

A vertical strip on the left side of the page features a complex, colorful abstract pattern. It includes various geometric shapes, lines, and colors such as blue, yellow, red, and white, creating a dense, textured appearance.

e

ə

L'ÉTHIQUE DE LA
PSYCHANALYSE ET
LES AUTRES

Cartographie
d'accueil

23-26 JUIL 2026

XIII^e RENDEZ-VOUS DE L'IF-EPFCL
IX^e RENCONTRE INTERNATIONALE D'ÉCOLE
SÃO PAULO - BRÉSIL

Cartographie d'accueil

Bienvenue. Nous espérons que vous pourrez profiter de votre séjour dans cette ville de contrastes entre le local et le cosmopolite, pour le moins.

C'est pourquoi nous avons préparé des listes de lieux pour les repas, les bars et les expériences gastronomiques dans cette ville, affectueusement — et non sans ironie — surnommée par l'écrivain et poète Mário de Andrade « Paulicéia Desvairada ».

La gastronomie pauliste est multiculturelle et variée. Nous avons listé certains établissements selon des critères de proximité avec le lieu de notre Rencontre, de variété du type de cuisine proposée et d'amplitude des prix. Toutefois, l'offre de lieux à São Paulo est immense et il serait impossible d'épuiser cette cartographie dans ce document.

Nous recommandons de vérifier les prix et les distances (principalement à l'heure du déjeuner). Il peut y avoir une file d'attente ou la nécessité d'une réservation préalable. Certains restaurants proposent un « menu exécutif » en semaine, version plus économique du menu.

Le lieu de l'événement se situe à proximité de deux stations de métro : Clínicas (ligne verte) et Oscar Freire (ligne jaune).

Pour toute question, l'équipe d'accueil et les collègues du FCL-SP sont disponibles pour vous aider.

Cordialement, Commission de Communication: Caroline Mortágua, Marina Graminha-Cury, Vinicius Aranha, Viviana S. Venosa

Cartographie d'accueil

★ Au Centre de Conventions Rebouças :

Nous disposons de la Cafeteria Delight, située à l'intérieur de l'espace de l'événement, qui a établi un partenariat avec nous afin de proposer des options de déjeuner rapide, telles que des pâtes et des escondidinhos (plat composé de viande hachée assaisonnée recouverte de purée de pommes de terre ou de manioc). Idéal pour celles et ceux qui souhaitent un déjeuner rapide ou qui ont des difficultés de déplacement. Toutefois, la cafétéria ne peut pas accueillir l'ensemble du public ; c'est pourquoi nous avons sélectionné d'autres options à proximité.

e

Restaurants Self-Service

Établissements où la nourriture est présentée sous forme de buffet : le client choisit ce qu'il souhaite, se sert lui-même et le prix est calculé à la fin en fonction du poids de l'assiette (il n'y a pas toujours de service à table). Option généralement choisie par ceux qui travaillent dans la région et souhaitent un repas relativement rapide.

Aze Atlética Restaurante & Lounge

self-service + à la carte

Du lundi au vendredi de 8h à 19h30 ; samedi de
10h à 15h

R. Artur de Azevedo, 01, loja 1 – Cerqueira César

Amarelinho

self-service

Du lundi au vendredi de 11h à 14h

R. Artur de Azevedo, 44 – Cerqueira César

A Casa da Vovó

self-service

Du lundi au samedi de 11h30 à 15h

R. Artur de Azevedo, 299 – Cerqueira César

Petit Artur

self-service

Du lundi au vendredi de 12h à 15h

R. Artur de Azevedo, 625 – Cerqueira César

Mama Leila

self-service de cuisine libanaise

Tous les jours de 11h30 à 17h

R. João Moura, 1167 – Pinheiros

Sultão Restaurante Pinheiros

self-service

Du lundi au vendredi de 11h à 15h

Rua Teodoro Sampaio, 498 – Pinheiros

Restaurante Luzita Gastronomia

self-service

Du lundi au samedi de 11h30 à 15h

R. Oscar Freire, 1853 – Jardim Paulista (étage supérieur du supermarché Luzita)

Balaio

self-service

Du lundi au samedi de 10h à 15h

R. Teodoro Sampaio, 776 – Pinheiros

BenDito Grills

self-service au déjeuner et hamburgers au dîner

Du lundi au vendredi de 11h à 15h30 ; vendredi aussi de 20h à 24h ; samedi ouvert 24h

Praça Benedito Calixto, 179 – Pinheiros

e

Restaurants avec Menu pour le Déjeuner

Ils constituent généralement une option pour ceux qui travaillent dans la région et souhaitent un repas relativement rapide. Certains proposent des plats exécutifs.

