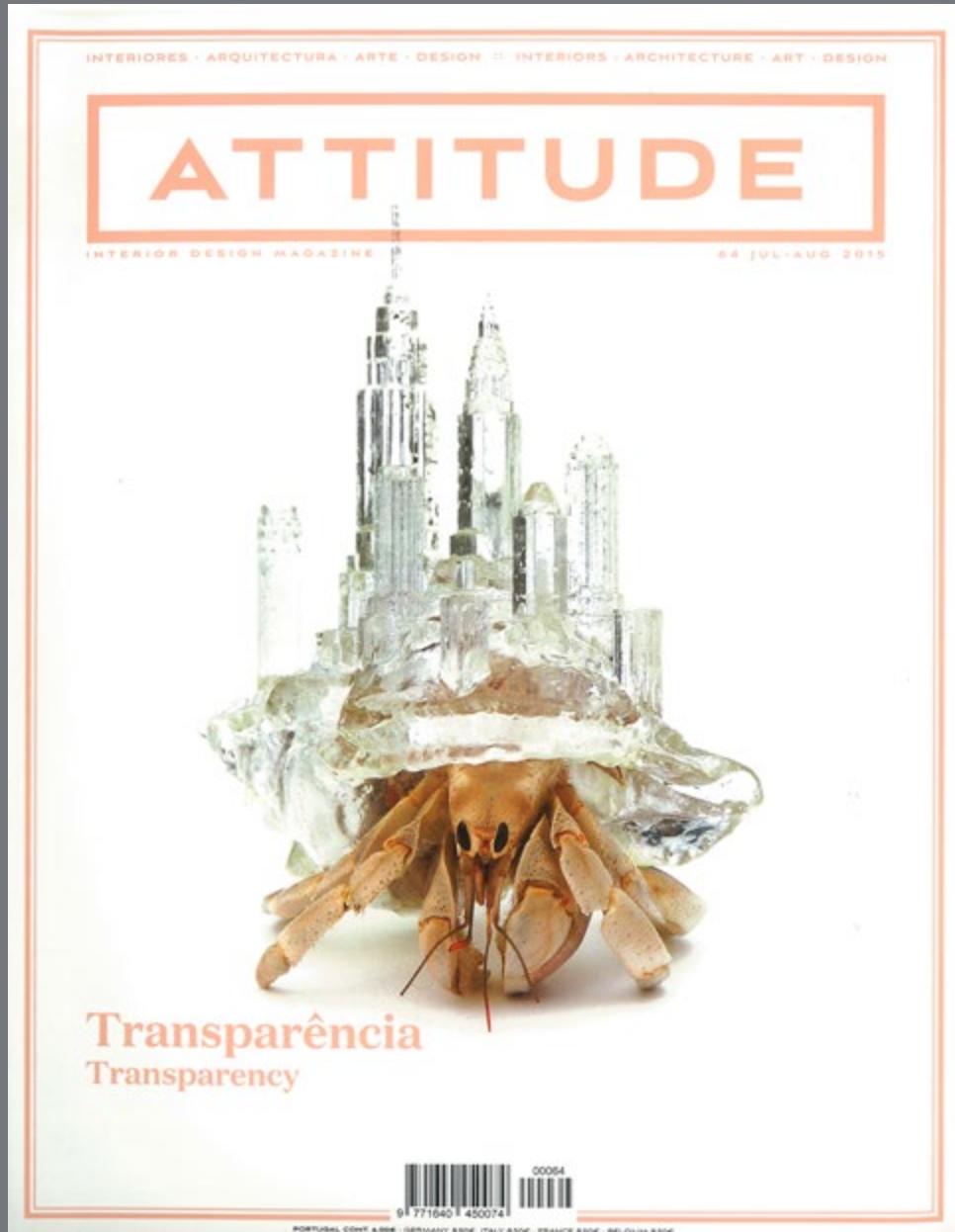


2015

PAULOBO



JOURNAL · PASSPORT

32

Destilaria & Pão Que Ladra

www.facebook.com/paoquelandra
Porto-Portugal

Com nova morada na Rua Cândido dos Reis, o Pão Que Ladra (com as suas propostas de finger food) ganhou agora a componente de bar, a Destilaria. O projecto de interiores, assinado por Paulo Lobo, privilegiou a madeira, os amplos espelhos, sem descuar spontâneos que nos remetem para uma antiga destilaria.

Na carta, a chef Andreia Calisto introduz novidades: as sanduíches Dalmata (de salmão fumado, rúcula, agridoce e ovo) e Cocker (frango grelhado, rúcula, mozzarella e tomate desidratado). Os menus de almoço incluem sopa, os clássicos hambúrgueres artesanais ou sanduíches, acompanhados por batatas fritas ou salada. Naturalmente, a variedade de destilados é imensa – destacamos o gin Edgerton, que adoramos. Sempre com dj's convidados às sextas e sábados (quando as portas fecham às 4.00h da manhã) sabe bem disfrutar de animados momentos dançantes enquanto nos deliciamos com um succulento Teckel, um Vira-Lata ou um Perdigueiro, já que a oferta é para todos os gostos. *

