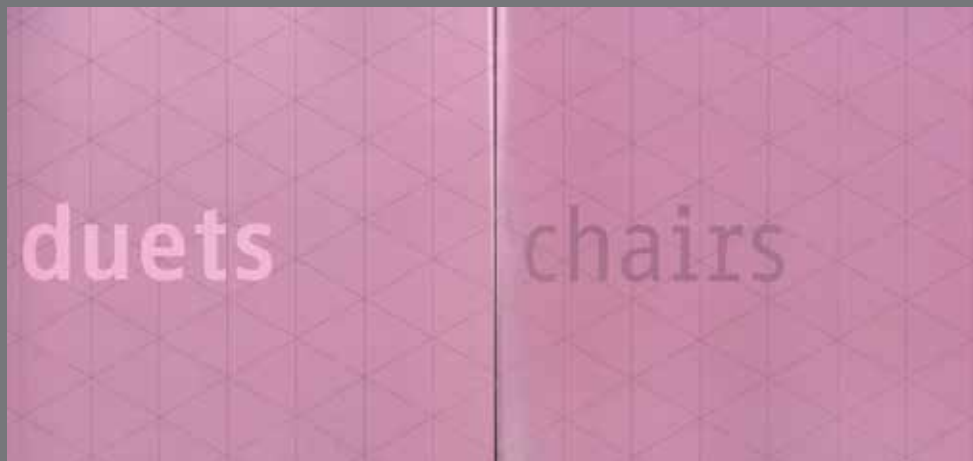


2013

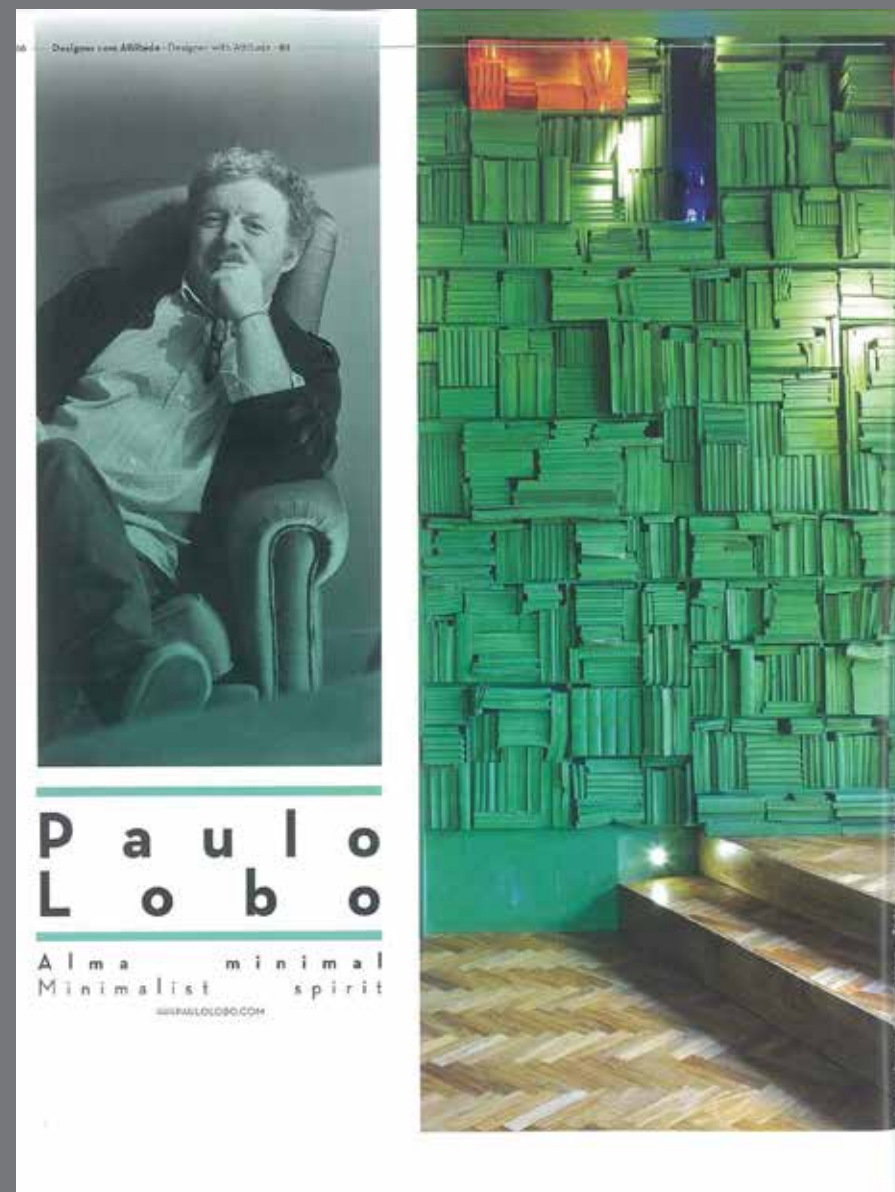
PAULOBOL













Bar da Fa / Faia Porto / 2013

Se em tempos a classificaram de minimalista, a obra de Paulo Lobo é hoje o reflexo de um minimalista com alma. Com um percurso de quase trinta anos de intensa produtividade na criação de restaurantes, bares, lojas e residências, o designer português é um dos nomes mais marcantes do interiorismo português das últimas décadas. A imagem de qualidade, as abordagens originais em torno da dinâmica design-função e a chamada de atenção para a possibilidade de se fazer muito com pouco definiram um perfil inconfundível, onde se realça o contraste provocatório entre materiais nobres e materiais pobres acompanhado de doses massivas de sofisticação.

Com a entrevista que se segue, celebramos os ritmos que nos inspiram os dias numa cidade e num país em permanente mudança.

— Como surgiu o interesse pela arquitetura e design de interiores?

— O interesse é nato, e desenvolve-se desde cedo se ao nosso lado existe alguém que nos mostra, que nos ensina, que nos aponta e nos indica um caminho. Tive a sorte de ter o meu pai, ele próprio sempre v

Although in the past the work of Paulo Lobo might have been classified as minimalist, today it is the expression of a minimalist with soul. With a career of nearly thirty years of intense productivity in the creation of restaurants, bars, shops and homes, the Oporto designer has achieved the status of being one of the most influential names in Portuguese interior design in recent decades. The image of quality, his original approach to the dynamics of design-function and the attention he has drawn to the potential of creating a lot with very little have defined an unmistakable profile, which highlights the provocative contrast between prime quality materials and those considered inferior combined with huge doses of sophistication.

In the following interview, we celebrate the rhythms that inspire us in a city and country in constant transformation.

— How did your interest in architecture and design come about?

— This interest is innate and develops from an early age if we have someone beside us to show us, to teach us, someone to point us the way, indicate the v



Meal by Ana Cokica / Porto / 2013

