

2002

PAULINA

**CARAS** AL 347 • SEMANAL • 6 ABRIL 2002 • PORTUGAL €1,25

**Bárbara Guimarães levou a mãe, Isabel Teixeira Pinto, ao mundo da fantasia**

**"SOMOS CÚMPlices DESDE SEMPRE"**

**PRÍNCIPE CARLOS CHORA A MORTE DA AVÓ**

**RAINHA ELIZABETH 1900/2002**

**A DOR DO NETO PREFERIDO DA RAINHA-MÃE**

**GLOBOS DE OURO 2001 CONHEÇA OS 64 NOMEADOS VOTE NA CATEGORIA DE CINEMA**

**CATARINA TALLON REGRESSA DE FÉRIAS DE NOVA IORQUE E NÃO COMENTA ACUSAÇÕES DO MARIDO**



**CARAS** **▼ PORTUGAL FASHION MODA NA EMBAIXADA**

Por ocasião da apresentação do Portugal Fashion em Paris, o embaixador de Portugal em França, **António Monteiro**, homenageou com uma recepção os participantes e convidados da mostra que, uma vez mais, levou até àquela capital o melhor da moda nacional. Na foto: os embaixadores **Marcelo e Anne-Marie Matias**, **Pedro Cudell** e a embaixatriz **Isabel Monteiro**.

**▲ DUDLEY MOORE A BATALHA CHEGOU AO FIM**

Dudley Moore, que ficou conhecido no cinema com personagens como a de Arthur, *O Alegre Conquistador*, morreu aos 66 anos no dia 27 de Março. O ator e comediante britânico sofria de uma rara doença degenerativa do sistema nervoso central semelhante à doença de Parkinson. Nesta foto, de 16 de Novembro de 2001, Moore segura a insígnia de Comandante da Ordem do Império Britânico.

**▼ BILLY WILDER UMA VIDA CHEIA E UMA CARREIRA GLORIOSA**

Era um dos realizadores mais respeitados de Hollywood. Morreu aos 95 anos, no dia 28 de Março. Ao longo da sua preenchida e gloriosa carreira, **Billy Wilder** recebeu 20 nomeações para os Óscares e ganhou seis estatuetas, três delas em 1990, para melhor realizador, melhor argumento e melhor fotografia com o filme *O Apartamento*. Wilder nasceu em Viena de Áustria e começou no cinema na Alemanha, como argumentista, país que deixou durante o regime nazi. Em 1933, *Quinto Mais Quente Melhor* é outro dos seus clássicos, onde a explosiva **Marilyn Monroe** actuou como atriz principal.

**▲ JORGE BAPTISTA ABRE RESTAURANTE ESPAÇO ELEGANTE E MODERNO**

Jorge Baptista tinha motivos para estar satisfeito no dia da abertura do seu elegante espaço em Leça da Palmeira. O Restaurante Alfarabola acolheu os amigos do proprietário, contando-se entre estes várias caras conhecidas. Para além do sucesso que a comida italiana e a selecção de vinhos fizeram entre os convivas, a decoração cuidada foi um elemento extra de aclamação geral. Jorge Baptista contou com o talento de **Paulo Lobo**, um dos mais conceituados decoradores portugueses. Na foto: **Pedro e Helena Matos Chaves** com Jorge Baptista.



**CARAS**  
a.c.j. 374 • SEMANAL • 12 OUTUBRO 2002 • PORTUGAL €1,25

"A cura passou pela explosão de energia que recebi de todos"  
**CAMACHO COSTA E MARIA RUAS FELIZES POR O ACTOR TER SUPERADO O CANCRO**

**ENTREVISTA EXCLUSIVA**

**KAREN RIBEIRO**  
**"AINDA AMO MUITO O JARDEL"**  
**"SE ELE ME PEDISSE PARA FICAR, PENSARIA NO ASSUNTO"**

**CARLOS CASTRO ABRE AS PORTAS DE SUA CASA E CONFESSA QUE FEZ UM 'LIFTING' PARA REJUVENESCE**  
**CRÓNICA DE CINHA JARDIM SOBRE O 'BIG BROTHER FAMOSOS'**  
**POVO HOLANDÊS DE LUTO CHORA MORTE DO PRÍNCIPE CLAUS, MARIDO DA RAINHA BEATRIZ**



**'PONTAPÉ DE SAÍDA' DE ESPAÇO DE LASER JUNTA MUITAS CARAS FAMOSAS NO PORTO**

**Na inauguração do Foot Planet, que animará os dias e as noites dos portuenses, estiveram convidados de Norte a Sul do País.**

**Luis Norton de Matos é o director desportivo do Foot Planet. Na inauguração, o ex-jogador de futebol contou com o apoio da mulher, Joana (ao lado). Entre os convidados, Sónia**

**Albuquerque, Raquel Loureiro, Bárbara Taborda (em cima), António e Tica Cabral Barbosa com o filho, António (em baixo, à esq.), Angélica Rosado e Nuno Pinto Leite (em baixo, à dir.).**

**A** inauguração desenrolou-se por três dias, para que fosse possível convidar um maior e diversificado número de pessoas para conhecer o Foot Planet, no Porto. A receber os muitos convidados estava Luís Norton de Matos, director desportivo deste "planeta do futebol" onde, além de um bar, de um restaurante e de uma sala de espectáculos, existem várias áreas dedicadas ao lazer e desporto. Luís teve a ajuda no seu papel de anfitrião a mulher, Joana, que revelou: "Estou a aproveitar a minha formação em Marketing para ajudar o Luís." Para o treinador de futebol, "esta nova responsabilidade é alucinante, porque é diferente, apesar de estar, de alguma forma, relacionada com o fu



**CARAS**

N.º 376 • SEMANAL • 26 OUTUBRO 2002 • PORTUGAL €1,25

**EXCLUSIVO**



**PELA PRIMEIRA VEZ**

**RAQUEL E CARLOS CRUZ APRESENTAM A SUA FILHA MARIANA**



**CATARINA FURTADO: "NÃO SINTO QUE AS MULHERES SEJAM CRUÉIS UMAS COM AS OUTRAS"**



**GRACE KELLY E DIANA: DUAS VIDAS MARCADAS PELA TRAGÉDIA**

**MARIA JOSÉ RITTA LEVA MENSAGEM DE ESPERANÇA ÀS POPULAÇÕES CARENCIADAS DE ANGOLA**

**CARAS CONHECIDAS DA INVICTA ANIMADAS EM NOITE CHIQUE**



Em cima, Ana Lapão e Carlos Cezanne. À direita, Miguel e Carlota Passanha. Em baixo, Tiago Pinto Leite, principal responsável pela discoteca que foi inaugurada nesta noite.



Neste dia, todos os caminhos iam dar à Zona Industrial do Porto que, à noite, se transforma num dos locais mais movimentados da Invicta. Desta vez, o motivo era a inauguração da discoteca Chic. Um novo espaço nocturno cujo principal responsável é Tiago Pinto Leite, bem conhecido pela sua experiência nesta área, onde já alcançou grandes sucessos. "Quando fui convidado pelo Miguel Nogueira, proprietário, aceitei, pois, para mim, esta é uma prova de fogo. Era a apelar muito de mim", refere. Na festa de abertura estiveram muitas caras conhecidas, não só do Porto, mas também da região que quiseram ver de perto o projecto concebido pelo discorock português Paulo Lobo.

# CARAS

747 379 • SEMANAL • 16 NOVEMBRO 2002 • PORTUGAL €1,25

Mordomo da princesa revela factos inéditos da vida dela

**PAUL BURRELL: "DIANA DISSE-ME QUE DODI CONSUMIA COCAÍNA"**



**"O MEU CASAMENTO COM O RICKY FOI UM SONHO QUE SE TORNOU UM PESADELO"**



No dia do casamento, a 2 de Fevereiro de 2002

**DÁLIA MADRUGA REVELA OS MOTIVOS QUE A LEVARAM À SEPARAÇÃO**





**ADELAIDE SOUSA EM MOÇAMBIQUE: "É UMA DOR FÍSICA ESTAR LONGE DA**

**GRÁTIS 2.º FASCÍCULO DA SUA COLECÇÃO "COZINHA PARA**



**Cozinha para corredores**

Receitas para quem vive no apartamento

**CARAS**

N.º 364 • SEMANAL • 21 DEZEMBRO 2002 • PORTUGAL €1,25

Público rende-se à excelência de "My Fair Lady"

**LUXO E 'GLAMOUR' NA ESTREIA DO MUSICAL DE FILIPE LA FÉRIA**

**FILIPA VALE E AZEVEDO EXPRESSA A SUA REVOLTA**

**"FIZERAM DO MEU MARIDO UM MONSTRO"**

**"A NOSSA FAMÍLIA ESTÁ MUTILADA, PARA NÓS NÃO HÁ NATAL"**

**GRÁTIS 7.º FASCÍCULO DA SUA COLEÇÃO 'COZINHA PARA CONVIDADOS'**

**HOMENAGEM A GRACE DO MÓNACO JUNTA FILHOS DE RAINIER**

## O NATAL É COMO UM DECORADOR QUISER



A decoração minimalista de Paulo Lobo (pág. oposta) contrapõem-se ao tradicionalismo de Cristina Archer (em cima).

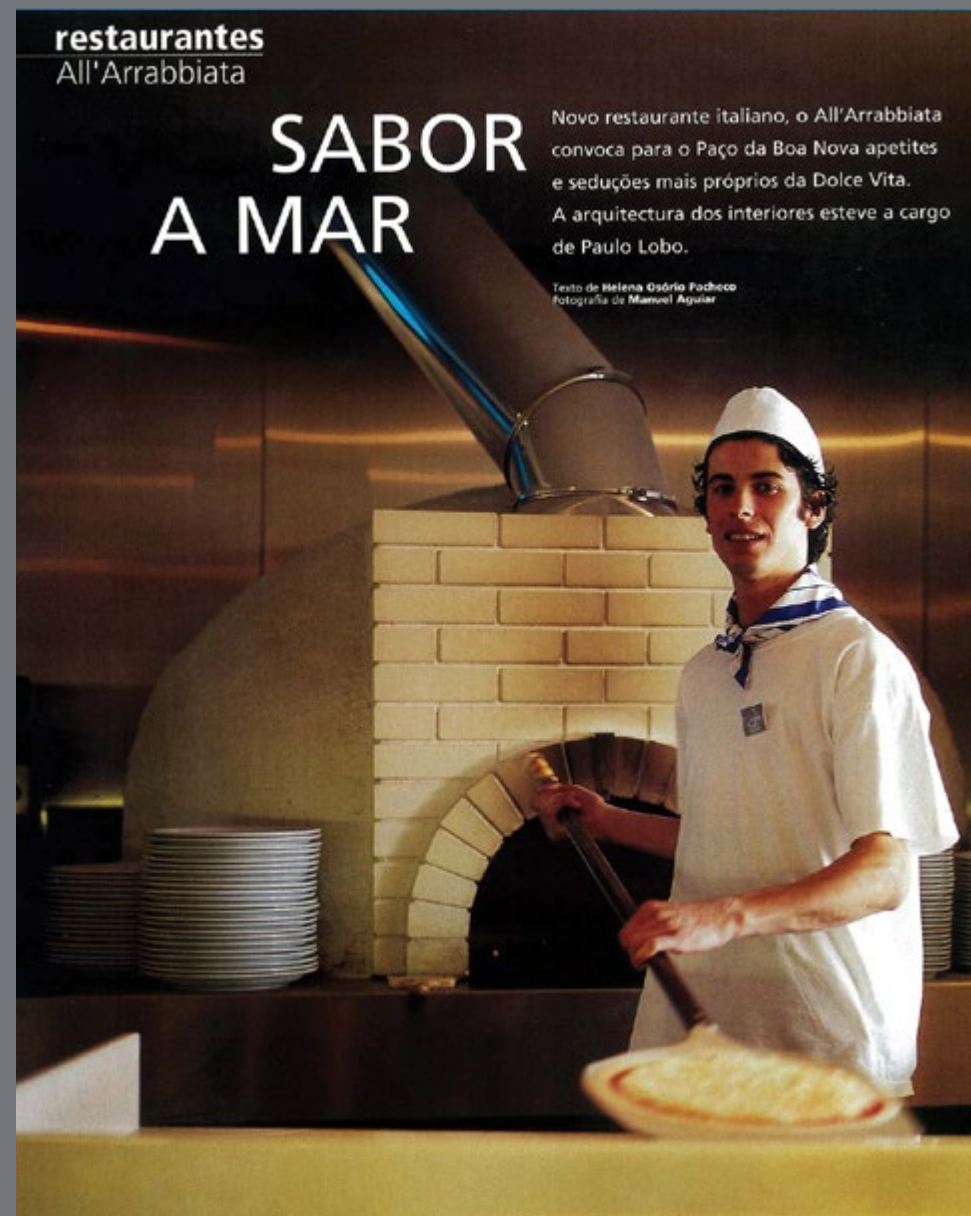
**Paulo Lobo, Cristina Archer e Francisco Neves: do mais tradicional ao minimalista.**

por Sara Oliveira

**P**ersonalidades distintas definem gostos diferentes, daí que as propostas natalícias que os decoradores portugueses Paulo Lobo, Cristina Archer e Francisco Neves apresentaram

para os leitores da CARAS nos espaços que criaram na última Casa Décor dizem muito sobre a forma como cada um vive o seu Natal. Paulo Lobo ficou com a antiga estufa da casa da Av. da Boavista, e transformou-a num bar. "É uma proposta que vem

no seguimento do meu trabalho. Utilizo cores fortes, novos materiais, superfícies espelhadas. Neste caso, predomina o vermelho, pois, mediante o estudo de luz que foi feito, era o que dava uma tonalidade mais quente", explica o decorador, que, graças ao recurso a essa cor, teve a





O tradicional balcão com forno de pizzaria preside à sala de refeições, com 130 lugares de capacidade. A esplanada, contígua, oferece 100 lugares adicionais. No cardápio, o peixe assume papel de vedeta.

