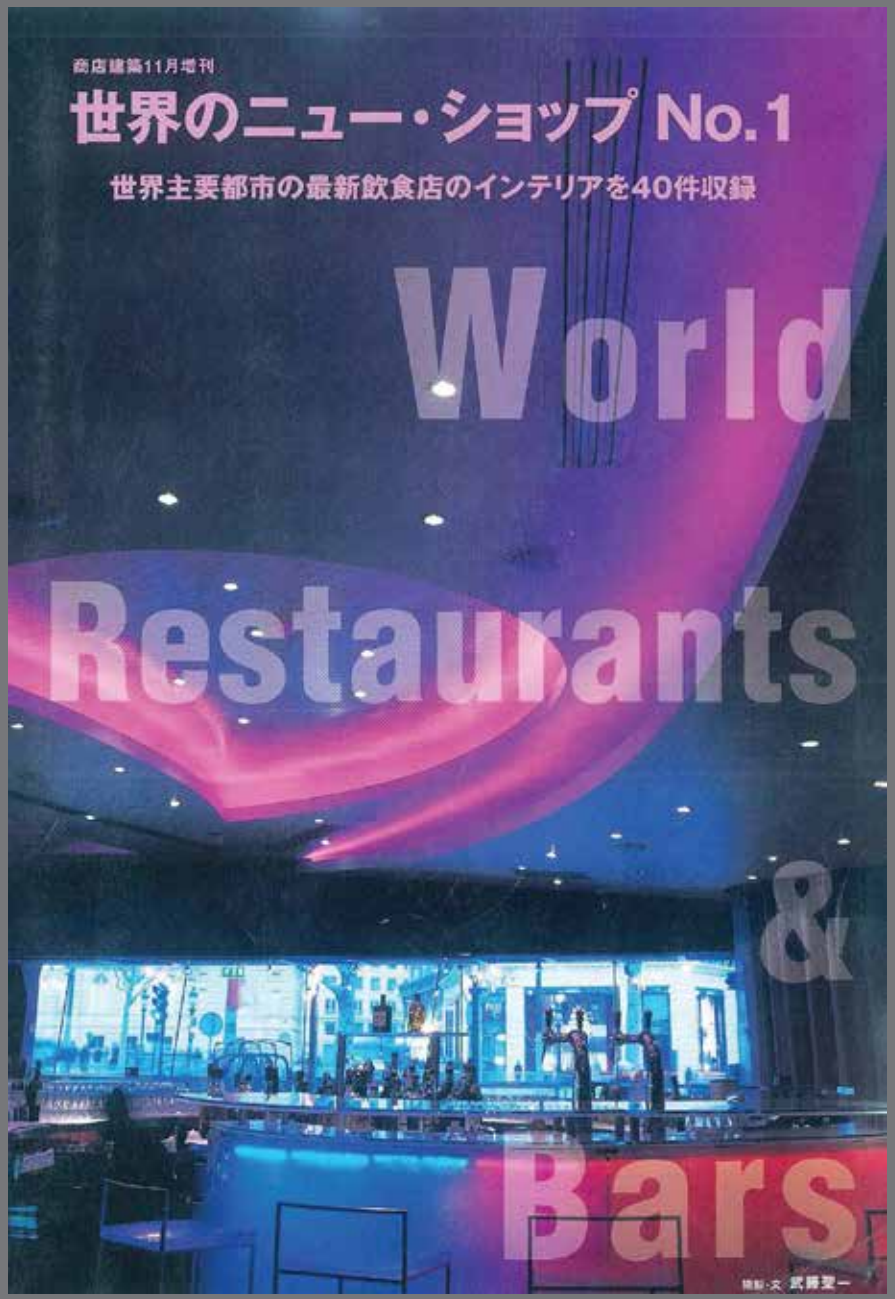
2005

PAULOBOL


商店建築11月増刊
世界のニュー・ショップ No.1
世界主要都市の最新飲食店のインテリアを40件収録
World
Restaurants
&
Bars

Focus

designer PAULO LOBO from Portugal

Born in the north of Portugal (Lamego) at 18 November 1950. Early came to Porto. Have done the studies in Licou D.Manuel II - Porto.
In 1984 open is first store to sell international designs. Done the first interior space in 1988, a fashion store. Since 1993 only works in interior design, making many works in Portugal and Europe. Now is preparing a book of 20years o² work.

designer
Focus

今回のFOCUSではポルトガル生まれのパウロ·ロボ（PAULO LOBO）氏に焦点を合わせてみた。氏は海外でのプロジェクトにも積極的な姿勢を見せている。これまで来日経験はないが、日本の建築やインテリアにも大いに興味があり、機会があれば日本でのプロジェクトも手掛けてみたいという。

designer
Focus

interview with
PAULO LOBO

- General

Tell me a little about your work!

"The bases of my work are new trends, new atmospheres, new sensations and the search for a charming minimalism."

Tell me about your way of approaching a new project and a new client! What is the initial question - style, function, budget?

"Form/Function are always the underlying principle of any work. Once there has the atmosphere, which is thought out, the idea, which is developed upon sometimes conditioned by the budget."

- Career

You have been in this business over 20 years now. How has it changed, how is it different today?

"One conquers a position, a place. I have gained confidence in my work but also much more responsibility. People pay very close attention."

How many projects have you completed to date in your career?

"About 70/80, I think. Some were left behind, some important ones did not go ahead, maybe one day..."

What is the most memorable project? Why?

"I don't have a memorable one. Some are embraced more than others,maybe because the clients deserved it, as they were working together for a common goal."

- Future

What are your plans for the future?

"Work, propose, provoke, seek the same as always. atmospheres/balence."

Do you have any plans of working abroad, outside of Porto and Portugal?

"Yes I do. I have projects abroad waiting for a decision/approval.Outside Porto, I have projects in various cities."

- Porto

You have completed many projects in Porto. What do you think about Porto?

"Porto is a traditional city (totally different from Lisbon). It is extremely beautiful with a remarkable historical smell. It is nowadays part of the compulsory tourist circuits. Presently, it is also very much open to culture, by absorbing new ideas and trends more readily."

Anything you find unique or special for Porto?

"The Douro River, the old bridges, the light on the granite."

What would you say your contribution to architecture and design in Porto has been?

"In my opinion, a new vision of interiors, specially public spaces, which are more structured, more taken care of, more desirable."

Porto is a traditional city. You have worked with several historical buildings. What do you think about working with and modernising historical buildings?

"It is the past and present mixed together. These buildings help us and impose on us a very special way of treating them, of helping us to conserve them, to be alive, to participate and to update them."

What do you think is the most challenging issue in working with historical buildings?

"Not to lose them, dress them up again without removing any important, but rather giving life back to them. Apply make up and correct the wrinkles."

- Japan

Have you ever been to Japan?

"No I haven't."

What is your impression of Japan and Japanese design/architecture?

"Japanese design has been known and acknowledged for years. It is a very technological design, very rational and always very updated.
Its architecture is a reference. It has numerous Japanese architects with international work with great interventions."

Would you be interested in working in Japan if the opportunity arises?

"Of course I would."

What would be your dream project in Tokyo?

"Hotels, bars, restaurants always... But also a jazz club with a 1940's/year 2000 atmosphere and..."

歴史建造物は私に何をすべきかを教えてくれる

日本での仕事には大いに興味がある
「1940年代の雰囲気のジャズクラブなんて良いかも」

問:あなたの仕事、作品について説明してください。
答:私が一番基本に考えていることは、新しいトレンド、雰囲気、感動的なことを踏まえてチャーミングなミニマリズムを追求することです。
問:新しいプロジェクトや新しいクライアントにアプローチする際はどうしていますか。またスタイル、機能性、予算などはどう考えていますか。
答:フォルム、機能性は私が最も基本にしている事柄です。また雰囲気が良いこと、予算的な条件をクリアして新しいものを考え出すことを第一に考えています。
問:これまでポルトでは相当の数のプロジェクトをこなしていますが、ポルトをどう見ていますか。
答:ポルトは伝統のある町で、リスボンとは趣きが異なって、歴史的に注目に値する、非常に味のある町です。今日ではツーリストの巡回コースの一つになっています。また最近では、新鮮なアイデアやトレンドを吸収することによって、文化的にもオープンになってきています。
問:ポルトで何がユニークな発見はありますか。
答:ドウロ川、古い鉄橋、グラニットの光などです。
問:これまでのポルトのデザインや建築に関して、意見や注文はありますか。
答:どっしりとした、注目されるような建築物やパブリックスペースに、新しいインテリアのビジョンを持つべきだと思います。
問:この歴史的な町でこれまで歴史建造物をリノベーションする仕事をされましたが、モダン化することをどう思っていますか。
答:歴史建造物は過去と現在をミックスしたような存在です。建物そのものが私たちに、どう取り扱うべきか、たとえば保持すべきものは何か、生き生きさせて真新しくするにはどうすべきかを教えてくれます。
問:これからの建造物の改修、修復であなたが一番挑戦してみたいことはどういうことですか。
答:大きく変えようとは思わず、大事な部分を壊さないでドレスアップすること、どちらかというと、建物に息吹を与え、甦らせること、それはメークアップして顔を伸ばすようなことです。
問:20年間デザイナーを経験してきたわけですが、以前と変わった点はありますか。
答:状況とか場所を一つひとつ克服し、仕事に関しての信頼は得てきたと思います、と同時に、また責任も感じています、人はよく観察していますからね。
問:これまでどのくらいのプロジェクトを手掛けてきましたか。
答:約70～80くらいですね。物によってはボツになったり、大事なプロジェクトが進行しなくなったりで、いつかは復活してくれればというものもあります。
問:これまでに一番記憶に残るものがあれば挙げてください。また、そのわけも。
答:そういうものは一切ありませんね。あるプロジェクトはかなり褒められたことはありましたが、クライアントは結果を見て一般的な判断を下しますからね。
問:今後のプランをお聞かせください。
答:考え、提案し、何かを引き起こす、というベースで情報のバランスをとったりで、これまでと変わりはとくにありません。
問:ポルトやポルトガル以外、海外でのプロジェクトはありますか。
答:はい、あります。海外では、決定、返可待ちというのがいくつかあります。そのほかポルト以外のいくつかの都市でも計画が進行中です。
問:ところで日本に行ったことがありますか。
答:いや、まだありません。
問:日本の建築やデザインについて、どう思いますか。
答:日本のデザインは年を追うごとに良く知られてきて、また認められてきていると思います。特にテクノロジーの分野で非常に理性的でいつも斬新だと思います。また建築的にも参考になることが多く、多くの建築家が国際的な仲間入りをして、いい仕事をしていると思います。
問:日本での仕事には、興味がありますか。
答:もちろん、してみたいですね。
問:東京でのプロジェクトがあったら、どんなものを手掛けてみたいですか?
答:ホテル、バー、レストランや、2000年代にありながら1940年代の雰囲気のあるジャズクラブとか。
問:ありがとうございました。Good Luck!

FOCUS 01

SENSONIAL

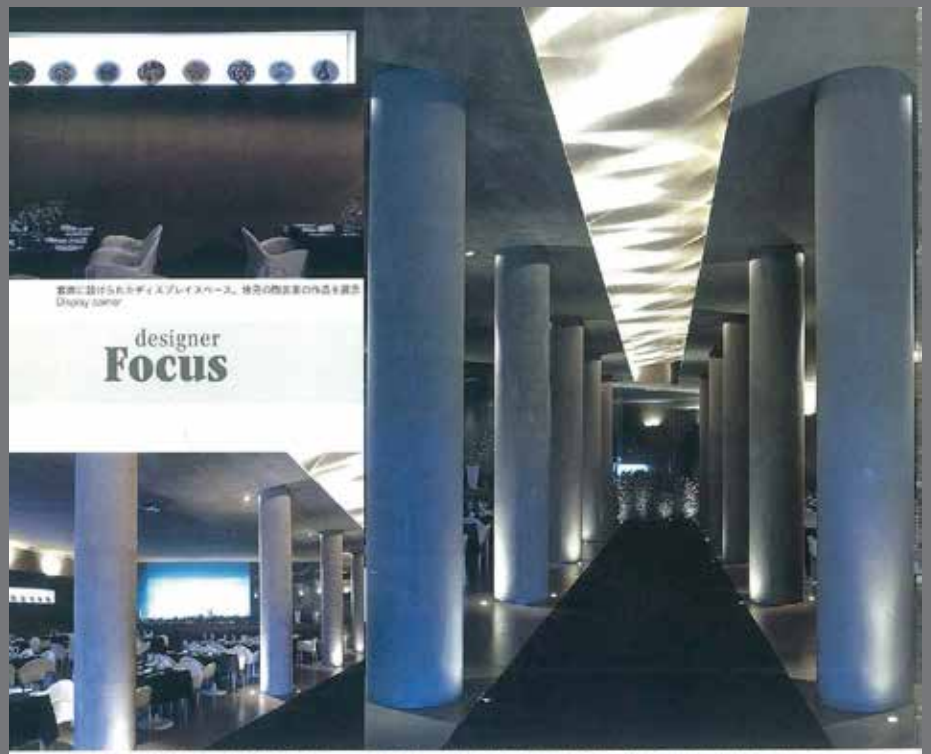
Restaurant / Ieca da Palmeira

Address : Rua Veloso Salgado, 545 4450-801 Ieca da Palmeira
Phone : 229 984 568
Designer : Paulo Lobo
Seating capacity : 120

ファサード。ポルト郊外の工業団地内にある Fasade

レセプション。ファサードのイメージに呼応したレセプションボード Reception

パーティションと壁面。テキスタイルの新らしい質感とデザイン Partition



ポルト市郊外の工業団地内の建物をレストランとして改装したのが、このSENSONALである。入るとレセプションカウンターがあり、右手にバー。中央に構造となる柱をメタル板で覆ったコロン(列柱)を2列に配して、150席と幅とりあるスペースを二分している。ポルトガルは昔からテキスタイル産業が盛んで、今日でもユーロ圏の繊維工場と呼ばれているほどである。店内の随所にガラス張りにした白いパーティションを設置し、中にジュートのような荒き無造作に紐状して亀甲状に仕上げ、ポルトガルの産業をイメージ化した空間がうかがえる。また一方の壁面には光を内部から映く当てたスリットがあり、地元の陶芸作家の作品を展示している。バーの手前にはパウロ・ロボ(Paulo Lobo)独自の設計のシンクが置かれていて、ビールとパンをサービスして好評のようだ。

In the suburbs of Porto City, Sensonal is the product of refurbishing a building in an industrial complex into a restaurant building. Coming in there is a reception counter with a bar on the right side. In the center the structural beams have been arranged in two lines of metal plated columns, and they have divided the expansive space in two with seating for 150. Portugal has long thrived on the textile business to the point that still today they call it the EU's textile mill. Throughout Sensonal they have low rising, glass partitions. Inside these partitions they have nonchalantly put in a jute-like cloth to create a sculptural effect leading one to wonder if they made this with the aim of giving a nod to Portugal's industry. Also, on one wall sits that they strongly light up from inside display the works of local ceramics artists. At the front of the bar they have put a Paulo Lobo originally constructed sink, and the bread that comes free with the beer here gets rave reviews.

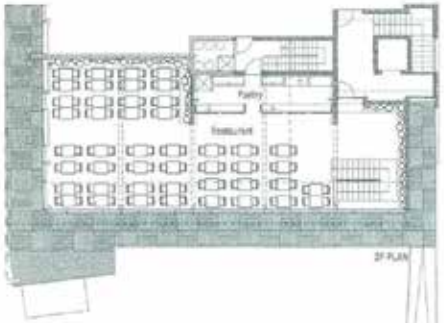
FOCUS 02

FOOD AND FLIRT

Restaurant / Cais de Gaia

Address : Cais de Gaia, Avenida Diogo Leite, Loja 642, 4450 Vila Nova de Gaia
Phone : 22 374 3996
Designer : Paulo Lobo
Opening date : Jun. 2003

2階レストランの窓際のテーブル席
A view of the restaurant beside the window



2階レストラン全景。濃い茶色をベースに白い家具と黄色いロボウスが絶妙に調和した明快な空間になっている
A whole view of the restaurant on the second floor

パイプ状の壁をバックにした客席 Restaurant

designer
Focus

1階バー全景 A whole view of the bar on the first floor

ガイア市語(Gaia de Gaia)のレストラン館でPaulo Loboが手掛けた2つのプロジェクトの1つ。このFOOD AND FLIRTでベルギー料理のレストランである。2フロアで1階がバー、2階がレストランという構成である。別々にエントランスはあるが、内部は吹抜でも繋がれている。バーの全面ガラス張りの壁には、円形のオレンジ色のマークが貼ってあり、小さなアクセントだが無表情のような内外の空間のバランスをとっている。2階のレストランの壁際の処理にも力強さが見られる。客席の背後はそれぞれサイズの異なるパイプを組み合わせ、白い布を巻きつけて、無機質なものを生き生きとした林のイメージに仕上げ、白い家具と黄色のガラス窓とが取り合わせは見事である。ミニマリズムを基本とするPaulo Loboのデザイン手法には意外な素材をテーマにしていることが多い。

Food and Flirt serves Belgian cuisine and is one of the two restaurants that Paulo Lobo undertook in the restaurant pavilion of Gaia de Gaia. The place is made up of a first floor bar and a second floor restaurant. Both of them have separate entrances as well as a stairway connecting them inside. At the window of the completely glass-walled bar, they have stuck on circular orange marks which create a small accent providing a balance with the expressionless interior. One also sees a forcefulness in which they did the restaurant walls. In the background of the seating they assembled different size pipes and wrapped a thin cloth around them. They took these inorganic objects and fashioned them into the image of a vibrant forest, and their combination with the white furniture and yellow glass looks spectacular. The minimalism that Paulo Lobo bases his design methods in often possess the theme of bringing together unexpected materials.

FOCUS 04

FLOR DE SAL

Restaurant / V,N, de Gaia

Address : Alameda da Empresa 100, 4400-133 V, N, de Gaia
Phone : 226151809
Designer : Paulo Lobo
Opening date : Dec. 2003

designer
Focus

レストランらしからぬ一般住宅のようなファサード
Facade

入り口から見る　A view from the entrance

メーンダイニング全景　A whole view of the dining

ドウロ(Douro)川を挟んで、ポルト(Porto)の対岸、ガイア(Gaia)地区にあるこのFLOR DE SALは、ファサードに特にサインもなく隠れ家的存在のレストランである。入ると直正面に香草やジャム、健康食品のディスプレイ棚があり、ヘルシー志向をアピールしている。バーのテーブルには、ポルトガル南部地方の塩田から直送された天然塩をざるに盛り付けて、店のシンボルとして飾っている。客席は梁と梁を露出したスクエア状(正方形)の空間で、空調に面していない壁際には、ネルスライン色の牛皮をまとったハイバックのソファがありテーブル席を囲んでいる。ここで使用されているイスは肘掛け付きのメタリックで、その半分ほどがソファと同様に牛皮でカバーされている。また、暗くて見にくいのだが、天井には梁と梁の間にミラーや照明が取り付けられていてトリック的な演出も試みられている。

真っ白いプラスチックのイスはオリジナル　Dining at the corner

On the opposite bank from Porto across the Douro River, the Flor de Sal restaurant in the Gaia district seems like a hideout without any particular sign posted on the facade. When coming in one sees medicinal herbs, jams and health food displayed on the shelf appealing to customers healthy sensibilities. At the bar table they have piled natural salt on strainer; this salt has been directly shipped in from the southern Portuguese salt fields and becomes the symbol of the restaurant. The customer seating comes in a square shape that the roof and beams expose. On the wall that does not face the windows a high backed sofa with Holstein cow prints stands surrounding the table seating. The chairs used here have metallic armrests, and half the lengths of the armrests are covered with the same cow-skin print as the sofa. Though it is dark and difficult to see, between the beams on the ceiling they have affixed mirrors and lighting to experiment with visual tricks.

