

2017

PAULOBO

**CHRISTMAS SPECIAL**

# MONOCLE

**PLUS: LULA'S COMEBACK – EXCLUSIVE INTERVIEW. AND WE NAME OUR WINNING SOFT POWER NATION**

**A to F AFFAIRS:** Europe's smallest nation grows up **BUSINESS:** Wheely good Germans **CULTURE:** Italy's top news title **DESIGN:** Living with a design legend **ENTERTAINING:** How to lay a table **FASHION:** The new winners in the winter-warmer game

'We've got more than 200 ideas for greater giving...'  
I mention our annual Travel Top 50?'

Party on: the best bottles for the top table

Holiday gifts? Bring 'em on, marshmallow man

Foxy look: gear and treats for little ones

**THE MONOCLE GIFT GUIDE**

PLUS: fresh takes on happy fashion, Christmas markets and winter cinema

**INVENTORY:** Gift snaffling in deepest HELSINKI, finding the craftiest present-to-go from KYOTO, plus the trinkets and treats we want from BOSTON. And don't forget our morsel-sized travel guides to LONDON, BERN and STOCKHOLM.

12 > 13  
SEK 109 JPY 92,500+  
USD 114 AED 1411 SGD 118.90 CNY 130 ESP 113

1297 29074222460

DECEMBER 2017 / JANUARY 2018  
ISSUE 109

**E**  
**Food & Drink Briefing**



**Oficina**  
**PORTO**

Oficina ("workshop" in Portuguese) is an apt name for this restaurant-cum-gallery in a former garage. The original iron struts used by mechanics all remain, as do the now-polished concrete floors and exposed wood beams. The project is the work of gallerist Fernando Santos and the three-floor space features Portuguese art, including a striking Pedro Cabrita Reis light installation on the roof terrace. Chef Marco Gomes serves a modern Portuguese menu and the weekday lunch option, which includes a glass of wine, is good value. — TL  
[oficinaporto.com](http://oficinaporto.com)



**Jncquoi**  
**LISBON**

Lisbon's glitzy shopping street, Avenida da Liberdade, now has a restaurant to match the swish retailers. Jncquoi has a deli-cum-bar on the lower ground floor and a restaurant on the floor above; a third space, a Ladurée tea salon, opened in October.

The interior by Catalan architect Lazar Rosa-Violán features plenty of marble, leather, wood and brass. The food by Portuguese chef António Boia is indulgent. In the restaurant choose from fish, meat and rice dishes or sit at the bar and order fresh seafood and cocktails. The lobster sandwich is among the standouts and maître d' António Alves can help with wines. — TL  
[jncquoi.com](http://jncquoi.com)

**Les Grands Verres**  
**PARIS**

Quixotic Projects has turned its hospitable hand to Les Grands Verres at the Palais de Tokyo art museum. The restaurant, café and rangy bar counter have been designed by Parisian agency Lina Ghomeshi. US chef Preston Miller cooks everything from shawarma to spiralini pasta with clams, best preceded by cocktails by Hyscinthe Lescot. — DHR  
[palaisdetokyo.com](http://palaisdetokyo.com)