Restaurante Dom José

plats exécutifs

Du lundi au samedi de 10h à 16h

R. Oscar Freire, 1827 – Jardim Paulista

Biondella Massas

self-service de salades / pâtes fraîches à la carte. ATTENTION : temps d'attente d'environ 40 min après 12h

Du lundi au vendredi de 9h à 17h ; samedi de 9h à 16h

R. Capote Valente, 386 – Jardim Paulista

Jesuíno Brilhante

cuisine brésilienne du Nordeste (potiguar). Plats : baião-de-dois, carne de sol na nata, arroz de leite, favada (mercredi). Sert de la cajuína. Petite épicerie sur place.

Du lundi au samedi de 11h30 à 15h

Rua Arruda Alvim, 187 – Pinheiros

Degas

connu pour ses plats à la parmegiana (bœuf, poulet ou aubergine) avec sauce tomate et mozzarella. Le menu propose d'autres options.

Tous les jours de 11h30 à 23h

R. Teodoro Sampaio, 568 – Pinheiros

Barraca da Lulu

petit-déjeuner, déjeuner et dîner. Déjeuner : plats faits maison (picadinho, riz et haricots, tapiocas, couscous nordestin).

Lundi de 8h à 15h ; du mardi au vendredi de 8h à 21h30 ; samedi de 9h à 15h

Rua Cardeal Arcoverde, 455 – Pinheiros

Las Chicas - Restaurante & Deli

petit-déjeuner, déjeuner et dîner. Déjeuner : plats à la carte ou grillés avec buffet de salades. Dîner : pizzas.

Du lundi au samedi de 9h à 22h30 ; dimanche de 9h à 16h

R. Artur de Azevedo, 284 – Pinheiros

Make Hommus. Not War

établissement simple mais avec des plats extrêmement bien réalisés. Le chef Fred Caffarena a fait du houmous la base du menu, avec des compositions de bœuf, agneau, chou-fleur, etc.

Du mardi au vendredi de 12h à 15h30 et de 18h à 23h ; samedi de 12h à 23h

R. Oscar Freire, 2270 – Pinheiros

The Taste of India

restaurant indien avec options végétariennes et véganes

Du lundi au vendredi de 11h30 à 16h30 et de 18h à 22h ; samedi de 11h30 à 22h ; dimanche de 12h à 16h

R. Oscar Freire, 1921 – Pinheiros

Caverna Bugre

restaurant informel proposant des plats brésiliens et allemands. Le filé alpino est le plat principal de la maison.

Du lundi au samedi de 11h à 21h ; dimanche de 11h à 18h

R. Teodoro Sampaio, 334 – Pinheiros

Gopala

restaurant indien traditionnel

Du lundi au dimanche de 11h30 à 15h

R. Dr. Melo Alves, 54 – Cerqueira César

L'Osteria do Piero

cantine italienne

Du mardi au vendredi de 11h30 à 15h et de 18h à 1h ; samedi de 11h30 à 1h ; dimanche de 11h30 à 0h

Alameda Franca, 1509 – Cerqueira César

e

Botecos

Bien qu'ils ne vendent pas de pain, à première vue ils peuvent être confondus avec les boulangeries paulistes. Mais, au lieu d'être des lieux de passage, ils constituent des points de rencontre importants dans le lien social de la ville. On peut y aller du petit-déjeuner jusqu'à l'happy hour (attention aux horaires). Il existe de nombreux types de lieux appelés boteco ; nous en avons sélectionné quelques-uns.

Bar do Biu

*boteço supporteur du Corinthians avec plats nordestinos (baião-de-dois, vaquejada) et feijoada tous les jours.
Spécialité : coxinha de carne de sol à la pâte de courge.*

Du mardi au dimanche de 10h à 18h

Rua Cardeal Arcoverde, 772/776 – Pinheiros

Café Cachaça & Cia

cuisine brésilienne faite maison au déjeuner. Feijoada le mercredi et le samedi. Point de rencontre des participants à l'happy hour.