## restaurantes

### All'Arrabbiata



Muita animação se tem vivido nos novos cafés, bares e restaurantes do Paço da Boa Nova, zona de lazer por excelência da orla noroeste. A proximidade das praias de Leça, convidativas para o surf, apela à faixa etária mais jovem que, no Porto como alhures, dita modas e tendências. O All'Arrabbiata sabe-o e preparou-se para tanto. A arquitectura de interiores é da autoria de Paulo Lobo. "Quería um espaço moderno, com materiais muito básicos: aço, madeiras. Pedi um ambiente clean, muito fresco e alegre, ilustrado com imagens de figuras emblemáticas de Itália, tais como, entre outros, Sofia Loren e Marcello Mastroianni.", explica João Baptista, administrador deste novo restaurante italiano e promotor do Brasileirão. "O Paulo tem um cunho pessoal e, quando chego a qualquer lado, sei à partida se foi ele quem fez a decoração ou não. Depois, é muito flexível no que respeita às ideias dos clientes. Em dois minutos, resolvemos um projecto."

O nome All'Arrabbiata colhe inspiração na variedade de massa, muito picante, que se come em Itália e ocasionalmente também se serve, em Portugal, com condimentos mais moderados. Tempo que se estende também, de algum modo, ao ambiente proposto, pontuado por divas e galãs subtraídas à Roma de Fellini, De Sica e Rossellini. A preocupação com o conceito subjacente a cada unidade é, aliás, premissa recorrente para os proprietários. "O nome adoptado resulta da postura irreverente que procuramos assumir a nível de mercado", prossegue o sócio-greente. "O primeiro desafio foi o Brasileirão. Teve sucesso, víamo-nos e resolvemos avançar", diz ainda o empresário, que, depois de exercer no segmento da moda jovem, há dois anos decidiu envolver-se pela restauração. "Abrimos a 28 de Fevereiro. A casa ajustou-se bem a toda a envolvimento e a própria urbanização beneficiou com isto porque trouxemos alguma novidade em termos de restauração. A esplanada, por exemplo, tem aquecedores, dando a sensação de estarmos em Bruxelas. É agradável porque ►





Histórias e mitos são retratados em um espaço que serviu para a primeira vez a cores e sabores de tradição italiana.

## restaurantes

### All'Arrabbiata



não se sente frio. As pessoas chegam a tirar o casaco lá fora. Só é impossível quando está vento.

Esta ideia surgiu no seguimento de um projecto da abertura de 3 ou 4 restaurantes. O grupo começou pela cozinha brasileira, passou à italiana e, provavelmente, a próxima será a grega. "Vamos buscar profissionais aos países de origem", acrescenta João Baptista. "Procuramos criar um ambiente que seja o mais genuíno possível. O Brasileiro pertence ao mesmo grupo. É um contexto autenticamente brasileiro de animação, com música ao vivo. O espírito que preside ao All'Arrabbiata é completamente diferente. Aqui, o ambiente também é jovem mas bastante mais formal." Os tons claros das madeiras e os brilhos remetem para a luz mediterrânica. O azul forte, das fardas dos empregados, parece evocar o mar da antiguidade, eternizado nas legendas mitológicas.

Junto à sala de refeições, com capacidade para 130 pessoas, encontra-se o tradicional balcão com forno de pizzaria. A esplanada, também sobre o branco, oferece 100 lugares sentados. "O azul é uma cor que tradicionalmente se associa à Itália", frisa. "Tudo o resto é muito claro e tinha de haver uma cor que quebrasse esta brancura."

A ementa foi elaborada com base num estudo de mercado, no Norte, à semelhança do que foi feito aquando da abertura do Brasileiro. "Servimos massas frescas e tentamos usar alguns produtos que são tradicionais em Itália, como é o caso dos Grissini, do vinho italiano servido à caneca e das rosquetas de queijo e tomate", explica João Baptista. "Estas entradas são feitas com pão de centeio, ou trigo, barrado com manteiga de alho e tomate cru, com tomate cru e chouriço, ou só com queijo mozzarella derretido no forno. A rosqueta All'Arrabbiata é feita com manteiga de alho e chouriço picante." O chefe de cozinha, Curado, é natural da Sicília mas já se encontra entre nós há 8 anos. Segundo afirma, a cozinha do All'Arrabbiata é uma síntese feliz do que melhor se faz em Itália, de Norte a Sul: o peixe ganha papel de vedeta em homenagem a uma terra de mar e de marinheiros, tal como a nossa.



Paulo Lobo assume a autoria dos interiores. Um ambiente desparado, formalmente contemporâneo, sublinhado a aço e madeira. Azuis e brancos remetem para a atmosfera mediterrânica.

Restaurante All'Arrabbiata  
Trav. Vitória Viana da Silva, 12  
Foco do Boa Nova  
4450 Leça da Palmeira  
Telf: 22.958.38.08

Horário: das 12:30 às 15:00 / das  
19:30 às 24:00

MENSAL  
**CASA**  
 CLAUDIA  
 Novembro 2002  
 Nº 138  
 Portugal €3,50

**22** mantas para aquecer o inverno  
**casas**  
 3 espaços mínimos e um T3 generoso  
**crédito à habitação**  
 conheça as novas regras  
**tendências**  
 tudo sobre Casatêxtil, Interiores e Feira do Móvel de Valência  
**tecidos**  
**USE A COR CONTRA A CRISE**

o poder da cadeira e outras formas de sentar

## feira provocações

### Paulo Lobo

Nasce em Lamego, em 1959. Inicia a sua actividade em 1985 com uma empresa cujo objectivo era a execução de projectos de interiores para diferentes áreas públicas e privadas e a comercialização de objectos de design. Depois de um curto percurso na mostra e venda de objectos de editores internacionais e participação em eventos, dedica-se em exclusivo à concepção de projectos/ambientes interiores.



MENSAL

# CASA

CLAUDIA

Fevereiro 2002  
ANO 15  
Nº 181  
Portugal €3,20

acj

revestimentos  
o triunfo da pastilha  
industrial e artesanal

interiores  
duas remodelações  
de arquitecto

antes & depois  
duas casas de banho  
em análise

dia dos namorados  
um roteiro de emoções

refúgios  
um solar no coração de Lisboa

decoração  
26 almofadas inesquecíveis

## AS CORES DO CONFORTO

tintas, técnicas e pintura decorativa




**1. Quarto.** Apesar de ter sido pensado para uma casa de madeira, anexo à moradia principal, este quarto, decorado por Isabel Sampaio, é marcadamente urbano. "Tem nas cores quentes e claras a celebração permanente do vigor juvenil, suave vertigem temperada também pela maturidade e independência."

**2. Morning Room.** Toques subtils de cores, formas e sensações equacionados por Natália Koch.

**3. Sala de Leitura.** Sobre uma base de texturas naturais e tons neutros, toques de cor e exotismo conferem um ambiente confortável ao espaço delineado pela British House.

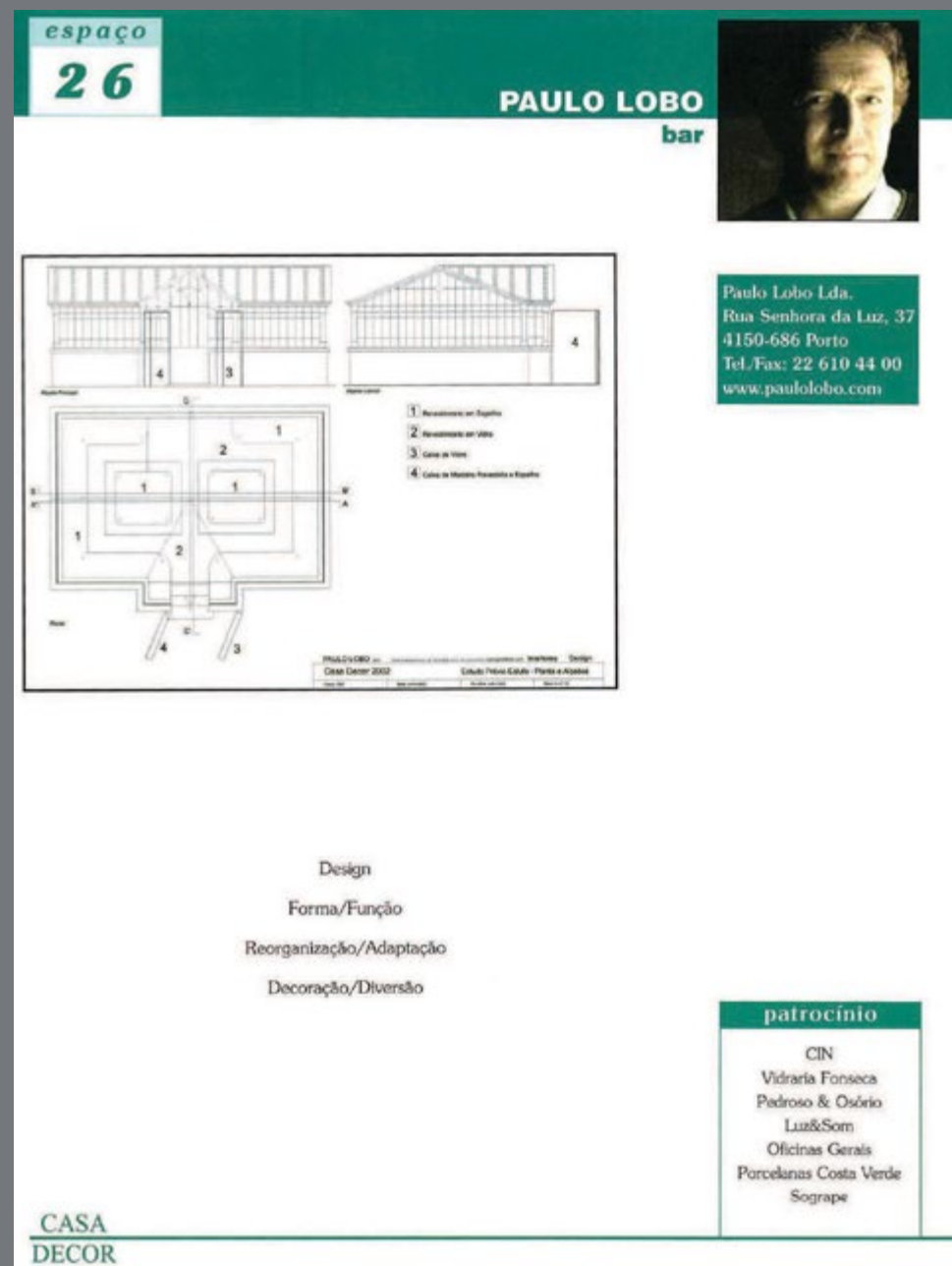
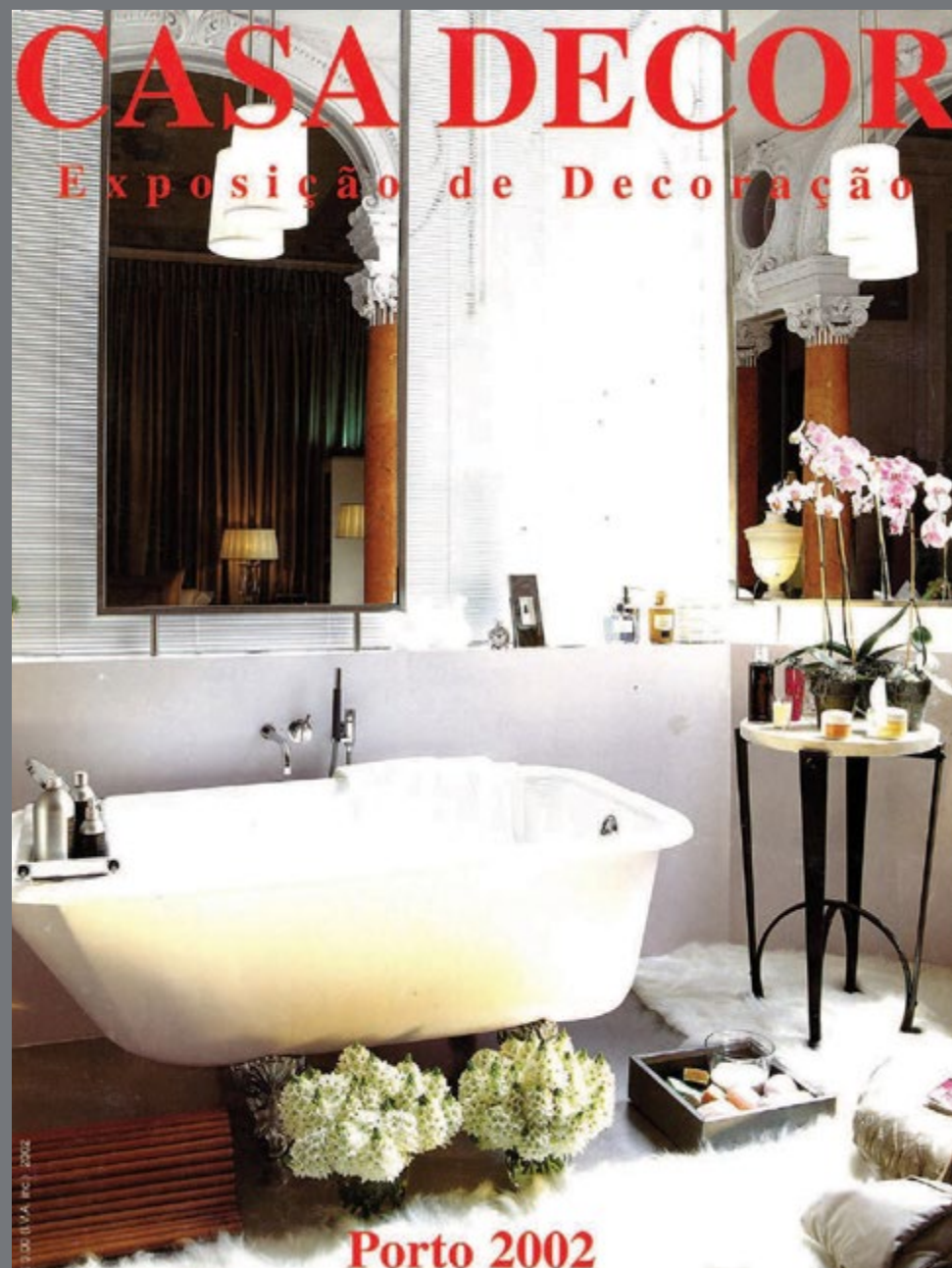
**4. Pavilhão de Caça.** Aos tons terra, às peles e pelos alusivos à natureza e à caça Benedita Seara acrescentou contrastes de vermelho, branco e preto, imprimindo um ambiente cosmopolita.

