau**

Hotel Grand Hyatt São Paulo (Avenida das Nações Unidas, 13.301, Brooklyn, tel. 6838-3207). 122 lugares. Seg. a Qui.: 12h às 15h e 19h30 às 23h30. Sex.: 12h às 15h e 19h30 à 1h. Sáb.: 19h30 à 1h. Cartões de crédito: todos. Valet: R\$ 12. Informações e reservas: (11) 6838-3207. [www.eau.com.br](http://www.eau.com.br).

### **Sobre o Grand Hyatt São Paulo**

O Grand Hyatt São Paulo é o primeiro hotel da rede Hyatt no Brasil. Ele foi construído com um novo conceito em design, com três áreas distintas e entradas independentes: apartamentos, área gastronômica e área de eventos. O hotel conta com 470 apartamentos, 34 suítes, um restaurante de cozinha francesa contemporânea (Eau), um restaurante de cozinha japonesa (Kinu), um restaurante de cozinha italiana (Grand Caffé), um bar com música ao vivo (Upstairs Bar), uma adega (Wine Library), uma área de eventos (dois salões com capacidade para até 1.400 pessoas, dez salas de reunião e completa Infra-estrutura tecnológica) e um spa urbano (Amanary).

### **Informações para a imprensa:**

Edelman do Brasil | 11-3017-5300

Com Osmar Maduro [osmar.maduro@edelman.com](mailto:osmar.maduro@edelman.com)

Débora Aguiar [debora.aguiar@edelman.com](mailto:debora.aguiar@edelman.com)

Juliane Trevisan [juliane.trevisan@edelman.com](mailto:juliane.trevisan@edelman.com)