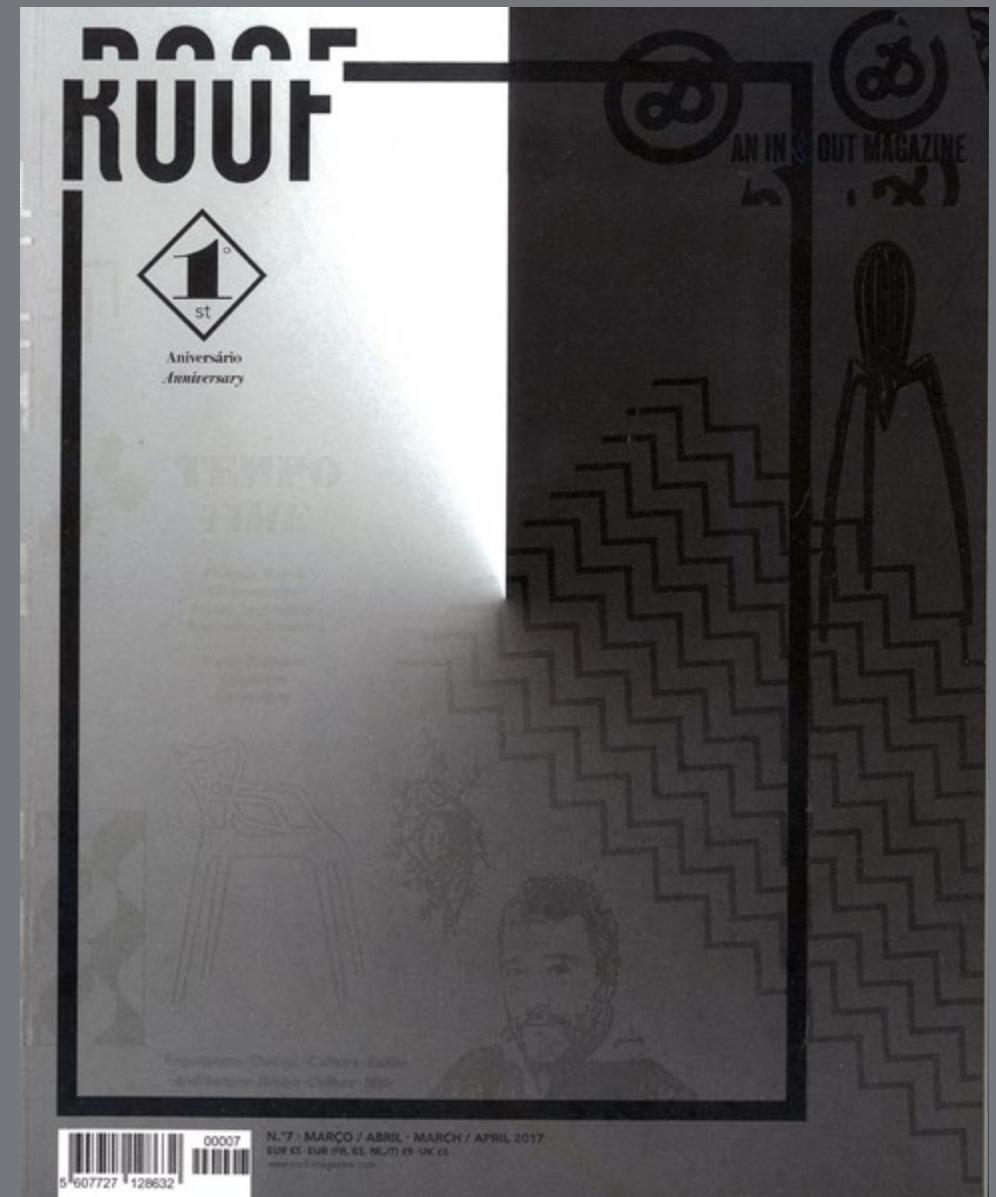


**Japan Centre**  
**LONDON**

London's Japan Centre has moved over the years but its latest address in Piccadilly has enabled it to upgrade its food offering. Descend to a basement food-court lined with groceries, ceramics, tea and saké. The bustling kitchen serves a range of dishes from ramen to bento boxes. It's busy, it's brilliant and it's a fix for the city's Japonophiles — where else can you buy a copy of *Casa Brunni* or Osaka-style octopus balls? *Izakimaru!* — RST  
[japancentre.com](http://japancentre.com)

2017

trabalho / work





## Oficina

Crie a Gastronomia e a Arte Habitam  
Where the Gastronomy and the Art Live

Texto Text: Cátia Fernandes  
Fotografia Photography: Ivoone Furtado  
[www.oficinapo.com](http://oficinapo.com)



Há um fio emocional que cose esta estória. A vontade que a move não é de agora e procura inspiração na vida anterior que habitou este espaço e em tantas outras manifestações artísticas. Falamos do restaurante Oficina, uma das mais recentes propostas de restauração do Porto, que ganhou forma no edifício de uma antiga oficina automóvel. O projeto, pensado desde longa data por Fernando Santos, reconhecido galerista, distingue-se pela forma como une as componentes artística e gastronómica. Este é um espaço de experiências, de movimento. Seis anos foi o tempo que levou a recuperação do edifício que recebeu, durante o processo, algumas exposições. Fernando Santos sempre soube que Marco Gomes seria o chef que faria o rosto da cozinha do Oficina. A relação que mantém alinhou os conceitos e traduziu-se numa parceria perfeita. "Só podemos ter sucesso se formos apaixonados pelas coisas em que nos

*There is an emotional line that sews this story. The drive that moves isn't new and seeks inspiration in the previous life that inhabited this space and in many other artistic expressions. We are talking about Oficina, one of the latest restaurant concepts in Porto, which took shape in a space that was once an old car workshop. The project, long and carefully thought by Fernando Santos, a renowned gallerist, is distinguished by the way it unites the artistic and gastronomic components. This is a space of experiences, of movement. It took 6 years to restore the building that received, during the process, some exhibitions. Fernando Santos always knew that Marco Gomes would be the chef that would create Oficina's kitchen. Their relationship allowed them to align the concepts and translate it into a perfect partnership. "We can only succeed if we are in love with the things we are involved in. I am privileged because I am passionate about what I do", says Fernando Santos, who chose Paulo Lobo to*



envolvemos. Eu sou um privilegiado porque sou um apaixonado por aquilo que faço", refere Fernando Santos, que elegeu Paulo Lobo para a definição dos interiores do restaurante. O betão, a madeira e o ferro convivem com uma cozinha objetiva, clara, que busca inspiração naquilo que o país tem de melhor. Os sabores tradicionais, não fosse Marco Gomes um transmontano de gema, elevam-se numa finalização surpreendente.

O ovo de foie gras revestido de chocolate, recheio de figos e crumble de pistacho, a carne maturada acompanhada de legumes e Queijo

define the interiors of the restaurant. Concrete, wood and iron coexist with an objective kitchen, pure, that seeks inspiration in what Portugal has in its best. The traditional flavours rise in an astonishing finish as Marco Gomes has true connection the Trás-os-Montes region. The foie gras egg covered with chocolate, fig filling and pistachio crumble, matured meat accompanied by vegetables and Queijo da Serra or an amazing dessert where chocolate is king, are just some of the proposals of the Oficina.