With its new address in Rua Cândido dos Reis, the Pão Que Ladra restaurant (with its proposals for finger food) has now acquired a new component in the shape of a bar, the Destilaria. The interior design project, signed by Paulo Lobo, puts the emphasis on wood, ample mirrors, without neglecting those details that remind us of an old-fashioned distillery. On the menu, the chef Andreia Calisto presents us with novelties: Dalmata sandwiches (smoked salmon, rocket, watercress and egg) and Cocker (grilled chicken, rocket, mozzarella cheese and dried tomato). The lunch menus include soup, classic house hamburgers or sandwiches, accompanied by potato chips or salad. Naturally, the variety of distilled drinks is enormous, one of the highlights being the Edgerton gin, which we adore. On Fridays and Saturdays there are always guest DJs (with the doors closing at 4 a.m.) and it is well worth enjoying lively dancing while tucking into a succulent Teckel, Vira-Lata (moungret) or Perdigueiro (pounder) since there are options to please all palates. *

DESTILARIA

2015

trabalho / work



sair para ficar



CASCAIS

Uma villa junto ao Atlântico

Outrora considerada a irmã mais nova do Hotel Albatroz, a guesthouse reabriu portas em outubro. Distanciou-se do parentesco e ganhou imagem nova e identidade própria. **Marlene Rendeiro**

Frederico Simões de Almeida tinha apenas 8 anos quando o seu tio Carlos comprou a estalagem Albatroz, localizada no antigo palacete dos duques de Losalle, em Cascais. Assistiu ao início da incursão familiar na hotelaria, pautada pela filosofia de comprar edifícios históricos e transformá-los em hotéis de charme. E durante anos

brincou com o seu primo naquela propriedade, que se foi expandindo às três casas nobres adjacentes, que hoje compõem o famoso Hotel Albatroz. Frederico é o único dos Simões de Almeida ligado a estas unidades.

Entretanto, a família Albatroz cresceu com a aquisição de outra residência senhorial, localizada a 300 metros de distância, junto à baía



de Cascais. Construída em 1923 pelo arquiteto engenheiro Gallardo Coelho, a nobre casa amarela pertenceu inicialmente à poeta Maria Amália Vaz de Carvalho. Viria a transformar-se numa espécie de irmã mais nova do Hotel Albatroz, durante quase uma década. Com a entrada de novos investidores e compradores em maio do ano passado, esta villa distanciou-se do parentesco antigo para ganhar a identidade própria. Ganhou o apelido guesthouse e passou a usá-lo com orgulho, sempre sem negar a sua história.

Por esse motivo ainda é possível ver-se pelos três andares vários elementos que remetem para o clássico e o antigo. Basta olhar para a lareira de um dos 11 quartos, para as cadeiras, moldes de sapatos de madeira ou para os azulejos do século XVIII que preenchem o teto do bar para se perceber como o vintage ainda acompanha o trendy que esta guesthouse incorporou. Os créditos vão principalmente para o arquiteto de interiores da Villa Cascais, Paulo Lobo, que trouxe o azul do atlântico para dentro de casa, com um tom royal que reveste cada canto e parede das áreas comuns - incluindo o restaurante-bar.

Reaberta desde outubro passado com esta nova imagem, a pequena unidade tem no seu coração o Reserva by Olivier, onde o restaurante volta às origens, recuperando alguns dos best-offs dos seus primeiros restaurantes. As entradas ocupam as duas primeiras páginas da ementa e fazem antecipar que verbos como tapear ou petiscar vão ser repetidos várias vezes na zona de restauração.

Alliás, o ambiente descontraído combina com a partilha de pratos como as semplicantes batatas bravas com ragu de tomate, o doce e salgado folhado de queijo de cabra com mel e a clássica tábua de enchidos e queijos, só para

FOTOGRAFIA: NUNO MACHADO/ESTAMPA/ESTAMPA

sair para ficar



▲ Rita Alves Martins, diretora da unidade, e Frederico Simões de Almeida, responsável pelo The Albatroz Collection.

listar alguns. O restaurante, que está aberto ao público em geral, divide-se em várias salas, permitindo mais ou menos privacidade de quem o visita. Mesmo ao lado fica o bar, que mais à noite rouba para si as luzes da ribalta. Não só pelos azulejos que cobrem o teto e o balcão, mas principalmente pelas 48 referências de vinhos - do Barca Velha a Estrela - em máquinas Enomatic. «Qualquer um pode fazer a sua própria prova de vinho e encher o copo, desde 30 a 150 mililitros», explica Frederico.

Tal como tudo neste hotel, dá-se espaço à independência do hóspede. Mais um sinal de que a velha villa surge renovada e atenta às novas tendências. ■

VILLA CASCAIS

Rua Fernandes Thomaz, 1
Tel.: 214963410 Web: thealbatrozcollection.com
Preços: A partir de 120 euros (quarto duplo)
Horário de Reserva by Olivier: das 12h30 às 00h00,
exceto segundas-feiras. Preço médio: 30 euros



UM CALENDÁRIO
COM MUITAS ILUSTRAÇÕES
(PREMIADAS). UM GESTO BONITO
DE QUEM COMPRO.



Apoie a iniciativa do Diário de Notícias e do Jornal de Notícias e adquira o Calendário 2016 da APCC (Associação para a Promoção Cultural da Criança), inteiramente ilustrado por Yara Kono, distinguida com diversos prémios nacionais e internacionais.

ENTRE 5 E 18 DE DEZEMBRO,
POR APENAS 2,50 € + O PREÇO DO JORNAL.

Jornal de
Notícias

Diário de Notícias

Ler+
Promoção
de Leitura

apcc
associação para a promoção
cultural da criança

2015

trabalho / work



Viagens

vagam@timeout.pt

Diz-me o que queres, dir-te-ei para onde voar

Em Dezembro é tudo à vontade do freguês. Quer frio? **Inês Bastos** diz-lhe onde estão as melhores estâncias de esqui. Ainda não lhe passou a neura pós-Verão e precisa de voltar para o calor? Também há opções mais quentes. Agora só precisa de fazer as malas.