multo interessado no que se passava à sua volta, pelas manuseações, pelos objetos, pelas coisas com que trabalhava, pelas cores e texturas... É esse o princípio que promove o interesse.

— Desenvolveu diversas intervenções no THE OPORTO SHOW. Que aspeto destacaria desta parceria?

— O The Oporto Show é uma iniciativa desde sempre importante para a cidade e mesmo para o país. Os convites recebidos na altura para a execução dos espaços de restauração tornaram-se numa espécie de experimentação com a utilização de vários materiais, alguns deles inesperados, obtendo soluções finais muito v

right direction. I was fortunate to have a father who was always interested in everything that went on around him, his movements, objects, the fabrics he worked with, colours and textures... It was the beginning which stimulated my interest.

— You have developed a variety of interventions for THE OPORTO SHOW. What aspects of this partnership would you highlight?

— From the outset, The Oporto Show has been an important initiative for the city and even for the country. The invitations I received at the time for the development of the restaurant spaces became a kind of experiment with the use of different materials, some quite unusual, in the quest for really v



Paula Ferreira / Port Wine, V.M. Costa / 2009

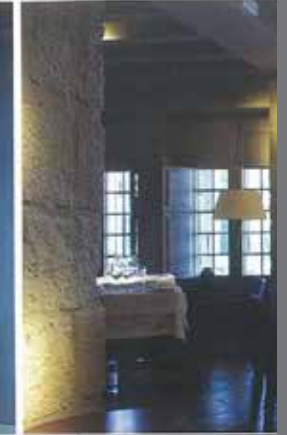


Foto: Di Ojeda / D. Ojeda / 2009

Interessante. Permite também que esta experimentação fosse utilizada em projetos que se seguissem para vários clientes e em várias áreas de atuação, com enorme retorno.

— As suas lojas Lobo Têxtil e a HATS & CATS são apenas um exemplo de um modo para reconhecer o sucesso do atelier?

— A Lobo Têxtil e a HATS & CATS nascem de um gosto pelos objetos e pelas técnicas tradicionais que tanto utilizamos nos nossos projetos. São uma outra forma de chamar a atenção para o que os mãos do homem podem conseguir sem técnicas sofisticadas, com esforço, sabedoria, saber fazer e naturalmente com muita alma.

— Para além da sustentabilidade e da recuperação das técnicas ancestrais, que valores valores orientam os seus projetos?

— Os valores que orientam os meus projetos, muitas vezes não se vêem... sentem-se quando se está atento. Estão por detrás do projeto, muitas vezes escondidos no programa/função.