ハイバックソファのディテール　Detail of the sofa

FOCUS 05

GARDEN'S

Restaurant / Porto

Address : Beco das Carreiras 65, 4100-158 Porto
Phone : 22 615 1809
Designer : Paulo Lobo
Opening date : Mar. 2002

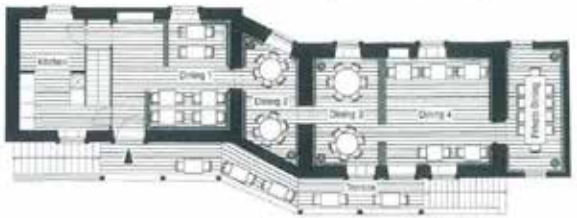
ファサード。建物自体は300年近い歴史がある Facade

Diningへの入り口をDining2より見る Entrance to Dining4

市の北部にあるシダーデ公園(Parque da Cidade)には乗馬や遊歩コースがあり、最近では新しい家具やオブジェを置き、モダンな市民公園になりつつある。園内にある古い貴族風の建物のリニューアルにPauloが挑戦し、モダンなGARDEN'Sに生まれ変わった。建物の原型は変えども見れば明白だが、300年くらいの歴史を持つ、1階のバーは天井の部分を残して、置かれている家具や照明との新旧の調和を図っている。2階のレストラン席は標高どおりに仕切られていて、天井は淡いグリーン色に、テーブルの食器の絵付けもカラフルで、全体的なバランスは自然採光とモダンなスタンドランプとも調和して絶妙である。窓にはそれぞれ日光を遮る扉があり、ロックに使うバンブー状の棒が窓辺にさりげなく置いてあるのも、文化的で奥ゆきのある演出といえる。

They have horseback riding and walking courses in Parque da Cidade in the northern part of the city, and recently they have put out new furniture and artwork and it is becoming a modern municipal park. Paulo took on the renewal of an old private residence inside the park, and this has been reborn as the modern Garden's. The building's original items all have bright white beams, but it has a history of about 300 years. The first floor bar left the ceiling portion, and the furniture and lighting seeks to produce a harmony between the old and the new. The second floor restaurant has been partitioned along the existing structural frame. Paulo did the ceiling in a light green, and the table settings and paintings are accordingly colorful. The entirety of the balance with the natural light and modern stand lamp harmonize together for exquisite effect. The windows all have respective doors to shield the sunlight, and the bamboo shaped poles used to lock them have been nonchalantly set at the side. One could say this is a production in culture and simplicity.

designer
Focus

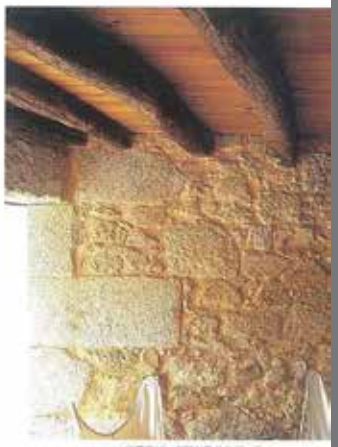


PLANS-1 : 200

貴族の個室 Private dining

Dining4を見る。淡いグリーンが優しく穏やかな空間を演出している Dining4

中庭にあるカフェ風席 Cafe



地下のバーの壁と天井のディテール
Detail of the wall and the ceiling at the bar

Dining3の円形テーブル席 Dining3

1階にあるバーの全景 A whole view of the bar on the first floor

FOCUS 06

GLAMOUR

Restaurant Bar Disco / Viana do Castelo

Address : Rua da Bandeira, Viana do Castelo - Portugal
Phone : (00351) 258 822 963
Designer : Paulo Lobo
Opening date : May 2004
Area : 350 (square meters)

パティオから見た建物外観 Facade

外に設けられた野外ステージ。夜になるとここは人でいっぱいになる Stage

2F PLAN

曲線にこだわる壁柱 Structures

1F PLAN S=1:300

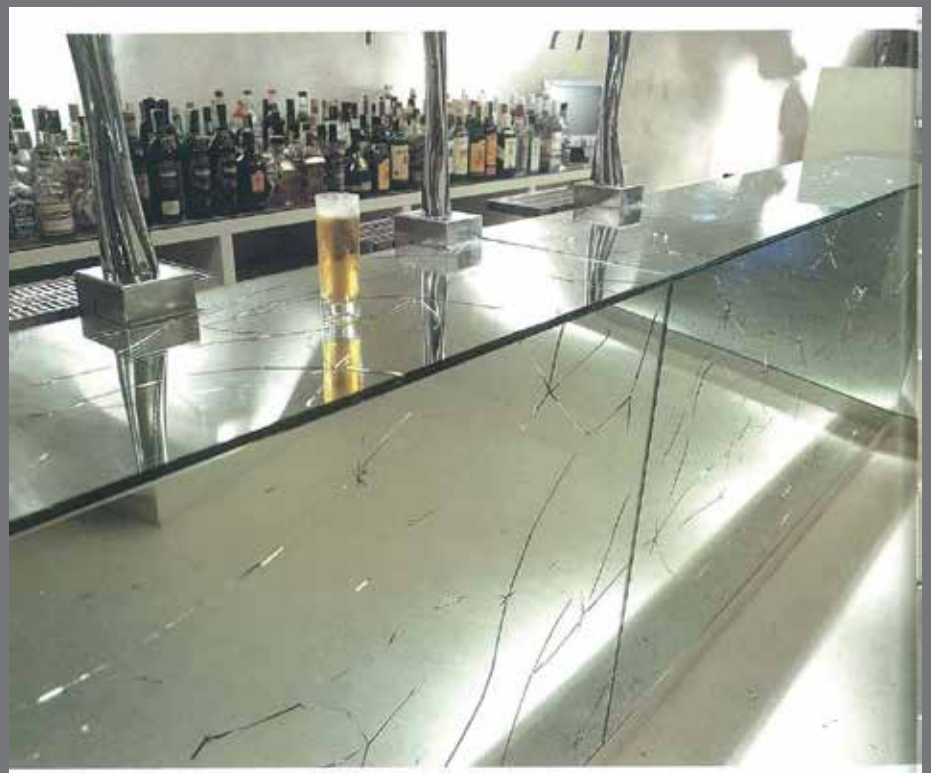
2階レストランDining2の曲線のような壁面のディテール Detail of the wall

2階レストラン Dining2を見る Dining2

Dining2からパティオに面している Dining1

ポルトから北へ車で約1時間ほど行ったスペイン国境近くのビアナ・ド・カステロ(Viana do Castelo)は、中世の面影を町並みをいたるところに残した落ち着いた町である。気候のバウロ・ロボが手掛けたGLAMOURは、市の中心のショッピング街に位置している。1階がバーとディスコ、2階がレストランというフロア構成で、開店以来、ナイトスポットとして大変な人気を博している。バーのガラス製のボードは、割れを除く方法にしたり、押し付けたりするとひび割れし、そのできた模様がグラフィックになるような特殊加工が施されている。安全性には問題なく、エキサイトしたお客さんはメモリーとして残すという珍しいアイデアである。2階のレストラン席は白で統一し、壁面は間合がはっきり見分けられるように、格好に配灯をつけてのく塗装してあるので、空間にリズミカルな迫力が加わる。パティオにはグリルの置台とライブのステージがあり、週末などは夜更けまで盛り上がりを見せる。

From Porto City about an hour north by car lies the town Viana do Castelo near the Spanish border. This place has managed to preserve the Medieval simplicity of the streetscapes.The spirited newcomer to interior design, Paulo Lobo, undertook the design of Glamour, an establishment situated near the city's central shopping area. The place is constructed with the first floor becoming a bar and disco and the second floor becoming a restaurant. After opening the placed has gained popularity as a nightspot. The glass boards of the bar crack if hit forcefully or pushed down upon, and that pattern becomes a special type of graphic processing. The device has no problems with safety, and this novel idea allows excited customers to leave their memory imprinted on the interior. The second floor restaurant seating is brought together with white, and the walls' surface has been coated with wavy metal to bring out unevenness in the walls. These walls add a rhythmical charge to the space. On the patio they have a food stand with a grill and a stage for concerts. The party goes on here on the weekends until well into the night.



手でちなくとヒビが入るように加工されているカウンターのガラス面 Detail of the bar counter

1階のナイトクラブ、バー。写真中央はオーナー夫妻 Bar on the first floor

designer
Focus

入り口わきのスイートボックスを見る Sweet box

スイートボックスから見たバーカウンター。壁の絵柄が空間をダイナミックに演出 Bar counter

ディスコフロアからバーカウンターを見る Bar counter

FOCUS 07

REAL INDIA

Restaurant / Cais de Gaia

Address : Cais de Gaia, Loja 360 4400-161 Vila Nova de Gaia
Phone : 22 374 4422
Designer : Paula Lobo
Opening date : Jun. 2003
Seating capacity : 120+80 (Terrace)

ドウロ(Douro)川の南側にあるガイア(Gaia)地区は200年以上にわたり、特産のポートワインの積出港としてうるおってきたところで、現在は輸送形態も変わって観光のアトラクション性度に格を積んだ船が行き来している。最近では再開に面する倉庫群の改修がちょっとしたブームになっていて、新しいレストラン幾もでき、にぎやかさを増している。このREAL INDIAはそのうちの1つで、テラス付きの2階建ての店を占める。インドといえばサリーを連想するが、ここではインド北部に伝わるサリーの布地を使用し、ピンクやグリーンに染色した後、伝統的な乾燥方法と同じ要領でレストラン内のドレープに再現している。ガラス張りの店内は華麗になりがちだが、細い木の連続柱と幻はさそ良好に見せかけているのもPaulaらしいデザイン手法の特徴といえる。店内奥には赤い革色でまとめたバーがあり、夜になるとスポットライトを受けて、雰囲気はエキゾチックでモダンなインドの異空間に変身する。

For 200 years the southern area of the Douro River has been port for the regional specialty, Port Wine. Presently the exporting firms has changed, and boats come and go filled with wine casks if only on the level of maintaining it as a tourist attraction. In recent times there has been sometimes of a boom in renovating the warehouses that face the wharf, and with a new restaurant wing the area's vitality has increased. Real India makes one of these establishments, and the place makes its home on the second story and has a terrace. If one thinks of India, the sari immediately comes to mind. Here they used sari cloth as found throughout Northern India, and after dyeing it pink and green they used traditional drying techniques with the result of recreating restaurant drapes. Glass encased restaurants have a tendency towards monotony, but with the contrast made from slim decorative columns they managed to make it look natural. This is a characteristic design method of Paula Lobo. In the back of the restaurant they have a bar brought together with a faint yellow. When spotlights shine upon this at night, the atmosphere transforms into an exotically modern Indian eatery.

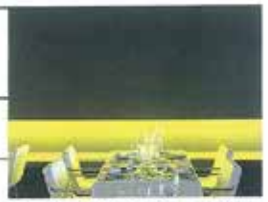
designer
Focus

FOCUS 08

MONTECRISTO

Restaurant Bar / Lisboa

Address : Rua S.Bento Lisboa
Phone : 213971858
Designer : Paulo Lobo
Opening date : Feb. 2004
Seating capacity : 80+12 (Lobby)



壁面から流れる赤と背の色とのコントラストによる演出
Dining

ダーンサイニングの壁面、壁際には一直線に黄色い光の帯が延びる Dining

プリミティブなエナジーを演出させる特製のスクリーン Detail of the screen

エントランス横にあるロビー Lobby

designer
Focus

スクリーンで仕切られた円形テーブル席 Dining

テーブルセッティング Table setting

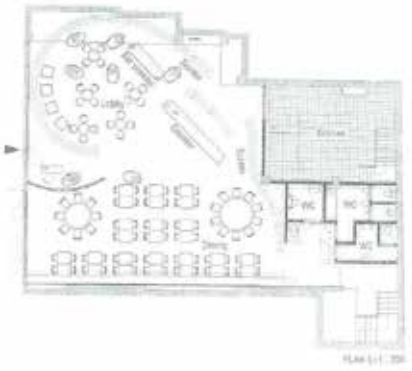
トイレの扉から覗く In front of washroom

リスボンの国立絵画館近くのベント通り(Rua Bento)にあるMONTECRISTOは、パウロ・ロボ(Paulo Lobo)が手掛けた店舗作である。エントランスを入ると奥の壁に半円形状のスクリーンがある。チリから輸入したというワイン(Vine)の細い小枝を束ねた天井までのパーティションで、背後はロビーになっており、ライティングを間接的に当てることで、ほのかな雰囲気を演出している。右側はバーカウンター、右側はレストランという空間配分で、その床は玄関前から化粧室の手前まで黒色いたの板がストレートに並びでいる。背後の壁面は薄くペイントされているため、上下にコントラストのある立面に空間を表現している。バーカウンターや化粧室にもこのVineの小枝を使い、木という素材をテーマにしたインテリアの発想はユニークである。

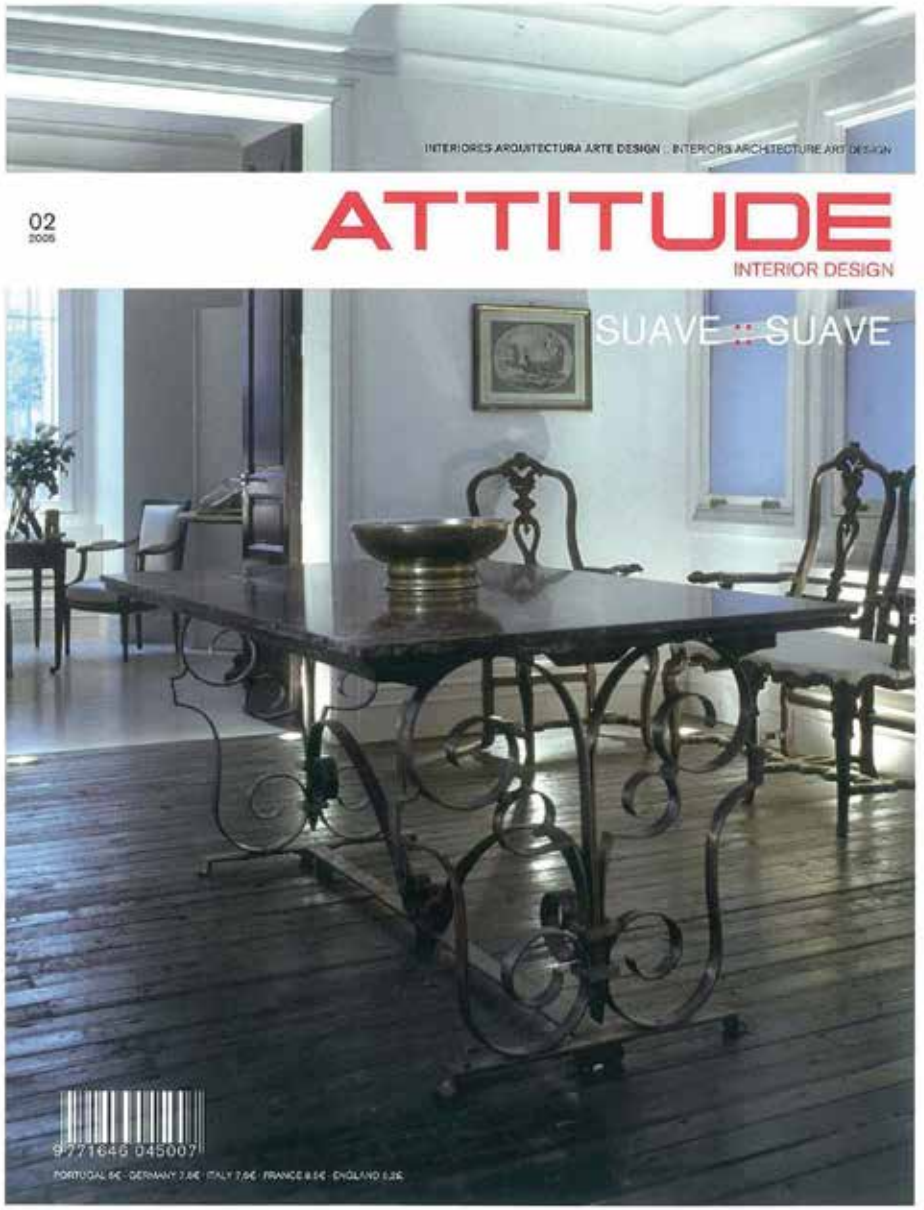
バーカウンター Bar counter

Montecristo can be found on the Rua Bento, a street near the Parliament Building in Lisbon, and is the latest creation by Paulo Lobo. Going in the entrance one sees a semi-circular screen. This is a partition made from fine Vine branches imported from Chili. These get bunded together and this partition reaches up to the ceiling. The lobby makes a backdrop, and one feels a dense ambience directly come across. The central arrangement has a bar counter up front and the right hand side they have the restaurant seating. In the far centre they erect up pillow sofa looking straight from the street side to the restroom. They painted the back wall black making a spatial expression with a powerful upper and lower contrast. At the bar counter and restroom they also used these Vine branches, and an interior with the theme of trees in the design is unique.

トイレ Washroom



PLAN 1:1 : 200


INTERIORES ARQUITECTURA ARTE DESIGN :: INTERIORS ARCHITECTURE ART DESIGN
02
2005
ATTITUDE
INTERIOR DESIGN
SUAVE :: SUAVE
9 771646 045007

DESIGNER COM ATTITUDE :: DESIGNER WITH ATTITUDE
PAULO LOBO
uma nova visão do design
a renewing design vision

Paulo Lobo, designer de interiores nos últimos 20 anos, introduziu na cidade do Porto, onde vive, uma nova visão de interiores, especialmente nos espaços públicos. Nos seus projectos ele deu início a novas tendências e a atmosferas originais: evocou sensações e introduziu a essência de um minimalismo encantador.

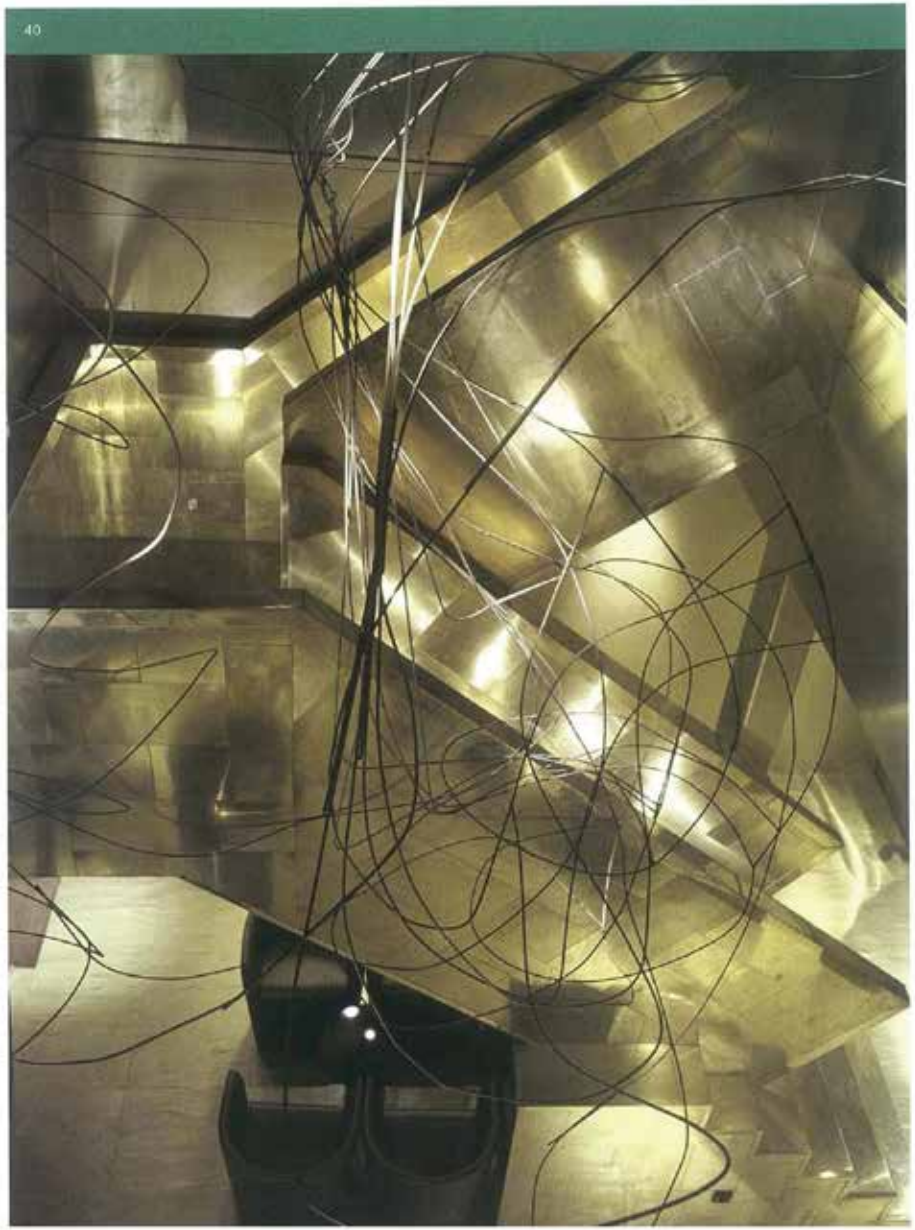
O princípio fundamental que o guiou ao longo dos anos de intensa criação foi a sua interpretação da relação entre forma e função. Para ele, "quando uma criação alcança o equilíbrio entre os dois aspectos, com ele chegam as vendas e o sucesso de um lugar". Nos seus projectos ele consegue, de certa forma, provocar, ao mesmo tempo que obtém um equilíbrio completo e ambientes calmos e convidativos. >

Paulo Lobo, an interior designer for the last 20 years, has introduced to his home city of Porto a new vision of interiors, especially of public spaces. In his design he initiated new trends and original atmospheres; he evoked sensations, and brought in the essence of a charming minimalism.

The main principle that guided him throughout the years of intense design was his interpretation of the relation between form and function. For him, "when a design has reached the balance of the two features, then with it come sales and the success of a place". In his projects he manages, in a sense, to provoke while gaining complete balance and soothing inviting ambiences. >

Cima esquerda: Pizaria Pomodoro Rossa, Porto.
Cima direita: Restaurante Sensorial, Laça de Palmeira.
Direita: Bar/Restaurante Glamour, Viana do Castelo.
Pág. oposta: Pizaria Pomodoro Rossa, Porto.

Top left: Pizaria Pomodoro Rossa, Porto.
Top right: Restaurante Sensorial, Laça de Palmeira.
Right: Bar/Restaurante Glamour, Viana do Castelo.
Left page: Pizaria Pomodoro Rossa, Porto.