**5. Bar.** Paulo Lobo encarregou-se da reconversão da estufa num bar. Vidros e espelhos são profusamente aplicados.



2002

trabalho / work



1/2002 JANUAR FEBRUAR

# ELLE DECORATION

entdecken  
BALI UND BERLIN  
dekorieren  
BILDSCHÖNE STOFFE  
gewinnen  
DESIGN-KLASSIKER

GROSSE IDEEN FÜR  
**kleine räume**

DM 9,80 / € 4,90  
BIBLIOTHEK 05 70 - 4 33 44  
4 351160 709820

## NEW MODERNISM

Neue Sitzideen von Leolux



### Mehr Information:

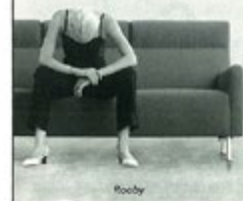
- [www.leolux.com](http://www.leolux.com)
- Beantragen Sie das Jahrbuch mit Kode D02
- Postfach 111 303 D-47814 Krefeld
- Per e-mail: [info@leolux.de](mailto:info@leolux.de)
- Mit dem Coupon dieses Heftes

### Leolux Händler:

- [www.leolux.com](http://www.leolux.com)
- Tel.: 01802-leolux

### Leolux Design-Center:

- [www.leolux.com](http://www.leolux.com)
- Tel.: 02151 - 94 36 60
- Tel.: 07141 - 3 24 61
- Tel.: 0511 - 6 13 83 62



Rooby

### hot spots



**PORTO** Der "Kleine Schwarze" in all seinen Variationen ist neben Champagner die legale Designertröge – weswegen Restaurantbesitzer Vasco Mourao seine Coffeebar schlicht "Cafeina", Koffein, nannte. Für die Reparatur der Einrichtung holte er sich Portugals bekannten Interior-Designer Paulo Lobo. Der verfeinerte den Mix aus Bar und Restaurant im modern-minimalistischen Stil mit viel natürlichem Holz. Heraus kam ein kleines, aber feines Bistro mit rund 50 Plätzen, die nicht zuletzt wegen der gepflegten Soul- und Jazzmusik stark frequentiert werden. Achtung, das "Cafeina" zählt bereits zu den In-Treffs der Szene, deshalb unbedingt für den Abend reservieren! Cafeina, Rua do Padre, 100, Tel. 00351/234/10 80 59, Fax 00351/234/00 82 10, tagl. 9.30 – 2 Uhr

**PARIS** Sein Lieblings-Quartier, das Marais, hätte Christophe Delcourt nur ungern verlassen. Er hatte Glück und fand einen neuen Showroom in derselben Straße, wenige Gehminuten von seiner alten Galerie entfernt – nur größer, schöner, höher: Auf 100 qm zeigt der 35-jährige Designer seit September seine neue Möbelkollektion mit ungewöhnlich weichen Formen in Leder, Leinen und Nussbaum. Dazu gibt es ausgewählte Accessoires wie Schalen, Vasen und Objekte von international bekannten Keramikern und Papierkünstlern. Christophe Delcourt, 125, rue Vieille du Temple, Tel. 0033/1/42 78 44 97, Fax 42 78 79 12





# Um jardim na cidade

texto  
Rita do Amaral Dias  
fotografia  
Ricardo Polónio

DO PEQUENO-ALMOÇO À CEIA NO **GARDEN'S** – PARQUE DA CIDADE, PORTO. E TEMPO HOUVESSE PARA MAIS...  
UM ESPAÇO VERDE COM PRONÚNCIA DO NORTE

Um punhado de sol, dois dedos de conversa pelo telefone, três referências exemplares, muitas feitas e partimos para o Norte.

A luz da manhã, tal como a do fim de tarde, deixa qualquer paisagem mais bonita, com um brilho especial, tons quentes, fortes. As árvores do Parque da Cidade despertavam com a brisa que amainava com o avançar do dia, os lagos cheios de patos bravos e galinhas de água ondulavam com as vibrações da natureza, trilhos de terra – acastanhados – esperavam outras pegadas e nós acabádimos de chegar ao Garden's, de olhos postos nisto tudo. "Isto é para durar..."

Era unânime a sensação de harmonia. Aquela casa antiga, de uma quinta recuperada que mereceu melhores dias, tudo enquadrado num ambiente puro: os foras as portas e as vigas de madeira dos alpendres ficaram num bordeaux forte simpaticamente com as flores que por ali salpicam os empedrados do chão, das paredes, dos muros; lá dentro, o verde seco das salas cobertas de vidro que emanam reflexos do exterior, os tetos e as tábuas corridas de madeira virgem, os arranjos campestres, as janelas que deixam entrar luz e um ar puríssimo, renovado, permitem que nos sintamos no exterior.

Repita-se: há harmonia! Estamos num interior que nos leva para o jardim, ali ao lado... Vamos para um exterior que nos encaminha para a parte de dentro, e vice-versa.

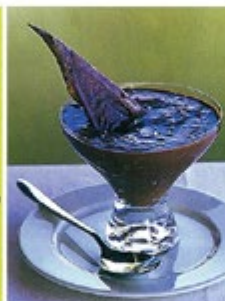


## a seu pedido...

## cardápio

Croquete de Bacalhau com Legumes;  
Espargos Verdes com Molho Branco;  
Termino de Dois Salmões;  
Gigot de Tournon com Desta de Envas  
Assados; Costeletas de Borel  
com Nozes e Cobalinas Caramelizadas;  
Perdiz com Recheio de Alheira de Caça;  
Mousse de Chocolate com Avelã;  
Crocinho; Mariscos em Nive de Lencinho

Preço médio para duas pessoas  
(vinho incluído): €42,50



cadentes da sala de chá podem-nos repouso num cromático de beges e lavas de rocha, enquanto na esplanada lanchamos scones à sombra de um espigreiro renascido. E deliciamo-nos com os aromas que chegam da purificação do restaurante de onde brotam os pães de azeite, especiarias vírias, nozes e passas, servidos em tabuleiros de madeira escura ao pequeno-almoço, almoço e jantar, que barramos com as cremosas pastas de grão de bico, bacalhau e azeitonas pretas.

E é da cozinha, precisamente, que também chega a harmonia daquela casa. Com uma ementa concebida por Hernâni Ermida e levada a cabo pelo chefe Joaquim Sá, qualquer prato – carne ou peixe, entrada ou principal – é adornado com um pomenor de verde: “uma pé de cebolinha, umas folhas de alface recortada, um raminho de menta”, explicam.

garafas do Douro e Trás-os-Montes, Dão e Beiras, Ribatejo, Estremadura e Terras do Sado, Alentejo e alguns estrangeiros. Muitos servidos a copo, ao gosto de quem pede, bem como o champagne e outras bebidas.

Pois é... Justifica-se... Vamos sempre querer voltar ao Garden's... Seja ao bar e à esplanada, abertos das 10h às 24h, à excepção dos domingos; ao restaurante com almoços e jantares de segunda a sábado, das 12h30 às 15h e das 20h às 22h30; ou à sala de chá em qualquer dia da semana do nascer ao pôr-do-sol. E que luz nos dá este pôr-do-sol de Primavera...

Um dia de Primavera, uma troca de impressões, três garantias a marcar a diferença: o chefe Hernâni Ermida, arquitectura de interiores de Paulo Lobo e o Parque da Cidade do Porto. Um restaurante com pronúncia do Norte. ■

Porque ali o verde seco, mas alegre, são os relvados do parque onde passeiam avós com perizes, os vidros espelham como a água onde coabitam peixes e girinos, as flores são por si só um elemento de ligação, as luzes – indirectas e difusas – adequam-se ao passar das horas do nascer ao pôr do astro-rei, as várias salas do restaurante buscam espaços intimistas como os recantos de uma qualquer floresta onde se escondem e de onde espertam coelhos, melros e borboletas. E não tivesse o Garden's – Parque da Cidade aberto portas sincronicamente com a Primavera, a 21 de Março do ano que corre.

E se tudo conjuga com tudo num tom sobre tom propiciado, querido e conseguido, também os empregados se passeiam de castanho e verde, o logotipo do empreendimento se esboça na cor das plantas, a carpeta do bar se deixa pisar em tons de musgo, os

Comprovámo-lo a provar... Ora a Salada de Roquefort com Nozes ora uns Cogumelos Grelhados com Queijo de Cabra e Ameixas, depois uma Canja de Perdiz. Mais tarde Lulas com Molho de Lima, Lombrinho de Porto Preto Envolto de Batata Crocante e Confit de Pato. Tudo isto entre o almoço e o jantar, dividido por dois, num prolongado objectivo de fazer o gosto ao paladar. Nos doces, uma colherada de Mousse de Chocolate Branco com Maracujá, outra de Bavaise de Baunilha com Couli de Framboesas, uma garfada de Amadeus com Creme Inglês (uma espécie de queque de chocolate virado ao contrário com chocolate derretido no centro) e um espeto de Fondue de Fruta em Nor de Coco, exótico! No mínimo...

Quem o quis, fumou um charuto, a quem lhe apeteceu continuou-se no vinho. A carta era vasta e escolhida a dedo, com

## restaurante

## o seu guia

não deixe de...

## conhecer as actividades

No Pónei Clube, ali ao lado, os mais pequenos com idades a partir dos quatro têm equitação – uma forma saudável de diversão mas também de proporcionar às crianças maior contacto com a natureza e os animais, incitando-as a ajudar na sua limpeza, tratamento, manutenção, preparação e preservação do património local. Este espaço – a funcionar de terça a domingo, das 9h00 às 20h00 – conta com um picadeiro de 20 metros de diâmetro, com cinco girinos, trilhos equestres, uma sala de vídeo e material didáctico. Organizam-se lições de voley, passeios, ginásticas e outros jogos, bem como sessões de hipoterapia.



## participar na animação

Em pleno Parque da Cidade, nada como dar longos passeios a pé ou de bicicleta pelos cerca de 80 hectares e 9km de trilhos. Estenda-se nos relvados ao pé de um dos três lagos onde coabitam patos bravos e mansos, cisnes, galinhas de água e peixes, ouça o piar dos melros e outras aves, delicia-se com as borboletas que passam e os coelhos que espertam. Entretenha-se no mini-golfe, no campo de futebol, mesas de pingue-pongue, redes de voley. Almoce no parque de merendas e refresque-se nos bebedouros, tudo com muita sombra, do nascer ao pôr-do-sol. O Pavilhão da Água pode ser visitado a partir deste Verão, onde encontra as estruturas e o experimentalismo que estavam na Expo'98, bem como outras atracções... Nas eiras do Garden's, aproveite as salas de loja enquanto os mais pequenos assistem a um Teatro de Marionetas organizado em parceria com a empresa Pé de Vento. E assista a um espectáculo ao vivo de música acústica... Aceitam-se reservas! ■



No Parque da Cidade  
de passeios de bicicleta,  
estendendo-se à beira  
dos lagos, deixe os mais  
pequenos andar de pónei  
e ouça música acústica  
ao vivo numa das eiras



## utilidades...

4

Porto

Quer saber  
mais sugestões  
de restaurantes  
da região?  
Veja no WAP  
"Aqui perto"

## ONDE COMER

Garden's – Parque da Cidade  
Rua das Colinas, 65  
Porto  
Tél: 22 515 1086/10  
Fax: 22 615 3111

Agende todas as actividades que quiser fazer no seu próximo fim de semana.

## ONDE DORMIR

Porto Carlton Hotel  
Tél: 22 340 2360

## CONTACTOS

Porto de Turismo de Porto  
Tél: 22 200 5770

## COMO IR

Av. Porto, descendo a Avenida  
da Baixa até em direcção ao mar,  
virar à direita antes de chegar ao  
Parque da Cidade. Na  
intersecção, virar à esquerda, no  
fim dessa rua, virar à direita em  
direcção de pedra à Frente! Virar





# Mesa redonda

VER, COMER, OUVIR E DANÇAR NO PORTO. **FOOT PLANET**, O MUNDO DO FUTEBOL PARA AFICIONADOS OU APENAS CURIOSOS

Texto  
Rita do Amaral Dias  
Fotografia  
Ricardo Polónio

Leiga em questões de futebol, calculasse eu que viria a sentir-me tão bem num espaço que lhe é dedicado e teria tentado saber para além do "são 11 por equipa em campo" sobre o desporto-rei. Nunca fui ufionada por um só clube, andei na ginástica desportiva de um dos grandes, com o qual actualmente simpatizo, mas npanharei-me em 90 minutos entusiasmados em frente do écran ou num estádio de futebol só mesmo em finais de campeonatos nacionais ou de um jogo com a Selecção Portuguesa.