Hoje é comum dizer-se que este ou aquele espaço estão "girsissimos". Realmente há muita coisa "girsissima", mas estas coisas muitas vezes são ocultas. Para além da sustentabilidade e recuperação das técnicas ancestrais é preciso que os projetos tenham um conceito, uma atmosfera, uma luz... enfim, um desenho que os deixe perdurar no tempo, que consigam e que se deixem conquistar.

— Que considerava ter sido até hoje o maior reconhecimento pelo seu trabalho?

— O maior reconhecimento pelo meu trabalho é o sucesso dos meus clientes. Muito importante é quando os gestores ou utilizadores percebem o que está por detrás de "girsissimos".

— Que projetos está atualmente a desenvolver?

— Actualmente temos alguns projetos no atelier em desenvolvimento e em execução. O momento é lento, os processos são lentos. Dá para pensar... dá que pensar.

☐ = no versão iPad
= in the iPad version



interesting final outcomes. It also allowed these experimental results to be used in future projects for clients and in a variety of areas, with great rewards.

— Are your ideas Lobo Taste and HATS & C.A.T.S. simply complementary or are they a means of consolidating your studio's philosophy?

— Lobo Taste and HATS & C.A.T.S. are born of an interest in the objects and traditional techniques frequently used in our work. They are another way of drawing attention to what human hands are capable of creating without recourse to sophisticated techniques, with determination, knowledge, know-how and, of course, lots of soul.

— Apart from sustainability and the recovery of age-old techniques, what other values guide your projects?

— The values that guide my projects are often invisible... rather, they are sensed when we are receptive to them. They are often behind the project, often concealed within the programme/function. Moments we often hear certain aspects being described as 'jargony'. In fact, there really is a lot of 'gorgeous' stuff out there, but these things are often hollow. In addition to sustainability, and the recovery of age-old techniques, projects also need to embody a concept, an atmosphere, a light... that is, a design that allows them to endure through time, that seduce us and let themselves be seduced.

— What do you consider to have been the greatest recognition of your work so far?

— The greatest recognition of my work is the success of my clients. What's really important is when people or users realise what lies behind the 'gorgeousness'.

— What projects are you currently developing?

— We are currently developing some projects in the studio and others are being executed. It's a slow moment, these processes take time. It gives us time to think... it gives us food for thought. »

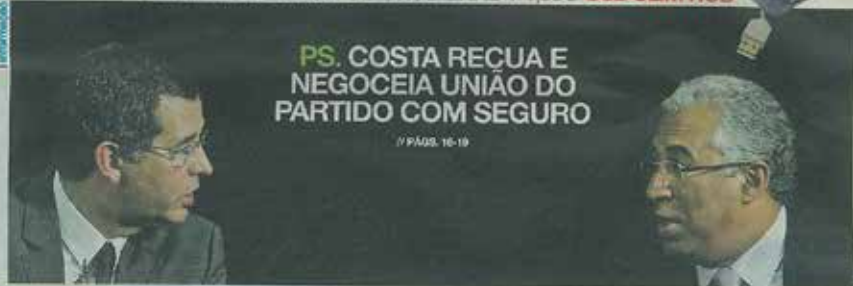
1 euro // Quinta-feira, 31 Janeiro 2013 // Ano 4 // Número 1171 // www.online.pt
Director Eduardo Oliveira e Silva // Direcção adjunta: Ana Sá Lopes e Luís Rosa

Portáti
e 3G/4G de usar

A PARTIR DE SABADO POR APENAS + 1,99€ **USB SLIM HUB**

PS. COSTA RECUA E NEGOCEIA UNIÃO DO PARTIDO COM SEGURO

// PÁGS. 16-19



Sondagem i/Pitagórica PORTUGUESES QUEREM REFERENDO PARA DECIDIR REFORMA DO ESTADO

// PÁG. 28

**António Cluay em entrevista ao i. "Só quando
a corrupção se tornou mediaticamente visível
é que a justiça reagiu"**



**BES, Ricardo
Salgado confirma
rectificações fiscais**

// PÁGS. 20-21

**Governo afasta
descida do preço
da luz até 2020**



**HARLEM. A SOUL
CHEGA HOJE À MESA
E AO Balcão DO NOVO
BAR RESTAURANTE
EM LISBOA**

**RTP. Director
do Porto pode
estar ilegal**

// PÁG. 7

**Compradora da ANA
tem direito a rever
o preço em baixa**

D Mais // Cidade



Harlem. James Brown, conhaque e gumbo no prato

A soul chega hoje às colunas, à mesa e ao
balcão do novo bar restaurante entre o
Chiado e o Cais do Sodré, em Lisboa