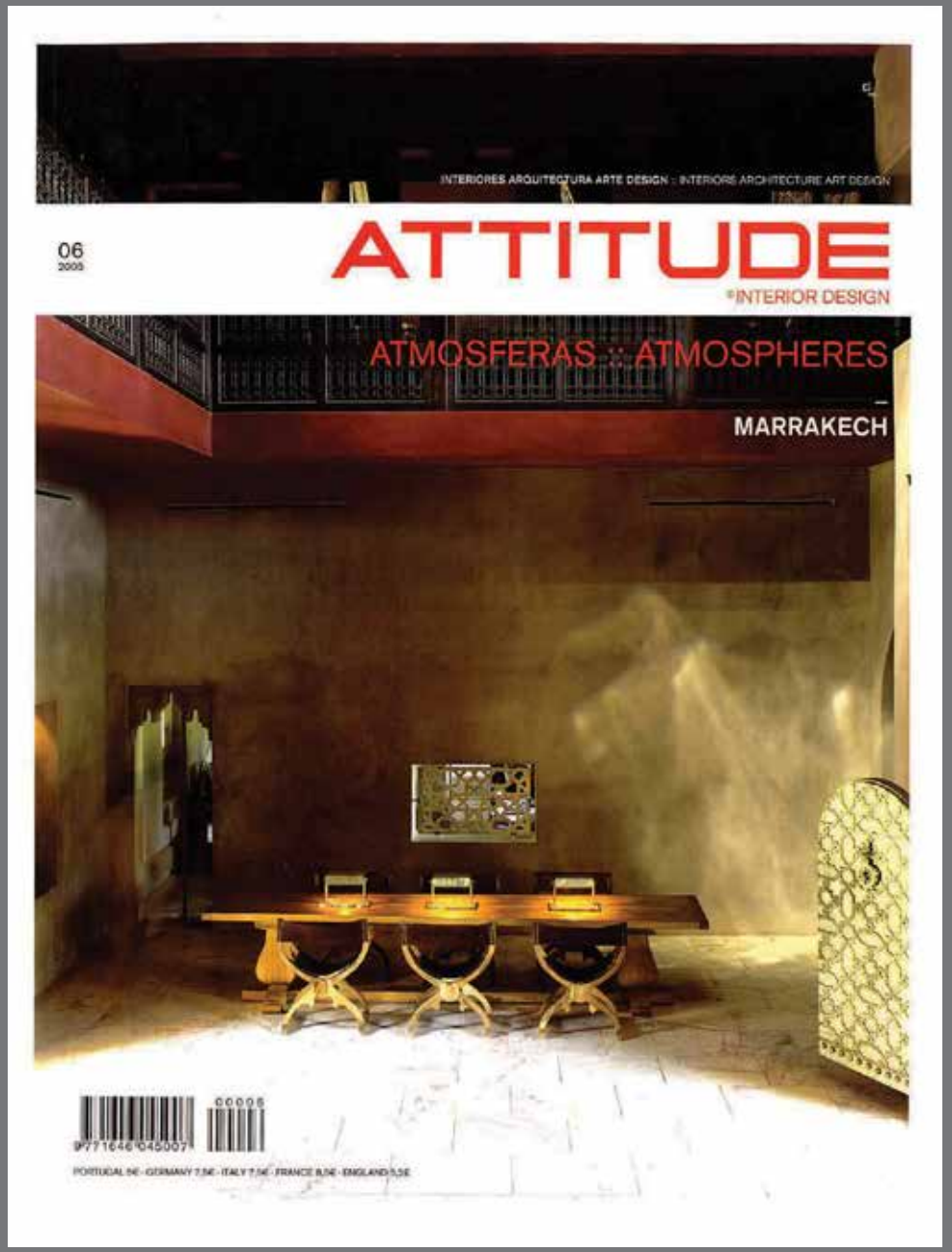


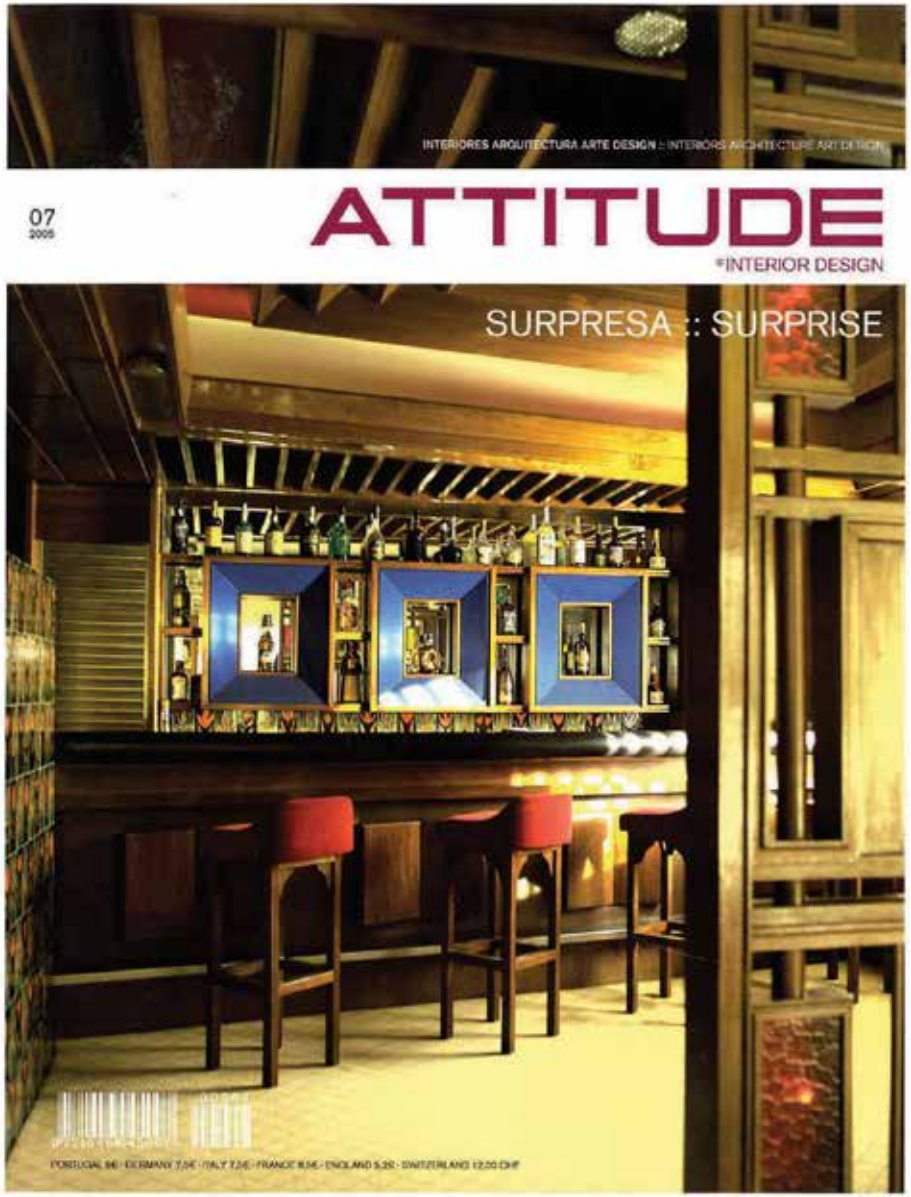
Em qualquer um dos seus projectos, como pode ver-se pela reportagem fotográfica, é difícil definir-lhe um estilo. Ele muda constantemente os seus ambientes, mantendo uma visão fresca com cada nova aventura. Mas nos anos mais recentes é notável uma característica: o uso da cor. Ele reflecte sobre o passado e explica: "há alguns anos atrás, era muito mais difícil usar cores intensas aqui em Portugal. Agora, as pessoas estão mais receptivas a isso. Adoro trabalhar com cores, considero que modificam completamente os ambientes e o design.
Um lugar pode ficar completamente diferente pelo facto de se usar esta ou aquela cor".
Paralelamente aos seus projectos portugueses, P. Lobo trabalha em países como a Polónia, a Inglaterra e a Suíça. No próximo mês de Maio sairá um livro acerca dele e das suas criações, que se recomenda a todos os apreciadores de design. ::

In each of his projects, as can be well seen in the photo reportage, it is hard to define a style connected with Lobo. He changes his ambiences constantly, keeping a fresh look with each new adventure.
But in the past years, one feature can be notable: the use of colour. He reflects back and describes: "a few years ago, it was much more difficult to use intense colours here in Portugal. Now, people have become more open to it. I love working with colours, I consider them as complete modifiers of ambiences and design. A place can look completely different with the use of this or that colour".
Paulo Lobo works in parallel to his Portuguese projects, also abroad in countries such as Poland, England and Switzerland.
Next May a book about him and his designs will come out, recommended for every design lover. ::

De cima para baixo: *ITOP, Porto; Caves Real Companhia Velha: vista de 'lounge' e casa de banho; Vila Nova de Gaia.*
Fig. esquerda: *Bar 'Insomnia', Vila Nova de Gaia.*

From top to bottom: *ITOP, Porto; Real Companhia Velha Cellars, Vila Nova de Gaia.*
Left page: *'Insomnia' Bar, Vila Nova de Gaia.*

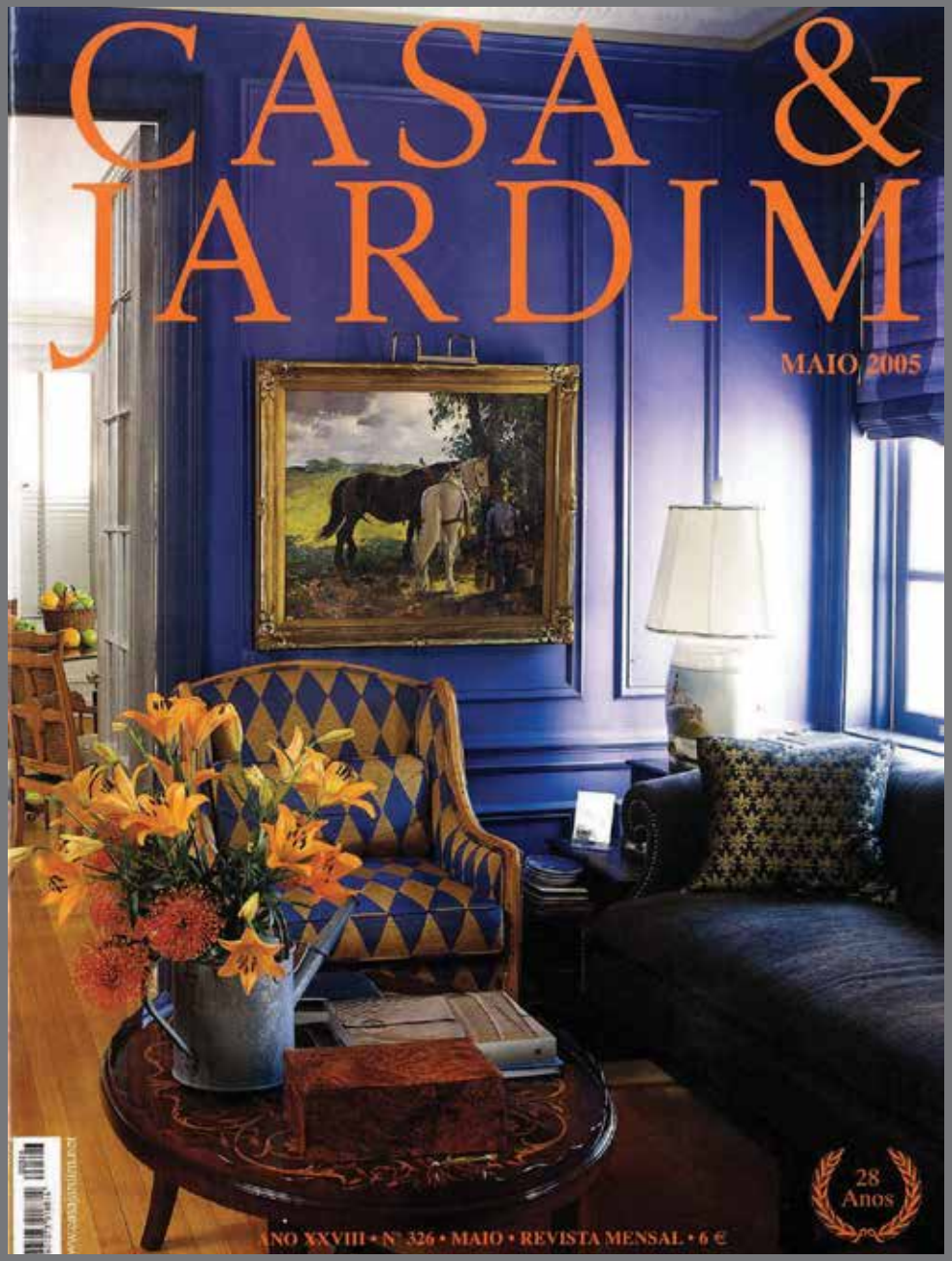

INTERIORES ARQUITECTURA ARTE DESIGN :: INTERIORS ARCHITECTURE ART DESIGN
06
2005
ATTITUDE
*INTERIOR DESIGN
ATMOSFERAS :: ATMOSPHERES
MARRAKECH


INTERIORES ARQUITECTURA ARTE DESIGN :: INTERIORS ARCHITECTURE ART DESIGN
07
2005
ATTITUDE
*INTERIOR DESIGN
SURPRESA :: SURPRISE

ATTITUDE ATMOS[F]PHER[A]ES - FESTA ENCERRAMENTO :: CLOSING PARTY
141
NÚMEROS ANTERIORES :: PAST ISSUES
MAIS INFORMAÇÕES* :: MORE INFORMATION*
T: +351 222 052 321 | attitude@attitude-mag.com
NO1
NO2
NO3
NO4
NO5
NO6
*So para Portugal. Para o Resto do Mundo contactar www.modeinfo.com
*Only for Portugal. For the Rest of the World contact www.modeinfo.com

CARAS Decoração
Portugal faz bem
420 AUTORES, PEÇAS E MARCAS NACIONAIS
A RESIDÊNCIA DE PAULO FUTRE
EM MADRID
CASA LISBOA
7 projectos na primeira pessoa
ARQUITECTURA PORTUGUESA PREMIADA EM ESPANHA
Antiga adega reconvertida em habitação com 160m²
ESTILOS · AMBIENTES
ACESSÓRIOS · MOBILIÁRIO
SALAS de estar

Paulo Lobo
Restaurante



20- Pormenor do restaurante idealizado por Paulo Lobo, celebrado designer que há vinte anos decorou alguns dos melhores restaurantes e bares do Porto e do Norte do país. Criou para o restaurante da CasaLisboa, um espaço minimalista. Está decorado com mobiliário contemporâneo, mesa posta com serviço de jantar em porcelana da Raynaud, num branco leitoso e talher da Ercuis. Em contraste com o "luxuriante" lustre barroco contemporâneo da série "Light Shade Shade", colocado dentro de um compêndio de policarbonato transparente do designer Jurgen Bey, da Moooi, empresa holandesa, representada em Portugal pelas "Oficinas Gerais de Desenho" do Porto.
21- O corredor de acesso ao restaurante de Paulo Lobo, com as paredes pintadas, num verde muito escuro, uma tinta americana misturada representada pela Cin, a servir de fundo à agradável sequência luminosa de candeeiros de pé alto em aço, da mesma série "Light Shade Shade", de Jurgen Bey, com duplos abat-jours. No exterior compósito em policarbonato transparente de grandes dimensões e no interior em tela impressa com imagem de anjinho.

17º ANIVERSÁRIO
CASA
CLÁUDIA
MAIO 2005
Ano 17 / Nº 208
Portugal €5,30
2 REVISTAS pelo PREÇO de 1
cozinhas
• 6 novidades de topo
• acessórios à medida
escolha a sua cama
• modelos versáteis
• tipos de cabeceira
GANHE
3 peças exclusivas em vidro e prata
na cidade e na praia
4 CASAS
DOS 65 AOS 200m²

EVENTO
Paulo Lobo
O designer do Porto criou um restaurante em tons de verde-escuro metalizado, onde a ousadia foi a tónica dominante
Pilar Paiva de Sousa Viriato
O efémero foi a palavra-chave para esta arquitecta portuense recriar um quarto original, forrado a tecido negro e com mobiliário flexível
Miguel Raposo
A imponente sala de banho deste designer de interiores, em tosca minimalista, onde se misturam antiguidades e peças de design
Caras Decoração
A equipa desta publicação idealizou o Quiosque Lounge CD, num conceito original, onde se misturam revistas, design e antiguidades
Maria Pereira da Cruz e David Mota
Este duplo concebeu o espaço Kenneth Turner, onde incensos, velas perfumadas e óleos aromáticos estimularam os sentidos
138 | Maio 2005 CASA CLÁUDIA

ROTEIRO

Havemos de ir a Viana

Como ir

A partir de Lisboa tome a A1. Entre na VCI pela Ponte Arrábida e vire em direcção Matosinhos/Aeroporto (IC1). Siga pela mesma via rápida em direcção a Viana do Castelo.

Do ouro filigranado, associado ao sol, aos bordados dos lenços dos namorados, tudo nela é tradição, desde as festas populares ao rico património. Só o mar muda com as marés.

TEXTO E PRODUÇÃO HELENA OSORIO
FOTOGRAFIA ANTÓNIO PEDROSA

Para quem vai de passagem, Viana é luminosa e romântica. Porém, muito dela só se vê pelas ruas medievais, labirínticas e tortuosas, ornamentadas com edifícios de todos os tempos. O fascínio é total. Gente simpática e amável, a minhota, sempre prestável a dar informações. Gosta de comer e beber bem. É apegada às tradições – nomeadamente a festas religiosas – e tem o melhor ouro do mundo. Será esta, ainda, a Viana de outrora que nasceu como povoação de pescadores? Foi D. Afonso III que lhe concedeu foral, em 1258. Junto à foz construiu-se um baluarte manuelino – a chamada roqueta – para proteger o porto dos piratas. No século XVI, D. Manuel promoveu a expansão dos estaleiros e concedeu novo foral à vila, em 1512. É Cidade desde 1848, quando D. Maria II a elevou pela épica resistência às tropas da Patuleia. A recuperação económica do século XVIII trouxe-lhe novas riquezas e com elas os solares da Ribeira Lima. No século XIX, o caminho-de-ferro originou a monumental estação, com risco de Alfredo Soares, e a ponte metálica projectada por Gustave Eiffel.

Hoje, Viana é uma cidade diferente, mas não perdeu a sua alma litoral profunda, por ser o mar mais forte que todos os saberes que nela se misturam. O surfe e o windsurfe são desportos muito procurados que, aqui, falam mais alto pela voz de um "vento de rachar". Ao calcorreá-la de cima a baixo, entre o centro histórico, a marina e o complexo turístico da beira-rio, absorvemos o espírito do passado que o presente não descura. Ser minhoto é isso mesmo: é conservar o berço e as tradições milenares.

onde comer

O bar restaurante **Glamour**, dos irmãos Parente, foi decorado por Paulo Lobo. Neste espaço minimalista deu-se destaque a alguns elementos arquitectónicos únicos, como o par de colunas na varanda do restaurante que se debruça sobre o jardim.
Da cozinha mediterrânica, sugere-se o magret de pato c/ batata gratinada (€9,50) e tornedó Roquefort c/arroz selvagem (€12).
R. da Bandeira, 185
Tel. 258.822.963
Todos os dias, 18,30/2h (restaurante) e 20/4h (bar)

A casa de especialidades **Natário** dispensa apresentações, a partir do momento que é referida em obras de Jorge Amado – amigo pessoal do antigo dono, o Manuelzinho Natário. A tradição mantém-se há 63 anos, conservando a feitura artesanal, receitas e saberes ancestrais da pastelaria. As bolas-de-berlim, que saem às 11,30h, são divinais. E, claro está, o pão-de-ló de Jorge Amado.
R. Manuel Espregueira, 37
Tel. 258.822.376
Todos os dias, 9/22h (excepto 3.ª)

onde comprar

para si

No centro, encontra a loja de **Ana Sousa** num edifício oitocentista adaptado às novas funções. A conhecida estilista de Barcelos, também representada em Espanha e Médio Oriente, apresenta para esta estação uma colecção de roupa e acessórios leve e colorida, do agrado de todas as mulheres.
R. da Picota, 35
Tel. 258.813.155
De 2.ª a 6.ª, 9,30/19,30h; sáb., 9,30/13,30h

CASA LISBOA 2005
EXPOSIÇÃO DESIGN AMBIENTES

PISO 1 ESPAÇO 2
RESTAURANTE
PAULO LOBO
www.paulolobo.com

piso 2 espaço 4

BAR & RESTAURANTE

PAULO LOBO

Seguramente, 80 anos separam a utilização do espaço interior.

Lounge Bar nostálgico!?

Elementos fora de escala, sons estranhos, iluminação teatral...
Enfim. Miscelânea de tempos contrariados.

A minaca mandá..., divirta-se!