"Derbies" à parte, descobri que nos podemos arrebaratar de uma outra forma pelo espectáculo que também existe por detrás de dois grupos de homens com camisolas, calções e meias até aos joelhos, de cores e padrões, diferentes a correr atrás de uma bola. A história, os grandes nomes, resultados curiosos, táticas ou jogadas de mestres dão uma feição interessante ao assunto que antes me parecia balouçar entre "os desligados" e "os ferrenhos", esses estados de espírito, de estar...



## a seu pedido.

Carapacho de Polvo com Pimentão, Lasanha de Legumes Gratinada com Mozzarella, Crepe Crocênte de Salmão com Espinafres, Moça Recheada de Patê com Trufas de Risotto, Moque de Marisco com Fambos e Peixes de Grelha, Bolo Humido de Chocolate com Melão da Baía.

Prato médio para duas pessoas (vinho incluído): €40,00



E estar no Foot Planet mostrou-me um enquadramento aprazível neste mundo que foi introduzido, ou vice-versa, aos da gastronomia e da música. Uma atmosfera moderna com um restaurante onde se experimenta a fusão da cozinha regional com a de autor (apresentando-se na ementa pratos que vão dos Reijões à Minhota aos Rolinhos de Linguado sobre Molho de Espumante da Bairrada), paredes forradas de imagens policromáticas com os craques de antes e de agora – ora Eusébio, Torres, Vicente, Simões e tantos outros lendários, ora Luís Figo, João Pinto, Rui Costa, Nuno Gomes, Simão Sabrosa, Abel Xavier e tantos mais até perfazer o grupo dos nossos actuais representantes lá fora –, uma cafetaria que se transforma em pub, um bar-concerto com bandas ao vivo!

Ao vivo, mas desta feita nos relvados, aparece, em 1921, a "Equipa de Todos Nós". E foi no dia 18 de Dezembro desse ano que a Selecção Portuguesa encarou o seu primeiro encontro internacional, em Madrid, frente à Espanha com jogadores do Sporting, Benfica, Casa Pia, Internacional e FC Porto. É certo que Portugal iniciava um ciclo de resultados negativos nos embates com "nuestros hermanos", na altura os adversários preferenciais, face à proximidade geográfica. De facto, só mudou o resultado com a Espanha no sexto encontro entre

as duas selecções, em 8 de Janeiro de 1928, alcançando um empate a duas bolas, no Estádio do Lumiar. Porém, já antes tinha conseguido a primeira vitória, no seu quinto encontro (o primeiro que não foi com os espanhóis), quando, em 18 de Junho de 1925, também no Lumiar, bateu a Itália por um gol solitário. Ainda na sequência dos campeonatos do Mundo, Portugal conseguiu o seu melhor resultado de sempre em 1966 em Inglaterra: o 3º lugar no pódio!

Existindo no nosso país essa forte tradição futebolística, quer ao nível de jogadores/equipas quer ao nível de adeptos, e notando a mobilização em redor da oportunidade de realização do Euro 2004 em Portugal, nasce o Foot Planet com um restaurante a servir almoços e jantares até às duas horas da manhã diariamente, e uma cafetaria aberta das 7h30 às 19h, com uma lista infindável de bolos, sanduíches e tapas "à espanhola", estando já em vista a abertura de mais duas estruturas até ao final de 2003, em Lisboa e no Algarve.

Só em jeito de "aquecimento", o menu "remata" certeiro numa ideia inovadora: a degustação de vários pratos através do pedido para a refeição de uma "Equipa" com duas hipóteses, uma por €15,00 que inclui uma entrada, um prato e uma sobremesa à escolha e a segunda por €22,00 com uma entrada, três pratos e um doce. Golo!!! ■

restaurante

## o seu guia

não deixe de...



No Foot Planet ouça música ao vivo, navegue na Internet e traga na bagagem mochilas, chaves, chapéus e bolas de futebol

## trazer uma recordação

Na loja Foot Planet encontra produtos institucionais e outros de marcas conceituadas em diversos tipos de artigos. Com a assinatura do próprio espaço destacam-se: porta-chaves, canetas, pin's, isqueiros, sacos, mochilas, T-shirts, camisolas, bonés, chapéus de sol e de chuva, meias, chaves e, como não poderia deixar de ser, bolas de futebol. Para além disso, há uma vasta coleção da Selecção Nacional de Futebol. Os mais jovens contam, ainda, com um sistema de fotomontagem que lhes permitirá obter uma fotografia com os seus ídolos. No seguimento das novas tecnologias, este espaço tem, também, à disposição vários postos de navegação na Internet ao estilo de cibercafé.

## participar na animação

Se é animação que realmente procura, aberto das 22h00h às 06h00 com actuações de bandas de covers internacionais no início de cada noite seguidas de um DJ residente quase até ser dia, a sala do Bar-concerto do Foot Planet está equipada com toda a tecnologia mais sofisticada, no que diz respeito ao palco, som, luz e vídeo, podendo-se descrever como "um verdadeiro Planeta da Noite". Aqui, pode ainda assistir a um concerto de uma banda de renome internacional todos os meses. Se prefere um ambiente mais calmo, um outro bar Foot Planet, aberto das 20h00 às 2h00 às segundas e terças e das 20h00 às 4h00 nos restantes dias da semana, é o espaço ideal para uma boa conversa entre amigos ao som de ritmos que vão do house ao jazz. Por outro lado, se é jazz, blues e soul que gosta mesmo de ouvir, todas as quintas e domingos há uma actuação ao vivo no restaurante. ■

4

NUTRIÇÃO

Leve o seu clube para todo o lado.

Receba por SMS os jogos da sua equipa. Ad. no pelo 7220.

Depositar aqui 50%

## ONDE COMER

Foot Planet  
R. Eng.ª Ferreira Dias, 718  
Porto  
Tel.: 22 618 9800  
Informações, bilhetes e reservas: 800 231 434  
www.footplanet.pt

## ONDE DORMIR

Hotel Vila Carril  
Porto  
Tel.: 22 515 1800

## CONTACTOS ÚTEIS

Posto de Turismo de Porto  
Tel.: 22 303 3472

Signaleiros turísticos, mapas para quem vai a um almoço, jogo e festa de futebol. Para mais informações, consulte o site do turismo local.

## COMO IR

No A1 siga em direcção ao Porto. Passe as portagens contínuas para a Ponte da Arrábida, siga para Matosinhos e depois à direita para a zona industrial. No retículo siga em frente, deixando o edifício dos bombeiros do lado direito. Nesta rua, o Foot Planet fica à direita.

## utilidades



78

**GQ**  
2002 - 2.796  
PORTUGAL

Nº 11  
MAIÇO

M13

**Fórmula 1**  
As novidades

**Lamu**  
Viagem ao paraíso  
do Quênia

**Terrorismo**  
Guerra secreta

**Will Smith**  
O grande Ali

**Michael  
Hutchence**  
Sexo, drogas...

**Diamantes**

**Moda**  
Coleções  
Primavera/Verão

**Arquitetura**  
O mestre Calatrava

**Patsy Kensit**  
A nova imagem

**Martina  
Klein**  
Uma modelo  
de eleição



Barcode: 113



## Gastronomia

### On The Rocks

Sob o signo da modernidade, o **chefe Jerónimo Ferreira** reinventa, da melhor forma, a nova cozinha de autor portuguesa

A dois passos a norte do Porto, na pacata Vila do Conde, ergue-se uma fortificação militar datada do séc. XVII, de seu nome Forte de S. João. Recuperada há um par de anos e literalmente debruçada sobre o Atlântico, abriga hoje um hotel de charme com o mesmo nome. É no seu interior que encontramos o Restaurante Bartholomeu. Este espaço, imaginado pelo designer Paulo Lobo, reflecte o gosto da sua proprietária, Mafalda Mota Pinto. Com uma atmosfera calma, a sala, de tons neutros, é pontuada por mobiliário italiano e algumas obras de arte, contrapondo a frieza da muralha granítica exterior. Lá fora, no claustro, avistamos as esculturas de João Guimarães. A atenção aos detalhes decorativos (pratos Spal especialmente desenhados para o restaurante, copos schott zwiesel, frappés Alessi, etc.) está também patente no menu que nos é servido pelo inventivo chefe Jerónimo Ferreira. Depois dos excelentes momentos gastronómicos no restaurante do Hotel Ritz - Lisboa, Jerónimo Ferreira compõe o seu menu, inspirando-se na tradicional cozinha portuguesa, dando-lhe um novo *elan* e ligeireza. "O princípio mais importante é o de manter o equilíbrio entre molhos, texturas e sabores, cruzando influências sem nunca perder o sentido do Património Gastronómico Português." Aqui os "prazeres da mesa" não são uma palavra em vazio. Sardinhas com broa de Avintes em vinagrete de pimentos e alhos doces, *sauté de foie gras* em redução de Moscatel de Setúbal, *naviois* de sapateira e queijão de Seia com ervas finas, *tranche* de pescada com creme de alho e redução de vinho tinto, misto de frutos do mar com



#### Restaurante Georges

Uma das últimas coquês da cidade faz preferir ao império dos irmãos Cochet (Hotel Cochet, Café Marly, Espagnole, etc.), e chama-se Georges. Situada no sexto piso do Centro Cultural Georges Pompidou, tem uma vista panorâmica fabulosa sobre Paris. O decor contemporâneo, o ambiente cool, a música, as cores e os revestimentos graficamente impressionantes. Querito à cidade, este piso de influência francesa, e despretensiosa, mas bem elaborada... Porque comer bem também é cultura. *Chiffre* 118, Rue Beauregard

Melhor Ramadão. Tel. 00 33 1 44784799. Serve até às 2h da manhã. Encerra às tardes - depois. Preço à la carte a partir de 40 euros. Acesso reservado.

molho de caldeirada e infusão de coentros, lombinho de javali com ragu de lentilhas e jus de tomilho... são alguns dos pratos com um raro equilíbrio inscritos na carta do Bartholomeu. Tudo isto muito bem acompanhado por uma carta de vinhos criteriosamente seleccionada por Ricardo Nicolau de Almeida e pelas sublimes sobremesas, das quais destacamos o *demi-cuit* de chocolate e os marmelos salteados em mel de urze, vinagre balsâmico e gelado de baunilha. Por tudo isto, sem dúvida, esta "fortificação gourmet" é mais um monumento que deve ser preservado na requalificação da orla marítima portuguesa.

**Hotel Forte de S. João**  
Av. Brasil - 4400-059 Vila do Conde  
Tel. 252 240 000 [www.hotelportoforte.com](http://www.hotelportoforte.com)  
e-mail: [info@hotelportoforte.com](mailto:info@hotelportoforte.com)

MARCEL MOURÃO

**GQ**  
2002 - 2,75€  
PORTUGAL

N.º 15  
JULHO/  
AGOSTO

**Heidi Klum**

**NA PRAIA, PARA A GQ**

**HOLLYWOOD**  
Droga&Violência

**Moda**  
Tudo para o Verão

**Estilo**  
Villeneuve e Paris

**HOMEM ARANHA**  
Os actores; O criador

**Viagens**  
Pelo cinema

**DESPORTO**  
Aventuras em férias

**25 coisas**  
Para fazer no Verão

**HIPNOSE**  
Muito erótica

## Gastronomia

## Chique a valer

Localizado na Foz, a 50 metros do mar, o Cafeína é um restaurante-bar com características únicas na cidade do Porto



É a dois passos do mar, em plena Foz do Douro que, há sete anos, abriu aquele que continua a ser um dos restaurantes mais em voga da cidade do Porto, o Cafeína, concebido a partir do restauro de uma casa do início do século, graças ao talento do seu proprietário Vasco Mourão. É frequentado por actores, músicos, políticos, estilistas, manequins e anónimos, ou seja, uma panóplia de gente que faz deste espaço um ponto de encontro e local de moda da cidade invicta. Vasco Mourão, em parceria com o designer Paulo Lobo, criou uma decoração sóbria e requintada, mas que, no entanto, tem o arrojado de uma arquitectura de interiores contemporânea. As cores, verde-escuro, castanho, ferrugem e dourado; os materiais, o couro, o ferro oxidado, acentuam a patine de um soalho centenário. O espaço é dividido em duas salas, uma funcionando como bar-cafeteria e outra sendo o próprio restaurante. A cozinha, orquestrada de forma primorosa pelo chefe António Vieira, é original, refinada, do tipo internacional, mas com uma raíz portuguesa e alguns traços de

influência francesa e italiana. Da extensa "carta", que vai variando sazonalmente, sugerimos como entrada as vieiras e *foie-gras* fresco com bacon ou o rolo de espinafres e *ricotta* com molho de tomate e sálvia. Como segundos pratos, o cromático salmão escalfado ao vapor com caviar e creme de espinafres, ou a deliciosa costeleta braseada e *blanquette* de cogumelos Mouserron, terminando em beleza com a marquise de chocolate branco e preto com *confit* de laranja, ou com a tarte de pêra e amêndoas com gelado de baunilha. Da carta de vinhos (a maioria nacionais), composta por uma centena de referências, salientamos a possibilidade de escolher um vinho a copo. O Cafeína é pois um espaço cosmopolita, com uma atmosfera envolvente, consequência da iluminação e de uma escolha musical cuidada, que passa pelo jazz, house, easy listening e música clássica. Venham mais sete.