Du lundi au samedi de 8h à 1h

R. Cônego Eugênio Leite, 466 – Jardim América

Caviar, Bar e Lanchonete

petit-déjeuner (pain grillé, café au lait), déjeuner brésilien fait maison. Feijoada le mercredi et le samedi.

Tous les jours de 6h à 24h

R. dos Pinheiros, 899 – Pinheiros

Lanchonete FranGrill

viandes grillées (poulet, côtes, saucisse de porc) avec riz, haricots et sauces à table. Feijoada le mercredi et le samedi.

Du lundi au jeudi de 7h30 à 23h30 ; vendredi et samedi de 7h30 à 0h

Rua Cardeal Arcoverde, 1867 – Pinheiros

e

Cafés

Certains cafés proposent des options de brunch.

HM Food Café*options de brunch et smoothies*

Du lundi au vendredi de 9h à 18h ; dimanche de 9h à 16h

*R. Teodoro Sampaio, 1027 – 1er étage – Pinheiros***The Green House***options de brunch et jus*

Du lundi au vendredi de 8h à 19h ; dimanche de 8h à 17h

*R. Oscar Freire, 2285 – Pinheiros***Coffee Lab***première cafétéria pauliste spécialisée dans les cafés spéciaux brésiliens. Vend du café en grains ou moulu à emporter. 2 adresses.*

Tous les jours de 9h à 18h

*R. Aspicuelta, 227 – Vila Madalena | R. Fernão Dias, 682 – Pinheiros***BotaniKafé***brunch all day. 3 adresses.*

Du lundi au jeudi de 8h à 22h ; vendredi et samedi de 8h à 23h ; dimanche de 8h à 20h

Al. Lorena, 1765 – Jardins | R. Padre Garcia Velho, 56 – Pinheiros | Ibirapuera

★ Instituto Chão : marché de produits biologiques et de petits producteurs, organisé comme une institution sans but lucratif.

Propose cafés spéciaux, farines brésiliennes, miels, chocolats bean to bar, entre autres options.

Tous les jours de 8h à 17h30.

Rua Harmonia, 112 – Vila Madalena, São Paulo – SP

e

Boulangeries

Établissements très polyvalents, qui ouvrent tôt et ferment tard ; certains fonctionnent 24h/24. On peut y acheter du pain et des produits pour le petit-déjeuner, y prendre le petit-déjeuner et le déjeuner, manger un sandwich en dehors des horaires habituels des repas ou encore boire une bière à l'happy hour.

♦ fermentation naturelle . Ces établissements utilisent la méthode traditionnelle dite de fermentation longue, qui renvoie aux origines historiques de la fabrication du pain. Ce processus repose sur la production naturelle de levures et d'autres micro-organismes présents dans l'environnement, garantissant un pain bien aéré, moelleux à l'intérieur et avec une croûte croustillante.

Padaria AJ

self-service au déjeuner

Tous les jours de 6h à 23h (buffet au déjeuner et
au dîner)

R. Teodoro Sampaio, 945 – Pinheiros

Padaria CPL

plats faits au déjeuner

Tous les jours de 6h à 22h

R. João Moura, 565 – Pinheiros

Dengosa Pães e Doces

self-service au déjeuner

Tous les jours de 6h à 22h

R. Dr. Melo Alves, 281 – Cerqueira César

Padaria Bella Paulista

self-service au déjeuner

Tous les jours, 24h/24

Rua Haddock Lobo, 354 – Cerqueira César

Lida Padaria ♦

fermentation naturelle · mouture du blé sur place · produits 100 % complets. Viennoiseries aux garnitures originales. Vend des glaces artisanales et dispose d'une épicerie (vins, fromages, charcuterie). Pas de places assises.

Du mercredi au vendredi de 11h à 19h

R. João Moura, 911 – Pinheiros

Panadero ♦

fermentation naturelle · primée pour ses panettones (2024 et 2025). Places assises, options de petit-déjeuner et épicerie avec yaourts maison et cafés spéciaux.