MARIA CRISTINA SANTO
maria.cr@sphera.com.pt

Contamos 335 anos desde que o Harlem nasceu. Pelos raios dos holandeses, crias-se uma espécie de vila nova Manhattan em cada parcela com a que hoje conhecemos. Só no início do século XX o bairro passou a ser maioritariamente de afro-americanos que procuravam emprego e novas oportunidades de vida. Afonso de Albuquerque tinha a ideia de estabelecer um bairro como o Harlem. Bem-sucedido, mas a cidade não se ficou por aí. Da efervescência surgiram novos sons, contra a tradição e a exploração de outros saberes, a cultura, também ela soul. É um pedágio da história americana que tem agora o nome do bairro de Harlem.

No 1.º andar do Stephens nasceu o novo o Harlem - Soul, Jazz & Lifestyle, em Lisboa, no 1.º andar nos uma restaurante. Carlos Lopes, Miguel Serodio e José Manuel Borges são três amigos de infância, todos com 30 anos. O primeiro trabalhava no sector financeiro, o segundo era de desperce e o terceiro em uma empresa de consultoria. Em comum

o de criar um espaço com inspiração na cultura afro-americana. "Somos de cá sempre vivemos cá, mas há qualquer coisa que falta, já os novos pais estavam esta música em casa. Foi uma paixão que nunca mais nos abandonou", explica Carlos Lopes. Porém, narrando a vontade até que, em 2010, se decidiram a avançar com o projecto. O processo alongou-se devido ao desajustamento, desde Dezembro que estão em regime de contratação, sem o contrato, mas para amigos e conhecidos. Hoje é a derradeira inauguração.

Luiza Soares e os três amigos, mas também o tempo e o tempo, que produziram. Nos primeiros, algumas coisas desafiadoras. "Lembrámo-nos de situações dos restaurantes. De crescer a fim que não fizessem os negócios se sentiam em cima das cadeiras para focar de uma forma impressionada, desconhecida. E em modo de street food para soul", continua Carlos.

que já passaram por outros espaços e o comidos da cidade, conheceram-se no 1.º andar do Chiado e o Harlem formou um espaço de 200m². "É aqui que nasceu a ideia de criar um espaço de cultura negra americana e fazer uma espécie de trabalho para Portugal de uma forma mais moderna e descentralizada", afirma Liago. A utilização de sobras, partes menos salgadas dos restaurantes as cozinhas de facto para toda a família, começaram com este tipo de cozinha. Há entradas, como os croquetes de batata (€6), os chips de novidade (2,50€) com proteína de cozinhar, que fazem parte, são uma "mesa" para beber mais um copo, sem esquecer as clássicas mas do tempo (salsas) por €6. Nos primeiros pratos há os pratos tradicionais como o soul (€6) ou os pratos de frango sulista (€6). Entre os pratos principais, temos o prato americano, o gumbo (€2,50€), que é "uma espécie de embelegado do Louisiana, com pedaço de frango, camarão e a nossa salchicha fumada".

Conhecido, americano ou try. Muitos outros são dos clássicos para acompanhar a noite. Já o long island ice tea e o bloody mary são o Harlem soul. Tudo

01 Para um copo de trabalho, um jantar diferente ou um bar de amigos, o Harlem oferece várias propostas.

02 O conhaque português com pão de milho é um dos pratos da lista na cozinha do Harlem.

03 O Harlem oferece várias propostas de jantar e de drinks.

04 O Harlem oferece várias propostas de jantar e de drinks.

05 O Harlem oferece várias propostas de jantar e de drinks.

06 O Harlem oferece várias propostas de jantar e de drinks.

07 O Harlem oferece várias propostas de jantar e de drinks.

08 O Harlem oferece várias propostas de jantar e de drinks.

09 O Harlem oferece várias propostas de jantar e de drinks.

10 O Harlem oferece várias propostas de jantar e de drinks.

INVESTIGAÇÃO O lado escondido dos 'mercados'

+ Milhões de fundo de pensões da PT foram investidos em jogadores do Benfica

HISTÓRIA DE PORTUGAL PARA CRIANÇAS 87 PÁGINAS

www.visao.sapo.pt N.º 1.030 • 31 de janeiro a 6 de fevereiro de 2013
Continente e Ilhas: € 3,00 • Semanal

EPÍGRAMA €1

VISÃO

20 anos

Comparámos os salários de hoje com os de 2008 e atualizámos os valores com base na inflação. CONCLUSÃO: mesmo sem aumento de impostos, a maioria dos portugueses passou a ganhar menos

SABE MESMO QUANTO BAIXOU O SEU ORDENADO EM CINCO ANOS?