**Restaurante Cafeína**  
Rua do Padrão, n.º 100 - 4150 Porto. Tel.: 226 100 059 - Fax: 226 108 210 - e-mail: cafeina@mail.pt. Aberto todos os dias das 10h às 02h. Aceita cartões de crédito. Preço 30€

MANUEL MOURÃO



## Gusto

Restaurante-livraria-escoteira, onde as pessoas vêm também para ouvir concertos de jazz. O espaço, distribuído por 1000 m<sup>2</sup> em dois níveis, oferece uma autêntica experiência visual, onde se circula sem fronteiras por volumes espectaculares e pequenos espaços íntimos. Aqui podemos degustar pratos mediterrânicos ou uma verdadeira pizza napolitana. O vinho tem um tratamento privilegiado: pode ser provado no wine-bar, na enoteca ou comprado na loja, que também vende livros e utensílios de cozinha. É esta mistura que faz com que este lugar seja propício à celebração dos bons momentos terrestres. **Maria Mota**

**Restaurante Gusto**  
Piazza Augusto Imperatore, 8 Via delle Fiesse, 23-00187 Roma - Itália. Tel.: 06/86 06 322 62 73 - Fax: 06/86 06 326 29 182 - e-mail: gusto@gusto.it - www.gusto.it. Todos os dias - 12h-45-15h/19h-45-24h. Aceita cartões de crédito. Preço 40€



## Receitas de sucesso garantido

Quer conhecer alguns dos segredos que fazem do Cafeína um sucesso tão duradouro?

### Vieiras e foie-gras fresco com bacon

**Dificuldade:** fácil. **Confeção:** 40 min.

**Ingredientes:** 2 vieiras, 1 escalope de foie-gras fresco (40 g.), azeitona ou chouriço, bacon qb., vinagre balsâmico, pimenta e sal q.b.  
**Ingredientes para molho:** 2 chalotas picadas, 1 colher de sopa de manteiga, 0,75 cl de vinho do Porto branco seco, 0,5 cl de nata, farinha Maizena q.b.

Temperar as vieiras e o foie-gras com sal e pimenta q.b., que, de seguida, vai saltear em manteiga. Empratar a gosto, sem esquecer o molho, e reservar. Entretanto, fritar o bacon, que depois de picado vai colocar por cima das vieiras e do foie-gras. Guarnecer, ainda, com um ramo de chouriço previamente temperado de vinagre balsâmico. Para o molho: picar as chalotas e levá-las ao lume com a manteiga, até deixar alourar. Juntar, então, o vinho do porto e deixar reduzir para metade. Com o lume brando, juntar as natas e deixar reduzir de novo para metade, ligar com a Maizena e temperar com sal e pimenta.



### Salmão escalfado ao vapor com caviar e creme de espinafres

**Dificuldade:** fácil. **Confeção:** 30 min.

**Ingredientes:** 150 g. de salmão (tranchado), 1 ramo de espinafres frescos (ou congelados), 100 g. de massa tagliatelli, alho, natas, caviar, sal e pimenta q.b.

Temperar o salmão com sal e pimenta e reservar. De seguida, saltear os espinafres, em óleo, ao qual vai juntar um pouco de alho. Cozê-los, depois, este preparado num copo misturador, ao qual vai adicionar as natas até ficar em purê fino. Reservar. Entretanto, cozer a massa al dente e levar o salmão a escalfar ao vapor durante 4 minutos. Por fim, colocar o creme de espinafres no fundo de um prato, a brânche do salmão com o caviar por cima, ao alto, e dispor a massa lateralmente, conforme a fotografia.



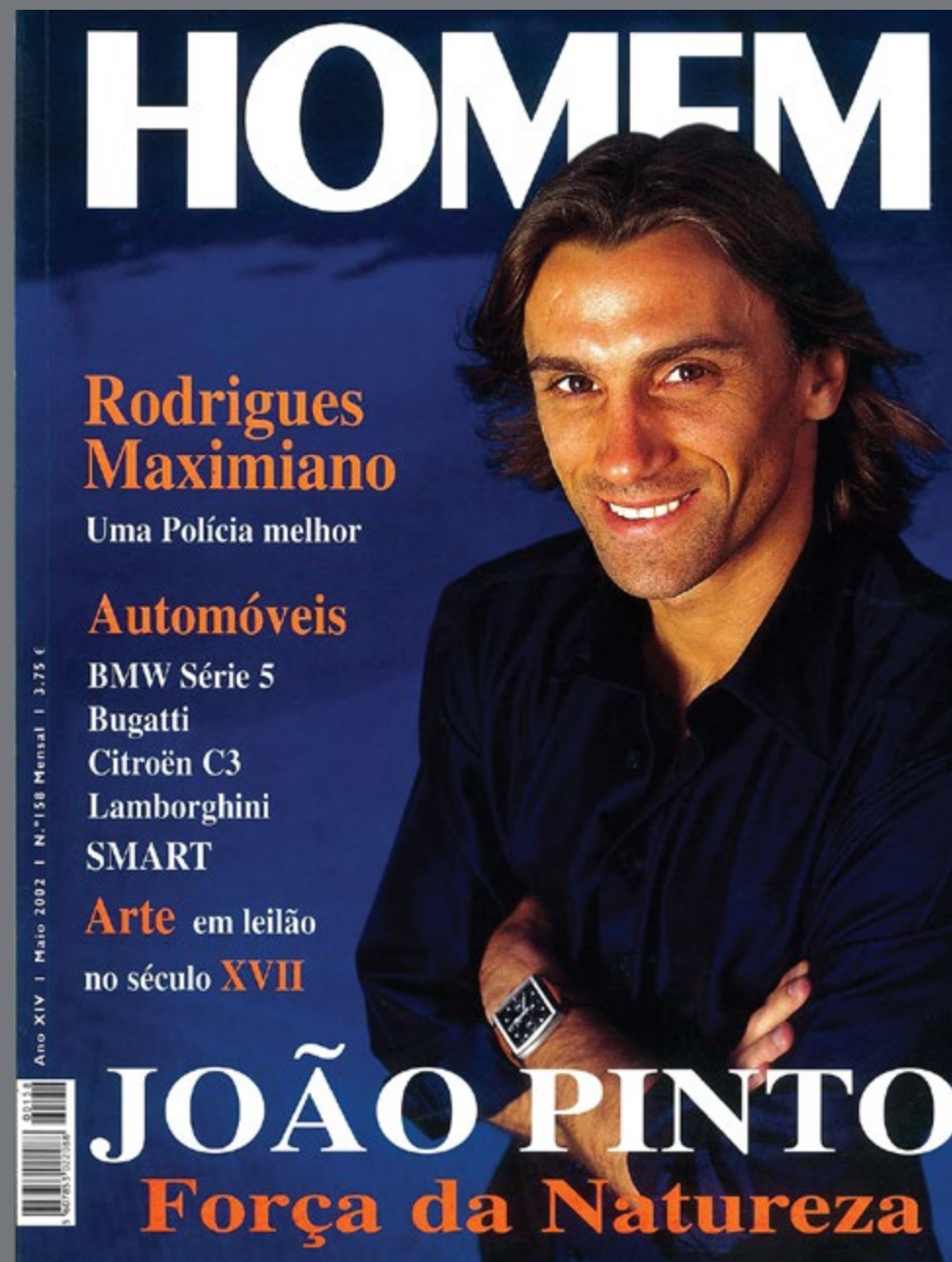
### Marquise de chocolate

**Dificuldade:** média. **Confeção:** 50 min.

**Ingredientes:** 110 g. de chocolate amargo, 110 g. de choc. branco, 1 colher de sopa de café forte, 175 g. de manteiga, 3 ovos, 100 g. de açúcar, sal, raspas e sumo de 1 laranja, 2 colheres de Grand Marnier.

Formar uma forma rectangular com papel aderente. Partir o chocolate amargo em bocados pequenos e, com o café, levar a derreter em banho-maria. Fazer o mesmo com o chocolate branco, mas sem o café. Juntar aos preparados a manteiga derretida, as gemas batidas com o açúcar e mexer. Retirar do lume. Bater as claras em castelo e juntar aos preparados de chocolate em medidas iguais. Verter na forma o chocolate amargo, por cima o branco e levar 24 horas ao frigorífico. Meia hora antes de servir, colocar a forma em água muito quente, cobrir com um prato e desmoldar com um movimento brusco. Dispor no meio do prato e espalhar à volta o coulis de laranja, feito com sumo e raspas de uma laranja, açúcar e Grand Marnier a gosto.





## Pessoas e factos



### "ALL'ARRABBIATA" GASTRONOMIA ITALIANA EM LEÇA DA PALMEIRA

inaugurou recentemente em Leça um novo restaurante gastronómico italiano, "All'arrabbiata", de nome inspirado num conhecido prato de pasta. À frente do projecto, Jorge Baptista, está de parabéns pela "coragem" e pelo bom gosto ao ter convidado um dos mais conceituados decoradores portugueses, Paulo Lobo (Restaurante "Brasileirão", "Cafeina", "Golfe do Fojo", etc.), para um trabalho tão original. Madeiras, vidros e carcaças a preto e branco de personalidades da cultura italiana como Sophia Loren, Pavarotti ou Da Vinci, marcam o ambiente.



1. Manuel e Rita Mendes
2. David Ferreira, Botata Carqueiro Gomes e Paula Lobo
3. Paula e Paulo Lobo com Álvaro Castro
4. Manuel Baptista, Isabel Monteiro e Cristina Caneiro de Abreu
5. Manuel Mendes, Jorge Baptista e Botata Carqueiro Gomes
6. António e Gl Magalhães
7. Tiago e Rita Pinto Leite
8. Rui Carlos Carqueiro Gomes e Luis Quinto
9. Filipe Cunha e Jorge Baptista
10. Manuel e Jorge Baptista

## SE PODE TER UM TELEFONE COM 3 CANAIS DE COMUNICAÇÃO, PORQUÊ TER APENAS COM 1?

Instale **BELCOM-ADIS<sup>PLUS</sup>**  
Nº 1 em Centrais Telefónicas

... e poupe muito dinheiro!...



**NOVO**  
3 CANAIS DE COMUNICAÇÃO SIMULTÂNEA

Acesso directo  
• Aos 3 operadores móveis  
• À rede fixa!



### O PRESENTE TELEFONE TRICANAL

Telefone com 3 canais digitais de comunicação simultânea (rede fixa + móvel GSM + dados 3D+D). Tecnologia **ADIS<sup>PLUS</sup>** mais informação transmitida por unidade de tempo. Integração da rede fixa + móvel grandes poupanças nas ligações para telemóveis. Serviços avançados e Escolha Inteligente da Chamada mais Económica na rede fixa e para as redes móveis. Telefone utilizado nas extensões de Central Telefónica **BELCOM-ADIS<sup>PLUS</sup>**. Protocolo 3B+D (3x64+16+206 Kbits/s).

NÃO PERCA MAIS DINHEIRO COM TECNOLOGIA ULTRAPASSADA. POUE NOS CUSTOS DAS CHAMADAS TELEFÓNICAS NA REDE FIXA E PARA TELEMÓVEIS. APROVEITE ESTA CAMPANHA DE TROCAS. CONTACTE-NOS:

Nota: 24 preparações para o novo rede móvel UMTS e nos outros sistemas VoIP. Salvo como fazer chamadas da sua empresa para telefones por € 0,024/minuto.

A BELTRONICA

808 20.61.61  
Central Local



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p><b>Formação:</b> Curso de Design de Interiores da ESAO (Mafra/Alentejo)</p> <p><b>Décor:</b> Um pequeno "office hotel" utilizado para divulgar novas formas, materiais e texturas, tendo o conforto como base.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|  | <p><b>Espaço InVitro Flores (Miguel Melo)</b></p> <p><b>Formação:</b> Curso de Arquitectura da FAUP (Porto)</p> <p><b>Décor:</b> Duas plataformas, duas caixas, uma em vidro que terá luzes e flores, outra uma "instalação itinerante". Duas cores, três materiais e muitas flores</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|  | <p><b>Formação:</b> Curso de Escultura da ESRM (Lisboa)</p> <p><b>Obra:</b> Escultura no exterior da casa, São Tiago, diálogo entre grandes formas cónicas, em aço inoxidável, "que não resiste para a cidade como lugar em contraste com formas humanas de encaixar".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|  | <p><b>Expresso Oriente (Mário Sousa)</b></p> <p><b>Formação:</b> Decorador autodidacta</p> <p><b>Décor:</b> Um pedaço de jardim evocando o luxo asiático, num convite à preguiça, utilizando mobiliário oriental: tecas, ferros e talhas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|  | <p><b>Formação:</b> Decorador autodidacta</p> <p><b>Décor:</b> Ainda estufa exterior existente, ainda que bastante degradada, todos os antigos banheiros para serem reutilizados para criar o cenário de um bar, onde se ouvirá música, jazz e não só, mas sempre muito tranquilidade, promete este decorador melancólico.</p>                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|  | <p><b>Espaço Grohe (Ricardo Alegre)</b></p> <p><b>Formação:</b> Curso de Arquitectura da FAUP (Porto)</p> <p><b>Décor:</b> Instalação com adução de água no espaço da estufa e do lago, criando uma interacção entre interior e exterior "pelo contraste do movimento e imaterialidade da água com a rigidez e permanência da pedra e do metal".</p>                                                                                                                                                                                                                                |  |
|  | <p><b>Solampios (Ana Paris, com Helena Rocio Janeiro, Miguel Barbosa e Nicetas Tricort)</b></p> <p><b>Formação:</b> Ana Paris tem o curso de Design de Interiores da ESAO (Mafra/Alentejo). Acompanham-na neste trabalho uma artista plástica, um criador de luminárias e objectos decorativos e um músico, que compôs uma melodia expressivamente para música de fundo deste espaço.</p> <p><b>Décor:</b> Instalação, com apelo a vários sentidos, uma festa entre arte e decoração, envolvida pela melodia, com o propósito de "oferecer um momento especial aos convidados".</p> |  |



### Paulo Lobo

Nasce em Lamego, em 1959. Inicia a sua actividade em 1985 com uma empresa cujo objectivo era a execução de projectos de interiores para diferentes áreas públicas e privadas e a comercialização de objectos de design. Depois de um curto percurso na mostra e venda de objectos de editores internacionais e participação em eventos, dedica-se em exclusivo à concepção de projectos/ambientes interiores.