In the words of Fernando Santos, "this is a



da Serra ou uma surpreendente sobremesa onde o chocolate é rei, são apenas algumas das propostas do Oficina.

Nas palavras de Fernando Santos, "este é

um espaço para as pessoas serem felizes, um espaço de espetáculo com a cozinha aberta, onde os atores estão lá dentro, um espaço de encenação e respeito para com o público."

Com quatro meses de casa aberta e já com

uma segunda carta, o Oficina quer consolidar o conceito que combina a gastronomia e a programação artística e cultural. Depois dos jantares vieram os almoços e, brevemente, Marco Gomes espera fazer o pleno com uma carta de petiscos para uma tarde bem passada.

space for people to be happy, a space of display with the open kitchen, where the actors are there, a space of staging and respect for the public."

Oficina opened four months ago, and now,

with a second menu, it wants to reinforce the concept that combines food and the artistic and cultural agenda. After dinner came lunch and, soon, Marco Gomes hopes to complete the service with a menu of regional food for a great afternoon.

2017

trabalho / work





The full content is translated and can be found in the booklet stored in the end of the magazine for your convenience.



## OFICINA Porto

Rua de Miguel Bombarda, n.º273-202  
[www.oficinaporto.com](http://www.oficinaporto.com)

Espaços como o restaurante Oficina são o melhor exemplo do dinamismo e da vitalidade vivida no Porto em particular, e em Portugal no geral.

Texto por: GABRIEL ÁLVAREZ

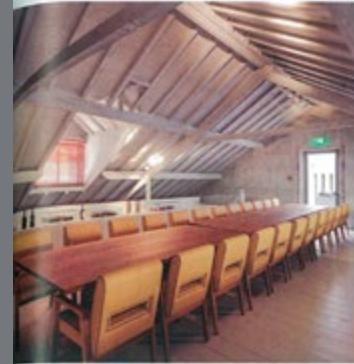


A transformação que se vive na cidade pode ser sentida nos restaurantes, nos bares, nas lojas e na energia positiva emanada por todos os projetos que abrem as suas portas ou por aqueles que se renovam ao ritmo dos novos tempos. Entre todas estas novas propostas que estão a transformar o Porto numa das cidades mais dinâmicas da península, destaca-se o restaurante Oficina, que celebrou recentemente o seu primeiro ano de vida. Um êxito que premeia o trabalho da equipa que tornou realidade este projeto único, que une arte e gastronomia num ambiente pioneiro que transformou uma antiga oficina de mecânica num restaurante sofisticado. Há duas formas de compreender a emoção, a beleza estética e a criatividade. Ambas partilham vários pontos de encontro e um denominador comum, a ambição de inovar, de expressar a individualidade radical que todos os criadores possuem no seu âmago. A cozinha como arte é um exercício constante de revisão e inspiração, um caminho que apela a sentimentos e recordações, superação e virtuosismo técnico. É esta conceção artística da gastronomia que ilumina o trabalho do chef Marco Go-

### O restaurante Oficina é um exemplo inegável da vitalidade do Porto



[www.spend-in.com](http://www.spend-in.com)



mes, que quis que A Oficina tivesse uma dimensão muito mais ampla que a de um restaurante convencional. Este espírito conjuga-se com a vocação comercial do Porto, uma cidade tradicionalmente aberta ao mundo e às novidades. Contemporaneidade vanguardista e raízes ancestrais, são dois antónimos que a arte e a gastronomia conseguem fundir com sucesso. Marco Gomes segue este princípio com os seus pratos: nascido de uma família de Alfândega da Fé, no extremo noroeste de Portugal, encontrou na arte contemporânea um caminho para apresentar uma cozinha surpreendente, sedutora e inovadora que, respeitando os produtos tradicionais próprios da região, eleva a cozinha portuguesa, potenciando sabores, texturas e aromas que evocam a idiossincrasia peculiar destas terras. Cozinha com raízes que é exprimida em pratos como o arroz cremoso com carabinhos, o tradicional escabeche a vapor com pão e salada de algas, ou o bife de novilho amadurecido, garnecido com couve-flor, milho e batata. Sabores de sempre que exprimem as características de cada produto a partir da matéria prima, principal protagonista de uma cozinha contemporânea cuja essência está nos hábitos culinários portugueses. Uma filosofia que se estende até às sobremesas, nas quais a

rica tradição do país está presente na tabua de doces conventuais com sorvete de citrinos, na rabanada com gelado de caramel e redução de vinho do Porto, ou na seleção de queijos portugueses com compota e frutos secos. Como não podia deixar de ser, o universo do vinho ocupa um lugar privilegiado, tanto pela longa carta, na qual se destaca a seleção de vinhos do Porto, como pelos interiores, que contam com a assinatura do reconhecido desig-