Frio

Rovaniemi Finlândia

Rovaniemi é, nem mais nem menos, a terra oficial do Pai Natal. E tem, como é óbvio, uma data de actividades ligadas ao ilustre habitante, incluindo a típica cidade Natal. Mas a capital da Lapónia não se fica por aí. Até Abril é possível assistir a autênticos espetáculos naturais de luzes. No céu, claro. Há um zoológico com ursos polares e quimizas com renas e huskies – que os aventureros podem levar a dar um passeio pela floresta boreal à volta da cidade. Aqui o melhor meio de transporte são os esquis.

Aurora Suécia

A Aurora Ski Station tem uma das melhores vistas da aurora



boreal. Só por isso merece uma visita. Chega-se ao topo da montanha com a ajuda de um teleférico e depois só há duas opções: ficar noite dentro ou descer com esquis nos pés. Se não gosta de aventuras tão vertiginosas, fique em Abisko e aposte num passeio de trenó pela floresta, numa sessão de pesca num lago gelado ou numa visita à vila Sami (tem casas tradicionais rústicas).

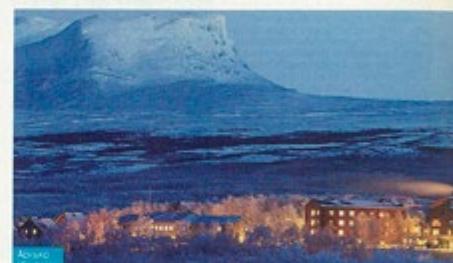
Budapeste Hungria

A capital da Hungria é uma cidade cheia de história – o Banco do Danúbio, o Castelo de Buda, o Parlamento húngaro e a Avenida Andrassy são alguns dos pontos de paragem obrigatória. Mas Budapest é, acima de tudo, rica

em nascentes naturais de água quente. Se o frio começar a ficar insuportável, aventure-se num teleférico e depois só há duas opções: ficar noite dentro ou descer com esquis nos pés. Se não gosta de aventuras tão vertiginosas, fique em Abisko e aposte num passeio de trenó pela floresta, numa sessão de pesca num lago gelado ou numa visita à vila Sami (tem casas tradicionais rústicas).

Florida EUA

No Florida as estações do ano estão divididas em "quente", no Inverno, e "ainda mais quente", no Verão. Este paraíso tropical é o destino perfeito para os amantes da praia, do calor e dos corpos bem trabalhados (claro). Mas as atrações não se ficam pela beira-mar. Pode também visitar o Walt Disney World, o SeaWorld Orlando e até os Universal Studios. Só boas razões.



Nosara Costa Rica
Imagine praias paradisíacas rodeadas por selva. Não falta silêncio – porque as praias ainda são relativamente secretas – nem vida selvagem (pode visitar o Ostional Wildlife Refuge, onde vive a maior colónia da maior espécie de tartarugas do mundo). Nosara fica na costa do Pacífico da Costa Rica e foi considerada pela National Geographic como um dos melhores destinos de surf do mundo. Por aqui, e pelas praias mais próximas (Playa Pelada e Playa Guiones), é comum encontrar surfistas, macacos e pessoas a praticar ioga. Todo o dia. Nada mau para umas férias.

Ilha do Sol Cabo Verde

A Ilha do Sol é uma das mais turísticas de Cabo Verde. As razões? Areia branca, mar azul turquesa e piscinas rochosas naturais – a Buracona é a mais famosa, na costa ocidental norte da ilha. Não pode deixar passar a oportunidade de boiar nas salinas (afinal, não o nome é ilha) nem de comer um peixe fresco, acabado de chegar ao portão de Santa Maria num barco de pescadores.



Ilha do Sol Cabo Verde
A Ilha do Sol é uma das mais turísticas de Cabo Verde. As razões? Areia branca, mar azul turquesa e piscinas rochosas naturais – a Buracona é a mais famosa, na costa ocidental norte da ilha. Não pode deixar passar a oportunidade de boiar nas salinas (afinal, não o nome é ilha) nem de comer um peixe fresco, acabado de chegar ao portão de Santa Maria num barco de pescadores.

ROVANIEMI Do Porto para Rovaniemi pela Finnair, a partir de 700€

ABISKO Do Porto para Kiruna Airport pela Lufthansa e Scandinavian Airlines, a partir de 700€

BUDAPESTE Do Porto para Perihegy Airport pela TAP, a partir de 315€

FLÓRIDA Do Porto para Orlando pela American Airlines, a partir de 850€

NOSARA Do Porto para San Jose, Costa Rica, pela Ryanair e Delta Airlines, a partir de 900€

ILHA DO SAL Do Porto para Amílcar Cabral International pela TAP e TACV Cabo Verde Airlines, a partir de 900€

Novidades Lisboa tem novos alojamentos

The 8 Downtown Suites

Em plena Baixa lisboeta (junto ao elevador para o Castelo de São Jorge) nasceu um dos mais recentes alojamentos locais da capital pelos mãos de Bernardo Anjos. O The 8 Downtown Suites foi buscar o nome ao número da porta da rua da Vitoria que lhe dá abrigo, mas na verdade tem 25 suites distribuídas pelos cinco andares de edifício. Existem suítes premium, confort, cosy, superior e rooftop e não há duas iguais. No andar térreo existe um restaurante, o Massitige Downtown – irmão do Massitige,



conhecido pela soul food afro-americana.

The 8 Downtown Suites
R da Vitoria, 8. 21 096 7986.
info@the8.pt. Quartos a partir de 100€.