65 PROFISSÕES A LUPA



CRIME LUTA NO PS

€5,99

NOITES por Maria João Veloso

COM MUITA ALMA

Aretha Franklin, Marvin Gaye, Stevie Wonder com asas de frango e um cocktail

Georgia Mint Julep

COM MUITA ALMA

Tem estado aberto a meio gás, mas a inauguração deste restaurante bar acontece: dia 31, ao fim da tarde. Diz Carlos Lopes que a paixão pela música terá sido o motor de tudo. Junho-lhe a soul food e criou o Harlem - soul, jazz e lifestyle. A inspiração foi buscá-la no Harlem de Amsterdão onde proliferam bares com mix na alma negra afro-americana. Os ouvintes farão viagens ao mundo do soul, jazz, R&B, funk, blues, hip hop enquanto o palato poderá provar os amendoins torrados com mel ou os super picantes chips de munduoca a pucar pela imperial ou pelo cocktail de casa, o Harlem Classic à base de ervas aromáticas. Não

faziam também as clássicas anilhas de frango assadas ou o mini hamburgers, com um apontamento de queijo da ilha. A decoração quer trazer para o espaço as ruínas e becos do Harlem e por isso as paredes estão forradas com os colchetes típicos das traseiras dos bares norte-americanos lembrando que estes géneros musicais nasceram de improviso nas ruas das cidades do sul e sedimentaram o seu grito nas ruas de Nova Iorque.

HARLEM
Lj. do Sophism, 6-9, Lisboa T: 21 347 2099; 11th-13h; 12c. Dom. Imperial 2, Whisky 65, Fumadores 110

BARES

LISBOA ESTADO LÍQUIDO 19 de Setembro, 3 Terças, 10a, Dom-Qua 20h-24h, Qui-Sáb 21h-5h, Sáb 22h-4h Impenit, Whisky 65, Fumadores, Ana Espinheira. **DJ**
John Player Special Tem nove anos de experiência como dj de noite Lisboa e dois meses de residência na península Almor. Assuas especialidades não precisam de forma, são jazz, soul, jazz, nu jazz entre mais uma milha de outras bem boas. a Few, Sáb 22h-1h **MoanFestança** a Few, Seg 2h

HARD ROCK CAFÉ
Av. da Liberdade 1, T: 21 341 2280, Dom-Qui 11h-2h, Sex-Sáb 16h-3h, Fer 16h-3h **Comigo Elos** Whisky 65, Fumadores 110. **John Up For The Big Game** Seguinte de futebol norte-americano veja em direto o fim da temporada nos esportes gigantes do 1st and Rock Café. Aproveite a promoção desta noite por um buquê, bud com cinco garrafas de cervejas e pagas aos quatro, a Few, Dom 19h-2h

LUSITANO CLUB
R. S. João de Ruiva, 2, T: 21 885 8470, 20h-2h Impenit, Whisky 65, Fumadores Ana Espinheira. **O melhor Carnaval de sempre** O Afirma-se volta a fazer das suas e promete o melhor Carnaval de sempre. Por causa de crise basta aparecer que a organização trata-lhe da música. Não é obrigatório usar tiquin nem dançar samba, mas sim levar dinheiro vivo porque não há multibanco. Só tem que levar uma roupa que já não use para depois se entregar na junta de freguesia.

LUX Av. Infante D. Henrique, 1, Casa de Princesa D. Apolónia, Arco A, T: 21 341 0169, 19h-2h, 19c. Dom-Qua, 19h-2h, 19c. Whisky 65, Fumadores Ana Espinheira. **Kristian Rieger** Cl do dj John Kristian Rieger da dúpla Ane tem total contrariedade para não ganhar num jantar com história numa sessão especial e alargada. «Do house ao techno, passando pelas vertentes mais experimentais de electrónica até às músicas da diverte genérica da música de danças, a Few, Dom 19h-2h»

MINISTERIUM CLUB
27 de Setembro, 27, T: 21 341 2280, 20h-2h, 19c. Dom-Qua, 19h-2h, 19c. Whisky 65, Fumadores Ana Espinheira. **Gerd Janson (Dunking Back)** Acompanham o cabeça de cartaz Todd Dabog e Inês Duarte, a Few, Sáb 22h

OP ART CAFÉ
Dooze de Santo Amaro, Antares, T: 21 335 0107, Ter-Qui 19h-2h, Sex 19h-2h, Sáb 19h-2h, Dom 19h-2h, 19c. Seg. Imperial 1100 (18), 1200 (1900), Whisky 14 (90).