Du mardi au vendredi de 7h30 à 18h ; samedi de 7h30 à 15h

Rua Amália de Noronha, 251 – Pinheiros

Padoca do Mani ♦

fermentation naturelle · du groupe Mani-Manioca de la cheffe Helena Rizzo. Biscoitos de polvilho et brigadeiro. Places assises et épicerie (confitures, cafés spéciaux).

Du lundi au vendredi de 7h30 à 19h ; samedi de 7h30 à 18h ; dimanche de 7h30 à 16h

R. Joaquim Antunes, 138 – Jardim Paulistano

Fazemos Pão ♦

fermentation naturelle · pão de queijo au fromage mineiro demi-affiné. Sandwichs en baguette, croissants, pain au chocolat et gâteaux froids (toalha felpuda). Places assises.

Du lundi au samedi de 7h30 à 19h ; dimanche de 7h30 à 15h

R. Simão Álvares, 121 – Pinheiros

Mintchi Croissant ♦

fermentation naturelle · boulangerie avec croissants, pain au chocolat et sandwichs (ex. : saumon fumé, crème acidulée et aneth). Peu de places assises.

Du mardi au vendredi de 8h à 19h ; samedi et dimanche de 8h à 18h

R. Simão Álvares, 114 – Pinheiros

★ Mercearia Mestre Queijeiro : à côté de Mintchi et en face de Fazemos Pão, cette fromagerie propose des fromages artisanaux de petits producteurs de différentes régions du Brésil. Parmi eux, le Queijo Tulha (Fazenda Atalaia), primé internationalement, ou, avec un peu de chance, le fromage de bufflonne de Marajó (État du Pará – Brésil).

Lundi de 10h à 17h ; du mardi au vendredi de 10h à 18h ; samedi de 9h à 17h.

R. Simão Álvares, 112 – Pinheiros

e

Restaurants À la Carte

Nous recommandons de vérifier les prix pratiqués par les établissements. Même ceux sous la direction de chefs renommés offrent une excellente gastronomie capable de satisfaire les palais les plus exigeants.

Bovinu'S Churrascaria Rebouças

buffet à volonté avec churrasco typique du sud du Brésil. Grande variété de grillades, salades et accompagnements. Un lieu où mieux vaut arriver avec de l'appétit.

Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h30 et de 18h30 à 23h30 ; samedi de 12h à 23h30 ; dimanche de 12h à 22h
R. João Moura, 257 – Pinheiros

Taquería La Sabrosa Cocina del Mexico

taquería respectant la cuisine mexicaine d'origine (« mex-mex », non tex-mex). Excellent pour un repas rapide et pour découvrir la cuisine de rue mexicaine. Options véganes.

Du mardi au vendredi de 12h à 15h et de 18h à 23h ; samedi de 12h à 0h ; dimanche de 12h à 23h
R. Francisco Leitão, 246 – Pinheiros

A Moqueca Capixaba

caldeirada de poisson ou de fruits de mer, accompagnée de riz et de pirão à base de farine de manioc. Cuisine typique de la côte brésilienne (capixaba, de l'État de l'Espírito Santo).

Du mardi au vendredi de 11h30 à 16h30 ; samedi et dimanche de 11h30 à 20h30
R. Mourato Coelho, 615 – Pinheiros

Isakaya Otoshi

cuisine japonaise du chef Toshi. Plats chauds : ramen, udon, takoyaki, okonomiyaki et sashimi avec poisson du jour. Déjeuner : teishoku (plat du jour complet servi sur plateau).

Du lundi au samedi de 11h30 à 15h et de 18h à 22h
R. Padre Carvalho, 335 – Pinheiros

Balaio

du chef Rodrigo Oliveira. Un « panier » réunissant des influences de diverses cuisines brésiliennes, avec des ingrédients de petits producteurs. Au rez-de-chaussée de l'Instituto Moreira Salles. 5e étage : Balaio Café.

Du mardi au jeudi de 12h à 16h ; vendredi et samedi de 12h à 16h et de 19h à 22h ; dimanche de 12h à 17h
Av. Paulista, 2424 – Bela Vista

Mani ★ Michelin

1 étoile Michelin. Cuisine d'auteur brésilienne et créative de Helena Rizzo et Willem Vandeven. Techniques comme la sphérification. À ne pas manquer : le ceviche de cajou avec glace de cajuína et le dessert « Da lama ao caos ».