Guesthouse Villa Cascais

E provável que tenha conhecido o espaço como Estalagem Villa Albatroz. Há um ano, fechou para obras e abriu agora como Guesthouse Villa Cascais e com um ar muito mais moderno – a culpa é do designer de interiores Paulo Lobo. A inspiração foi o vinho e o resultado é este: painéis de azulejos, mobília vintage e marrocos azul royal (ou não estivessem numa casa aristocrática do século XIX).



Hotel Convento do Salvador

Era um convento e foi transformado num hotel de três estrelas. O Convento do Salvador, em Lisboa, fechou em 1884 e reabriu 131 anos depois, com 43 quartos – alguns com vista para o pátio interior; outros para o Tejo, como é o caso da suite, clara. O hotel fica no bairro histórico de Alfama mas nem por isso assume uma decoração barroca;

é bem moderno, com linhas simples e uma paleta de cores muito suave. A decoração ficou ao cargo de Juan Esteban, que o encheu de

serigrafias de artistas como Paula Rego, Júlio Pomar e Graça Moraes. **Dessídia Correia**

Hotel Convento do Salvador
Rua do Salvador, 2B. 218 872 565/218 872 565.
hotel@conventosalvador.pt. Quartos a partir de 70€.

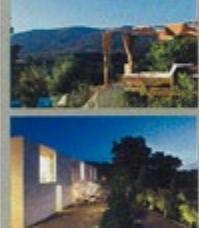
Portugal de Ouro

Condé Nast rende-se a Portugal

O famoso guia Condé Nast Journals Luxury Hotels & Spas da Condé Nast dá a conhecer os melhores alojamentos de luxo de todo o mundo. Este ano são 24 as participações portuguesas – há cinco novas entradas. Oito ficam em Lisboa, dois no Algarve, cinco no Norte e um no Alentejo. As novas implicações como The Hotelier (em Lisboa), Palácio do Estoril Hotel (no Estoril) ou Casa da Cacela (em Armacão) juntaram-se agora outros como As Janelas Verdes, a Pousada de Lisboa e o hotel Santiago de Compostela (em Lisboa), a Pousada Medieval de Guimarães e o Terra Nostra Garden, no Açores.

Há um paraíso no Minho

Faz umas horas de Lisboa e o nosso destino venceu o prémio Europe's Best Newcomer Award 2015. É o Hotel Estalagem do Albatroz, dirigido pelo chef Bernardo Anjos. Faz parte da rede Hotel Collection Worldwide, que já tem 120 unidades espalhadas por 15 países. O hotel é um paraíso com uma vista sobre o Rio Lima. Estreou em Setembro de 2013. Para o Rio Lima: 910 00 20 80 83 83 42 910 info@estalagmedoalbatroz.com. Quartos a partir de 180€.



Portugal conquista Óscars do Turismo

Todos falam de Portugal, vinhos... São projectos muito envolventes para apresentar o país como capital nacional? Não devem falar tanto com Portugal, mas sim com Portugal. Na gala dos World Travel Awards 2015, na Singapura, referindo a posição de destino internacional na Europa (e não só), E. & F. é uma metade de ouro para o Algarve, que foi distinguido com o prémio Destino de Praia Europeia.

Hole in One nos Óscars do Turismo

Pelo segundo ano consecutivo, Portugal foi eleito Melhor Destino de Golfe do Mundo na gala dos World Golf Awards 2015. O Algarve esteve em destaque, com a Quinta do Lago a ser eleita também como o Melhor Vêneto de Golfe da Europa e o Plus Cliffs Resort, em Albufeira, ganhou o prémio Melhor Hotel de Golfe do Portugal.



g

GOURMET

No Porto,
o Shis deu lugar
ao Wish RESTAURANTE

+
A Tasca do Leta,
o Filho da Mãe
e o Ideal Café NOVIDADES

+
Entrevista
a Diego Cabrera,
o mestre dos
cocktails SABER



E depois da tempe

Um ano e meio depois do Shis ter sucumbido a um temporal, António Vieira recupera o projecto com outro nome e noutra local da Foz do Porto

MARCO ALVES TEXTOS

JORGE MIGUEL GONÇALVES FOTOGRAFIA

O local era uma das suas mais-valias, mas acabou por ser o que lhe traçou o destino. Num dia de temporal de Janeiro de 2014 caiu ao mar um dos restaurantes mais conhecidos do Porto, o Shis.

Frequentado por futebolistas, empresários, artistas e muitos anónimos e turistas, era um dos restaurantes do País com uma das melhores vistas – ficava mes-

mo em cima da praia do Ourigo.

Um ano e meio depois, e após muitas peripécias, o Shis está prestes a renascer na cidade com um novo nome e local. O Shis chama-se agora Wish e a data prevista para a abertura é quinta-feira, 10 de Setembro. (Quando o GPS esteve no local ainda se ultimavam pequenas obras.)

António Vieira, 45 anos, continua a ser o chef de serviço (na sala está a mulher,



● Chef
António Vieira
no Wish

stade, veio o Wish

Liliana Alhol, e também a alma do projecto. A decoração está a cargo de Paulo Lobo (que também já assinara o design de interiores do Shis).

O Wish fica no Largo da Igreja da Foz (a pouco mais de 500 metros do antigo Shis) e fica alojado onde até há pouco tempo estava o Oporto – que agora é Oporto Café e se mudou para a Avenida Dom Carlos I.

No interior há espaço para 80 lugares e, proximamente,

será montada uma esplanada de frente para o largo.