Lisboa Club Noir
R. da Madalena, 122, 19h-2h, 19c (18), 19c. Dom-Qua, 19h-2h, 19c. Whisky 65, Fumadores Ana Espinheira. **Libbea's Burning Sessions** Sem de Billy S. John's Punk 11h, Sex 21h **Raised On Back Nights** Uma noite de tributo a Marowai, Quem faz as honras da cabina e dj Dick School, a Few 21h-2h

21st Birthday Party O cabaré de cartão e LaFestissimo Pietro Ajdam à festa Peter Wagner, Master Soul e Fabrizio, a Few, Sáb

VIP'S R. O. da Rua do Porto de Lisboa, 201, T: 21 341 2280, 20h-2h, 19c. Whisky 65, Fumadores Ana Espinheira. **One Night Indochina** Para recordar estão as noites divertidas do 11th e Indochina onde muitos se apaixonaram. Por uma noite estão convidados todos os que passaram por lá, não precisam de bilhete. Espaço do espaço ter, para a sua festa e noite para redesobrir, reverter o passado no novo, 11th Indochina, a Few, Sáb 22h

CASCAIS JÉZEBEL
Café da Estrela, Av. do Saneamento, 10, T: 21 341 2280, 20h-2h, 19c. Dom-Qua, 19h-2h, 19c. Whisky 65, Fumadores Ana Espinheira. **Comme**

21st Birthday Party O cabaré de cartão e LaFestissimo Pietro Ajdam à festa Peter Wagner, Master Soul e Fabrizio, a Few, Sáb

VIP'S R. O. da Rua do Porto de Lisboa, 201, T: 21 341 2280, 20h-2h, 19c. Whisky 65, Fumadores Ana Espinheira. **One Night Indochina** Para recordar estão as noites divertidas do 11th e Indochina onde muitos se apaixonaram. Por uma noite estão convidados todos os que passaram por lá, não precisam de bilhete. Espaço do espaço ter, para a sua festa e noite para redesobrir, reverter o passado no novo, 11th Indochina, a Few, Sáb 22h

CASCAIS JÉZEBEL
Café da Estrela, Av. do Saneamento, 10, T: 21 341 2280, 20h-2h, 19c. Dom-Qua, 19h-2h, 19c. Whisky 65, Fumadores Ana Espinheira. **Comme**

GRÁTIS GUIA DE PRAIAS
 AS 35 MELHORES ESPLANADAS COM VISTA PARA O MAR DO PAÍS

GRANDE LISBOA
 3.º FASCÍCULO

www.visao.sapo.pt N.º 1065 • 18 a 24 de julho 2013
 Continente e ilhas: € 3,00 • Semanal

20 anos **VISÃO**

PREÇO €4,95
 "A MURALHA DE GELO"
 3.º DE 10 LIVROS

VIAGENS COM HISTÓRIA

E porque não aproveitar as férias para conhecer melhor a História de Portugal? Roteiro de locais relevantes, mas pouco referidos, do nosso passado

Walf de São Carlos, Indragere

CRISE
 O memorando do nosso descontentamento
 AS ALTERAÇÕES DECISIVAS AO ACORDO INICIAL

SUCESSO EM FRANÇA
 O português que levou um milhão ao cinema
 QUEM É O REALIZADOR RUBEN ALVES

FÉ NACIONAL?

É petisqueira, bar, discoteca... e quase parece uma biblioteca

Dez toneladas de livros – sim, leu bem, dez toneladas de livros – decoram as paredes e estantes do novíssimo Fé, Wine & Club, aberto, há dias, na Praça Filipa de Lencastre, no Porto. Ousadia? Talvez. Uma vez que as lombadas foram todas pintadas da mesma cor (tom verde claro). Heresia? Talvez não. Já que se trata, justifica Príncipe Astúries, um dos proprietários, «de agendas, designadamente jurídicas, livros técnicos desatualizados, antigos Diários da República adquiridos a uma associação sem fins lucrativos». O projeto é de quatro amigos, portugueses – além de Francisco, José Carlos Ortigão, Bernardo Flores e Tiago Spratley –, oriundos de diferentes profissões (do marketing ao imobiliário) e que há muito ambicionavam abrir um restaurante no Porto.

«Falta falta um lugar onde beber um copo de vinho e comer uns petiscos, ao fim da tarde, com os preços económicos da Siba, de que os turistas tanto gostam», explica Francisco Antunes. A decoração – osada, como já se viu – é da autoria do designer de interiores Paulo Lobo, que foi desafiado a reutilizar materiais, nesta espécie de clube moderno com um ambiente diferente. Já se percebeu, enfim, a origem dos nomes wine & bar, mas porque o nome «fé»? «Queríamos algo pequeno, português e que se relacionasse com o livro. Portugal é o país dos três F's, este é o quarto», explicam. Além de vinho a copo (a partir €3), a lista propõe petiscos distintos, como montaditos (de queijo brie e frutos vermelhos ou queijo creme com cebolinho) e saladas. À noite, a casa transforma-se.