**Dirigido pelo chef  
Marco Gomes,  
propõe uma cozinha  
vanguardista  
centrada nos  
produtos  
tradicionais**

GOURMET

*The full content is translated and can be found in the booklet stored in the end of the magazine for your convenience.*

**O espaço, desenhado por Paulo Lobo, integra uma coleção de arte de vanguarda na antiga estrutura de uma oficina de mecânica**



Paulo Lobo. Um contraponto perfeito para uma carta em evolução contínua, conjugando-se com as texturas e a arquitetura de cada prato, tal como o faz a decoração do espaço no qual foram recuperadas antigas estruturas industriais que dialogam com obras de arte singulares. Um espetáculo visual no qual os neones contrastam com o cimento cru, os fluorescentes e o metal com o vidro, o ferro e a madeira. Tudo isto na rua Miguel Bombarda, centro

intelectual e artístico no qual a Oficina se integra com naturalidade, principalmente através do seu terraço espetacular sobre a cidade, imbuindo-se na paisagem urbana de ruas estreitas e telhados inclinados. Esta vontade de fazer parte da cidade, faz com que a Oficina tenha uma intensa agenda de eventos com jantares temáticos nos quais recebe visitas de grandes chefs e personalidades ligadas à vida cultural e intelectual em todas as dimensões.



**E**

A Revista do Expresso

EDIÇÃO 2215  
11 MARÇO 2017

**Svetlana Alexievich**

A verdade é uma coisa muito complicada.  
Rara entrevista com a Prémio Nobel da Literatura  
nas vésperas do Festival Literário da Madeira  
Por José Mário Silva, em Minsk

**Uma história de horror americana**  
Novos vilões na Casa Branca  
Por Joana Azevedo Viana

**David Hockney**  
Velhos heróis na Tate Britain  
Por Jorge Calado, em Londres

**+**

**FP7JE**

**VÍCIOS**

**SOBRE MESA**  
POR FORTUNATO DA CÂMARA

**As 'ratices' da Madame Rattazzi**

**ACEPIPE**

**As peças certas...**

...encaixam na perfeição no novo Oficina, uma bela surpresa na restauração do Porto

**A** comunicação do espaço tem promovido o restaurante Oficina como um projeto cultural e ligado às artes, mas o óbvio é que se trata de uma nova e elegante mesa com a ambição natural de se fazer notar e conquistar o seu público próprio. Aliás, a arte é "mandada às urtigas" em calão na frase de "boas-vindas" que recebe os clientes. De facto, val-se ali para apreciar arte culinária. Na raiz da casa está o galerista Fernando Santos, que usava o espaço como extensão dos seus eventos culturais. Era uma antiga oficina de restaurante de automóveis que agora é local para restaurar "corpo e estômago". A parceria com o curador Marco Gómez é elucidativa ao público gastronómico que se quer atingir.

As instalações são vistosas, com pé-direito do grande salão de entrada e a cozinha aberta a suscitar desde logo a curiosidade. Cadeiras confortáveis e práticos, mesas espaçosas e bancos atoalhados, lareira moderna e lâmpadas depuradas em vários formatos do espaço, a mostrar como se cria um ambiente moderno sem transfigurar o conforto dos clientes, ao invés das soluções já enjuntas de hollywoodense onde se quer fazer passar por algo "decorado" o que não passa de um "amontoado" de objetos. No piso superior uma espécie de mansarda contém uma ampla mesa de 25 lugares. A carta conjuga cozinhas tradicional portuguesa com preparações personalizadas e alguns pratos de carácter mais moderno.

O *consent* (€2,50) constuiu por um bom minifilé de carne, além de broa de milho, pão d'água e três manteigas (mancerijo, presunto trufa), tudo agradável e bem executado. Entrada em alta nas "Viletras fregas na chapa com ovos de salmão e crocante de toucinho" (€1,1), com uma base de puré trufado a seguir o trio de molhos de grande calibre e succulência, com uma lamela de toucinho branco sobre cada "noz" de vireira a acrescentar um pouco mais de luxuria gustativa sem estragar, devido ao pendor neutral da gordura. Bem feita e rica a "Empada de perdiz vermelha com compota de cebola" (€1,2) com a massa crocante e o recheio delicado a saber à

**Oficina**  
Rua Miguel Bombarda, 292 — Porto  
Tel. 220 165 807 ou 936 712 384  
Encena aos domingos e ao almoço de segunda

**ave.** Engenhoso e saboroso, o "Ovo de foie gras, figo 'confitado' e avelã de pistache" (€1,4) era um 'ovo' de chocolate, recheado com leve e gulosas massas de foie gras e um pedaço de figo no centro ('gema'). O 'ninho' era feito de pistache crocante e 'palla' de alho francês.