# O Comércio do Porto

Diário | Ano CXXVIII | Nº 200

Director interino André Sousa | Terça-feira, 19 de Março de 2002 | Preço c. 935 (IVA incluído)

RICARDO FIGUEIREDO EM ENTREVISTA AO COMÉRCIO

## “O FC PORTO ESTAVA A DEIXAR-SE USAR PELO PS”



O vereador do Urbanismo da Câmara do Porto explica ao COMÉRCIO o que queria dizer, quando se referiu ao “mito do FC Porto”. Quería dizer que o PS estava a usar o clube para fazer campanha. E que o clube se estava a deixar usar. Uma entrevista onde Ricardo Figueiredo assume uma visão conservadora da cidade. **PÁGINAS 4 A 6**

CADERNO DESPORTO

LIGA MILIONÁRIA

BOAVISTA QUER SAÍDA EM BELEZA

PÁGINA VI A VII



UEFA PIONS L

DRAGÕES EM PRAGA OBRIGADOS A VENCER

PLANTEL PORTISTA DA PRÓXIMA ÉPOCA COM 24 JOGADORES

PÁGINAS VIII E IX

AMÉRICO AMORIM ESTÁ OPTIMISTA E PINTO DA COSTA DA ÚLTIMATO

## 18 DIAS PARA RESOLVER PROBLEMA DAS ANTAS

PÁGINA XI E X



• Porto da Costa e José Leão no avião que levou o FC Porto até Praga

ANIVERSÁRIO Vizela festeja elevação a concelho **PÁGINA XIV**

VIANA DO CASTELO Prédio em ruínas ameaça transeuntes **PÁGINA XVI**

**PORTO Amsterdão**  
A partir de € 125,00\*  
(IVA e taxas)  
Reservar online  
Preço inclui transporte de ida e volta

**ELEIÇÕES**

ASSIS PREPARA ATAQUE À DISTRITAL DO PS/PORTO

PSD QUER IMPOR AS REGRAS NA ALIANÇA COM PP

PÁGINAS XX E XXI



RUI SÁ SEM CERTEZAS METRO NO MARQUÊS DISCUTIDO HOJE PELA CÂMARA

PÁGINA VII

CRISTOS ENTERRAM O PIRRI TIGRE DE CIRCO ATAQUE CRIANÇA EM BRAGANÇA

PÁGINA IX

MAS DE 50 POR CENTO SINDICATOS CONTRA CLANDESTINOS NAS OBRAS DO EURO

ÚLTIMA PÁGINA

8 | O Comércio do Porto Metropolitano

Terça-feira | 19 de Março de 2002

RESTAURANTE, SALÃO DE CHÁ, BAR, CLUBE DE PÔNEIS E ESPAÇO PARA EXPOSIÇÕES SURGEM DA RECUPERAÇÃO DE QUATRO QUINTAS

## Núcleo Rural cria equipamentos que faltavam no Parque da Cidade

PAULO FERRAZ

Rui Rio e Rui Sá, respectivamente presidente e vereador do Ambiente da Câmara Municipal do Porto, encabeçam uma lista de comissões para a inauguração do Núcleo Rural de Albar do Parque da Cidade, marcada para esta quinta-feira. O parque passará desta forma a contar com equipamentos que faltavam, como um restaurante, uma sala de chá, um bar, uma casa de eventos (espaço para exposições) e um clube de pôneis.

Na base deste novo espaço esteve a recuperação de uma área que integra quatro quintas: projecto que era a renovação dos edifícios de Orlando Gattar, que se encontra a frente do parque na Câmara do Porto.

Após três anos de obras de restauro a cargo da arquitecta, com o apoio da empresa vocacionada para a área de conservação e restauração, e concessão do espaço mediante um protocolo a cinco anos renováveis, a adaptação, decoração e colocação de equipamentos, com o apoio de Paulo Lobo, que acaba por fazer sobressair ainda mais a beleza do espaço.

Pequeno-almoço continental para quintas do parque

Segundo Maria Teresa Azevedo, relações públicas da empresa concessionária, a frequência do restaurante será algo distinta do salão de chá, permitindo o primeiro desfrutar de uma paisagem verde e relaxante enquanto se degusta uma requintada refeição.

A segunda unidade deverá ser mais utilizada pelos clientes do parque, até porque “a sua filosofia será a de servir um pequeno-almoço continental aos sábados, domingos e feriados, das 10h00 às 14h00, algo que não existe na cidade”.

Por baixo do salão de chá, um antigo celeiro em pedra com uma das paredes inteiramente envidraçada, funcionará um bar de descafeinado - café, sumos e águas em garrafas de plástico para apoiar aos clientes do parque.

Quando ao restaurante, por sua vez, acolherá salas, com cinco capacidade para sessenta lugares, sendo Joazeiro, Si e castelheiro-chefe e a cozinha supervisionada pelo conhecido e televisivo Hernâni Ermida, que conceberá toda a estrutura gastronómica e de acordo com as características do



• Os clientes do Parque da Cidade vão poder contar, a partir do quinto-feira, com equipamentos que há muito reclamavam

espaço, embora fútil ao seu propósito.

Clube do Pônei ajuda defensores

Existe ainda um pátio de algumas boxes, que servirá de base de sustentação para o funcionamento do Clube do Pônei, dirigido às crianças em geral, mas que contará com uma violenta delectação aos deficientes, com objectivos terapêuticos.

Quatro garrafas - pequenos cavalos portugueses que se encontram ainda em estado selvagem no Gerês - devem chegar amanhã, e serão eles, e não pôneis, que ajudarão a melhorar a vida dos deficientes em termos de equilíbrio e da interacção. Não serão uma novidade, a hipoterapia é ainda relativamente desconhecida no nosso país, sendo uma forma de tratamento alternativo e complementar que aproveita os movimentos do cavalo para conseguir novos estímulos em crianças autistas ou com dificuldades de aprendizagem, através, nomeadamente, da procura do equilíbrio e da interacção.

É exactamente devido a este facto que alguns psicólogos consideram mesmo que a terapia com cavalos possibilita resultados mais rápidos e mais visíveis do que o trabalho efectuado com cães ou outros animais domésticos, também bastante em voga nos países europeus.

Quando vier o bom tempo, queremos promover também parcerias com clubes do Porto para a realização de aulas de ginástica, utilizando a nossa área e as nossas instalações, convidando ainda Maria Teresa Azevedo.

HERNÂNI ERMIDA SUPERVISONA A COZINHA E DESENHOU OS MENUS A CONDIZER COM O ESPAÇO VERDE

## “Paladares de norte a sul do país mas à minha maneira”

PAULO FERRAZ

Com o apetite desperto pelo verde do jardim, seguido de uma refeição rica em sabores, Rui Sá, presidente da Câmara Municipal do Porto, encabeça uma lista de comissões para a inauguração do Núcleo Rural de Albar do Parque da Cidade, marcada para esta quinta-feira.

Depois, que tal um tamborim em frente do jardim, seguido de uma refeição rica em sabores, Rui Sá, presidente da Câmara Municipal do Porto, encabeça uma lista de comissões para a inauguração do Núcleo Rural de Albar do Parque da Cidade, marcada para esta quinta-feira.

Depois, que tal um tamborim em frente do jardim, seguido de uma refeição rica em sabores, Rui Sá, presidente da Câmara Municipal do Porto, encabeça uma lista de comissões para a inauguração do Núcleo Rural de Albar do Parque da Cidade, marcada para esta quinta-feira.

Depois, que tal um tamborim em frente do jardim, seguido de uma refeição rica em sabores, Rui Sá, presidente da Câmara Municipal do Porto, encabeça uma lista de comissões para a inauguração do Núcleo Rural de Albar do Parque da Cidade, marcada para esta quinta-feira.

# Concelho MATOSINHOS

Sabes Quarta-feira 31 de Dezembro de 2002

SETE FAMÍLIAS, DE S. MAMEDE DE INFESTA, (DES)ESPERAM POR UMA CASA NOVA

## Ilha da Rua das Flores é um verdadeiro pesadelo

Diário da Manhã



Pág. 7



### Sociedade

UMA PRENDA DA CÂMARA

## Escuteiros de S. Mamede vão ter nova sede

A Câmara de Matosinhos aprovou, na última reunião, a cedência do terreno para a construção da sede do agrupamento 143 do Corpo Nacional de Escutas, de S. Mamede de Infesta. Para os responsáveis este é um importante passo.

Pág. 8

### Desporto

VELJEADOR DO NAVAL  
POVOENSE

## Serafim Gonçalves faz história

Serafim Gonçalves, que representa o Clube Naval Povoense, fez história na vela nacional, ao tornar-se no primeiro português a subir ao primeiro lugar do pódio do carismático Troféu Martin Barco, que se realizou em Vigo (Espanha). O experiente velejador efectuou mesmo a sua melhor época de sempre, ao vencer 15 das 30 regatas em que participou em 2002.

Pág. 5

Pág. 16

## Obras ditaram o desvio do percurso, agora os guifonenses querem repositar o trajecto antigo

### Alteração da linha 41 gera polémica

A alteração ao percurso da carreira 41, está a pôr os "nervos em franja" aos guifonenses. Depois de durante vários meses terem visto o trajecto modificado devido às obras na Rua da Lomba, os utentes querem ver reposita a linha como sempre a utilizaram. No entanto, ao que tudo indica a

Sociedade de Transportes Colectivos do Porto, parece querer manter percurso entretanto criado. Para já os utentes estão a aguardar com calma, mas prometem outras formas de luta se não virem cumpridos os seus anseios.

### O PRINCÍPIO DO JANTIM ESPECIAL

Targa-feira, 31 de Dezembro de 2002



Fátima Santos e Alexandre Almeida, proprietários do espaço

RESTAURANTE SENSORIAL

## Apelo aos sentidos

O restaurante Sensorial promete ser uma excelente alternativa para quem o acto de comer vai bastante além de uma simples satisfação da fome. Concebido para despertar sensações.

Aposentado pela sua gastronomia, foi mais que Alexandre Almeida, fundador e proprietário, um projecto dedicado ao bem-estar da comunidade. A concepção do restaurante Sensorial é o resultado de um projecto que nasceu há mais de dez anos e desde então a ideia não tem sido abandonada.

A ideia nasceu há cerca de dez anos, pela vontade de ter um espaço amplo com uma grande variedade de pratos, com uma oferta mais alargada e uma qualidade mais elevada. Um objectivo planeado e alcançado.

Situado na Rua Vitor Segura, em Lagoa da Palmeira, apresenta uma capacidade para 120 pessoas, para além de uma sala privada para aproximadamente 30 pessoas. Esta versatilidade permite-lhe facilmente adaptar-se para (quase) qualquer grupo. "A configuração da sala permite que facilmente se adapte a diferentes situações", refere o proprietário.

Qualquer grupo de pessoas que pretenda uma qualidade acima do nível comum, se sentir desconforto "inconspicuidade" neste espaço.

Com uma decoração simples e directa, de interior de Paulo Lobo, todo o espaço foi pensado e concebido para a utilização dos sentidos.

Tudo o ambiente criado integra os sentidos de cada um e por isso o nome "Sensorial" resume, na perfeição, toda a essência deste restaurante.

Mais do que a qualidade da idealidade de forma a garantir harmonia, a qualidade

complementar-se com o serviço de qualidade.

Este Sensorial foi o chefe escolhido para assegurar uma missão "especial", refere Alexandre Almeida. Reconhecido pelo excelente cardápio, apresenta pratos frescos, que são servidos de forma que os clientes possam apreciar a qualidade.

A missão apresentada é muito equilibrada e não se trata de um prato que se desloque.

"Dedicamos a apresentar pratos e paladares diferentes", refere Alexandre Almeida. Desde que abriu as suas portas o Restaurante Sensorial tem apresentado uma boa adesão e comprova a qualidade do espaço. "Não queremos ser mais um restaurante mas sim de tudo ser um espaço que marque a diferença", refere o proprietário.

Nenhuma preocupação foi decorada com vista a atingir um grau de eficiência bastante elevada. Para além dos já referidos elementos de decoração, o Restaurante Sensorial apresenta música ao vivo, aos fins de semana, coverando-se num agradável espaço de convívio.

Alexandre Almeida, reconhece que, o momento em que se encontra o restaurante Sensorial poderá originar um arranque difícil. Ainda assim, acredita na rentabilidade do espaço e na qualidade do serviço que quer proporcionar aos clientes. "Este deverá ser um espaço de referência e de excelência, com qualidade com vista a ir ao encontro das exigências de uma boa empresa. A ideia não se trata de ser apenas mais um restaurante mas sim de ser um espaço que marque a diferença", refere o proprietário.

Tudo o ambiente criado integra os sentidos de cada um e por isso o nome "Sensorial" resume, na perfeição, toda a essência deste restaurante.

Mais do que a qualidade da idealidade de forma a garantir harmonia, a qualidade

temo por haver a ideia de que "tudo o que trabalha qualidade e seja algo positivo será sempre reconhecido", desde logo haverá a preocupação de cumprir todas as exigências necessárias ao funcionamento de um estabelecimento deste género.

Alexandre Almeida defende que "esta missão pretende ser diferente de tudo o que já existe", e neste sentido afirma estar preparado para manter o futuro.

Embora a ideia tenha vindo pouco tempo de existência, não esquece o seu desejo de ver a ideia posta a criar filiais noutras partes do país, nomeadamente em Lisboa e Algarve. A vontade está expressa mas para já, a principal preocupação do proprietário do espaço para a consolidação deste primeiro espaço.



Form diversas as personalidades presentes



Nuno Cardoso não quis deixar de marcar presença



Formosa da sala do restaurante

14 Sexta-feira, 13 de Dezembro de 2002

O PRÍNCIPE DE JANEIRO  
CONSULTADORIA

Localizado em Lega da Palmeira, o Sensorial promete afirmar-se como uma excelente alternativa para um público mais exigente e «empresarial».