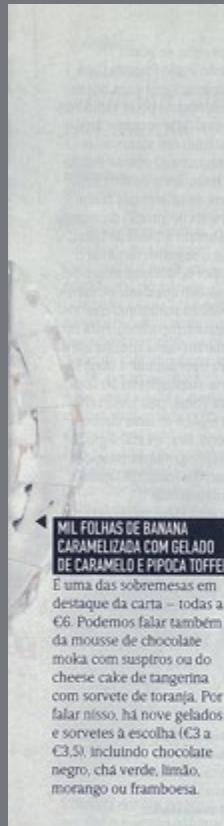
Já livre de possíveis intempéries, António Vieira lança-se no Wish com parte da ementa do Shis. No total, há 40 entradas na carta, entre sushi, saladas, bifes, risotos, massas, torrados, sobremesas e gelados. Nestas páginas pode ver criações novas do chef.

A carta de vinhos mantém-se tão boa como a do Shis. Tem cerca de 200 referências (o vinho mais ba-

rato custa €12), incluindo 40 vinhos que podem ser servidos a copo (a partir de €3,50).

O horário é alargado (12h-01h) e quem aparecer a meio da tarde tem petiscos como amêijoas à Bulhão Pato, ovos rotos e presunto pata negra.

Largo da Igreja da Foz, 105, Porto
226 100 727 - 932 375 513
12h-01h (não fechado)
€35 Preço médio



CARPACCIO DE VEADO, CREME DE RAIZ DE RABANO PICANTE, ALCAPARRAS E CROUTONS

Outra entrada da carta, esta a €10. Outras propostas leves ao mesmo preço incluem ostras da Ria Formosa com molhos orientais, carpaccio de robalo selvagem e ceviche de atum e melancia. Não esquecer o sushi. Um combinado de sete peças custa €10 e um de 16 peças vai até aos €18.



MIL FOLHAS DE BANANA
CARAMELIZADA COM GELADO
DE CARAMELO E PIPOCAS TOFFEE

É uma das sobremesas em destaque da carta – todas a €6. Podemos falar também da mousse de chocolate moka com suspiros ou do cheese cake de tangerina com sorvete de toranja. Por falar nisso, há nove gelados e sorvetes à escolha (€3 a €3,5), incluindo chocolate negro, chá verde, limão, morango ou framboesa.



BACALHAU CONFITADO COM
COCOCHAS AL PIL-PIL, BATATA
MERGULHADA E PIMENTOS PIQUILLO

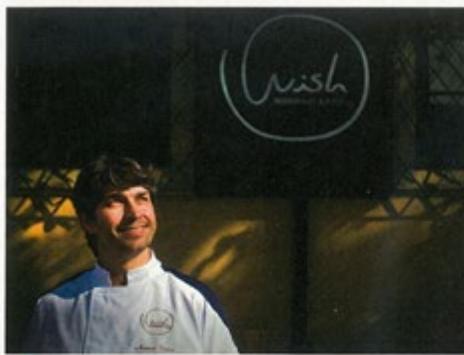
Custa €18 e é a proposta de peixe que o chef quis destacar. Nas carnes, a ementa apresenta dois pratos (também a €18) do antigo Shis: peito de frango dourado com salsa, risoto de cogumelos e molho branco trufado e entrecôte galego no carvão. Há ainda cinco torrados e cinco pastas e risotos (destaque para o de sapatilha) – tudo entre €18 a €20.

2015

trabalho / work



restaurantes



PORTO

Um restaurante chamado desejo

Depois de várias décadas a trabalhar na Foz – Cafeteira, Oriental, Shis ou BH Foz –, o chef António Vieira encontrou outra casa para receber quem já tinha saudades dos seus pratos. «Não queria mesmo sair da Foz, sinto-me em casa», admite, explicando que conhece bem a zona. O Wish, onde antes funcionava o Oporto, inaugurou ontem ao jantar, cumprindo a vontade do chef e dos seus clientes, que esperavam o regresso a um projeto de autor depois de o Shis, na praia do Ourigo, ter sido destruído pelo mau tempo e pela força do mar, no inverno de 2014. A uns dias da abertura, ultimavam-se os preparativos na sala e na cozinha. Entre meses já postas, outras por montar e o acertar dos últimos detalhes, António Vieira explicou as diferenças e semelhanças entre o Wish e o Shis.

«Wish é uma continuação do projeto Shis, mas não é o mesmo restaurante», adverte. «Não temos o mar à nossa frente, nem tantos lugares, o que até é uma vantagem.» Quando os donos do Oporto decidiram deixar o edifício e funcionar apenas com o seu Oporto Café, no Passeio Alegre, o chef aproveitou a oportunidade. Situado numa pacata zona residencial na Foz Velha, perto do rio, diante da igreja de São João da Foz, a casa de estética típica do Estado Novo pareceu-lhe ideal.

Do antigo restaurante preserva-se o estilo britânico, mas agora mais «colonial», como

António Vieira, chef com créditos firmados em restaurantes da Foz, está de volta. Um regresso muito desejado.

explica o decorador Paulo Lobo, responsável pelos interiores. «O edifício parece colonial», diz, e visto que antes a decoração era ao estilo de clube inglês, com sofás de couro, abet-jours, estantes e muitas fotografias nas paredes, o decorador optou por manter algum desse conceito, embora a estética seja diferente. As paredes foram limpas, lá se penduraram chapéus coloniais do século XIX e outros objetos que remetem para outros tempos e lugares.

menu

Wish

Largo da Igreja da Foz, 305 e 307 (Foz)

Tel.: 223196831

Web: facebook.com/wishfz

Das 12h00 às 00h00, sexta e sábado até às 02h00

Preço médio: 35 euros



18 de setembro de 2015 | evasões

Lisboa O japonês do Saldanha



Cascais O melhor do mar, obviamente

PEDRO MENDES não é homem de trilhar por caminhos óbvios. Recorde-se o seu papel pioneiro no trabalho culinário da bolota, que aprofundou na passagem pelo restaurante do hotel Marmóris, em Vila Viçosa. Ali afincou-se numa alta-cozinha feita de produto alentejano e deu que falar. Entretanto, foi inquietado para dar uma mãozinha no renascimento de um restaurante com muito mar à vista e, durante um ano, andou com um pé no Alentejo, outro em Cascais. Agora mudou-se de armas e bagagens para esta casa da qual também é sócio.