«As caixas de acrílico brilham» e o bar muda para discoteca, com a pista aberta no piso de baixo. Em ambiente intimista.

FÉ WINE & CLUB
 Pç. Filipa de Lencastre, 1, Porto
 Seg-sáb 19h-04h, dom 19h-21h

MONTE MAR

Sobre o mar. Melhor é impensável, em termos de localização: está sobre o mar com as duas esplanadas a desafiar as ondas, uma voltada para o Guincho e o Cabo da Roca, outra virada para Cascais, ambas em cima das rochas que abrigam os viveiros de marisco, onde a cozinha se abastece. Mais recolhidas, mas confortáveis e também com vista para o Atlântico, as duas salas apresentam-se muito convidativas.

CHIVAS
 LIVE WITH CHIVALRY

Av. Nossa Senhora do Cabo 2845
 Cascais • 21 486 9270

www.bebecomabeca.pt
 Seja responsável. Beba com moderação.

A AVENTURA DOS DESCOBRIMENTOS
NOVA COLEÇÃO DE LIVROS PARA CRIANÇAS • 1.º VOLUME: Conquista de Ceuta e Cabo Bojador

www.visao.sapo.pt N.º 1072 • 15 e 21 de setembro 2013
Circulação média: € 3,00 • Semanal

APENAS +1 EURO

A AVENTURA DO DESCOBRIMENTO
Conquista de Ceuta e Cabo Bojador

20 anos

VISÃO

PRIMEIRA TEMPORADA
'A GUERRA DOS TRONOS'
2.ª DE 1.900

A VERDADEIRA HISTÓRIA DA CRISE BANCÁRIA PORTUGUESA

Cinco anos depois, como nos continua a afetar e porque poderá repetir-se tudo de novo

ESPECIAL PROFESSORES

COMO MUDOU A VIDA DE QUEM EDUCA OS NOSSOS FILHOS

AUTÁRQUICAS
Famosos à conquista das freguesias

VISÃO HISTÓRIA
MÁS BANGS • € 1,70

sete sair comprar | design | noites | crianças | ar livre | gadgets | música | moda

NOITES COM HISTÓRIA
Duas novas propostas para ficar em Guimarães. JANA LEBREZ

A fachada característica possui se alceou. É preciso entrar no Hotel da Oliveira, uma antiga Pousada de Portugal, para ver como o peso da história foi aliviado por uma decoração contemporânea, assinada por Paulo Lobo. Quilos de livros revestem o balcão da recepção e cobrem as paredes da «biblioteca anónima» (uma ideia deliciosa, já usada no P5, Wise&Club). E todas as superfícies, do chão ao tecto, foram pintadas de um mesmo tom cinza, com as madeiras e os tecidos de cores quentes a dar maior conforto ao espaço. Nos corredores, há obras de Maria de Sousa; em 2014, outro artista se seguirá.

Decoração à parte, vale a pena saber que o hotel está a ser explorado, desde junho, por Alfredo e Carlos Pereira, dois jovens empresários vimaranenses, sem ligação ao ramo turístico, que viram as potencialidades desta

pequena unidade com apenas 40 quartos e uma localização imbatível, ideal para percorrer o centro histórico. Tem um restaurante, Hool, de portas abertas para o Largo da Oliveira, que capta facilmente a atenção dos turistas. E a comida tradicional portuguesa não desilude.

Estreitar relações com quem lá passa tem sido uma das preocupações. Num pequeno quadro de louça pendurado no hall, ao lado da frase «Never say goodbye» («nunca diga adeus»), pode-se deixar uma mensagem sobre a estada, logo fotografada e colocada na página do Facebook do hotel. No futuro, aproveitando os tablets e iPads à disposição, será criado um jogo digital em forma de roteiro, com as fotografias peço hóspedes ao hotel.

Também em Guimarães, e mesmo encostados à muralha que circunverva o núcleo medieval da cidade, abriram, há dois meses,

o Guimarães Studios Lounge, pensados para alugueres de curta e média duração. Durante as obras de recuperação, o espaço retirado das paredes foi revelando as pedras de granito, inócuas, até ao limite das ameias, em que se encontram agora as camas. Miguel Ribeiro e Ana Arantes souberam aproveitar: mas e outras heranças do edifício, cujos primeiros registos remontam a 1850. E, pacientemente, durante três anos, com a supervisão do pai de Ana, pensaram em soluções criativas e criativas.