Nos principais, o "Taco de robalo do mar ao vapor com risotto de lima" (€2,1) exibia peixe suculento e firme de grande qualidade, com o arroz impecável na frescura e acidez cítricas. Igual nível no "Taco de atum fresco com puré de ervilha e legumes estufados" (€2,2), com refogados de tomate cárneo envoltos em sésamo, o puré delicado e uns cubinhos de legumes suados a preceito. A "Pintada recheada com enchidos e migas tradicionais" (€2,2) foi valorizada ao vir desossada e com um recheio robusto em sabores, delicadamente trincada sobre migas de broa de milho e feijão encarnado. Nos "Lombinhos de porco bisaro com milhos transmontanos e seleção de cogumelos" (€1,9), os "milhos" (ainda que transmontanos) vieram "italianos" em cubos tipo polenta e com fatias finas tenras em boa liga desabores com os fungos silvestres, a sobrepor a intensidade do astático sítake. "No Rabo de boi com creme de batata trufada e abóbora assada" (€2,2), a carne desossada trazia um molho escuro, equilibrado no sal da redução, e a companhia de um creme (aromatizado) de "trufa" (!) e de sabrosos cubos de abóbora.

Serviço impecável no tratô, gestão dos tempos, e domínio de uma sala cheia que clientela heterogênea, e com diferentes expectativas. Vinhos com carpa curta, mas diferenciada nas gamas mais abordáveis e seleção ampla de rótulos de prestígio duríssimos. Nos doces, o "Queque morro de queijo da Serra com creme de abóbora e amêndoas" (€6,50) cumpriu a imagem lívica do queijo líquido a "brotar" do interior, com boa réplica dos outros elementos. Magnifica a "Rabanada com gelado de caramelo e redução de vinho do Porto" (€6) de execução impecável com o gelado a resultar muito bem no conjunto. Um final fresco e delicioso com a "Tarte de lima com frutos vermelhos" (€6).

O chamado "quartelão das artes" tem agora patente "exposição permanente" das boas artes da mesa neste Oficina, com as peças a estarem montadas na perfeição para criar um pollo de epicuristas, sejam eles residentes ou turistas. ■

**"Em Portugal desconhecia -se completamente a arte culinária". A pérola é afimada numra obra que relata duas deslocações ao nosso país (1876 e 1879) de Madame Letitia Bonaparte-Wynne. A escritora e dramaturga francesa era parente de Napoleão III e nasceu-se com Urbano Rattazzi, primo-ministro do reino italiano, adquirindo assim o título de "Princesa Rattazzi". O livro "O Portugal a voz d'onesto" é o reflexo da sua experiência lusa com apreciações destes calibres. "A cozinha é tão mal como a Espanha, e já não é doer pouco. Desde a sopa até à sobremesa, nada se faz sem azeda", apontando os cozinhários de "estrange-melhos". A senhora nem deixou incómodo João da Matta, chefe de prestígio no Hotel Lisboa [à época], onde segundo testemunhos de amigos "se come muito mal, com os quais ela depois descolonou. Buñuel Pato é brivideiro de "maluqueto, irritável, invejoso e que conhece pouco a vida". A obra proírica de Camilo é vista assim: "A quantidade, segundo Camilo, supera por vezes a qualidade". O escritor dedicou um livro à "madame" onde lhe responde à altura do troquel. O excesso elogio alimentar é este: "As sardinetas são, como todos o peixe de Lisboa, deliciosas e muito baratas". "Ratices" é destilar com que a senhora "levava a alma" nem podia. Dizer-nos se que aquela sardinha certeira é a rotunda da "überde" a espanhar fáculas "hobradas" de carácter. Cada um "puna a brasa à sua..."**

**Grátis** COLEÇÃO SIM, CHEF!  
5.º LIVRO - Receitas do chef Paulo Morais

**GRÁTIS** ROTAS DO VINHO? LISBOA E TEJO

Caso dos emails do Benfica  
**JUIZ DO TRIBUNAL ARBITRAL APANHADO A PEDIR BILHETES**

Moradia à venda em Albufeira com acesso directo à praia €12,5 milhões

# SÁBADO

[www.sabado.pt](http://www.sabado.pt) | N.º 706 - SEMANAL - 9 A 15 DE NOVEMBRO DE 2017 - €1,20 (CONT.)

## AS CASAS MAIS CARAS NEGÓCIOS DE LUXO EM LISBOA, PORTO E ALGARVE

Velhas mansões, condomínios a estrear, até castelos. No meio do *boom* imobiliário, o charme e a exclusividade custam muitos milhões



000196  
65 623727 043402

**Reynaldo Gianecchini, actor**  
“Depois do cancro deu-me um vazio muito forte e isso derrubou-me”

**Maria Antónia Palla, jornalista**  
“Acho que eduquei bem o meu filho [António Costal] e isso é o meu orgulho”



Destaque

## PORTO

### O PALÁCIO RESISTENTE DA FOZ

#### FOZ

**QUANTO CUSTA?** €85 milhões (€5.500/m<sup>2</sup>)  
**ONDE FICA?** Foz do Douro, na marginal da Avenida Montevideu

**DATA DE CONSTRUÇÃO** Década de 30 do século XX

**TIPOLOGIA** Palacete T8 com 850 m<sup>2</sup> e jardins

**LUXO ESPECIAL** A fachada de estilo clássico com influência inglesa e a vista directa de mar

José Luis Kendall conhece esta casa desde que nasceu, há 49 anos. Os avós viviam na mesma rua e eram amigos dos proprietários (um próspero empresário da indústria de navegação e automóvel casado com uma portuguesa de ascendência britânica). Durante a infância, os pais de José Luis brincavam nos jardins, numa altura em que a Foz servia de estância balnear para as élites do Porto.