O Maria Pia fica no Clube Naval de Cascais, numa sala envolvida em madeira, luminosa. Antes de olhar para o menu, o cliente tem de fazer uma primeira escolha: vista para a baía, a marina ou o Atlântico aberto? Com tanto mar, não há por onde inventar: a carta privilegia peixe e marisco. Será uma marisqueira? Uma casa de peixe grelhado? Nem uma coisa nem outra. «E também não é cozinha autor», acrescenta o chef. «É o melhor do mar, comida inspirada nos petiscos portugueses, mas à minha maneira». Estão lá clássicos como a lagosta thermidor ou o ubíquo

AINDA NÃO É DESTA que vamos ter de novo Paulo Morais (ex-Izakaya e ex-Uma) a tempo inteiro na cozinha, mas há muito da sua marca no recém-inaugurado Tsubaki. Na qualidade de chef consultor, Morais teve liberdade para trazer boa parte da sua antiga equipa para este novo projeto, sugeriu o nome «camélia» em japonês e referência a uma personagem de anime e desenhou a carta multifacetada tendo em conta que se trata de um restaurante de cozinha japonesa adaptada aos produtos locais e para diferentes tipos de paladares.

A sua localização num hotel não chega a ser uma barreira, pois o Tsubaki tem uma entrada à parte, mas foi importante para definir o seu conceito mais abrangente. Por isso mesmo, quem não gosta (ou julga não gostar) de peixe cru não tem o que temer, dispondo de opções como o menu de sushi para principiantes (à base de nigiri braseados), de tempura, de massas, de assados e de grelhados na chapa que podem ser combinados, porque não?, com vinho português.



A premissa é a de ninguém se sentir como peixe fora d'água, podendo inclusive recorrer à equipa de sala para os ajudar a comer com os chopsticks (os pauzinhos) se ainda não dominarem a técnica. Nas sobremesas, e para marcar já a entrada do outono, vão ser introduzidas frutas da época como os díasprios, as castanhas e as romãs. ● João Miguel Simões

menu

Tsubaki

Turim Saldanha Hotel, Rua Latino Coelho, 23 (Saldanha)

Tel.: 210492329

Web: turim-hotel.com

Das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 23h00. Encerra sábado e domingo, ao almoço.

Preço médio: 25 euros



menu

Maria Pia

Clube Naval de Cascais, Farol da Maria Pia (Marina)

Tel.: 214835348/926438050

Web: facebook.com/mariapiarestaurante

Das 12h00 às 23h00. Encerra à segunda.

Preço médio: 40 euros



Foto: J. M. Soeiro/ELHISTORICO/AGIF/ELHISTORICO

evasões | 18 de setembro de 2015

2015

profile

EPICUR

BOM SENSO & BOM GOSTO



ÍNDICE DE FELICIDADE VIETNAME
MONOPÓLIO START-UPS EM PARIS
GRANDE CHEFE JULIA CHILD

JANTAR ÀS CEGAS RUBEN ALVES
ENOTURISMO A VINHA DA BORGONHA
ESCAPADINHA SETOMAA

OUTONO 2015



DESIGN DE INTERIORES

Minho

Eu quero uma casa no campo

TEXTO CRISSINA CORDEIRO
FOTOGRAFIAS MANUEL AGUIAR

Para lá dos portões de castanho envelhecido, um caminho tosco de pedra conduz à eira e ao espigueiro, agora transformado em casa de arrumos. Ao lado, fica a piscina de betão encastreada no muro de pedra construído sobre as antigas fossas. A eira é agora um espaço de lazer. O olhar perde-se no verde da paisagem em socalcos, pontuada por casas brancas e pequenos muros de pedra. Adivinha-se o mar ao longe por entre a néblina. Esta é a casa de campo de uma família do norte.

Remontam a 1874 estas casas de granito. Pertença de uma família de agricultores abastados, passaram de mão em mão ao longo de gerações. Em estado de abandono, sobrevieram durante décadas à paisagem inexorável do tempo. Adquiridas em 2002 e alvo de longas obras ao sabor do orçamento disponível, ganharam nova vida, sem perder identidade.

Paulo Lobo girou a casa que ganhou forma a partir das ruínas. Uma vez destruídos os tabiques e rebentada a rocha para rebaixar o chão, os interiores ganharam nova dimensão por entre paredes brancas e pavimento revestido a resina epóxi da mesma cor. Ao dois volumes pré-existentes o designer acrescentou um terceiro, todo em vidro, acoplado à casa-mãe, onde funciona hoje a sala de jantar. A casa distribui-se por dois pisos, abrigando três quartos, a suite do casal e outras tantas casas de banho, para além da sala de estar, equipada com lareira, e da cozinha em aço inox. Todas as portas e janelas são de madeira maciça de castanho. Como contraste,

ponto, o vidro e o aço inox dão a nota subtil de uma vivência mais cosmopolita.