No primeiro e segundo andares, estão os dez estúdios, todos equipados com internet. Ideais para acolher uma família de quatro. E a recepção aos hóspedes é feita ao balcão do café-bar O Teto de Mercúrio, no rés do chão, onde servem pequenas refeições. O nome é um reflexo de outra descoberta: um fresco impressionante, datado de 1905, com uma figura do deus do comércio no centro. Dourada como corvém. ☺

HOTEL DA OLIVEIRA
R. de Santa Maria, 14, Lg. da Oliveira, Guimarães T: 253 01 357
Preços: entre €14 (pouco mais) e €19 (pouco mais) | www.hoteldaloliveira.com

GUIMARÃES STUDIOS LOUNGE
Lg. da Mercúria, 4, Guimarães T: 253 01 4 037
Preço: €10 a €90 | www.guimaraesstudioslounge.com



**LU
LO**

**HOTEL DA
OLIVEIRA**

★★★★

feel Guimarães



Hotel da Oliveira, o mais importante hotel de charme da cidade de Guimarães. O projeto, desenvolvido pelo Designer de interiores Paulo Lobo, transformou uma antiga Pousada de Portugal, numa contemporânea unidade hoteleira. O seu luxo discreto e a localização em pleno coração do centro histórico da cidade fazem do hotel, o local perfeito para todas as pessoas que querem conhecer a oferta cultural e a animação de Guimarães.

O Hotel da Oliveira é um sofisticado hotel de 4 estrelas, envolto em História, com um serviço personalizado de qualidade, onde todos os Hóspedes e visitantes são recebidos num ambiente requintado e com a intimidade própria de uma casa privada.

O Hotel apresenta um conceito orientado para a temática "Sentir Guimarães"/ "Feel Guimarães". aproveitando a recente dinâmica à volta da realização da Capital Europeia da Cultura 2012. O objectivo principal é dar a conhecer a cidade, através de uma forte ligação à informação presente, sentida e fornecida pelo próprio Hotel ao Hóspede. A cidade de Dom Afonso Henriques foi o mote para o desenvolvimento do conceito "uma unidade de alojamento, uma história". Assim, em cada um dos 20 quartos do hotel, encontrará uma caixa de luz, com uma obra artística alusiva aos principais eventos, actividades e personalidades da História, Cultura, Indústria e Religião da Cidade Berço. O objectivo central passa por criar roteiros, a partir da experiência e do contacto direto com cada um dos quartos, sendo o Hóspede convidado a descobrir e a conhecer mais acerca desse tema e assim consolidar o grau de envolvimento com a obra artística que intimamente estará ligada à sua estada.

Hotel da Oliveira is the most important charming hotel in Guimarães. The project, developed by the interior designer Paulo Lobo, has transformed an old Pousada de Portugal in a contemporary hotel. Thanks to its discreet luxury and its location in the heart of the historic city centre, this hotel is the perfect place for those who want to discover culture and entertainment in Guimarães.

The Hotel da Oliveira is a sophisticated stars hotel, surrounded by History, offering a personalized quality service, and where all guests will be welcomed in a refined atmosphere, with the typical intimacy of a private home.

The Hotel presents a concept developed around the topic "Feel Guimarães", following the recent dynamics connected to Guimarães 2012, European Capital of Culture. The main goal is to promote the city, using the information given and felt by the guest at the Hotel. The city of D. Afonso Henriques, the first king of Portugal, was the inspiration for the concept "one room, one story". Thus, each of the 20 rooms will have a light box with an artistic creation about the main events, activities and personalities associated to the local History, Culture, Industry and Religion. The purpose is to organize itineraries inspired by the experience and the direct contact with the topic of each room, inviting the guest to find more about it and this way giving more meaning to the whole stay.

QUARTO DUPLO / CLASSIC ROOM



SUITE JUNIOR / JUNIOR SUITE



SUITE LUX / LUX SUITE



HOOL RESTAURANTE / RESTAURANT HOOL



HOOL BAR E RECEÇÃO / BAR HOOL AND RECEPTION



Hotel da Oliveira
Reservas / Reservas

T. +351 253 514 157
F. +351 253 514 204

reservas@hoteldaooliveira.com
www.hoteldaooliveira.com

HOOL - Restaurante
Reservas / Reservas

T. +351 253 519 300
F. +351 253 514 204

hool@hoteldaooliveira.com
www.facebook.com/hoolrestaurante

Morada / Address

Rua de Santa Maria,
Largo da Oliveira
4800-443 Guimarães,
Portugal

GPS: 41°26'26,53"N 8°17'33,68"W

R. DE MIRAGAIA, 97
4050-385 PORTO

www.paulolobo.com

PAULOBOL