A amizade à família manteve-se e as memórias do casarão também. José Luis lembra-se de passar à porta, todos os dias, porque vivia ali perto. "Inicialmente, eles eram inquilinos da casa e depois compraram-na na uma família inglesa. Era uma comunidade que, no passado, teve preponderância no urbanismo da zona."

Com alguma nostalgia, é ele que faz agora de mediador da venda do palacete (um dos quatro iniciais da Avenida Montevideu). Por herança, o imóvel pertence aos quatro filhos do casal. E uma vez que já têm



O palacete na Foz foi construído na década de 30 do século XX

nham habitações próprias, decidiram que a melhor opção seria vendê-lo. "Das moradias à venda esta é a mais cara da cidade do Porto. Prende-se com o facto de estar na Foz, na primeira linha de mar e de ficar inserida num lote de 4.000 m<sup>2</sup>", explica à SÁBADO o também sócio da imobiliária Kendall & Associados.

Nesse que foi posto no mercado, no início de 2017, houve, para a moradia, "três propostas de compra credíveis", diz José Luis. "Uma das quais para uma cadeia de hotelaria." O hotel de charme é uma forte possibilidade, com o mar a escassos metros do portão de entrada.

Segurança máxima e piscinas  
com vista para o parque

#### PARQUE DA CIDADE

**QUANTO CUSTA?** De €400 mil a €1,8 milhões (€4.000/m<sup>2</sup>)

**ONDE FICA?** Freguesia de Aldoar, junto ao Parque da Cidade do Porto

**DATA DE CONSTRUÇÃO** Em curso: iniciou-se em Julho e ficará concluída no primeiro trimestre de 2019

**TIPOLOGIA** 25 apartamentos de T1 a T6, com áreas entre os 140 e os 385 metros quadrados

**LUXO ESPECIAL** Piscinas privadas nas fracções mais caras; são aquecidas com o excedente térmico dos painéis solares



O empreendimento projectado pelo arquitecto Manuel Ventura tira partido da localização sobre o Parque da Cidade



40

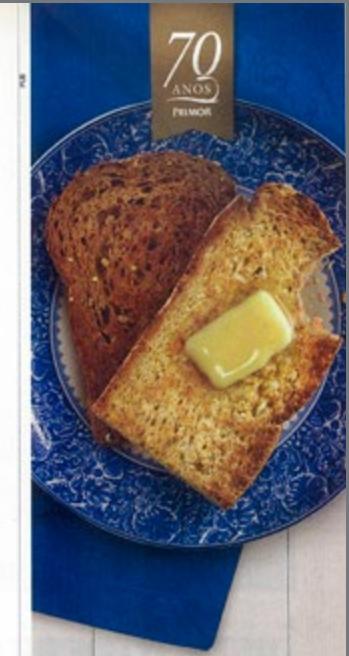


UM HOTEL DE CHARME  
É UMA FORTE POS-  
SIBILIDADE, COM O MAR  
A ESCASSOS METROS DO  
PORTÃO

A frente tem o maior jardim urbano do País, com 83 hectares de verde – o pulmão do Porto. Ao fundo, o oceano. Colado ao Parque da Cidade, o empreendimento desenhado pelo arquitecto Manuel Ventura procura tirar partido da localização (sobre tudo nos duplex e triplex com piscinas nos terraços).

António Magalhães, director da imobiliária Predibisa fala à SÁBADO no stande de vendas instalado perto das obras. Com a maquete de um lado e o ecrã de imagens do projecto do outro, destaca os exteriores: "Desde os anos 80/90 que não se faziam terraços desta dimensão [até 176 m<sup>2</sup>]". Não é à toa que o diz, porque o condomínio Essenza, da construtora Lucios, segue as linhas de um estudo de mercado prévio. "Fizemos consultoria para perceber de que forma é que o local poderia ser dotado para o segmento alto", acrescenta.

Se a localização é a prioridade, há outra característica que não pode ser subestimada: segurança. "Há um sistema de infravermelhos à volta do edifício para detecção de intrusos." Os elevadores também têm codificação por piso, para total privacidade dos condóminos: há câmaras de videovigilância nas áreas comuns; e um segurança em permanência num lobby que se confunde com a entrada de um hotel. O designer de interiores Paulo Lobo embelleceu-o com sofás, uma ampla bancada e uma parede de cubos de madeira. Nas casas, os acabamentos são em mármore de Carrara e há piscinas privativas nos duplex e triplex.



Nova Primor  
sem  
lactose  
*light*

Com toda a leveza  
e um sabor aprimorado.



Feita com amor | Feita com Primor



**Verão** 10

## INAUGURADO NOVO BOUTIQUE HOTEL, SOFISTICADO E VIBRANTE

Filosofia inovadora e qualidade de excelência caracterizam o Villa C Boutique Hotel, que promete tornar-se o centro das atenções da cidade nortenha.