O antigo armazém de alfaias agrícolas deu lugar a um open-space pensado para receber, ouvir música e dançar, que facilmente se transforma em atelier de trabalho. Aqui, como na casa-mãe, o piso branco de resina reflete a atmosfera lounge e facilita a manutenção. Um espaço descontraído onde a conversa flui, um copo de vinho na mão, música em pano de fundo.

*Eu quero uma casa no campo / onde eu posso ficar do tamanho da paz
 (...) onde eu posso plantar meus amigos / meus discos, meus livros e
nada mais, ecos a voz de Elia. É ela, a voz, que nos acompanhárá no regresso à cidade.*

Paulo Lobo, 55 anos, nasceu em Lamego e possui atelier no Porto desde 1985, data em que começou a projetar interiores. Tem obra espalhada por várias cidades do mundo, de Londres a Varsóvia, de Lasmarre a Madrid, passando pelo Rio de Janeiro e por São Paulo. Em fase de concretização, está um restaurante-spa em Luanda.

Em Portugal, projetou espaços do Minho ao Algarve, e também nos Açores e na Madeira. São seus o recentíssimo projeto do Hotel Monte Verde, em Amarante, o primeiro enoturismo na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, inaugurado no passado mês de junho, e o Hotel Villa, em Cascais, que abre ao público em outubro. ■



Cores

Pela mão do pai, Paulo Lobo tornou contatto desde cedo com os lanifícios e apaixonou-se pelas cores dos têxteis, que prefere a todas as outras. Brinca com elas sem complexos. Elege as texturas, raramente os padrões; joga com contrastes (bruto-polido, ocidental-oriental, tradicional-contemporâneo) e com pinceladas de cor em grandes vazios que valorizam cada objeto.

Para esta casa, escolheu tecidos da Designers Guild (Pedroso & Osório); tons neutros para os sofás da sala (Casadões); um tom azul-vitaminado para os sofás da Minotti, colocados no antigo armazém de alfaias.



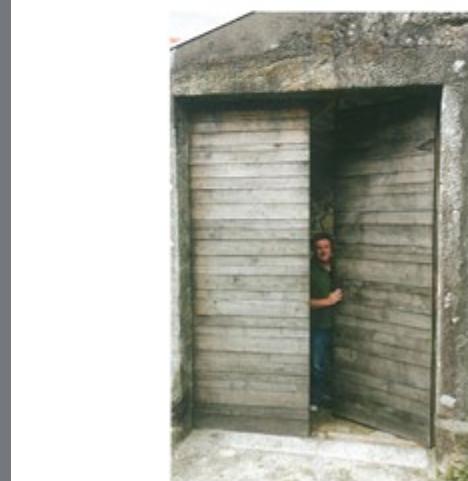
Azulejo

Nas escadas da casa-mãe, um painel de azulejos originais dos séculos XVII e XVIII homenageia o «elemento mais importante das artes decorativas portuguesas». O designer inspirou-se nele para o projeto efímero de um painel gigante que reúne oito mil azulejos semi-industriais Viliva Lamego e está patente no stand da Colunex, na Maison & Objet, que decorre em Paris durante o mês de setembro.



Arte Popular

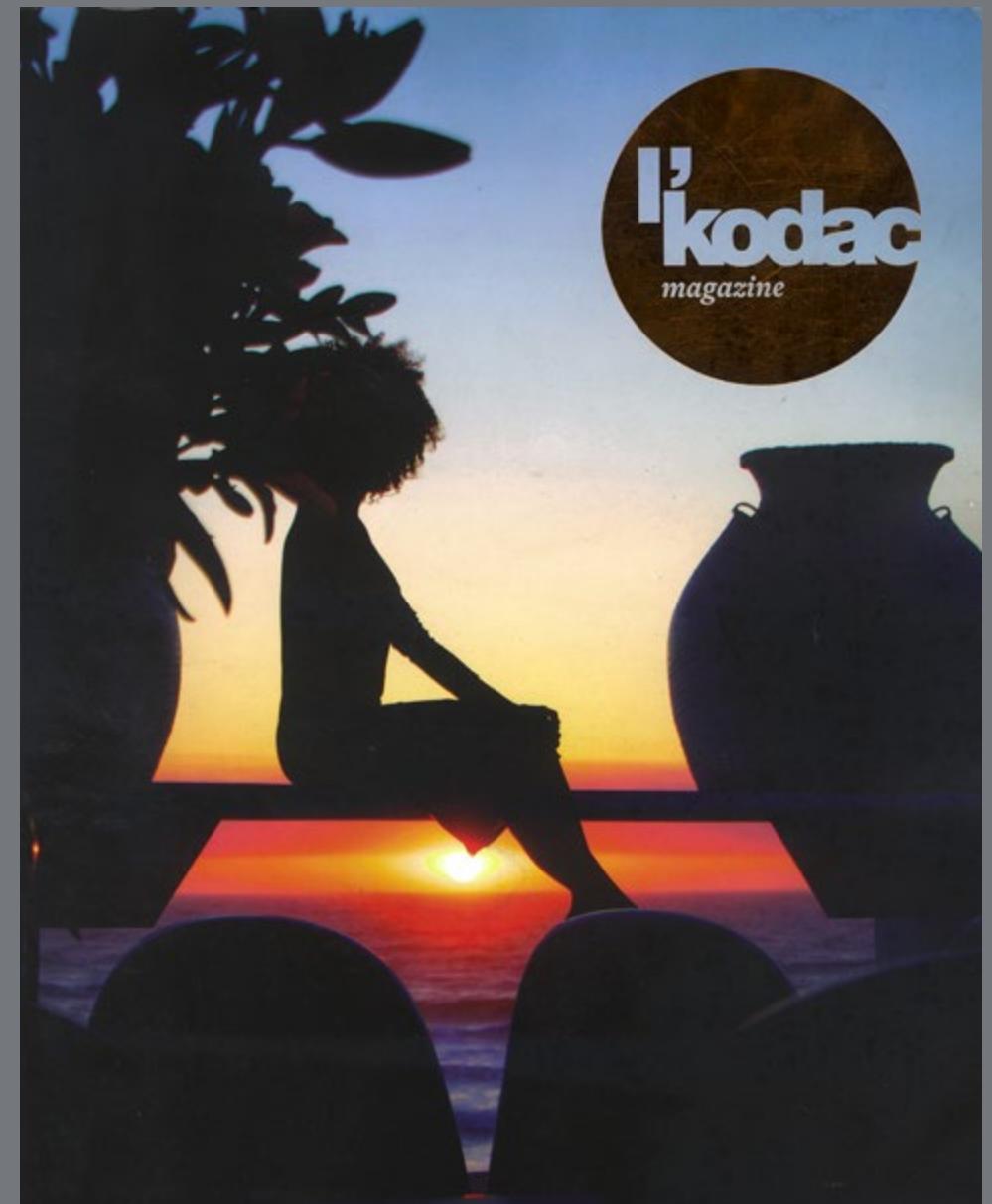
Longe da linguagem clássica da decoração europeia, marcado pela contemporaneidade e pela genuinidade dos materiais tradicionais, a aproximação de Paulo Lobo ao artesanato e aos objetos de raiz étnica aconteceu de forma natural. Em 2010, abriu a Lobo Taste, «objetos made in Portugal com desenho contemporâneo mas produzidos segundo técnicas tradicionais» e, dois anos mais tarde, a Hats & C.A.T.S., «chapéus e outros objetos com desenho atual mesclados com artigos étnicos».