Paulo Lobo

apoios

RMTC

CIN

LUSOTUFO

JOG

EXPORLUX

OFICINAS GERAIS

INDUFLEX

VIDRARIA FONSECA

PEDROSO E OSÓRIO

LUZ & SOM

AGUSTINHO MAGALHÃES

ADRIANO SILVA

FLOR D´SAL

COSTA VERDE

CORREIO da manhã
domingo
magazine
2005
A MEMÓRIA
DO TERRAMOTO
Lisboa 1755

prazeres | noites vip
O Oriente em Gaia
A primar pelo bom gosto foi inaugurado com a presença de cerca de 200 convidados o lounge Oriental Bar, no Cais de Gaia, em Vila Nova de Gaia. Os sabores do Oriente misturaram-se com os aromas dos variados chás indianos e os convidados não perderam a oportunidade e tiraram partido dos imensos almofadões em seda espalhados pelo chão. Sónia Albuquerque, que organizou o evento, disse ter "amado o ambiente" porque "enquanto a música nos fazia viajar pelas paragens indianas também nos foi permitido descobrir a forte tradição do Oriente". Tudo porque no lounge se saborearam os variados chás e se tiraram umas baforadas dos enormes cachimbos repletos de tabaco com travo a rosa e maçã. O "dress code" foi bem ao estilo da Índia e não faltaram saris coloridos para darem mais música ao espaço decorado por Paulo Lobo e Jorge Curval, um escultor do norte. Um local diferente, calmo e perfeito para um encontro a dois!
1
2
3
Texto de Alexandra Ferreira Fotos D.R.

ÓCIO 15

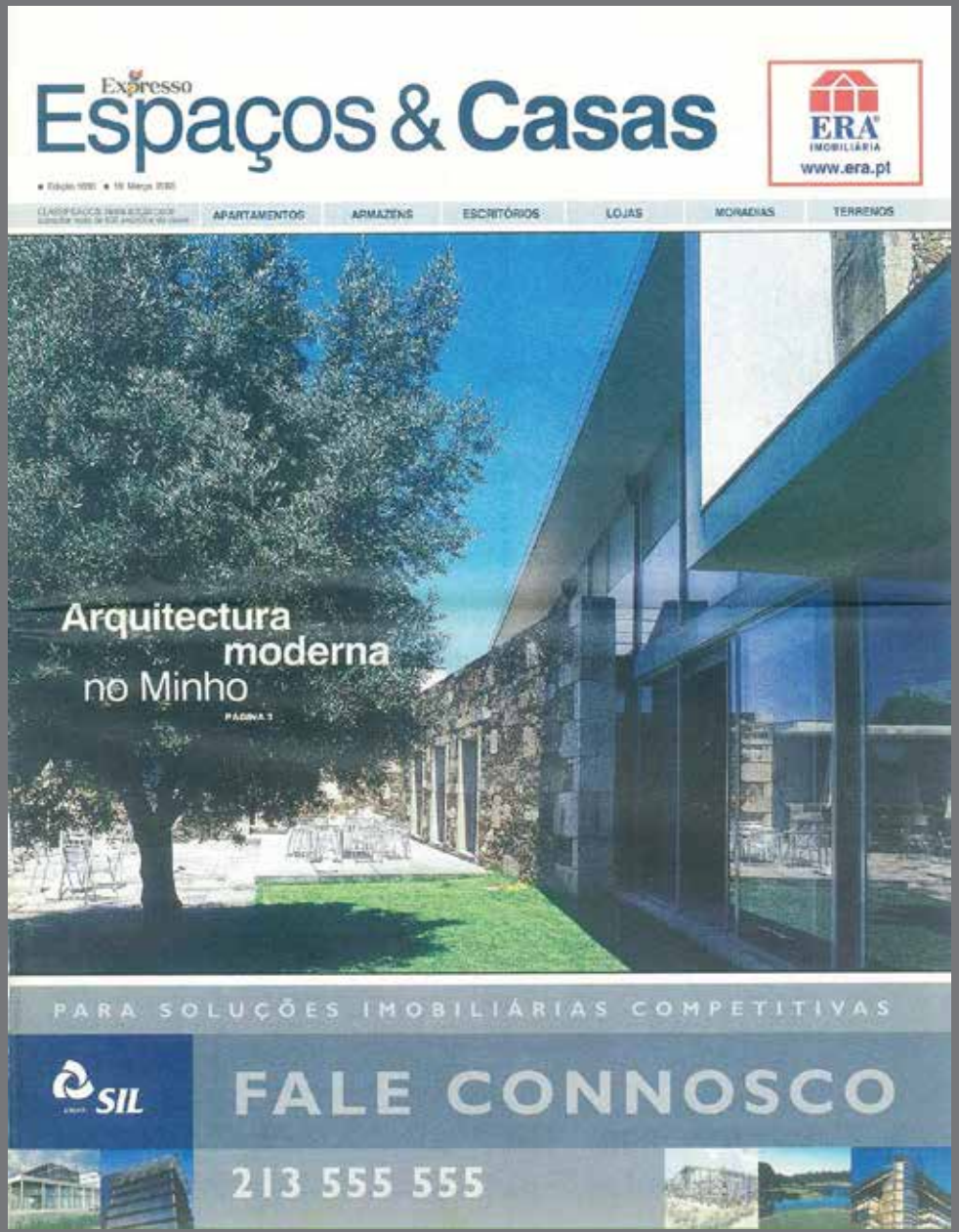
Comida natural, "à moda antiga"

No Parque das Nações existe um restaurante onde todos os ingredientes são biológicos, do sal ao café.

BÁRBARA SILVA

SALA DE PROVAS

SURPRESA



Clubhouse no Minho

Um espaço recuperado serve de apoio ao golfe TEXTO DE FERNANDA PEDRO

O Clubhouse do golfe de Ponte de Lima é feito de uma mistura de materiais como o xisto, o betão, o aço, a madeira e o vidro.

Surgiu a partir das ruínas de uma antiga quinta que dominava o vale do rio Lima, entre o Monte da Medideira e a vila de Ponte de Lima. Para os arquitectos Albino Freitas, Jean Pierre Porcher e Margarida Oliveira, da Topos Atelier, a quem coube o desenho desta nova infra-estrutura, «o actual projecto surgiu depois de verificada a impossibilidade de inserir toda a estrutura do futuro equipamento nas ruínas existentes». Desta forma, os arquitectos resolveram proceder ao alargamento e à reconstrução dos volumes de alvenarias com pedras de xisto e de granito recuperadas, compradas, ou extraídas do próprio terreno.

De acordo com Jean Pierre Porcher, a perfeição das alvenarias e das cantarias iria celebrar a sábia humanização agrícola do lugar. Além disso, os arquitectos desenharam articulações entre os planos de alvenarias com o betão, o ferro e o vidro. Os planos horizontais do betão, sempre utilizados em lajes que se prolongam no exterior, permitiram direccionar e orientar o utente sobre o horizonte e a beleza da paisagem. Com base nestas aplicações, os arquitectos definem este trabalho como «o de um edifício capaz de proporcionar ao utilizador, além de conforto e repouso, a memória sábia da humanização agrícola do lugar, relacionando-o com a variedade das matérias e com a natureza».

Na obra misturaram-se técnicas modernas do uso do betão e do aço com as do tradicional trabalho da pedra

Na obra misturam-se técnicas modernas de utilização do betão e do aço com técnicas ancestrais de preparação da pedra para a execução das alvenarias em xisto. «No decorrer da obra, foi sempre um prazer ouvir as ponteiras dos pedreiros percutirem o xisto e assistir, em simultâneo, à edificação da estrutura mista de betão e aço», lembra a arquitecta Margarida Oliveira.

Quanto aos obstáculos encontrados durante o processo de construção, os arquitectos referem a dificuldade em manter os sobreiros que existiam no local e em não desmaturar a envolvente do edifício com áreas de estacionamento demasiado próximo.

Mercado em Revista

Porto encanta franceses

A última edição da revista francesa «Côté Sud – Mesaora» dedica dez páginas à cidade do Porto. A invicta mostra-se ao público francês pelo olhar do decorador Paulo Lobo que dá a conhecer os seus projectos mais recentes e desvenda os seus bares recantos desta cidade. O Cais de Gaia inicia esta «viagem» e impressiona pela sua deslumbrante vista sobre o casario do Porto. Além desse local, também a Foz, a Baixa, a zona de Cedofeita e o Parque da Cidade merecem destaque na revista. A «Côté Sud» é uma revista bimestral especializada em arquitectura e tendências decorativas. Nesta edição pode ainda conhecer alguns locais ideais para descansar, onde a arquitectura tem um papel fundamental.

Mais perto da natureza

Cozinhas e salas são os espaços de honra neste número da revista «Casas de Campo», editada pela «El Mueble». Sob o lema «casas para vivir e soñar» a publicação propõe uma visita a sete espaços campestres onde a ligação à natureza dita as regras. Das inspirações árabes, ao melhor estilo palaciano, sem deixar de lado um exemplo de arquitectura popular espanhola e uma recuperação onde a pedra é o material dominante, a revista apresenta várias soluções para usufruir o que de melhor a natureza tem para oferecer. A publicação oferece ainda um guia de restauro com dicas úteis para tratar da sua casa de campo. Espaços exteriores, jardins e piscinas merecem também destaque no «Casas de Campo» que este mês ainda lhe ajuda a escolher, entre a ampla oferta do mercado, o melhor exterior para a sua habitação.

ANUNCIAR é eficaz

8-9	31	36	37	37	37
PREMIUM	VENDE-SE	ALUGA-SE	CEDE-SE	PROCURA-SE	TRESPASSA-SE

EssentialDesign

Casa Lisboa 2005

THE BEST OF PORTUGUESE DESIGN UNDER ONE ROOF

O MELHOR DO DESIGN PORTUGUÊS SOB O MESMO TECTO

TEXT CESAR BRIGANTE
PHOTOS LUIS AZEVEDO

The 4th edition of Casa Lisboa was held between April 1 and 17 in the former headquarters of the *Expresso* newspaper, located on the Rua Duque de Palmela off the Praça Marquês de Pombal. The choice of venue gave over 8000 visitors the chance to visit the former premises of Portugal's most important newspaper for one final time, before it undergoes major renovation work for future use.

As in previous years, Casa Lisboa chose a unique location in the city in which to welcome a selection of designers (interior designers, decorators and landscape designers), whose role was to represent ▸▸

Entre 1 e 17 de Abril decorreu mais uma edição da Casa Lisboa. Aquela que foi a 4ª edição deste evento realizou-se na antiga sede do jornal Expresso, na Duque de Palmela, ao Marquês de Pombal, o que permitiu aos muitos visitantes, mais de 8000, conhecer ou visitar pela última vez as antigas instalações do mais importante jornal nacional, que vão ser alvo de uma importante reestruturação com vista a nova utilização.

À semelhança dos anos anteriores, a organização pretendeu reunir num espaço singular da cidade, um grupo de Designers de Ambientes (Arquitectos de Interiores, Decoradores, Designers e Paisagistas) representativos do que de melhor e mais actual se produz em Portugal.

A lógica da exposição consistiu em apresentar aos visitantes propostas de Ambientes, interiores em particular, obedecendo a um cristério definido pela organização em que os diversos participantes criam os seus espaços como o resultado de pedidos efectuados por eventuais clientes.

Com este fim foram utilizados quatro pisos, divididos entre os diferentes participantes, contendo cada espaço os seus particularidades mas todos sujeitos ao mesmo mote uma vez mais, a criação de espaços possíveis de um Hotel numa perspectiva global ou espaços possíveis de uma casa particular vistos individualmente ▸▸

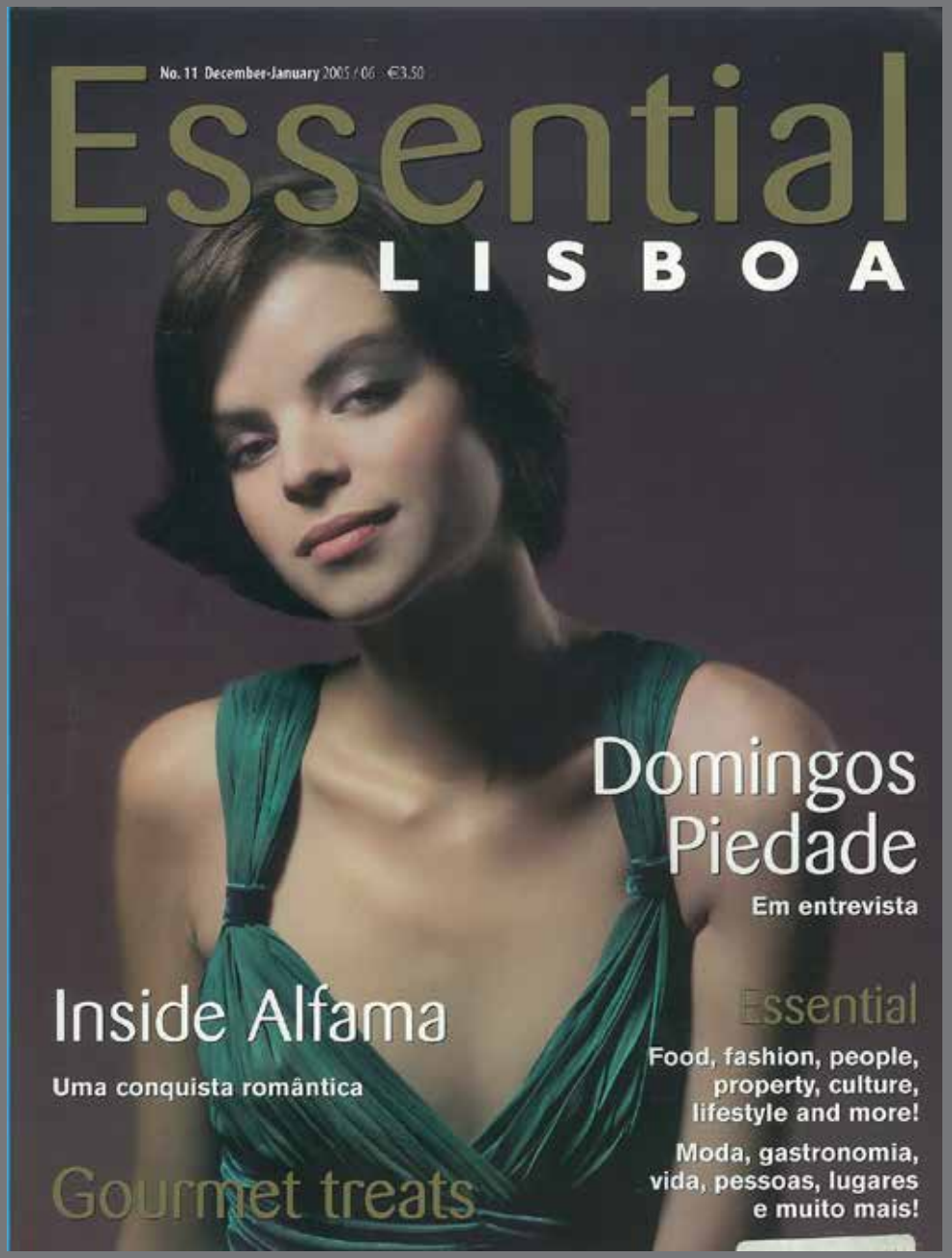
▸▸ the very best Portugal has to offer. The [illegible] was organised so as to allow exhibitors to create an environment, for the most part an interior, as if it had been ordered by a potential client. The venue spread over four floors, split between the fifty-odd participants, each of which created his or her own particular environment, sharing a general maxim: once again, the creation of either a hotel scenario, or that of a private home.

Participants at this year's event included: Paulo Lobo - Restaurante; Miguel Câncio Martins - Bar/Restaurant; architect Pilar Paiva de Sousa - Suite; FlowerPower - Photo Garden Lounge; architect João Paciência - Suite; Miguel Raposo - Suite; Sandra Castro - Suite; architect P. Carvalho Caetano - Suite; Manuel Caldeira - landscaping/exteriors. The exhibition was sponsored by the following companies: Roca, Dyrup, Lusotufo, Axa Art, American Express, Artemide and Nespresso.

Essential Lisboa, which joined in the event with its own magazine stand, congratulates the event's organisers and all the designers who took part for the excellent work carried out, and looks eagerly forward to the show's next edition. ■

▸▸ Os participantes deste ano foram: Paulo Lobo - Restaurante; Miguel Câncio Martins - Bar/Restaurant; Arq. Pilar Paiva de Sousa - Suite; FlowerPower - Photo Garden Lounge; Arq. João Paciência - Suite; Miguel Raposo - Suite; Sandra Castro - Suite; Arq. P. Carvalho Caetano - Suite; Manuel Caldeira - paisagismo/fachadas. A exposição contou ainda com o patrocínio das seguintes empresas: Roca, Dyrup, Lusotufo, Axa Art, American Express, Artemide e Nespresso.

A Essential Lisboa, que se aliou ao projecto com um ponto de distribuição, dá os parabéns à organização e aos designers participantes pelo excelente trabalho levado a cabo e aguarda desde já a próxima edição. ■


No. 11 December-January 2005 / 06 - €3.50
Essential
LISBOA
Domingos Piedade
Em entrevista
Inside Alfama
Uma conquista romântica
Essential
Food, fashion, people, property, culture, lifestyle and more!
Moda, gastronomia, vida, pessoas, lugares e muito mais!
Gourmet treats

100% Natural
PORTUGAL'S FIRST BIO-RESTAURANT OPENS IN PARQUE DA NAÇÕES
O PRIMEIRO RESTAURANTE BIOLÓGICO DE PORTUGAL
TEXT CÉSAR BRIGANTE
PHOTOS PAULO BARATA
A new venue has recently opened in Lisbon's "Expo" area, unique its claim to be Portugal's very first 100% organic restaurant, and one of very few in the rest of Europe.
At a time when everyone is resorting to clichés such as "market cuisine" and "genuine flavours", this eatery is the country's first to boast an official certificate proving that it abides by a series of regulations and practices that ensure that every, and we mean absolutely every product that is placed in front of guests is organic. This means, as explaining that, "the products are produced and grown according to the natural cycle of life." And this doesn't just mean stocking products with obligatory "organic" logos. What these independent and regular inspections test is the final meal, the contents of the dish set before us.
So as not to overload on the "natural" concept - after all we're not just talking about products here, rather a quality cuisine to match them - António Reis was very particular in his quest to find a chef up to the task of creating a quality menu. His final choice was
O Origens Bio abriu recentemente as suas portas na Expo, tendo como principal particularidade o facto de ser o primeiro restaurante 100% biológico de Portugal e um dos poucos que se podem encontrar na Europa.
Numa altura em que toda a gente recorre a clichés como "cozinha de mercado" e "sabores verdadeiros", este é o primeiro restaurante a apresentar uma certificação oficial que o submete a uma série de regras e procedimentos que garantem que todos, mesmo todos os produto que nos são postos na mesa são efectivamente orgânicos; entenda-se por tal "os produtos produzidos e criados de acordo com o ciclo natural da vida", como faz questão de esclarecer o proprietário António Reis. Aqui não basta ter umas embalagens na dispensa com os logótipos obrigatórios, pois o que na realidade é objecto de auditoria, independente e regular, é o que vem no prato para a mesa.
Para que a casa não se esgotasse no conceito "natural", porque afinal falamos não só dos produtos mas de cozinhá-los condignamente, sob pena da sua qualidade não atingir o patamar desejado, houve o cuidado de ir buscar alguém à altura para

PAULO SANTOS

▸▸ business, master chef Vítor Sobral, with his remarkable talents for taking Portuguese cooking and bonding it with his own special touch of modernity. To continue this attitude in the day-to-day running of the restaurant, its kitchen is now in the hands of Paulo Santos, who left the "Terreiro do Paço" restaurant, where he worked with Vítor, and who has firm grasp of his colleague's philosophy.

The relatively concise yet well organised menu contains all the basics you need, while plans include its regular renewal. Even the wine list adheres to the house rules, and although short, presents a praiseworthy assortment made up of wines from Portugal, France, Italy, Germany, New Zealand, the USA, South Africa and Argentina.

Connoisseurs will also be interested to note the restaurant's eclectic choice of preservative-free beers.

An organic grocer's has been opened next to the restaurant, stocked with over 2000 quality products, including fresh fruit and vegetables, and an international wine section featuring around 150 varieties.

The venue's interior design is also worthy of praise, especially as it is the product of, dare I say it, one of Portugal's best designers, Paulo Lobo. The final result clearly proves how surroundings can be formed using sub-

▸▸ nomes mais óbvios, o Chef Vítor Sobral, que se inspirou na cozinha portuguesa imprimindo lhe o seu toque de modernidade. Para que houvesse uma transcrição correcta no dia-a-dia, a cozinha está nas mãos de Paulo Santos, um homem que veio do "Terreiro do Paço" onde trabalhou com Vítor, e que conhece bem a sua "filosofia".

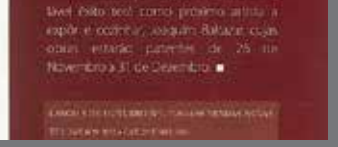
A ementa não muito extensa está, no entanto, bem organizada e contém toda a informação fundamental, esperando-se que seja mudada com alguma regularidade.

No que diz respeito à lista de vinhos, que como seria de esperar cumprem as regras da casa, também ela é curta mas apresenta uma variedade de louvar, com rótulos oriundos de Portugal, França, Itália, Alemanha, Nova Zelândia, EUA, África do Sul e Argentina.

Assinale-se ainda que a oferta de cervejas sem conservantes é também eclética e merece uma vista de olhos por parte dos apreciadores.

Contígua ao restaurante foi montada uma mercearia com mais de 2000 referências de produtos orgânicos de qualidade, que incluí desde as frutas e os legumes frescos até uma garrafeira internacional com cerca de 150 marcas de vinho.

Para terminar, assinale-se a qualidade do projecto de decoração da autoria, se me permitem, de um dos melhores designers de interiores do nosso país, Paulo Lobo, que mostra aqui claramente como a envolvente pode ser um complemento inteligente do conceito gastronómico, sem estridências e sem lugares comuns. ■



Gastronomia e arte em Vendas Novas

The Albergaria Acez in Vendas Novas has begun an interesting series of painting exhibitions, in which art is combined with its culinary colleague.