Qualquer grupo de pessoas que procure uma qualidade acima do nível certamente se sentirá devidamente «acompanhado» neste espaço.



Arquiteto Paulo Lobo, responsável pelo projecto deste novo espaço, no momento da assinatura do Livro de Honra.



O convívio foi animado durante toda a noite da apresentação deste requintado restaurante.



O Restaurante Sensorial apresenta música ao vivo, aos fins de semana, convertendo-se num agradável espaço de convívio.



Nas altura de reconhecer o espaço deste novo restaurante, todos foram unânimes na afirmação da versatilidade e bom ambiente que o Sensorial é capaz de transmitir aos seus clientes.



Alexandre Almeida num momento de descontração no bar do restaurante.

Sensorial restaurante

rua veloso salgado 545  
4450-801 lega da palmeira





# Bem-vindo a casa

Marco histórico de Vila do Conde, o Forte de São João Baptista foi recentemente convertido num hotel de charme. Uma boa escolha para passar um fim-de-semana com vista sobre o mar.

TEXTO DE ANA PEDROSA FOTOS DE ANTÓNIO SA



## ● hotel Vila do Conde

**E**sperra um mar agitado com as ondas a desfazerem-se nas rochas com estrondo, os grinchos das gaivotas em voos inúteis contra a ventania forte, aquele frio húmido que dói nos ossos, enfim, a atmosfera algo invernal tão comum às localidades costeiras do Norte, mesmo nos meses de Primavera. Na verdade, o Atlântico estava sereno como nos melhores dias de Estio e as aves repousavam na areia fazendo companhia a um ou outro pescador. Quando avistei as paredes escuras do Forte de S. João Baptista, ao fundo da avenida marginal, já imaginava demorados passeios à beira-mar ou azaréis das ruas sinuosas do centro de Vila do Conde. Engano meu. A brisa que fazia mover os arbustos era afinal uma aragem gélida que nos empurrou (quase literalmente) para dentro da fortaleza do século XVIII, agora transformada num encantador hotel de quatro estrelas.

A porta de entrada, encimada pela coroa e armas reais, desvenda-nos um espaço azeitado e moderno onde se abrigam sete quartos duplex, restaurante, diversos recantos de lazer

de João Antero, que já se tornou uma espécie de ex-libris do hotel, ao lado da qual os famosos se deixam fotografar.

### Lar doce lar

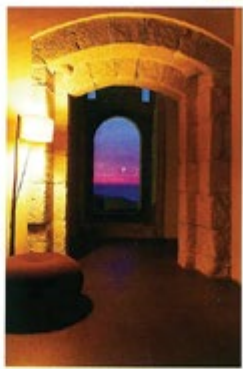
Logo à entrada do quarto deparamo-nos com um luxuoso em unidades desta categoria: uma pequena sala de estar com uma lareira que, em conjunto com uma manta de lã sobre as pernas, nos trás uma sensação de conforto e aconchego especial. Tal como em casa. É precisamente esse o espírito que se deseja transmitir neste hotel, onde se aplica o conceito *friendly stay*, proporcionando uma atmosfera requintada mas informal. Assim, o viajante tem à disposição, além da televisão, mini-bar, internet, uma aparelhagem onde pode ouvir os CDs que trouxe consigo e uma chaleira eléctrica para preparar um chá ou café.

No piso superior fica o quarto propriamente dito. Espacioso, de cores sóbrias e claras, com o soalho coberto por tapetes macios e um cadeirão extremamente confortável junto à janela que convida a momentos de leitura ou à simples preguiça.

Pequenos detalhes conferem um toque personalizado à decoração: vasos de inspiração japonesa, elegantes caixas para arrumação, velas, um aquário com um peixe dourado, chinécos de quarto, discos de algodão para retirar a maqui-

agem junto a uma grande variedade de produtos de higiene da marca Molaw Brown. Nessa altura já tinha abandonado todos os planos para sair. Limitei-me a subir aos baluartes e apreciar dali a vasta paisagem costeira. Quando regresso, a cama estava aberta e sobre ela havia um edredão e almofadas de penas. Puro conforto.

Mas as melhores surpresas estavam ainda por descobrir. Todos os espaços do hotel são para ser utilizados. Os hóspedes podem tomar o pequeno-almoço no quarto, no restaurante, no bar, nos balneários onde



O Forte foi restaurado e adaptado a hotel segundo um projecto dos arquitectos Paulo Lobo e Arnaldo Mandlesli

**A** adaptação a hotel manteve intacta a imagem do monumento

A fortaleza do século XVIII, agora transformada em hotel

e até uma pequena galeria. O harmonioso conjunto, erguido em volta da antiga peça de armas, foi pensado de forma a que a nova utilização chocasse o menos possível com a imagem do monumento que, em horas e dias designados, continua a poder ser visitado como tal. O projecto de arquitectura e interiores, com a assinatura de Paulo Lobo e Arnaldo Mandlesli, segue a estética minimalista, tanto nas linhas como nos materiais utilizados. As paredes exteriores estão revestidas a granito enquanto no interior se dá primazia à madeira, vidro e ferro esculpidos. Sobre o chão de silbo destaca-se uma bonita escultura de madeira, da autoria



## hotel Vila do Conde

quiserem. E, pague-se, às horas que quiser! Se aceitar depois das duas da tarde ainda assim lhe será servida a refeição matinal. Como em casa, mais uma vez.

### Mordomias e la carte

No dia seguinte dirigi-me ao bar O Forte (lê-se "o ponto forte"), que se divide em três áreas distintas: o piso de baixo, que, durante a hora de almoço, funciona como bar de tapas; uma pequena sala com lareira e tapetado; e a mezzanine, onde está instalada uma pequena biblioteca. Este espaço passou a ser o meu canto predilecto. Ao som do jazz de Diana Krill e Lisa Eldahl diverti-me das horas a folhear a imensa selecção de revistas nacionais e estrangeiras (onde se contam títulos como *Wallypaper*, *Wired* e *Vogue*) e a espreitar as lombadas dos livros. Descobri, então, que até os mais pequenos têm direito às suas próprias prateleiras, só com literatura infantil.

**N**o Forte de S. João tudo é feito para que os hóspedes se sintam em casa

O espaço é tão agradável e relaxante que há quem venha apenas para tomar um café ou para passar a tarde, bebendo chá da célebre casa parisiense "Mariage Frères" acompanhados por deliciosos bolos e sorvetes. Em ocasiões especiais têm aqui lugar actuações de música ao vivo, serenatas, fado e até declamação de poesia.

Junto ao restaurante situa-se o *wine-bar*, aberto das 11 às 24 horas. Na garfeira seleccionada pelo conhecido enólogo Nicolau de Almeida a grande dificuldade está em escolher entre as cerca de 150 marcas de vinhos de todo o mundo. Ali os apreciadores podem

também saborear um verdadeiro *habano* ou degustar o *champagne Veuve Clicquot*, servido a copo. O restaurante Bartholomeu, por sua vez, foi recentemente ampliado e é agora um espaço luminoso, revestido a painéis de vidro que se recolhem completamente nos dias quentes de Verão. Na cozinha, liderada por Jerónimo Ferreira, a quem foi atribuído o título de "Chefe do Ano" em 1992, elaboram-se pratos de inspiração internacional confeccionados com ingredientes locais, produtos de agricultura biológica e os melhores temperos. A refeição pode iniciar-se, por exemplo, com uns "molinhos" gratinados com crosta de ervas da Província", continuar com a

Salas de estar da hotel (em cima); pormenor de um dos sete quartos (à direita).

"poça de vitela amolegada com cogumelos selvagens, *salsify* de Porto e azeite de trufas" e terminar com uns exóticos "marmelos silvestres com mel de urze, vinagre balsâmico e gelado de baunilha". Quem preferir pode ainda optar por massas ou peixes, existindo também pratos vegetarianos.

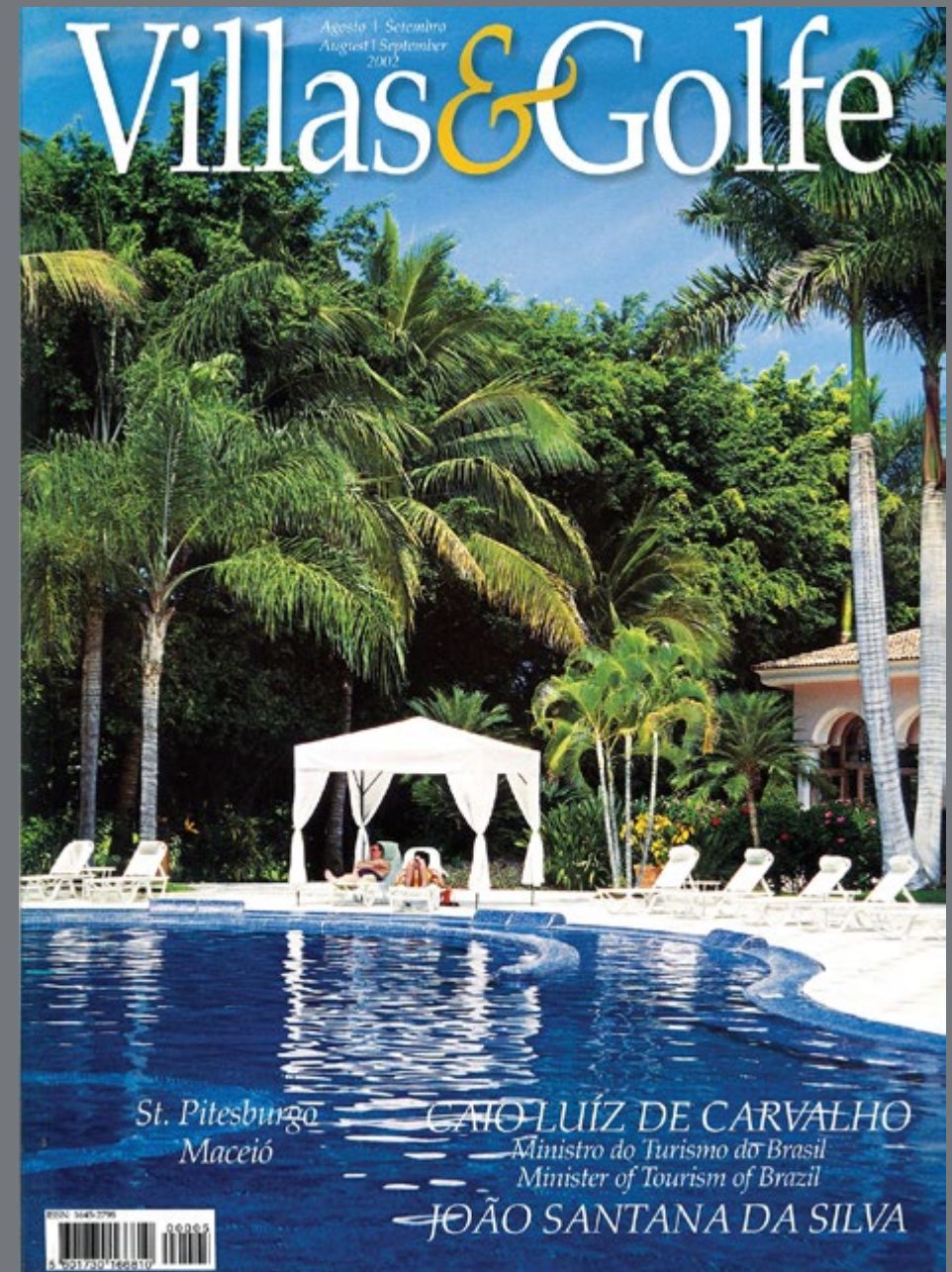
No domingo acabo por usufruir de mais uma das facilidades do estabelecimento. É que, caso a ocupação o permita, não existe um horário rígido de *check-out*. Embebedos por tanto conforto e charme as horas escom-se sem dar por isso. À hora da partida só um pensamento me reconforta. Finalmente encontrei a minha casa à beira-mar.

● Forte S. João, Av. Brasil, 4480-669 Vila do Conde. Tel: 252 240 600; E-mail: info@hotelfortesjoao.com

Preços: Época alta (Abril a Julho): duplo € 149,64; suite € 174,50; época média: duplo € 124,70; suite € 149,64.



O restaurante Bartholomeu (à esquerda) e a biblioteca (em cima)





## Forte de São João

### Delícias de um pequeno recanto do paraíso...

### São João Fort - The Delights of a small corner of paradise

Texto de Text by PAULA MONTEIRO | Fotografias de Photographs by MANUEL AGUIAR

VILA DO CONDE CONTEMPLA-NÓS COM O SEU casario tranquilo e secular. As árvores tecem sombras esguias no pavimento das ruas da cidade e as suas folhas soltam-se e sussurram segredos aquáticos provenientes do rio e do mar, ao fundo. O odor doce dos pinheiros confunde-se com a aguda maresia, com o sopro salgado dos seus sarçaços e névoas, e penetra-nos os poros, e o nosso apetite surge, assinal, abrupto, incontínente.

Percorrida a Avenida Brasil, ao fundo, onde o rio e o oceano Atlântico se cruzam, ergue-se o Forte de São

VILA DO CONDE WATCHES US WITH ITS QUIET and secular houses. The trees weave slim shadows in the pavement of the city streets and their leaves get loose and murmur aquatic secrets from the river and the sea, down there. The sweet scent of the pines mingles with the intense smell of the sea at low water, with the salty breath of its gulf weeds and mists, and penetrates our pores. Then our appetite emerges, sudden, unrestrained.

Covered the Avenue of Brazil, down there, were the river and the Atlantic Ocean cross, rises the São João



João Baptista, construído no século XVII para defesa militar do Rio Ave. Edifício em pedra maciça, de planta pentagonal e poderosas muralhas, o forte defendia a terra de Vila do Conde dos ataques dos corsários, dos seus roubos e raptos. A história nacional deve-lhe a imprescindível protecção das rotas marítimas seguidas pelos navios vindos do Brasil e das Índias, com as suas preciosas cargas de mercadorias.