Du mardi au vendredi de 12h à 15h et de 19h30 à 23h ; samedi de 13h à 16h et de 19h30 à 23h ; dimanche de 13h à 16h30
R. Joaquim Antunes, 210 – Jardim Paulistano

Tasca da Esquina

du chef portugais Vítor Sobral. Classiques de la cuisine portugaise : bacalhau en de nombreuses versions et autres plats méditerranéens.

Du mardi au vendredi de 12h à 15h et de 19h à 23h ; samedi de 12h à 17h et de 19h à 23h ; dimanche de 12h à 17h
R. Joaquim Antunes, 197 – Jardim Paulistano

Arturito

de la cheffe argentine Paola Carosella. Cuisine centrée sur le produit. Menu exécutif de 12h à 18h. Excellentes viandes, poissons, pâtes et empanada argentine.

Du mardi au samedi de 12h à 23h30 ; dimanche de 12h à 16h30
R. Chabad, 124 – Jardim Paulista

Tordesilhas

de la cheffe Mara Salles. Gastronomie brésilienne classique : feijoada, moqueca et barreado (bœuf cuit lentement dans une marmite en terre). Autres plats et entrées.

Du mardi au vendredi de 19h à 22h30 ; samedi de 12h à 16h30 et de 19h30 à 22h30 ; dimanche de 12h à 16h30
Alameda Tietê, 489 – Jardins

Metzi

des chefs Luana Sabino et Eduardo Nava Ortiz. Techniques mexicaines avec ingrédients brésiliens, valorisant les produits locaux et de saison. Menu original et surprenant.

Du mardi au jeudi de 19h à 23h ; vendredi et samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h
R. João Moura, 861 – Pinheiros

Lobozó

des chefs Marcelo Corrêa Bastos et Gustavo Oliveira. Recherche sur la cuisine de l'intérieur pauliste et mineiro. Sert le lobozó (mélange de farine de maïs, œufs et légumes), poulet fermier, couscous paulista et porc rôti. Menu exécutif en semaine.

Dimanche, lundi et mercredi de 12h à 16h30 ;
jeudi, vendredi et samedi de 12h à 23h
R. Medeiros de Albuquerque, 436 – Vila Madalena

Jiquitaia

du chef Marcelo C. Bastos et de sa sœur Nina Bastos (mixologie). Cuisine et cocktails d'auteur avec forte identité brésilienne. Le nom fait référence à un piment sec typique du nord. Feijoada le samedi.

Du mardi au jeudi de 12h à 15h et de 19h à 22h30
; vendredi et samedi de 12h à 16h et de 19h à
22h30 ; dimanche de 12h à 16h
Rua Coronel Oscar Porto, 808 – Paraíso

Shihoma Pasta Fresca

du chef Marcio Shihomatsu. Pâtes artisanales faites sur place, menu concis et contemporain. Né pendant la pandémie, en proposant des pâtes à finaliser à la maison.

Du mardi au samedi de 12h à 15h et de 18h30 à
23h
R. Medeiros de Albuquerque, 431 – Vila Madalena

Shihoma Deli

des mêmes créateurs que Shihoma Pasta Fresca. Lieu hybride entre épicerie et restaurant : petit-déjeuner, déjeuner et collations. Vend des produits italiens, fromages, charcuterie, huiles d'olive brésiliennes et pâtes à emporter.

Du mardi au samedi de 8h à 17h
Rua Harmonia, 161 – Vila Madalena

Clandestina Restaurante

de la cheffe Bel Coelho. Cuisine brésilienne contemporaine et d'auteur, valorisant les produits biologiques et de saison. Influences du nord et du nordeste du Brésil.

Du lundi au vendredi de 19h à 23h ; samedi de
12h30 à 16h et de 19h à 23h ; dimanche de 12h30
à 17h30
R. Girassol, 833B – Vila Madalena

MERCI

Commission de Communication: Caroline Mortágua, Marina Graminha-Cury, Vinicius Aranha, Viviana S. Venosa