Artists exhibiting within the Albergaria Acez are invited to turn their talents to the art of cooking for one night when their exhibition opens. Participants are required to come up with a dinner for visitors to the show, held in the inn's restaurant, "Paragem das Rainhas". Fortunately their gastronomic foray takes place under the watchful eye of resident chef, Manuel Matz.

This initiative has proved highly successful thus far, with the latest artist to take part, Joaquim Baltazar, exhibiting between November 26 and December 31. ■

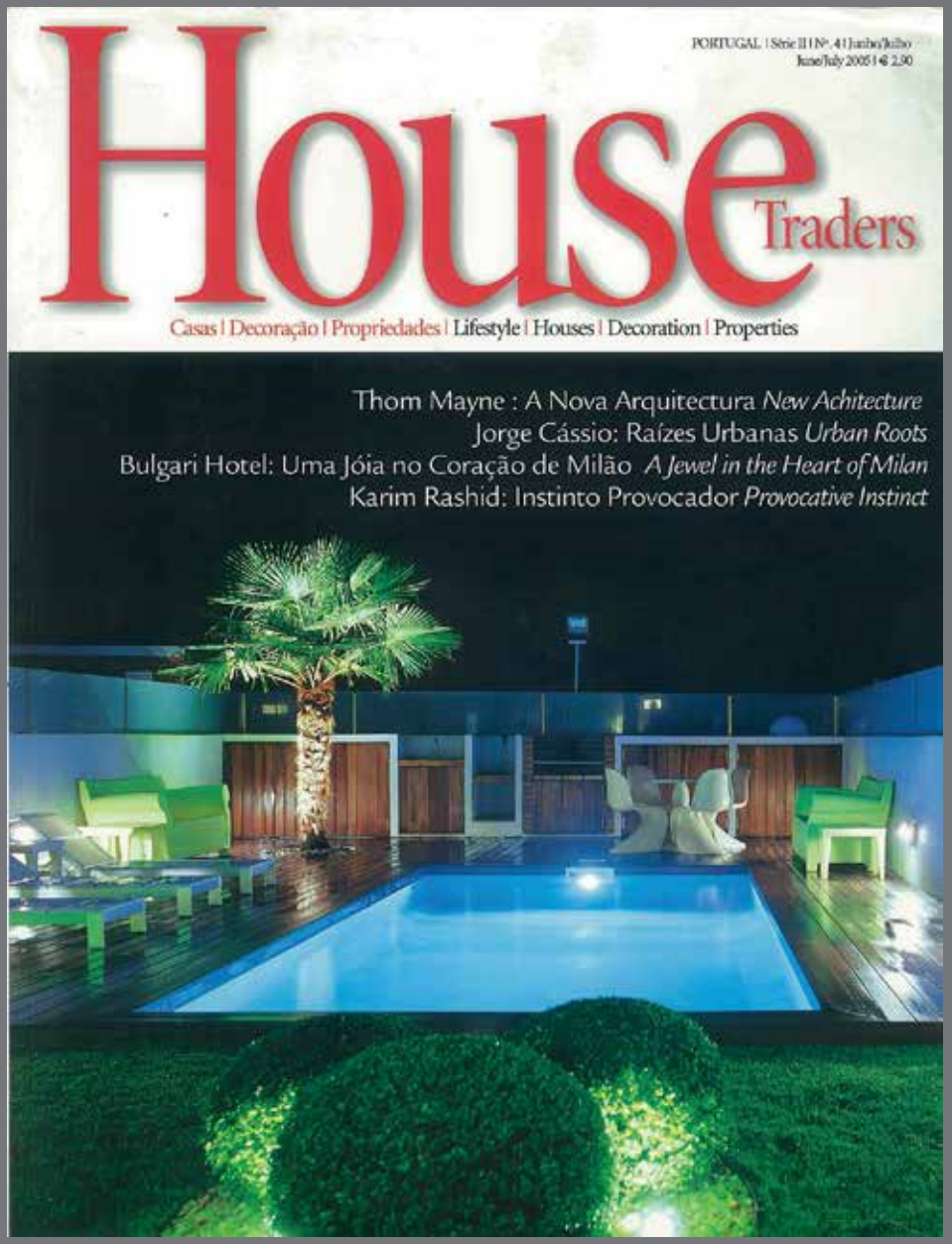
A Albergaria Acez em Vendas Novas tem vindo a promover um interessante ciclo de exposições de pintura em que a arte se alia à gastronomia.

Os artistas plásticos que expõem no espaço da albergaria são convidados a serem cozinheiros profissionais por uma noite, a da inauguração, em que ficam encarregues de confeccionar o jantar para os convidados. O repasto tem lugar no restaurante da casa, Paragem das Rainhas, e a inclusão pela cozinha decorre sob o olhar atento do chef Manuel Matz.

A iniciativa que tem obtido um assinalável êxito será, como próximo artista a expôr e cozinhar, Joaquim Baltazar, cujas obras estarão patentes de 26 de Novembro a 31 de Dezembro. ■

G
DECORAÇÃO
& ambientes
EDIÇÃO ESPECIAL
NOVA GENTE
Nº 75 MAIO 2005
Quartos de criança
Mobiliário para todas as idades
Primeira habitação
As peças que não devem FALTAR
Casas com estilo
AMBIENTES REPLETOS DE LUZ
ALPENDRE ACOLHEDOR
SALAS ABERTAS AO EXTERIOR

TENDÊNCIAS
CASA LISBOA
Design aliado ao lazer
Entre os dias 1 e 17 de Abril a capital acolheu mais uma edição da Casa Lisboa. Situada no coração da cidade, a exposição exibiu as novas tendências nacionais. Apresentamos-lhe dois simpáticos restaurantes


House
Traders
PORTUGAL | Série II | Nº. 41 | Junho/Julho
June/July 2005 | € 2,90
Casas | Decoração | Propriedades | Lifestyle | Houses | Decoration | Properties
Thom Mayne : A Nova Arquitectura New Achitecture
Jorge Cássio: Raízes Urbanas Urban Roots
Bulgari Hotel: Uma Jóia no Coração de Milão A Jewel in the Heart of Milan
Karim Rashid: Instinto Provocador Provocative Instinct

SABORES | FLAVOURS
Sabores da Índia
O AROMA DAS ESPECIARIAS
Flavours from India
The Aroma of Spices
Fotografias de Photographs by Ana Costa
Idealizados pela família Natavarlal, os Restaurantes Real Indiana, em Matosinhos e em Gaia, são espaços de grande sucesso, quer pelo ambiente e serviço sofisticados, quer pela genuína comida indiana de alta qualidade. Eis o que nos sugerem os chefes de cozinha:
The brainchild of the Natavarlal family, the Real Indiana restaurants in Matosinhos and Gaia have proved a great success, whether in terms of their sophisticated atmosphere and service, or in the authentic, first-rate Indian cuisine they serve. Their chefs gave us the following recipes for your enjoyment:

Chicken Samosa

Ingredientes:
Para o Recheio:
250 g de peito galinha cozido
1 cebola e 1 dente de alho finamente picados
5 g de *mix masala* (mistura de especiarias)
5 dl de sumo limão
8 g de gengibre
1 dl óleo
Sal a gosto

Para a Massa:
300 g de farinha
50 g de manteiga
Sal e água q.b.

Preparação:

Refogar a cebola e o alho em óleo e, em seguida, juntar o *mix masala* (sugere-se o *garam*, embora haja outros) e o gengibre bem triturado. Deixa-se refogar novamente e adiciona-se a galinha picada, o sal e o sumo de limão. Mistura-se tudo e deixa-se cozinhar até alcançar a cor desejada.

À parte, misturar a farinha, o sal e a manteiga e mexer até que não haja vestígios de manteiga. Em seguida, juntar a água e amassar até obter uma massa suave. Separam-se pedaços pequenos de massa com os quais, com a ajuda de um rolo, se criam círculos muito finos com 10 ou 12 centímetros de diâmetro (ou a gosto). Dividem-se os círculos em dois e, no meio de cada semi-círculo, coloca-se o recheio preparado anteriormente, dobrando as pontas da massa, e depois a restante, para cima, de forma a obter um triângulo que cobre o recheio. Para fechar as Samosas, pincelam-se os bordos da massa com clara de ovo. Por fim, fritam-se em óleo. Bom Apetite!

Chicken Samosa

Ingredients:
For the filling:
250g cooked chicken breast
1 onion (chopped)
1 clove of garlic (finely chopped)
5g masala mix (spice blend)
500ml lemon juice
8g ginger
100ml oil
Salt to taste

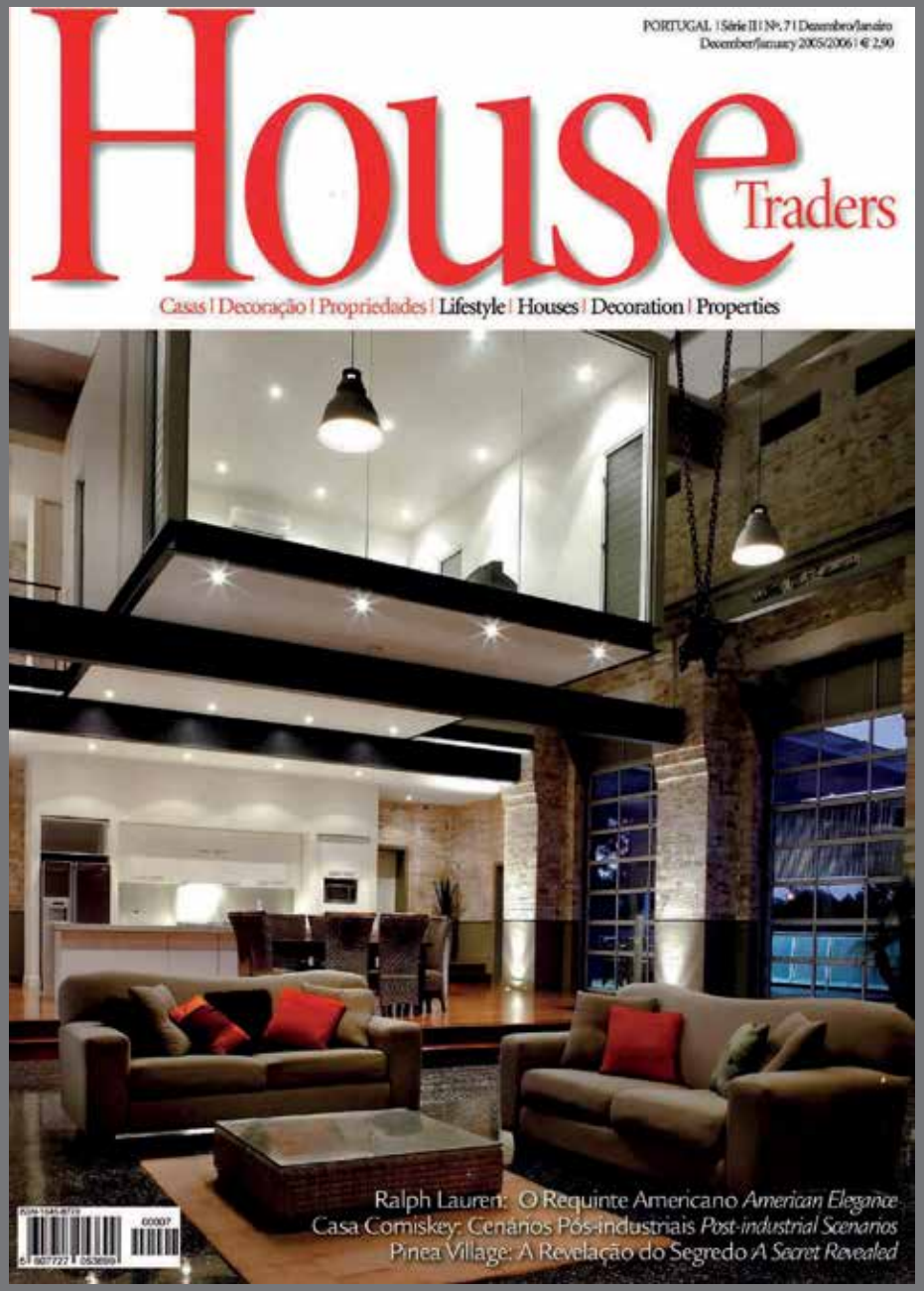
For the pastry:
300g flour
50g butter
Salt and water to taste

Method:

Heat the onion and garlic in oil in a frying pan and add the masala mix (garam masala is suggested, amongst others) and the crushed ginger. Heat again and add the chicken (diced), salt and lemon juice. Mix together and leave to cook until it has the right colour.

Mix the flour, salt and butter until the butter if fully absorbed. Add water and blend until you have a soft dough. Split the dough into small portions and roll out into very thin dough circles of between 10 to 12 centimetres in diameter (or to the size you like). Cut the circles in two and in the centre of each semicircle place some of the chicken filling you prepared earlier, folding the points of the dough and then folding the rest over the top to produce a filled triangle. To seal the samosas brush the edges with egg white. To cook, fry in oil until golden brown. Bon Appetite!

Tel.: / Phones: +351 22 374 44 22 (V. N. Gaia)
+351 22 936 30 30 (Matosinhos)


PORTUGAL | Série II | Nº. 7 | Dezembro/Janeiro
December/January 2005/2006 | € 2,90
House Traders
Casas | Decoração | Propriedades | Lifestyle | Houses | Decoration | Properties
Ralph Lauren: O Requinte Americano American Elegance
Casa Comiskey: Cenários Pós-industriais Post-industrial Scenarios
Pinea Village: A Revelação do Segredo A Secret Revealed

Casa Porto
SANGUE NOVO
New Blood

Com o BPN do meu lado, fico sempre bem.

Conta Sim

3.10.2005

jn negócios

THE WALL STREET JOURNAL

Moda do GPS veio para ficar

"Boom" da procura faz lembrar início do telemóvel > pags 4 e 5

CRISE

RECESSÃO

Cheques carecas

Trabalho temporário

As pessoas primeiro!

select/Vedior

10 EMPRESAS

Empresário n

Paulo Lobo

Autodidacta vingou a criar ambientes

- Experiências que resultou levou-o a enveredar pela área do interiorismo
- Com o tempo, ganhou notoriedade e atraiu a atenção do mercado externo

infoco

O robô que ajuda os mais velhos

PORTO

Ideias para reabilitação hospedadas na Baixa

PROJECTO ▸ Exposição CasaPorto inaugurada no edifício da antiga Pensão Monumental ▸ "Porto Vivo" associou-se à mostra de design de interiores

Uma das propostas para um "loft", assinado por Mirita Espregueira Mendes

.Apontamentos

.Bar/restaurante
No primeiro piso funcionará o bar/restaurante Flor do Lis, que servirá refeições.

.Designers na mostra
Nuno Bárcone, José Seixo-rino, Luís Cerqueira, Paula Estanque, Cristina Leite, Bene-dita Sisera, Olga Freitas, Marta E. Marcos, Nuno Cabeleireira, Pedro Herbelo, Miguel Fer-reira, Luís P. Silva, Tiago Cor-reia, Marta Barros, Ana Rodri-gues, Carmo Silva, Hélder Coelho, Luís Carvalho, Paulo Santos, Graça Lima Pereira, Paulo Lobo, Rodrigo Sousa.

Ou seja, depois de conhecer as condições da intervenção na Baixa, os interessados poderão conhecer formas de remodelar os espaços na exposição. E saber que até um jardim interior podem fazer, conforme se com-prova com o projecto da arquitec-ta do Rodrigo Bessa.

A exposição estará aberta entre as 12 horas e as 20 horas, excepto às sextas-feiras e aos sábados, em que o horário se prolonga até à meia-noite.

. Breves

Autocaravanas para o Guinness

Centenas de autocaravanas de todo o mundo vão-se encontrar, hoje, na Maia-ralentar, naquela que pretende ser a maior con-centração daquele tipo de viaturas, candidata a integrar o Livro de Recordes do Guinness. A iniciativa está a ser organizada pelo Clube da XXVII edição da Campisport - Exposição de Campismo, Caravanismo e Desporto, que decorre até amanhã. Estima-se que participem na concentração mais de 200 autocaravanas de todo o mundo, em especial portu-gueses e espanhóis. A ini-ciativa prevê ainda a rea-lização de um "desfile" de autocaravanas, amanhã, pelas ruas do Porto.

"O construtor de violinos"

A Quinta da Bonjóia/Fundação para o Desenvolvimento Social do Porto recebe, na próxi-ma quinta-feira, dia 17 de Novembro, pelas 21 horas, a palestra de violinos. O Ser-viço da Bonjóia dessa noite contará a história de Joa-quim Domingos Capela, "O construtor de violinos". Através da experiência do construtor José Domingos Capela, vai-se falar sobre a história e a arte de cons-truir instrumentos de cor-da: violino, alaúde, a guitarra portuguesa e a viola dedi-Fiasta. A entrada é li-vre e o convite é para ir à Bonjóia "ver como nascem e ouvir os instrumentos" de corda.

Choque em cadeia na A29 Trânsito caótico em S. Félix da Marinha

O acidente entre cinco automóveis, ocorrido esta tarde, cerca das 5 horas, na A29, em S. Félix da Mari-nha, em Gaia, provocou con-fusão lógica, obrigando dia-nos motoristas e graves tran-tornos no trânsito. No hotel ac-tivou-se um Bombeiros Voluntários da Águia e a Compa-nhia de Bombeiros de Gaia, que prestou uns assistência a uma senhora, que Deus em estado de choque. A hora a que ocorreu o acidente e o sentido (Gaia-Porto) leva-ram à formação de longas fi-las de trânsito.

PORTO

Coração da Cidade distribui alimentos

"É preciso agitar a consciência". Este é o lema da campanha de Natal, organizada pela instituição portuense Coração da Cidade e a 3ª em prin-cípio entre a próxima terça-feira e o dia 15 de Dezembro, tendo em vista a angariação de alimentos para os mais ne-cessitados.

A campanha, assim apresentada à imprensa, visa arrecadar o maior número de ar-tigos possível e o objectivo é recolher 70 toneladas de géne-ros alimentícios. Vai-se contar também colaborem na iniciativa, na composição de uma lista de 24 produtos.

No exterior do edifício que alberga o Coração da Cidade, na Rua António de Quental, será montada uma árvore de Natal e de cada vez que for retirado um artigo de determinado artigo, será acesa uma lâmpada.

A distribuição dos mantimentos decorrerá entre os dias 17 e 21 de Dezembro, das 10 às 24 horas, e a organização prevê ajudar cerca de 600 pessoas diariamente. No jardim será ainda uma tenda, onde as famílias sem recursos poderão recor-rer às refeições, de forma gratuita. A campanha destina-se aos habitantes da Área Me-tropolitana do Porto.

Isabel Oneto, governadora ci-vil, disse-se entre as Corações da Cidade e disponibilizou-se para colaborar. Até ao Fim do ano também será levado a cabo a "Natal dos Sem Abrigo".

PORTO

PENSÃO MONUMENTAL ABRE PORTAS A UM NOVO CONCEITO

Espaço de um Porto Vivo

A exposição CasaPorto, uma parceria com a Porto Vivo, abre hoje portas na antiga Pensão Monumental. A iniciativa conta com a participação de vários designers, decoradores e arquitectos que transformaram quase todo o imóvel num hotel de luxo com 15 suites.

EDUARDA VASCONCELOS

A antiga Pensão Monumental volta hoje a abrir portas, mas desta vez com fins exclusivos de hotel de luxo. Nesta área-tral da vida cultural existe quadrado espaços que quatro anfitriões, a exposição CasaPorto terá somente-mente para apre-sentar 15 suites, uma vez que cerca de 90 metros quadrados e um terraço no-fino. O novo hotel é uma aposta urbana no design de interiores no qual participam arquitec-tos, decoradores e designers. Este tipo de projecto é inédito? Só cerca de quatro anos, em Lisboa, onde acabou por se verificar um sucesso. A primeira experiência na Invicta conta com a colaboração da Porto Vivo - Sociedade de Reabilitação Urbana e a organização CasaPorto acabou por conseguir pertencia chegar ao ritmo de uma a cada sal-vaterra.

Individualmente, a maioria dos espaços da exposição são pensados de ser adquiridos em casa particulares e esse é assumo um dos objectivos. O evento pre-tende ainda influenciar tendências e apre-sentar novos projectos. Um dos principais responsáveis pela iniciativa, João Silva, de-fendeu ao JANEIRO que ao visitarem a mostra "as pessoas vão sentir-se mais espa-ço tendo em casa, ou redesenhar de facto a visitar um palacete transformado em ho-tel". Já a Porto Vivo pretende através da parceria realçar a qualidade de oferta exis-tente na Baixa portuense, bem como a pro-moção da reabilitação do património construído, a revitalização económica e so-cial e ainda a requalificação ambiental.

Projectos de futuro

A colaboração entre a CasaPorto e a Porto Vivo não se irá esgotar na exposição da Pensão Monumental, tendo ficado definido mais intervenções para a Baixa. Quando as mostras terminarem, os edifícios acabam por ficar totalmente re-abilitados e prontos a ser habitados. Segundo os responsáveis, a CasaPorto admite mesmo o aparecimento de projectos para utili-zação dos imóveis reabilitados, dado que em Lisboa a dedicação tem sido mais.