As imponentes paredes do forte abrigam agora o Hotel de Charme, recuperado com todo o cuidado e mestria pelo designer de interiores Paulo Lobo. Toda a sua traça fortificada foi sabiamente mantida ou conjugada com as actuais exigências de um hotel de luxo. E é no interior das suas muralhas que o nosso apetite encontra o perfeito local para se saciar. Sob a orientação do premiado Chef Jerónimo Ferreira, detentor do título «Chefe do Ano» de 1992 da Associação Portuguesa de Culinária, o Restaurante Bartholomeu exibe uma ampla e variada proposta de pratos piscícolas e de outras delícias que espicaçam as papilas gustativas do mais exigente gourmet.

E o desfile de tão sápidas propostas tem início com as entradas, tão ricas e variadas, com os seus sabores agridoces, como as Veleiras caramelizadas e camarão com

Baptista Fort, build in the 18th century for the military defense of the river Ave. A building made of massive stone, with a pentagonal drawing and powerful walls, the fortress used to defend Vila do Conde from pirates attacks, robberies and kidnappings. National history owes it the indispensable protection of the sea route followed by the ships that came from Brazil and from India with its precious merchandises.

The imposing walls of the fort shelter now the Hotel de Charme, masterly recovered by the interior designer Paulo Lobo. All its fortified craft was wisely kept or conjugated with the present needs of a luxury hotel. And it is in the ground of its walls that our appetite finally finds the perfect place to be satisfied. Under the responsibility of the awarded Chef Jerónimo Ferreira, who won the

1992 title of «Year Chef» rendered by the Portuguese Cooking Association, the Restaurant Bartholomeu displays a wide and variegated proposal of fish dishes as well as other delights that instigate the gustative puppils of the more exogent gourmet.

And the defile of such sapid proposals begins with the rich and various first courses, with their bittersweet flavours, as the Caramelized scallop and shrimps with





espargos verdes que gulosamente se desfazem na boca. Ou o encarnado paladar de um Presunto bolota originalmente combinado com salada de lentilhas e folhas do campo. Na lista dos peixes, é impossível resistir aos Filetes de linguado panados com risotto de espargos verdes e basilico ou a uma alva posta de robalo grelhada acompanhada de legumes. Mas para os mais carnívoros existe uma perfumada gama de sugestões. Para finalizar em beleza tão lauta refeição, a tentação surge na forma de uma Guloseima de chocolate com coulis de pêssego e framboesa, ou de um deleite mais ameno de uma colorida Courbelle de fruta laminada. A carta dos vinhos é também opulenta e inebriante.

E a tarde cai sobre este pequeno recanto do paraíso. Com todos os sentidos repletos, com o nosso apetite finalmente satisfeito, despedimo-nos já com saudades das maravilhas prazerosas do Forte São João Baptista. ■



### Forte de São João

*Delícias de um pequeno recanto do paraíso...  
São João Fort - The Delights of a small  
corner of paradise*

green asparagus that greedily melt in our mouths. Or the red taste of the smoked ham strangely mixed with a salad of lentil and country leafs. As for the fish menu, it is completely impossible to resist the fillet of breaded sole with a risotto of green asparagus and basil or to the white piece of grilled rock bass served with vegetables. But for the more carnivorous people there is also an odorous range of suggestions. To fully complete this opulent meal, the temptation now arrives with the shape of a Chocolate sweet with a coulis of peach and raspberry, or in the shape of a

milder colored Courbelle of laminated fruit. The wine suggestions are also luxuriant and inebriating.

And it is afternoon in this small corner of paradise. With all our senses filled, with our appetite finally satisfied, we say goodbye feeling already the absence of the delightful walls of the São João Baptista Fort. ■

**ADVOGADOS OS DRAMAS DA PROFISSÃO**

www.visaoonline.pt

# VISÃO

Nº 501 • 10 A 16 OUTUBRO 2002 • PORTUGAL €2,50

**GRÁTIS**  
nesta edição  
**4º fascículo**

Prevenir Doenças do Coração  
Estatuto para Oito Fatores

## O ESPECTÁCULO DA VIDA PRIVADA

Quando a intimidade e as histórias pessoais deixam de ser tabu

## A FERVER

### Decoração Imaginação sem limites

**Eterno vermelho**

Se nunca entrou num hotel de charme, tem agora oportunidade de o fazer. O The Jockey Hotel, ou melhor, a IV edição da Casa Deco, transformou uma vivenda do século XX, situada na Av. da Boavista, Porto, num espaço de cortar a respiração. Conhecida por ter um piqueiro privado (daí o nome do hotel) a casa pertenceu a uma família do Porto, e está desabitada há anos. Arquitectos e decoradores puseram mãos à obra e a moradia ficou irreconhecível — para melhor, claro (até o actual proprietário ficou de boca aberta). Os 22 espaços do «hotel» foram pensados ao pormenor: além de quartos e salas, existe até a «sala do vício» (decorada pela Empatia) que mistura a arte do charuto com a mestria do jogo. No «hotel» pernoitam personagens fictícias, para quem foram criados espaços próprios, como o quarto do coronel

**O apetecível «Quarto do Escritor»**

Smith (escolheu reformado do exército) ou o quarto do escritor (europeu, viajado, que escolhe o Porto para se inspirar) decorado por Teresa Pinho. Nos imponentes jardins, tropeçamos em obras diversas. A Silampos tem uma das instalações mais curiosas: artistas plásticos juntaram-se ao músico Nicolas Tzicot e criaram uma instalação povoada de tampas de panelas e talheres, uma espécie de bateria de materiais de cozinha. Junto às antigas cavalarias ergueu-se um restaurante (aberto ao público até ao final da exposição), concebido por Mariana Tombo e Luís Paulo. José Pedro Saporiti, director da Casa Deco, acredita que o público é invadido pela «ilusão e sonho», imaginando que, durante a visita, «está a fazer parte de um filme». Este «sonho» tem portas abertas até dia 20.

**As «Escadas para o Céu», de Pedro Neves**

**Lâmpadas voadoras**

### Façam o favor de tomar nota:

- ✓ É já no próximo dia 15 que o justamente celebrado Lux-Fragil celebra mais um aniversário. É claramente um dos eventos sociais em que vale a pena estar. E eu lá estarei...
- ✓ Comprar o segundo número da revista Umbigo. Não tenham medo do aspecto modernação — lá dentro há coisas interessantes
- ✓ Pedir encarecidamente a um amigo que passe por Nova Iorque a biografia de Peter Sellers, Mr. Strangelove, escrita por Ed Sikov. Descubra-se o génio de um dos maiores comediantes deste século; e também o seu profundo autodesprezo e egocentrismo.

**Guia**  
Expresso  
da  
semana

ROTAS DOS CASTELOS  
4 S<sup>ta</sup> M<sup>a</sup> FEIRA

28 Semana de 13/7 a 19/7 NORTE



**Luís de Matos**  
«Close up» mágico  
em Santa Maria da Feira

PELA NOITE DENTRO  
**LUGARES**

## Mar 'I' Bar

DEPOIS da esplanada da Praia do Homem do Leme, que funciona sobretudo como restaurante, Carlos Cerqueira Gomes decide explorar a componente nocturna com a abertura, há uma semana, de um bar. Localizado entre o Homem do Leme e a Estação Zoológica Augusto Nobre, o I Bar pretende oferecer um rol de noites variadas, sob uma panorâmica única da Foz. Sobre o mar, a recente via pedonal paralela à Av. Montevideu conduz-nos ao novo local encaixado por debaixo do passeio da avenida. Um espaço acolhedor composto por um bar, uma esplanada e um quiosque situado no mesmo passeio. Por entre as paredes de granito do interior sobressai o verde fluorescente das fachadas iluminadas, em madeira e vidro, que combina com o mobiliário de «design» italiano amarelo limão. Decoração por Paulo Lobo, responsável pelo visual de várias casas conhecidas da Foz, o recém-inaugurado bar oferece um visual «fashion» com um ambiente à média luz vocacionado para os primeiros encontros da noite. Ao longo do dia o I Bar apresenta-se como uma área de «chill out», adequada a um café ou um lanche, que vai ganhando ritmo com o cair da noite. O «dj» residente Veríssimo deambula pelo «dunkys» e pela «oulo». Outros estilos musicais, como o «jazz», poderão ainda inspirar futuras noites temáticas a



Fotografia de Sérgio Gonçalves

promover pelo novo bar da Foz. Aqui aos «dj» convidados, que não os animadores de grandes pistas de dança, podem-se preferencialmente sonoridades alternativas à «house». Além dos «dj» estas festas poderão ser reforçadas pela actuação de bandas ao vivo. As escadarias em pedra, que ladeiam o I Bar, podem servir de palco para desfiles de moda com o mar como pano de fundo. Esporadicamente o mais recente bar da Foz disponibiliza-se ainda para a reserva de jantares particulares. Quer pelo



58



espaço físico, quer pela filosofia de funcionamento, o I Bar propõe-se conquistar uma clientela o mais abrangente possível, dos 18 aos 50 anos, que possa usufruir da sua versatilidade: «um ponto de encontro ideal para iniciar uma noite», como o caracteriza Carlos Cerqueira Gomes. A cerveja a € 1,75 e as bebidas brancas a € 4,5 resumem a ementa alcoólica.

Susana Branco

#### I BAR

Av. Montevideo  
401 - PORTO  
Tel. 226 173 661  
Aberto das 9h às 4h  
Sem consumo mínimo

#### SÁBADO, 13 Comercial Indústria

Av. Brasil, 843 - Porto  
Aberto 6ª, sábado  
e vésperas de feriados  
das 21h às 6h  
Vasco Oliveira é o «dj» convidado da noite Indústria Sound System.

#### Ao vivo

#### Festival de Vilar de Mouros

A partir das 20h  
Os germânicos Rammstein são os cabeças de cartaz do segundo dia do festival minhoto que vai ainda contar com as atuações das bandas Da Weasel, Primitive Reason e Yellow W Van.

#### Revivalista o house

#### Via Rápida

R. Manuel Pinto de Azevedo, 567  
Porto  
Aberto 6ª e sábado  
a partir das 24h  
Como a noite é de Verão a festa, no bar portuense, é a da Areia!

#### Variada Be Club

R. 1. João, 76  
Porto  
Aberto de 2ª a sábado  
das 22h30 às 5h  
O bar ribeirinho promove hoje uma noite de «reggae» com a presença dos projectos Sativa e In Gheto.

#### Arena Caffé

Zona Industrial  
Arraamento E, fração D  
Albergaria-a-Velha  
Aberto de 2ª a 5ª das 10h às 2h  
e 6ª e sábado a partir das 24h  
A Noite Branca terá animação e «decor» alusivos.

#### Caffé IN

R. Gaspar P.R.M. Aguiar, 139  
Marco de Canaveses  
Aberto sábado das 23h às 6h  
e domingo das 16h às 20h  
Gisela (ex-coocorrente do Mas-

terplan) é a figura convidada da Festa do Hit Club, da Póvoa de Varzim.

#### Mantra

Av. D. Afonso Henriques, 1135  
Matosinhos  
Aberto de 3ª a 5ª das 20h às 2h  
e 6ª e sábado até às 6h  
Nuno Cachó, Massize e Luis Pedro são os «dj» convidados da festa da Dance Planet.

#### The Day After

Complexo Turístico de Viseu  
Aberto 4ª, 6ª, sábado  
e vésperas de feriados  
a partir das 24h  
Jamel, Fernando Correia e Vânia Vilela são alguns dos manequins convidados para vários apontamentos de moda promovidos pela mega discoteca viseense. Na mesma noite será lançada a nova bebida Baja Rosa.

#### Obra Bar

Estádio António Ferreira Tormes  
Marco de Canaveses  
Aberto sábado  
e vésperas de feriados  
a partir das 24h

#### Dance music

#### PortoRio

R. do Ouro - Fez  
Aberto de 2ª a 5ª  
das 12h às 2h; 6ª, sáb.,  
dom. e vésperas  
de feriados até às 6h  
A House Night Fashion alia um desfile de moda e a «house», com os «dj» Peter Effect e NewX, numa noite em pleno rio Douro.

#### Indústria Agrícola

Lugar do Leivo  
Vila Nova de Cerveira  
Aberto sáb. a partir das 2h  
A abertura de mais uma época de Verão da discoteca minhota vai ser animada pelo residente sazonal Emanuel.

#### Vaticano

R. Cândido da Cunha, 118  
Barcelos  
Aberto 6ª e sábado  
a partir das 24h



pessoas inauguração

# Inauguração Chic no Porto



Batata Cerqueira Gomes, Paulo Lobo e Raquel Cerqueira Gomes

Chic é o nome de um novo espaço que promete animar (ainda mais) as noites da Invicta. A inauguração atraiu ao Porto uma verdadeira chuva de estrelas.



Bárbara Taborda e Luís Evaristo



Carlota e Miguel Pessanha



Joana e Luís Norton de Matos

A festa foi mesmo chique, começando com um jantar para 120 pessoas. Sandra Cólins, Gíó Rodrigues, Raquel Loureiro, Sónia Albuquerque, Pedro Reis, Tiago Pinto Leite e Ana Paula Taborda aceitaram o desafio de fazer parte, desde a primeira hora, deste clube, pelo qual dão a cara. O clube, a partir de agora, mais desejado e bem frequentado da noite portuense. Com um fantástico jogo de cores, o espaço, ao mesmo tempo moderno e revolucionário, chique e minimalista, é da autoria de Paulo Lobo. S

R. DE MIRAGAIA, 97  
4050-385 PORTO

[www.paulolobo.com](http://www.paulolobo.com)

PAULOBOL