**Villa C Boutique Hotel** está a dois minutos do centro da cidade, junto do rio e mar, e centra já todas as atenções em Vila do Conde. Falamos do Villa C Boutique Hotel, a mais jovem unidade hoteleira da DHM - Discovery Hotel Management, situado na margem sul do rio Ave, em Azurara, aberto desde o passado 16 de junho.

Com 41 quartos, duas suites, quatro salas de reuniões, um spa, um ginásio e muitos outros serviços e espaços comuns, animação é o que não promete faltar neste boutique hotel que se assume pela filosofia e qualidade diferenciadoras, distinguindo-se pelo design, serviço e F&B, ambiente informal, mas sofisticado, vibrante, autêntico e em plena sintonia com a cultura local.

**Viver mais experiências**

O Villa C Boutique Hotel oferece ainda espaço e experiência para organização de eventos, visando privilegiar as experiências e envolvente natural na região, através, entre outras, da promoção de tours turísticos por Vila do Conde ou pelas praias do Norte do país, roteiros gastronómicos ou atividades náuticas no rio Ave, ali tão perto. Integrado na Design Collection da DHM - Discovery Hotel Management, que conta já no seu portefólio com os reconhecidos Praia Verde Boutique Hotel, o Vila Monte Farm House, o Furnas Boutique Hotel, o Azor Hotel, o Santiago Hotel Cooking & Nature - esta unidade inaugurada recentemente encontra-se ancorada em restauração de excelência para a qual contribui uma Mercearia original e o restaurante À Terra, uma forte aposta na gastronomia.

**Mais valor**

O projeto de remodelação, decoração e design de interiores ficou a cargo do atelier Paulo Lobo, Design de Interiores, o que veio permitir ao hotel características únicas que possibilitam a este hotel integrar a rede internacional Design Hotels, que representa uma seleção exclusiva de mais de 270 hotéis independentes em 50 países em todo o mundo.

Para Pedro Seabra, chairman da DHM - Discovery Hotel Management, foi "um grande prazer poder anunciar que juntámos mais esta unidade à Design Collection da DHM - Discovery Hotel Management e que vem consolidar e acrescentar valor a este grupo de hotéis em grande afirmação dentro da nossa marca hoteleira".

De acordo com Francisco Moser, Managing Director da DHM - Discovery Hotel Management "O Villa C Boutique Hotel pretende dar resposta a um público urbano e cosmopolita, que se revê num tipo de hotel moderno e despretensioso, onde os espaços de lazer, de trabalho e de restauração se interligam de uma forma natural. O Restaurante À Terra, será seguramente um ponto de encontro obrigatório da cidade,

**ESPAÇOS E SERVIÇOS**

- Restaurante À Terra
- Lobby Market
- Mercearia
- Bar
- Lounge exterior
- 4 Salas de Reuniões
- Ginásio
- Spa (piscina interior, sauna, banho turco, 3 salas de massagens, 1 sala de hidromassagem)
- Organização de eventos
- Estacionamento exterior

com o seu ambiente informal e a sua gastronomia simples, rústica e saborosa."

**MAIS INFORMAÇÃO EM:**  
[WWW.VILLACBOUTIQUEHOTEL.COM](http://WWW.VILLACBOUTIQUEHOTEL.COM)

**ROOF**

AN IN & OUT MAGAZINE

**LOUCURA  
MADNESS**

**Norman Foster**

Entrevista Exclusiva  
*Exclusive Interview*

Álvaro Leite Siza Vieira  
Paulo Lobo  
PROMONTORIO Architects  
Fragmentos  
Archi Summit 17