A exposição CasaPorto estará aber-ta ao público em geral até ao dia 27 de Novembro das 12h00 às 20h00, excep-tuando sextas-feiras e sábados, em que estará aberta ao público até às 24h00.

PAÇOS DE FERREIRA MAIS PERTO

Sócrates abre a A42

O primeiro-ministro, José Sócrates, inaugura hoje o novo lan-ço de auto-estrada Alfena-Paços de Ferreira, que representa um investimento de cerca de 143 milhões de euros e permite fi-car aquele cru-zamento ao Porto em 15 minutos.

Este lanço de auto-estrada nos regiões SCUT (sem custos para o utilizador) tem cerca de 16,5 quilómetros e a sua entrada em funcionamento vai ser feita às 18 horas.

Com 19 passagens superiores, 11 inferiores e três viadutos, o novo lanço de auto-estrada atravessa os concelhos de Valongo, Santo Tirso e Paredes, sendo ki-nado inclusivamente por Paços de Ferreira.

Este troço, que resolve o demorado-nação da A42, será aberto ao trafego após as 16h, possibilitando à população de Paços de Ferreira chegar ao Porto em 15 minutos, quando até agora o percurso demorava cerca hora.

O lanço conta ainda com um conjunto de acessórios de tráfego, 15 câmaras de vídeo-vigilância, um painel de mensagem variável e 20 postos SOS.

O presidente da Câmara de Paços de Ferreira, Pedro Pinto, disse à Lusa que a inauguração deste lanço de auto-estrada "representa o culminar de uma luta de 15 anos por uma ligação rápida do concelho aos principais eixos da grande plataforma logística do Porto". "Durante todos estes anos perdemos muitas oportunidades de fixação aqui de novas empresas que visitam o nosso concelho e que acabam por se fixar noutros concelhos por causa da mobilidade", afir-mou. Apesar disso, Pedro Pinto frisou que o Paços de Ferreira continuou a crescer em termos populacionais, graças à dinâmica industrial do concelho, assim largamente sobre o sector da mobiliário, embora tenha vindo a sofrer significativos nos sectores da metalomecânica e do têxtil.

Nº 1 do Ranking Mundial

Como provam os resultados das 2 entidades mundiais responsáveis com sede nos E.U.A. Veja: www.ranking-top.info e www.sector-ranking.com

BELCOM-IP

Nº 1 em sistemas telefónicos

- Nova tecnologia IP.
- Gestão integrada e global da rede fixa, móvel e Internet.
- Serviços avançados, aumentam a produtividade e reduzem os custos mensais com as con-tas telefónicas e dos telemóveis.

+ Confira: www.ranking-top.info
e clique para ver a crítica "Business Week" – classificação máxima de 5 estrelas

Aumente a produtividade da sua Empresa, e **reduza os custos**.

Informe-se como é fácil trocar já o seu actual sistema telefónico pelo da **tec-nologia mais avançada da actualidade**.

Não perca mais **tempo** e **dinheiro** com tecnologia ultrapassada.

Contacte-nos hoje mesmo:

A BELTRÓNICA

808 20.61.61

www.abeltronica.com

GRANDE PORTO

Porto pág. 25 Centenas de estudantes participaram na **recepção ao calouro** pelas ruas da cidade

PORTO

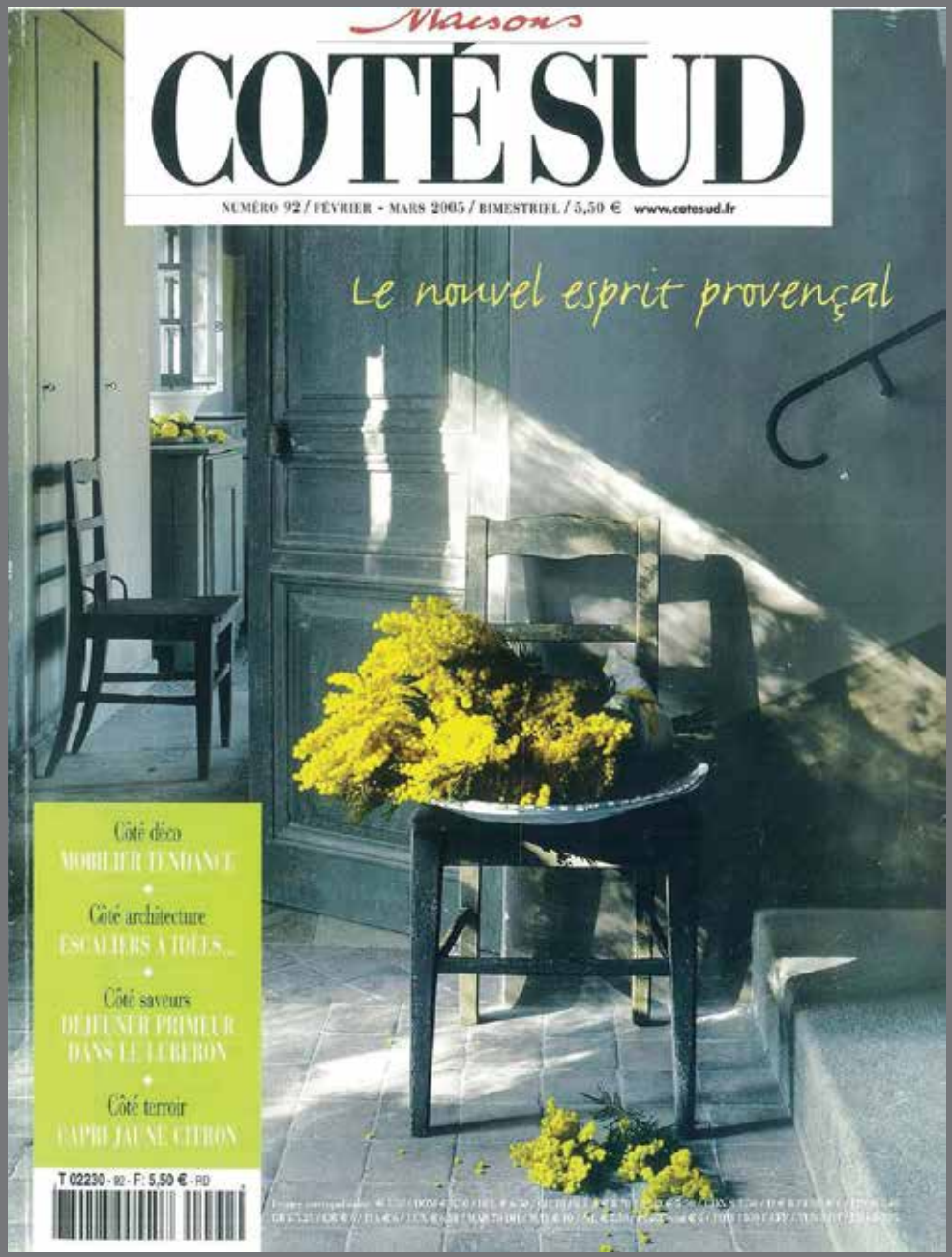
Design dá nova vida à Pensão Monumental

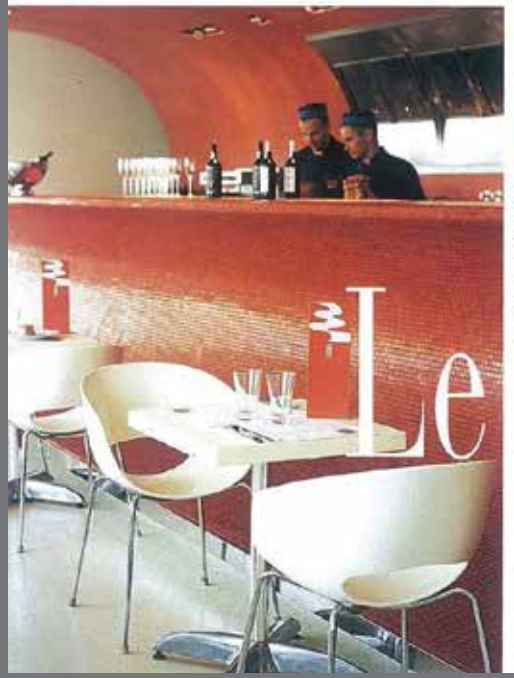
RECUPERAÇÃO Edifício nos Aliados albergou pensão até 2001 Vai acolher a mostra de decoração CasaPorto durante duas semanas

O emblema da seis seis sobre do edifício da antiga pensão Monumental será concebido por Paulo Lobo. O espaço acolherá o restaurante Flor do Sal, que servirá almoços diários e juntamo-lo sexta e aos sábados de 12 a 27 de Novembro.

A história

O belo edifício da antiga pensão Monumental foi construído nos anos 20. Numa época em que os cafés eram espaços de convívio e de tertúlia, ocupou momentos altos na história. Germano Silva, profundo conhecedor da história portuense, assinala os seus locais de um espaço que se tornaram de música e de convívio. "Era um café assim que tinha uma orquestra a tocar e, no Verão, montava uma esplanada com pessoas de bailarico. A escola dos Aliados era muito animada nos anos 20", recorda Germano Silva. O café estendia-se do rés-do-chão ao primeiro andar, onde se encontravam os bilhares muito procurados. Desapareceu na altura em que estes espaços sobre-lotam ocupados por empresas e deu lugar a um stand de automóveis.


Maisons
CÔTÉ SUD
NUMÉRO 92 / FÉVRIER - MARS 2005 / BIMESTRIEL / 5,50 € www.cotesud.fr
Le nouvel esprit provençal
Côté déco
MOBILIER TENDANCE
Côté architecture
ESCALIERS À IDÉES...
Côté saveurs
DÉJEUNER PRIMEUR
DANS LE LUBERON
Côté terroir
CAPRI JAUNE CITRON
T 02230 - 92 - F: 5,50 € - RD

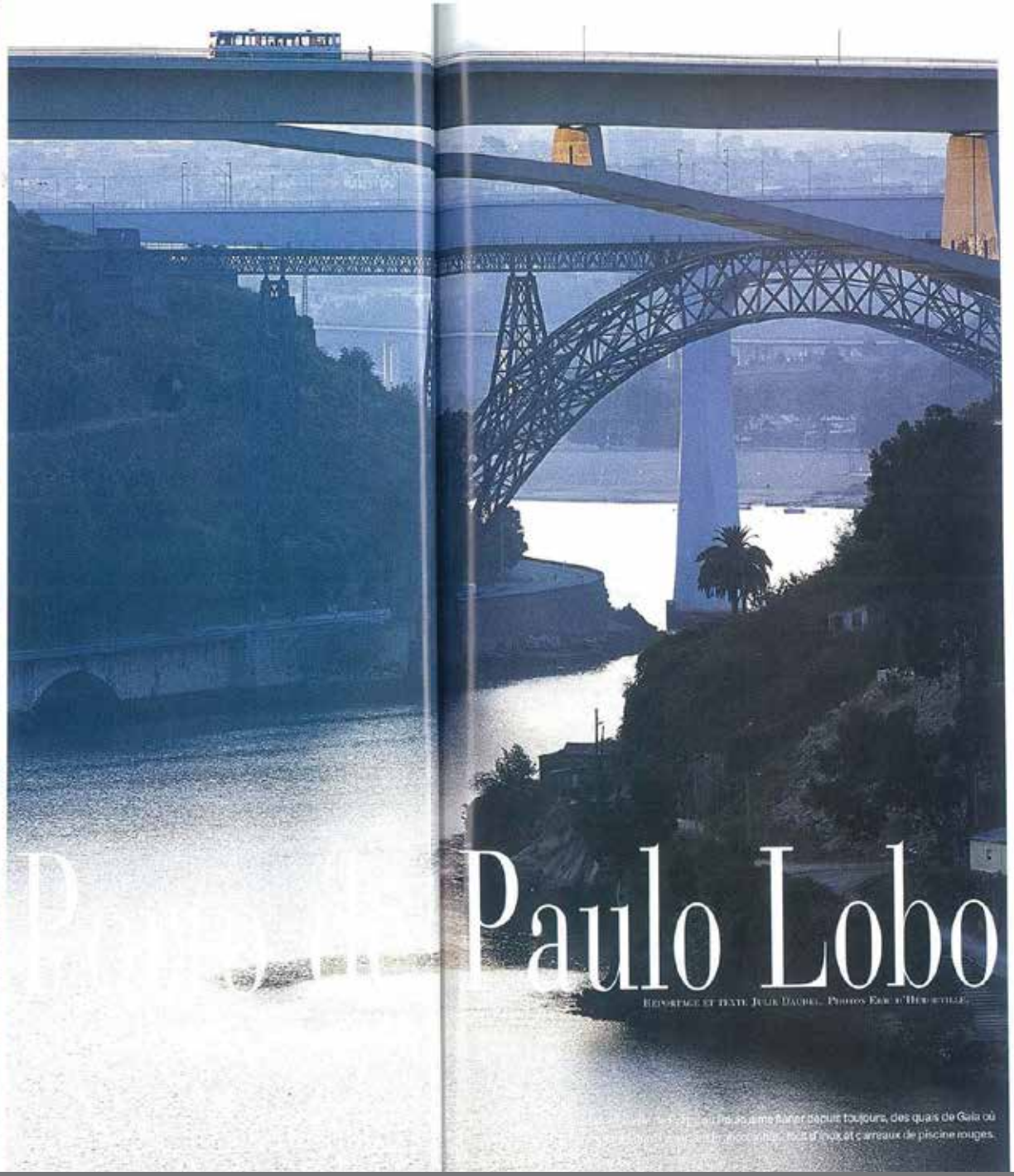


Le Paulo Lobo

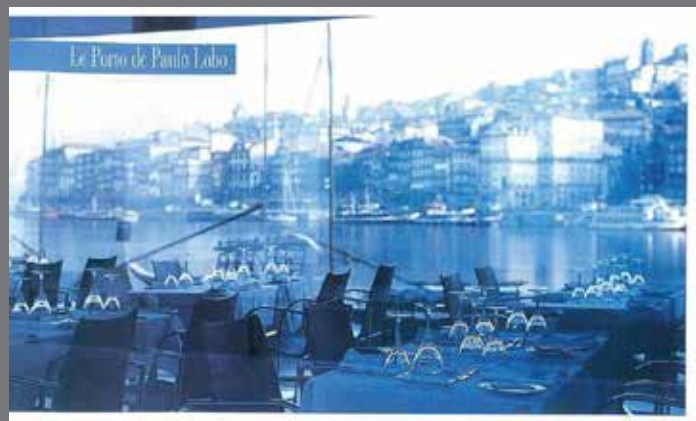
Reportage et texte Julie Daubel. Photos Eric d'Hermeville

Sur les bords du Douro, face à la vieille ville, les quais de Vila Nova de Gaia s'animent par la magie d'un projet architectural. L'occasion pour le décorateur Paulo Lobo de nous montrer ses dernières réalisations et de nous faire découvrir un Porto plus secret…

À 7 heures du matin, Paulo Lobo saute dans sa Smart grise, allume radio Nova et file au boulot, après deux ou trois cafés bien serrés dans un bar. La quarantaine solide et décontractée, il cache derrière ses lunettes rondes et ses boucles rousses ce petit air grave des gens qui observent plus qu'ils ne se racontent. Mais, bien vite, il a l'œil qui frise et son humour pince-sans-rire prend le dessus. Paulo est le guide idéal pour découvrir Porto. Fin observateur des tendances nouvelles, il a toujours adoré flâner dans sa ville, y humer l'air du temps. Son métier de décorateur, il l'a appris sur le tas, en ouvrant, il y a vingt ans, la première boutique de design de la ville. Puis en aménageant divers espaces – restaurants, cafés, maisons de porto… – où il a privilégié lignes pures, beaux volumes et matériaux bruts. La couleur, pour lui, c'est comme une robe sur une jolie fille. Certaines vont mieux que d'autres, mais on peut toujours changer de vêtement. Pas étonnant que ce fils de marchand de tissus joue plus avec le marchand textile de Pantone qu'avec les échantillons de peinture !



Paulo aime flâner depuis toujours, des quais de Gaia où [illegible] aux [illegible] et cafés aux [illegible] et canaux de piscine rouges.



Depuis la Serra do Pilar, ci-dessus, on voit revivre les quais de Gaia, longtemps dévolus aux seules maisons de porto. Le restaurant Ar de Rio, en haut à gauche, et les caves Ferreira ont ouvert la voie. Récemment, Paulo a imaginé le décor années 70 orange du Food & Flirt.

LES QUAIS DE GAIA

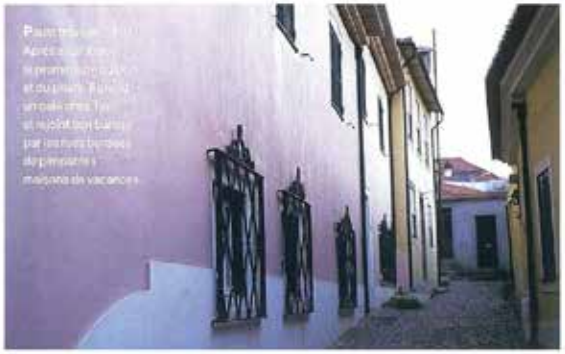
A Gaia, Paulo entraîne d'abord les visiteurs en haut de la Serra do Pilar, d'où la vue est divine sur le Douro et l'enfilade de ponts enjambant le fleuve jusqu'à la mer qui endre, sur la rive opposée, le vieux Porto, ceinturé d'églises, de palais, de bourses du commerce et de maisons de négoce colorées, qui disent sa richesse marchande. Gaia, au contraire, avec ses ruelles pavées escaladant la colline et ses immenses entrepôts, a toujours été le fief des grandes maisons de porto. Mais ce quartier industrieux a changé de physionomie depuis qu'un promoteur y a fait construire par l'architecte Tasso de Sousa cinq grand volumes de verre et de métal destinés à accueillir une kyrielle de bars et restaurants. Tout Porto vient désormais s'y promener car l'on ne pourrait rêver plus bel endroit pour déjeuner au soleil sur les grandes terrasses en bois ou dîner en regardant le soleil couchant embraser les azulejos et les vibrantes façades de la Ribera. Paulo connaît bien Gaia, où il a aménagé, en 1999, un espace de réception pour la maison de porto Ferreira. Sous la belle charpente en pin blanchi, un grand parquet pour dîner ou danser et des salons plus intimes, meublés tables portugaises en chêmignier, luminaires espagnols Santa y Cole et fauteuils italiens Living Divani aux tons gris et crème. L'un d'entre, il a aussi participé au renouveau des quais, en y aménageant la brasserie Food & Flirt, Francesinhas, un snack rigolo à la mode de Porto, et un restaurant italien, le Real Indiana. Pour une ambiance années 70 cosy, il a décoré les murs du Food & Flirt de nuées de fibrociment chocolat, recouvert les baies vitrées de vinyle orange et sélectionné des chaises Arper à coque plastique moulée. Comme son nom l'indique, chez Francesinhas, on ne sert que ce roborratif club-sandwich local !

L'endroit était petit. Il lui fallait une idée forte, d'où cette vague de céramique rouge qui déferle sur le comptoir en inox, comme sortie d'un fast-food américain des années 50. Autre lieu, autre ambiance, le Real Indiana voit la vie en noir brillant, du sol en ciment pigmenté au plafond, où Paulo a suspendu sur un treillage en bois de grands tissus aux teintes vives. Dépaysement garanti grâce à la musique, sa grande passion, et à un écran plat qui diffuse des guimauves de Bollywood en boucle... « Pour les locaux commerciaux, rappelle-t-il, on n'a pas le droit de se tromper. Le design doit y remplir pleinement sa double fonction : séduire et servir ! »

Sur les pas de Paulo Jaite : cnisdegaia.com/ *Food & Flirt, tél. : 351 223 74 49 967, Francesinhas, francesinhas.net Real Indiana, tél. : 351 223 74 44 22. Avenida D. Leite, rua de Gaia.*

FOZ

L'aristocratie de Porto allait en carriole à cheval prendre des bains de mer à Foz, à l'embouchure du Douro. Les baigneurs, tout habillés, s'abandonnaient aux mains de robustes maîtres nageurs qui les soutenaient bien à plat dans les vagues, puis les ramenaient à leur véhicule. Petit à petit, Foz est devenu un lieu de villégiature et ses maisons de vacances tournent aujourd'hui vers la mer leurs façades chaulées, rehaussées de granit et d'azulejos. Elles côtoient les maisonnettes des pêcheurs, au hasard de rues pavées étroites, que barrent des cordes à linge. Les hommes partent en mer à l'heure où le premier soleil verse du caramel blond dans l'eau du port. Le vieux phare du XVIIe siècle veille sur la petite



maison jaune des Pêcos. Le fleuve s'enfonce doucement dans l'Océan, matérialisé par un voilage de brouillard qui engloutit un temps leurs banques multicolores et fait retentir une corne de brume aigrelette... Mais Foz est aussi un quartier qui bouge, où Paulo a choisi d'installer ses bureaux. De belles demeures à azulejos graphiques, vaisselle et chocolat, y abritent ses toutes premières réalisations : deux restaurants, Cafeína et l'Oriental, très datés années 80, mais aussi des créations récentes, comme le salon de thé Tavi, qui ouvre sa terrasse bleue sur la mer. Tout le quartier connaît la grande silhouette de Paulo, qui s'extrait miraculeusement de sa Smart pour suivre un chantier, déjeuner d'une salade et d'une mousse au chocolat, sa grande faiblesse ! au bord de la praia da Luz ou saluer les amis qui ont des boutiques – Terraquente, Supercoisa ... – dans le coin, avant de repartir travailler le portable visé à l'oreille. Et le soir, quand la cadence ralentit enfin, il rêve d'ouvrir à Foz un bar où écouter de la bonne musique...