*O olhar perde-se
no verde da
paisagem em
socalcos, pontuada
por casas brancas
e pequenos muros
de pedra.*

2015

profile



L'É. M. M. P.

Paulo Lobo.

ARTCULTURE

Paulo Lobo

Com 30 anos de uma carreira de sucesso, Paulo Lobo é uma referência no design de interiores, contando com um portefólio de mais de 100 projetos na região do Porto, incluindo o L'Kodac, e muitos outros por todo país.

With a successful career of 30 years long, Paulo Lobo is a reference in interior design, with a portfolio of over 100 projects in the Oporto region, including L'Kodac, and many others throughout the country.

Nuno Santos Oliveira



78

ARTCULTURE

Paulo Lobo.

L'É. M. M. P.



LICENCI

Paulo Lobo.

ARTCULTURE

e já não me definem de maneira nenhuma. Não considero que o tenha sido. A minha linguagem utiliza a mistura de materiais chamados pobres ou brutos com alguns que são considerados nobres. É um pouco isso, essa mistura das duas coisas que são muito interessantes.

É considerado por muitos como o homem que mudou o Porto. Sente que a cidade tem a sua cara?
Comentam realmente isso, mas não é verdade. Há uns anos era diferente. Há 30 anos talvez tenha sido dos primeiros a fazê-lo, mas agora há muita gente a fazer bons interiores. Eu tento sempre fazer o melhor e temos hoje projetos interessantes no Porto.

O seu pai queria que fosse médico. Foi informático e depois saíou para o mundo da decoração. Nessa altura fez um delete ao seu passado? As coisas aconteceram de forma lenta. Nessa altura, o tempo era diferente de hoje e a maneira de pensar era distinta... Foi um processo natural. Não apaguei, comecei uma coisa nova e foi correndo bem, as pessoas foram gostando e apareceram cada vez mais clientes.

Como define o seu estilo?
Não tenho uma definição especial. Há muitos anos, quando iniciei o meu percurso profissional nesta área, defini-me como minimalista, agora esta palavra caiu em desuso.

natural process. I did not delete, I started a new thing and it was going well, people were enjoying it and more and more customers appeared.

How would you define your style?
I don't have a special definition. Many years ago when I started my professional career in this area, people defined me as a minimalist, now this word has fallen into disuse and people no longer define me. I do not think that I have been minimalist.

My language uses a mixture of materials named poor or raw with some that are considered noble. It is rather this, the mixture of those two things that it is very interesting. Today we also have a little tendency to use some items of Portuguese craftsmanship, quality ones, some of them are centuries old...

You are considered by many as the man who changed Oporto. Do you feel that the city has your style?
People do really say that but it's not true. A few years ago it was different, but now there are so many new things, lots of really remarkable things and therefore Oporto is different and that is good. Thirty years ago I may have been the first to do so, but now there are many people creating fine interiors.

I always try to do my best and today we have interesting projects in Oporto.

In what way have you decided to open the stores Lobo Taste and Hats & C.A.T.S.?

We thought about having a shop related to craftsmanship but approaching it in a different way, recovering the techniques to make new design products. Hats & C.A.T.S. is a project that brings together objects from around the world, including Portugal. C.A.T.S. means contemporary articles, tradition and simplicity. Lobo Taste only sells products of Portuguese origin. Designed and manufactured here in Portugal. The project is going well and, in this last nearly three years, sales have been rising.

Your father wanted you to be a doctor. You were a computer engineer and then you jumped into the world of interior design. By then have you deleted your past?

Things happened slowly. At that time, it was different from today and the mindset was different ... It was era



R. DE MIRAGAIA, 97
4050-385 PORTO

www.paulolobo.com

PAULO LOBO