Sur les pas de Paulo

Cafeína, rua do Padrão, 106, tél. : 351 226 198 939.
Tavi, salon de thé, rua Senhora da Luz, 361, tél : 351 226 100 691.
Terraquente, 1124, rua Pedro Luis Cabral, tél. : 351 226 155 936. Pickles de légumes, confitures, chutneys, miels et huiles d'olive aromatisées de la vallée du Douro, en VPC.
Supercoisa, 399, rua de Gaudarém : tout Designers Guild et les rouleaux artistiques de Pedroso & Osorio que Paulo a utilisés en Real Invisuras.
Notre guide, décorateur d'intérieur, travaille à Foz : 37, rua Senhora da Luz, tél. : 351 226 104 490. Site : paulolobo.com.

PARQUE DE CIDADE

Au Largo de Nevogilde, Paulo oublie la ville. Près de la jolie chapelle, il aime flâner par les ruelles pavées, bordées de maisons traditionnelles, et frissonne d'être dans un village, au cœur de la campagne portugaise. L'illusion perdure jusqu'au Parque da Cidade, le parc de la ville, bulle de chlorophylle qui a gardé, au Bom das Curveiras, deux petites quintas aux murs blancs, avec leurs encadrements de granit. Une architecture mixte, où Paulo a peut-être imaginé le Garden's, son restaurant le plus abouti. Avec ses banquettes rouges et ses poufs en lin signés Palluco, le bar occupe le rez-de-chaussée, où l'on garduit les bières et le matériel agricole, et se prolonge à l'extérieur, sur les grandes dalles de granit où l'on bavarde le matin. À l'étage, une succession de petites salles de restaurant au parquet blond alternent des murs en pierre ou vert pistache, elles d'œil à un buffet ancien retrouvé par un ouvrier, et que Paulo a habillés de verre. Les nappes blanches soulignent l'ambiance résolument présentielle du lieu et c'est un régal de déjeuner sous la galerie, rythmée par de petits piliers de granit, qui court le long de la façade. « *Retour au XIXe siècle* », dit Paulo en riant et en poussant la porte, quelques rues plus loin, de la boutique Cutipol : tous les modèles design de la fameuse coutellerie portugaise sont ici et Paulo y trouve son bonheur !

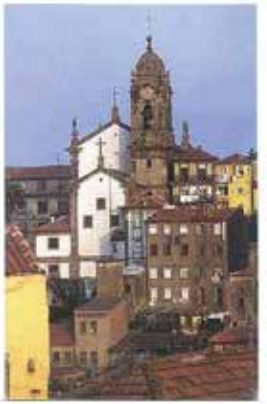
Sur les pas de Paulo

Garden's, restaurant-bar-salon de thé, Parque da Cidade, 65, Bom das Curveiras, tél. : 351 226 151 609610.

Cutipol, coutellerie, 771, rua José Gomes Ferreira.

Le Parque da Cidade : une bulle de verdure où dîner au calme au restaurant Garden's. Près du Largo de Nevogilde, la coutellerie Cutipol très zen.

Séance au cinéma Batalha, goûter au Café Majestic et promenade dans le cloître de la cathédrale… la Baixa, pour Paulo, regorge de souvenirs d'enfance.



LES HAUTEURS DE LA BAIXA

Depuis qu'il travaille à Foz, Paulo redécouvre avec plaisir ce quartier du centre-ville. De la place de la mairie, Paule remonte l'avenida da Liberdade dans l'axe de l'église San Idelfonso, superbe avec ses murs rouges et sa façade d'azulejos. Puis il descend la rua Santa Catarina pour faire une razzia de CD à la Fnac (ce fou de musique ligoule lui-même la bande-son des espaces qu'il décore !), avant d'aller boire un petit noir au Majestic. Banquettes en cuir rapossé soubre, tables en chêne et marbre blanc, larges miroirs : c'est un café emblématique du Porto du XIXe siècle. Autre souvenir d'enfance, le génial cinéma Batalha, avec sa rotonde en proue de navire, son sol de marmolite parsemé d'étoiles, son grand escalier rouge, ses balcons arrondis et ses gros fauteuils de cuir carrés. Après des années d'oubli, il est en train d'être rénové à l'identique : un vrai bijou des années 50 ! Plongée au cœur des embouteillages jusqu'au parvis de la Sé, la belle cathédrale de Porto qui domine tout le centre-ville et le coude du fleuve Douro. Atterrissement dans le cloître, où le décorateur, pourtant amoureux de lignes pures, s'attarde sur les murs *chargés d'azulejos : « Ces carreaux peints sont l'une des plus belles et des plus originales expressions de l'art décoratif portugais. »* De jeunes créateurs en fabriquent des versions contemporaines dans le sud du pays. Promis, il s'en servira un jour, pour décorer l'un de ses restaurants !

Sur les pas de Paulo

Café Majestic, 112, rue Santa Catarina.

Cinéma Batalha, praça da Batalha.

CEDOFEITA

Avec sa coupole en forme de vague, le marché du Bom Sucesso fut bâti dans les années 60. Paulo se souvient qu'il y allait enfant avec sa mère et continue d'y acheter des spécialités, comme la fave d'Avintes, un gros pain lourd et délicatement malté. Il habite à deux pas. A deux pas aussi du Palácio de Cristal, vaste auditorium où il va l'été assister à des concerts. Autour, un parc où il jouait petit. Le samedi, quand tout Porto arpente les jardins de la fondation Serralves, lui vient tranquillement ici avec ses enfants. Pour la sauderne et lumineuse bibliothèque où il peut pêcher des idées, dessiner, imaginer, prendre un café… Pour voir et revoir le buis de camélias, les parterres à la française, l'alignement de palmiers grêles, la tour crénelée près de laquelle il doit installer bientôt un salon de thé. Il raconte la grande fête foraine qui se tenait là dans les années 60-70, la ménagerie, les manèges… Une porte dérobée communique avec le jardin des Sentiments, le musée Romantique, consacré aux arts décoratifs du XIXe siècle, et la Quinta da Macieirinha, aujourd'hui Maison du vin de Porto, d'où la vue sur le fleuve est divine. D'étroites venelles pavées descendent jusqu'aux quais de l'ancienne douane et au passionnant musée du Tramway installé dans les bâtiments rose bonbon d'une centrale thermo-électrique. L'espace d'un instant, on a le sentiment délicieux de découvrir un autre Porto, loin des sentiers battus. Impression confirmée rue Miguel Bombarda, à la galerie d'art de l'adorable Fernando Santos. Ami de Paulo, Fernando dispose d'un appartement spacieux dont il souhaitait faire un showroom. Paulo a donc transformé son T4 en un vaste T3, lumineux et sobre servant d'écrin aux toiles de Tapiès, Jan Voss ou Penck, aux sculptures de Carmen Calvo ou au mobilier signé Eames, Panton, Cassina et Starck…

Sur les pas de Paulo

Galeria Fernando Santos, 329/336, rua Miguel Bombarda, tél. : 351 226 061 096.

Musée du Tramway, 51, Alameda Basílio Teles. Dans la belle centrale thermoélectrique de Massarelos, une collection de tramways.

A Cedofeita où il vit, Paulo inaugure la bibliothèque, les jardins du Palácio de Cristal, le marché du Bom-Sucesso et l'appartement-galerie de Fernando Santos.

AU NORD DE PORTO, SENSORIAL ET LE FORT SÃO JOÃO

Paulo aime les pièces hautes, où une même couleur court du sol au plafond, les murs couches, qui accroissent la sensation de bien-être et les bulles de verre ou de Plexiglas, qu'il utilise en suspentes, paravents ou cloisons et remplit selon l'humeur de cellophane, de bobines de film et de tissus, neutres ou colorés. Au Sensorial, une usine de confection de 800 mètres carrés qu'il a fallu transformer en un restaurant chaleureux, Paulo a d'abord divisé l'espace. Un large corridor mène aux cuisines, dont le personnel s'active en ombre chinoise derrière un mur en verre blanc opaque. De part et d'autre, un comptoir et un bar de verre, emplis de lin naturel, se répondent. Eclats lumineux sur fond de murs camel tachés de kaki. Le mobilier est actuel : tables claires et fauteuils en skaï blanc, dénichés chez Mobilada à Vila do Conde et Oficinas Gessin à Porto, comme les puits de PVC gitanes signés Serralunga qui accueillent les magnolias de la façade. Granit et passerelles de métal rouillé : au fort São João de Vila do Conde, Paulo a souligné l'air rude et nostalgique de ce bastion transformé en hôtel-restaurant. Les chambres se nichent dans les branches de cette étoile de pierre et Paulo a joué avec leurs décrochements. Toutes sont réchauffées par un large plancher blond et des lexie-bise en coton blanc matelassé. Entre chien et loup, dans la cour du fort, on allume des bougies pour mettre en valeur une sculpture en bois de João Antero, posée sur un sol en rubéa, la terre battue locale, jaune et granuleuse. C'est ainsi : Paulo a toujours préféré les surfaces brutes et les matériaux rouillés aux textures lisses et aux finitions clinquantes…

Sur les pas de Paulo

Restaurant Sensorial, 548, rue Velasco Salgado, à Leça, tél. : 351 229 964 568.

Mobilada, 869, av. Cmdt Gentinho Lanhoso, à Vila do Conde. Site : mobilada.pt. Jolie boutique décoidesign. Linge de maison Manuel, mobilier de jardin Serralunga, mobilier Living Divani, lampes Luce Plan et Pollocco, beef tout le design italien dont Paulo raffole.

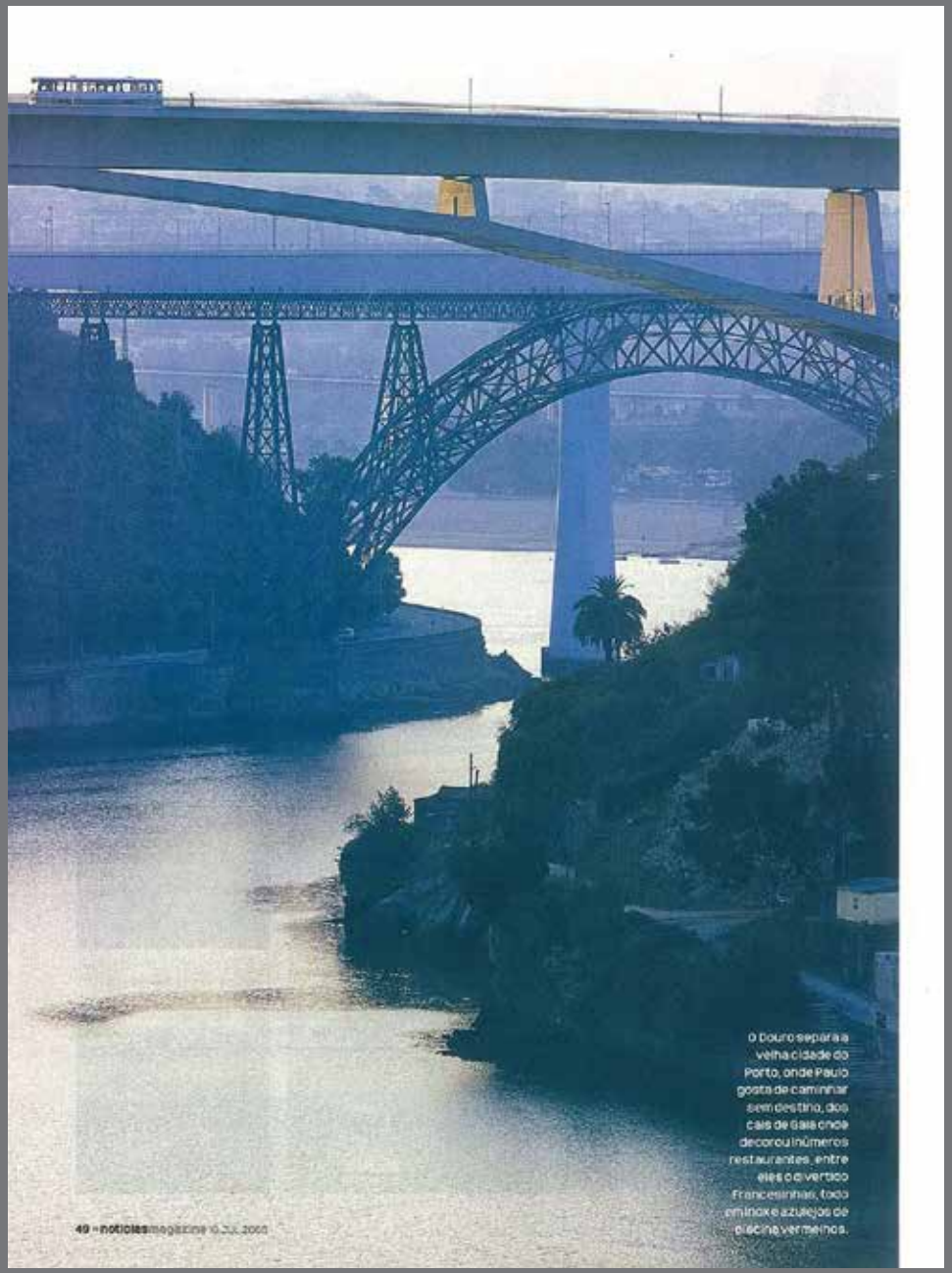
Oficinas Gessin, 1504, rua Joaquim Vieira Salgueiro, tél. : 351 229 942 535

Hôtel-restaurant Forte São João, avenida Brasil, à Vila do Conde, tél. : 351 252 246 600. Site : hotelfortesjoao.com

Installer un hôtel dans un fort (en haut), transformer une usine textile en restaurant (Mobilada a participé à la déco du Sensorial, ci-contre au centre) : Paulo aime les défis.

#685
notícias
magazine
Reciclagem
Seguimos o trilho do lixo
Decoração
O Porto secreto de Paulo Lobo
Clube de pais
Para quem falha e tem medos
«Isto sou eu»
Luísa Castel-Branco
garante que a única coisa que realmente quis ser foi mãe
Só acha graça a fazer programas de televisão em que possa ser ela mesma. E jura que a notoriedade não a mudou nem um bocadinho. Mas reconhece que fez as pazes com os homens.

FUGA
O Porto de Paulo Lobo
Nas margens do Douro, frente à antiga cidade, os cais de Vila Nova de Gaia animam-se pela magia de um projecto de arquitectura. Um pretexto para o decorador Paulo Lobo revelar as suas últimas obras e de nos levar a fazer uma visita guiada ao seu Porto secreto.



O Douro separa a velha cidade do Porto, onde Paulo gosta de caminhar sem destino, dos cais de Gaia onde decorou inúmeros restaurantes, entre eles o divertido Francesinhas, todo em inox e azulejos de plástico vermelhos.

À s sete horas da manhã, Paulo Lobo salta para dentro do seu Smart cinzento, liga a rádio Nova e junta-se à fila de trânsito a caminho do emprego. Já tomou dois ou três cafés num bar perto de casa. Por detrás dos óculos redondos e das sobrancelhas ruivas tem o ar sério de quem prefere observar e não conta metade do que sabe. Mas rapidamente o seu bom humor vem ao de cima. Paulo é o guia ideal para descobrir o Porto. Observador das tendências mais modernas, desde sempre adorou passear pelas ruas da sua cidade e respirar a vida que ali acontece. A sua profissão aprendeu-a com a tarimba, ou não tivesse sido ele o primeiro a abrir, há já vinte anos, uma das primeiras lojas de decoração do Porto. Seguiu-se a decoração de diversos espaços – restaurantes, cafés, caves do vinho do Porto –, onde privilegiou sempre as linhas puras, os grandes volumes e os materiais em bruto. A cor, para Paulo, é como um vestido sobre uma rapariga bonita. Alguns assentam melhor do que outros, mas pode sempre mudar-se... Não é de espantar que este filho de um homem dos têxteis se sinta mais feliz a brincar com as combinações de texturas do que com baldes de tinta e pincéis!

Da serra do Pilar já se avistam os renovados cais de Gaia. O restaurante Ar de Rio, as Caves Ferreira e, recentemente, a decoração laranja, anos setenta, do Food&Flirt são alguns projectos de Paulo Lobo.

Os cais de Gaia

Em Gaia, Paulo leva-nos ao cimo da serra do Pilar, de onde a vista sobre o Douro, com as suas pontes encadeadas até ao mar, é soberba. Na outra margem fica a cidade velha, o contorno das igrejas e dos palácios, as lojas de comércio e as casas de cores garridas, que revelam a riqueza do tempo em que foram construídas. Gaia, pelo contrário, com as suas ruas inclinadas, as colinas e os seus armazéns de entreposto, foi sempre o poiso de preferência das grandes casas do vinho do Porto. Mas este bairro industrializado mudou de fisionomia depois de um promotor ali ter feito construir, pelo desenho do arquitecto Tasso de Sousa, cinco grandes volumes de vidro e metal destinados a acolher bares e restaurantes. Passou a ser local de visita obrigatória, apenas para «ver as vistas» ou para almoçar ao sol nos grandes terraços em madeira, beber um copo ou jantar admirando o sol a abraçar os azulejos e as fachadas vibrantes da Ribeira.

Paulo conhece bem Gaia, onde decorou, em 1999, um espaço de recepção para as Caves Ferreira, uma das mais conhecidas marcas de vinho do Porto. Sob as grandes vigas de madeira, uma magnífico sala para jantar ou dançar e outras mais pequenas e acolhedoras, com mesas de castanho, e sofás italianos Living Divani em tons de cinzento e creme. No ano passado, participou na renovação dos cais, com a decoração da cervejaria Food&Flirt, da Francesinhas e de um restaurante indiano, o Real Indiana. Para um ambiente anos setenta *cosy*, decorou as paredes do Food&Flirt com tubos de fibrocimento cor de chocolate, as janelas com vitrais de vinil laranja e seleccionou as cadeiras Arper em plástico flexível.

Como o nome indica, na Francesinhas só se serve esta especialidade típica. O lugar é pequenino. Precisava de uma ideia forte, e a cerâmica tradicional num armário em inox foi a solução encontrada, como que saída de um *fast-food* americano dos anos cinquenta. Outro lugar, outro continente, o Real Indiana vê a vida em rosa, do chão em cimento pigmentado ao tecto, onde Paulo suspendeu de uma viga em madeira tecidos de cores vivas. Descontracção garantida graças à música, a sua grande paixão, e a um ecrã plasma que vai transmitindo as proezas das estrelas de Bollywood. «Nos espaços comerciais», lembra Paulo, «não temos direito a enganos. O *design* deve preencher plenamente a sua dupla função: seduzir e servir!»

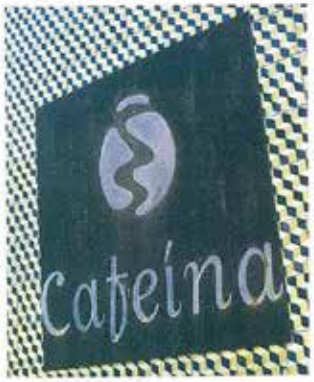
SEGUINDO OS PASSOS DO PAULO
Food&Flirt Tel. 223044066/7
Francesinhas Site francesinhas.net
Real Indiana Tel: 223044422

Foz

A aristocracia do Porto ia de carruagem puxada por cavalos tomar banhos às praias da Foz, onde o Douro começa a desaguar no mar. Os banhistas, vestidos dos pés à cabeça, abandonavam-se nas mãos de nadadores-salvadores que os mergulhavam nas águas e depois os levavam de regresso aos seus veículos. Pouco a pouco, a Foz tornou-se um lugar privilegiado e as suas casas de férias viram preferencialmente sobre o oceano as suas fachadas, de azulejos e granito. Pelo meio ficaram as pequenas casas de pescadores e as ruas estreitas, onde ainda se vêem as cordas de estender a roupa. Restam alguns pescadores que continuam a partir ao nascer do Sol, velados pelo farol do século XVII. Mas a Foz não está parada no tempo. Foi lá que Paulo decidiu instalar o seu escritório. Casas lindas com azulejos de padrões geométricos, baunilha e chocolate, abrigam as suas primeiras obras: dois restaurantes, o Cafeína e o Oriental, dos anos oitenta, mas também criações recentes, como o salão de chá Tavi, que abre o seu terraço sobre o mar. Toda a gente dali está habituado a ver passar o Paulo, que sai habilmente do seu Smart, almoça uma salada e uma *mousse* de chocolate – a sua grande fraqueza! –, cumprimenta os amigos que têm lojas naquela zona – como a Terraquente e o Supercosy –, para partir de novo para o trabalho, o telemóvel encostado à orelha. E ao fim do dia, quando a agitação do dia sossega finalmente, sonha abrir na Foz um bar onde se possa ouvir boa música.

SEGUINDO OS PASSOS DO PAULO
Cafeína Rua do Padrão, nº 100 Tel.: 226109050
Tavi Salão de chá, sua Senhora da Luz, nº 1953 Tel.: 226100696
Terraquente Rua Padre Luís Cabral, nº 1124 Tel.: 228959838
Supercosy Rua de Gondarém, nº 398
O nosso guia decorador de interiores, trabalha na Foz, na Rua Senhora da Luz, nº 37. Site www.paulocobo.com

Paulo trabalha na Foz. Depois de um passeio pelo porto guardado pelo velho farol, um café no Tavi, um dos seus últimos projectos, que abre o seu terraço sobre o mar.



Terra de pescadores, a Foz abriga ainda nas suas ruas estreitas garridas casas de férias, lojas de charme e duas das primeiras obras de Paulo: o Cafeína e o Oriental.

LOCAL

PORTO

FIGURA DA SEMANA JOSÉ FONTE FERREIRA

De guardador de cabras a investigador premiado da UA

Doze arquitectos "ocuparam" e requalificaram prédio antigo na Baixa do Porto

São objectos modernos a decorar um edifício histórico do Porto. Essa é a linha de actuação do evento *Attitude/Atmospheres*, uma mostra de arte, design, interiores e arquitectura, que ocupa os quatro pisos do edifício antigo da Perfumaria Castilho e que vai estar patente ao público até ao dia 23 de Outubro. A organização promete repetir a dose anualmente, sempre num edifício diferente.

ETAR de Sobreiras serviu de palco a performances artísticas

A ACÇÃO

Festa do Arco-Íris contra o racismo

TEMPO HOJE

9-25°

O NOVO CICLO

FACTOS À MEDIDA

LUÍS COSTA

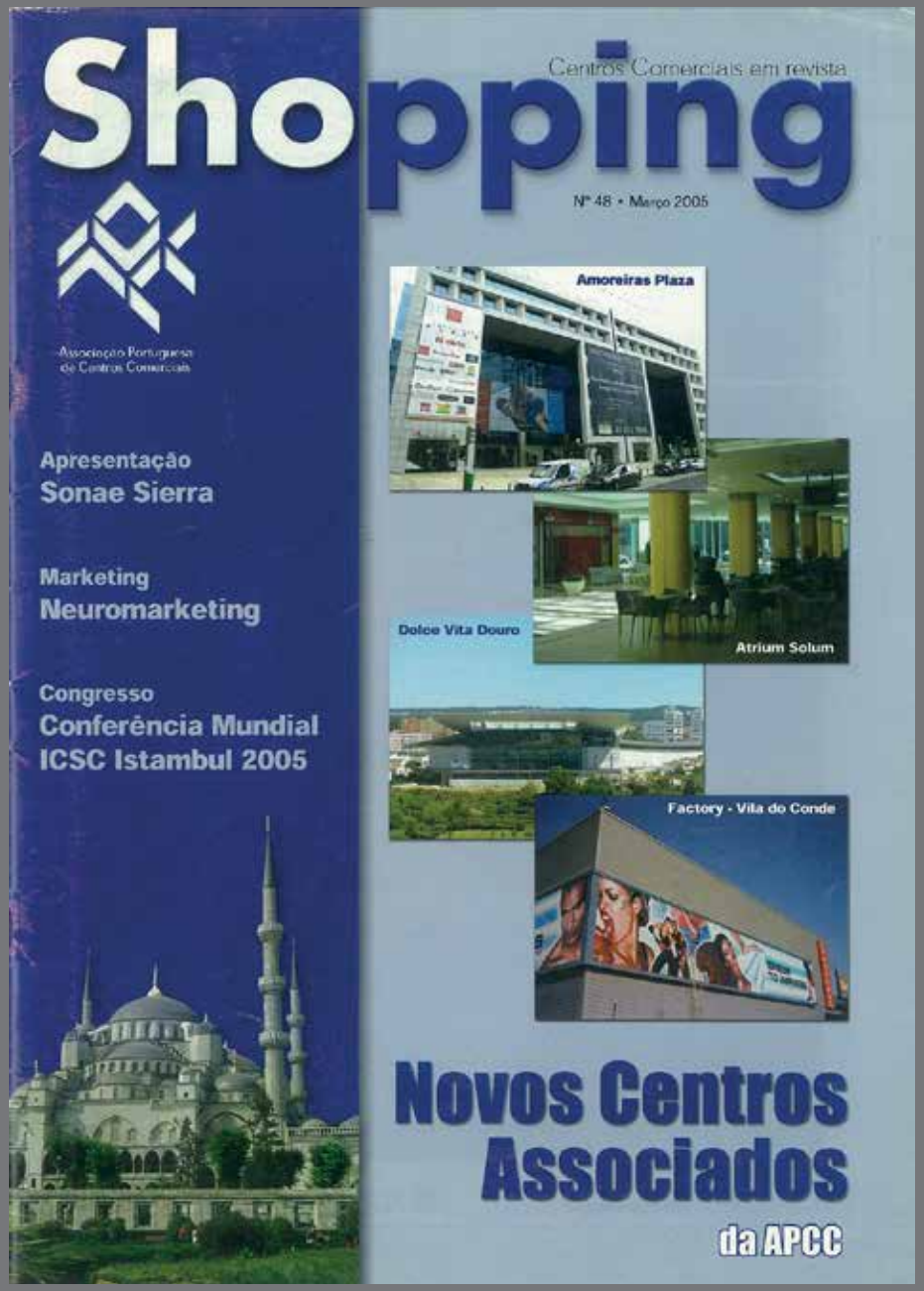
O início de um novo ciclo autárquico deve ser aproveitado para encarar de frente, e de uma vez por todas, o défice estrutural que nos atormenta nos mais diversos domínios.

A exposição Atmospheres/Attitude foi o pretexto para requalificar, a baixo custo, quatro pisos do edifício antigo da Perfumaria Castilho. Doze arquitectos portugueses são os autores das intervenções. A organização promete tornar o evento anual

Arquitectos recuperam interior de edifício histórico no Porto

INFORMAÇÕES ÚTEIS

PERFUMARIA CASTILHO


Shopping
Centros Comerciais em revista
Nº 48 • Março 2005
Associação Portuguesa de Centros Comerciais
Apresentação
Sonae Sierra
Marketing
Neuromarketing
Congresso
Conferência Mundial
ICSC Istambul 2005
Amoreiras Plaza
Atrium Solum
Dolce Vita Douro
Factory - Vila do Conde
Novos Centros Associados
da APCC

Novos Associados
DRESS TO IMPRESS
FACTORY
28
Shopping
Factory
Outlet de 2ª geração
INAUGURADO NO FINAL DO ANO PASSADO, O PRIMEIRO EMPREENDIMENTO DA IMOBILIÁRIA ESPANHOLA NEINVER EM PORTUGAL PROMETE INTRODUZIR UM CONCEITO INOVADOR – O OUTLET DE SEGUNDA GERAÇÃO. O FACTORY VILA DE CONDE QUER SER MUITO MAIS DO QUE APENAS UM LOCAL DE COMPRAS; QUER SER UM ESPAÇO DE REFERÊNCIA PARA OS VISITANTES E PARA A COMUNIDADE.
Para o grande público consumidor, o outlet é o local dos saldos permanentes. Quem lá vai, tem por objectivo comprar qualidade a baixo preço.
Quase sempre instalados nos arredores das grandes cidades, estes espaços comerciais estão vocacionados quase exclusivamente para a vertente de retalho. Por estas razões, não é fácil torná-los também em lugares de lazer que motivem o consumidor para visitas mais assíduas. O grupo Neinver quer mostrar que é possível inverter esta situação. Com este investimento de 31 milhões de euros no Factory Vila do Conde, quer criar mais do que apenas um local onde se compram as melhores marcas a preços reduzidos. Segundo Álvaro Valiente, director-geral da empresa em Portugal, este outlet pretende ser "um verdadeiro ponto de encontro".

Marcar a diferença

Para alcançar esse propósito, o Factory está dotado de várias áreas de descanso e lazer. A aposta na arquitectura e no design foi também particularmente forte. O exterior ficou a cargo do gabinete Sua Kay, enquanto os interiores foram entregues a Paulo Lobo, um reputado designer português que já viu o seu trabalho ser reconhecido internacionalmente. O objectivo foi criar um espaço diferente e acolhedor, que faça com que os visitantes queiram ficar e regressar.

Também na restauração, o Factory procura marcar a diferença: para além dos já habituais restaurantes de comida rápida, tem também uma praça da alimentação com gastronomia regional.

Nada disto resulta, é claro, se o aspecto puramente comercial for descurado. A Neinver conseguiu atrair para Vila do Conde marcas como a Pepe Jeans, Salsa, Globe, Quebramar, Gant, Nike, Mango e Zara – mais de setenta, ao todo.

Os descontos em relação aos preços praticados no retalho tradicional oscilam obrigatoriamente entre os 30 e os 70%. Nos períodos de liquidação de stocks (Janeiro-Fevereiro e Julho-Agosto), o Factory permite que as reduções cheguem até aos 80%.

A Neinver acredita que, no primeiro ano de actividade, o outlet vai atrair 3,5 milhões de clientes. Para Álvaro Valiente, "o interesse dos portugueses pelo shopping e o gosto por marcas de prestígio permitiu-nos avançar com toda a confiança para este primeiro Factory no país".

Primeiro passo

A fé do director-geral da Neinver Lusitana vai, aliás, muito mais além. O outlet é apenas a primeira peça de um projecto muito ambicioso: o Parque Nassica.

O grupo imobiliário espanhol propõe-se criar "o maior centro urbano, empresarial, industrial, tecnológico cultural, comercial e de lazer do país". Num espaço de 350 mil m², será edificada uma cidade de lazer e negócios que inclui salas de cinema, restaurantes, um hotel e uma área recreativa. Haverá ainda uma zona empresarial com edifícios de escritórios, indústrias não poluentes e armazéns.

O investimento total previsto atinge os 250 milhões de euros, e este irá gerar mais 4500 postos de trabalho, para além dos 500 que foram criados pela abertura do Factory.

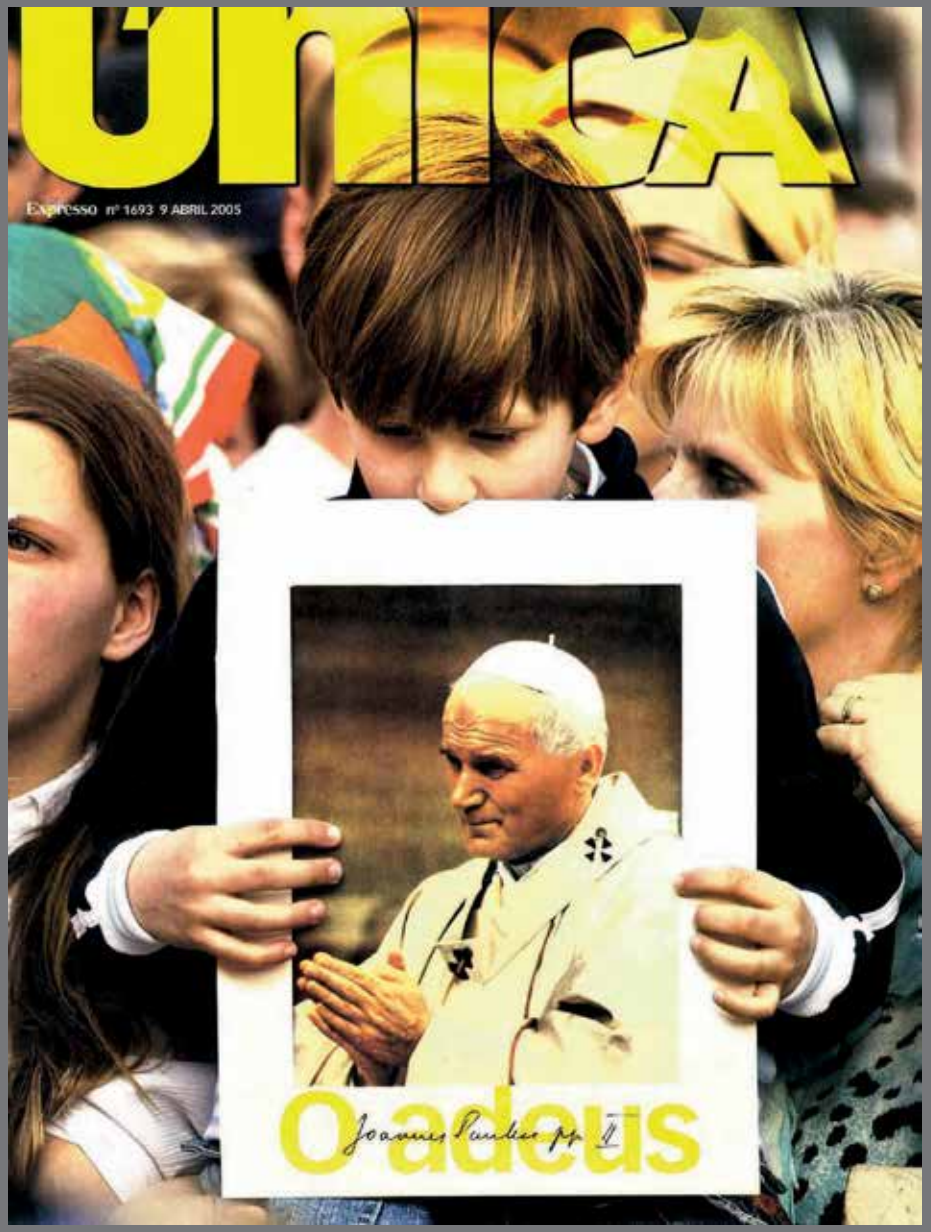
A marca Nassica, que dá o nome a este projecto, é já utilizada pela Neinver em vários outros grandes centros deste tipo. O primeiro abriu em 2002, em Madrid, mas nesta altura já estão espalhados por vários países. Para além de Portugal e Espanha, o grupo está presente na Itália e na Polónia.

Com uma história de 35 anos, a empresa tem na sua carteira de actividades a promoção, comercialização e gestão de parques empresariais, edifícios de escritórios, complexos comerciais e de lazer, outlets, retail parks, parques logísticos e complexos industriais.

A Neinver foi a primeira companhia a implantar um parque empresarial em Espanha (1992) e foi pioneira no negócio dos outlets – o primeiro a surgir naquele país, em 1997, foi o Factory Madrid Las Rozas.

FICHA TÉCNICA

Localização: Modivas, Vila do Conde
Promotor: Neinver Lusitana
Proprietários: Hercip Investimentos, S.A.
Arquitectura: Sua Kay
Gestão: Neinver Lusitana
ABL: 12.378 m²
N.º de lojas: 74
N.º de pisos: 1
N.º de lugares de estacionamento: 1000
Ano de abertura: 2004


ÚNICA
Expresso nº 1693 9 ABRIL 2005
O adeus
Joannes Paulus pp II

Expresso Hotel
Antes de se tornar na sede de um banco, a antiga redacção do Expresso, em Lisboa, transforma-se numa mostra de design

Sinta-se em forma. Sinta-se bem
800 78 80 80

ÚNICA
Expresso nº 1694 16 ABRIL 2005
Virgínia
é uma lição
É a mais antiga aluna da Universidade de Coimbra, onde fundou a primeira república feminina. Memórias de Maria Virgínia de Almeida, cuja vida atravessou três séculos e que, aos 106 anos, canta, dança e toca viola e piano página 58
Espanha
Eleições autonómicas agitam País Basco e são um teste à unidade nacional página 44

DESIGN

Texto de **Telma Miguel**

Um designer da vida

Paulo Lobo desenha há 20 anos alguns dos melhores restaurantes e bares do Porto e do Norte do país. Agora internacionaliza-se

Para quem vá ao (ou esteja no) Porto é fácil dar de caras com o trabalho de Paulo Lobo. Por exemplo, o Cafeína, um restaurante há dez anos uma referência na cidade, foi decorado por este autodidacta que há 10 anos começou por fazer o interior da loja de roupa da namorada, hoje sua mulher. O espaço transformou-se numa tradicional ourivesaria, mas o primeiro trabalho de Paulo Lobo foi apenas um ensaio para uma carreira sólida cuja faceta mais visível para o público são os inúmeros bares e restaurantes que abriu na zona do Porto e no Norte do país. Neste momento está a trabalhar em encomendas tão diferentes como o interior de um bar na zona do Teatro Gil Vicente, em Coimbra, um restaurante indiano em Viana do Castelo e um outro, biológico, que deverá abrir no Verão, no Parque das Nações, em Lisboa. Também no Verão irá ser editado um livro ilustrado com 75 dos seus trabalhos e que resume 20 anos de carreira.

Tudo começou com a abertura de uma loja de mobiliário, em 1984, que vendia peças de «design» contemporâneo de grandes editoras internacionais, na altura não comercializadas em Portugal, como a Cassina e a Palluco. Então com 25 anos, Paulo Lobo, sem formação académica de arquitectura ou de «design», era uma pessoa interessada por coisas bonitas e que as vendia. Com a abertura da loja da namorada, Paulo deu o salto para a profissão de «designer» de interiores cuja formação fez por **«querer aprender muito e estar atento a tudo, da moda à música, à arquitectura»**, mais do que por habilitações académicas. O convite de estilista Manuel Alves, então a viver no Porto, para Paulo lhe desenhar o interior da sua loja Cúmplice (com o sócio António Coelho) foi a confirmação de que o primeiro entusiasmo tinha qualidade além das fronteiras familiares. Logo aqui o seu estilo se começou a definir. **«A loja era muito minimalista, com materiais muito brutos pouco utilizados, como o basalto e o cimento branco. Percebi que o meu cantinho era a utilização de mobiliário contemporâneo e a procura de novos produtos e materiais»**. A utilização da cor quase como matéria-prima é outra das suas características. É o que acontece na pizzaria Pomodoro Rosso, no Porto, em tons de vermelho, ou no espaço da CasaLisboa — uma exposição aberta até amanhã nas antigas instalações do EXPRESSO na Rua Duque de Palmela — que Paulo pintou de um verde escuro metalizado a dar o aspecto de um clube inglês metamorfoseado num bar «trendy».

Sem vocação para relações públicas e para se expor, os contratos foram-lhe surgindo através dos cartões de visita espontâneos que são os espaços comerciais. Foi assim que, por exemplo, Vasco Mourão, dono do Cafeína e de vários outros restaurantes com interiores concebidos por Paulo, o conheceu: **«Em 1987, convidei-o para decorar o escritório de uma imobiliária que eu tinha por cima da loja dele e de que eu gostava muito.»**

Em 1989, o Buondi Café, um restaurante aberto na Foz, e que resultara da encomenda daquela marca (pertencente à fábrica de cafés Monteazul do Porto), foi determinante. **«Era fantástico e muito avançado para a época»**, recorda Vasco Mourão, que o iria então convidar para decorar o Café na Praça, uma cafetaria aberta em 1992, primeiro espaço comercial de uma associação que se estenderia pelo célebre Cafeína, pelo Trinca Espinhas, em Matosinhos, e, em 2000, pelo Oriental, um restaurante sofisticado entretanto transformado no Terra com influências italianas. **«O sucesso dele foi determinante para o meu, mas o meu também foi para o dele»**, diz o empresário.

Seria uma fotografia do Oriental, publicada numa das revistas de «design» e «life-style» mais cotadas internacionalmente, a «Wallpaper», que levaria um japonês a contactar Paulo Lobo para fotografar o seu trabalho e o incluir no livro **World Bars and Restaurants**, da editora Scanpan Press, já publicado mas ainda não disponível em Portugal.

Outro fio puxado a meada levaria a que Paulo Lobo surgisse no passado mês na francesa «Côté Sud». Uma jornalista da revista tinha visto a Portugal para descobrir a fábrica de sabonetes Confiança, que em França se vende às paletes nos armazéns Printemps. Viu no livro **Arabicates do Porto** imagens do trabalho do português e convidou-o para uma visita guiada à sua obra e à cidade onde não nasceu, (nasceu em 1959 em Lamego), mas que desde sempre foi a sua. Em dez páginas, a «Côté Sud» fala da remodelação de 2004 das Caves de Vinho do Porto da Real Companhia Velha, em Gaia, e de uma mão-cheia de projectos na cidade.

Outra associação fruto destes encontros deu-se quando um industrial italiano de calçado, frequentador do Porto, pediu no Cafeína as referências do responsável pelo belo espaço. Paulo Lobo acabaria por fazer para ele, em Pescara, na costa do Adriático, o Thomas Café, uma camina italiana, um dos poucos trabalhos no estrangeiro, embora se reconheça que a qualidade da sua obra seja verdadeiramente internacional. **«É pena que ele não tenha procurado sair mais, viajar mais»**, lamenta Vasco Mourão, apontando-lhe como defeito o facto de ser pouco cosmopolita. **«Se saísse mais do Porto e do país, a sua criatividade seria potencializada»**.

Talvez isso, no entanto, esteja para acontecer. Há 15 dias, Paulo Lobo assinou com a cadeia de «outlets» Factory (que abriu recentemente uma destas grandes superfícies no Porto), do grupo espanhol Neinver, um contrato para fazer 17 destes espaços comerciais de baixo preço em vários pontos da Europa. Também este contrato lhe chegou por alguém ter visto o seu trabalho *in loco*. Neste caso foi o director da Factory em Portugal, um espanhol que, após ter vivido cá durante uns anos, não teve dúvidas.

Restaurante Montecristo (à esq.). Thomas Café, Caves da Real Companhia Velha. Em baixo, 'showroom' da Correia e Terenas, Cafeína, Oriental e hotel no Porto do São João

Paulo Lobo, na exposição da CasaLisboa. Um espaço verde minimalista com mobiliário contemporâneo

Um japonês viu na «Wallpaper» fotos de um trabalho seu. Incluiu-o no livro «World Bars and Restaurants»

R. DE MIRAGAIA, 97
4050-385 PORTO

www.paulolobo.com

PAULOBOL