Conceitos de Iluminação  
*Lighting Concepts*

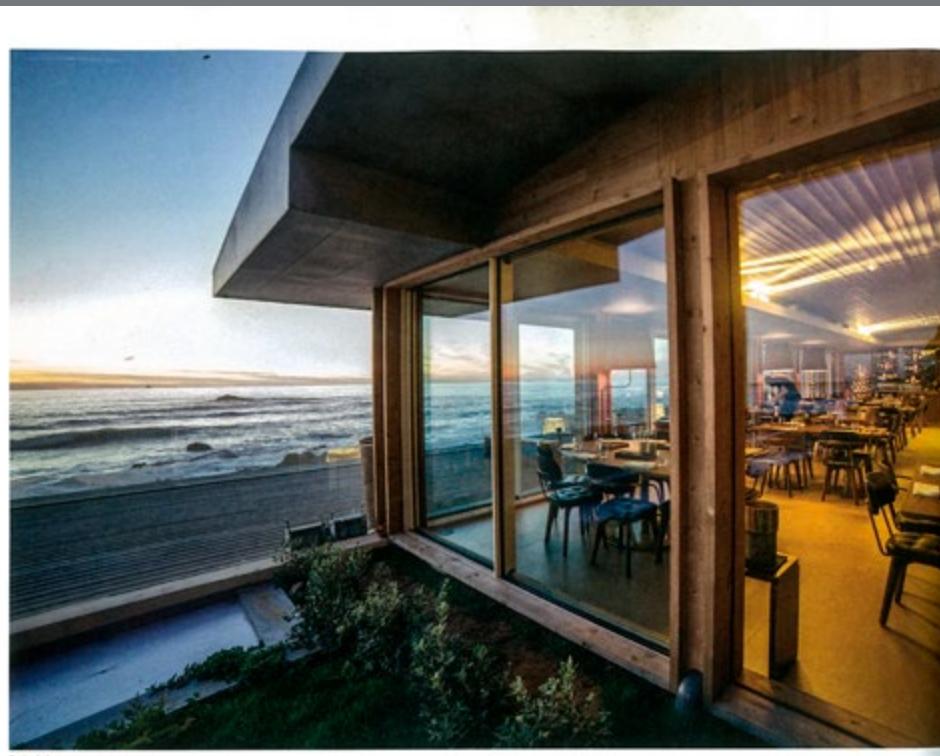
Xesta Studio  
Porto Travel Guide

Arquitetura · Design · Cultura · Estilo  
*Architecture · Design · Culture · Style*

N.º 8 · MAIO / JUNHO - MAY / JUNE 2017  
EUR 8,50 · EUR (FR, ES, NL, IT) £9 · UK £8  
[www.roof-magazine.com](http://www.roof-magazine.com)

00008

5 607727 128632



Praia de Lus

# Paulo Lobo

Diálogos Minimais  
Minimal Dialogues



A aventura, que começou por "brincadeira", como diz, tornou-se um caso sério...

*The adventure, that started "just for fun", as he says, became serious...*

"Quando começámos isto na brincadeira, nos anos 80, era tudo completamente diferente. Eu próprio". O início da conversa com Paulo Lobo anteviu uma viagem memorável pelo universo do reputado designer de interiores português. A aventura, que começou por "brincadeira", como diz, tornou-se um caso sério, desde logo pela proximidade a um universo estético muito forte – o pai de Paulo Lobo sempre trabalhou com tecidos e era, por isso, natural a valorização do belo. "A grande diferença que sinto, aquilo que o percurso me deu, foi a persistência e alguma tranquilidade para resolver os assuntos e que na altura não tinha. Através de um percurso lento, porque estamos no Porto e em Portugal, eu tenho, hoje, uma imagem do mercado e das necessidades que as pessoas têm, cada vez mais, de recorrerem a mim e a outros profissionais que fazem interiores".

Reconhecido pela linguagem minimal e ética que utiliza nos seus projetos, recorda que esta sempre foi uma tendência que acabou por trazer às suas obras.

Chama "minimalismo de gosto internacional" à estética que

começou a ser reconhecida pelos anos 90.

No seu atelier, um antigo armazém na zona

riveirinha do Porto, Paulo Lobo intervém, com

uma equipa reduzida de dois elementos, em

espaços desafiantes, na maior parte das vezes

públicos, área de atuação com mais expressão

do gabinete. "Para mim o projeto público é

muitíssimo mais interessante do que o

projeto privado. Nos espaços públicos pode

se tornar mais criativo. As pessoas aceitam mais

"When we lightheartedly started this, in the 80's, everything was completely different. I was different". The beginning of the conversation with Paulo Lobo foresees a memorable journey through the universe of the renowned Portuguese interior designer. The adventure, that started "just for fun", as he says, became serious, right away due to the proximity to a very strong aesthetic universe – Paulo Lobo's father always worked with fabrics and, therefore, appreciating beauty was natural. "I feel that the major difference, what this entire journey taught me, was resistance and a certain serenity to solve problems, which I didn't have at the time. Through a slow journey, since we are in Porto and in Portugal, I have, at the moment, an idea of the market and the individual needs people have; increasingly they consult me and other interior design professionals". Acknowledged by the minimal and ethical language used in his projects, he recalls that this was always a trendsetter that he took to his works. He considers "minimalism of international taste" to the aesthetics that began to be well-known in the 90's. In his studio, an old warehouse in Porto riverside, Paulo Lobo intervenes, with a small team of two, in challenging spaces, most of them public, his atelier's main field of work. "For me a public project is far more interesting than a private one. In public spaces, you can be creative. People accept a lot more audaciousness; they accept to be provoked. In private spaces, they are less involved, they delegate more, then they complicate, but they delegate more. Besides,



algum arrojo, aceitam que se provoque. Nos espaços privados envolvem-se menos, delegam mais, depois complicam, mas delegam mais. Além disso, o espaço público dá-nos uma visibilidade enorme, portanto, é mais fácil chegarem até nós. Quando começámos, os espaços públicos deram-nos muita visibilidade". Do seu portefólio fazem parte obras como o Oficina, Praia da Luz, Wish, Villa Cascais, Bolte, Cella Bar, entre muitos outros. O designer de interiores, cuja formação arrebatou da experiência profissional e não da academia, é influenciado pelo estilo de vida, pela música, valoriza a qualidade e importância da clara compreensão do projeto: "cada vez mais temos projetos bons que foram um sucesso para o cliente porque o programa foi bem passado, o cliente acreditou, controlamos os custos do projeto, os custos de execução. Tudo isso foi feito no gabinete, com a aprovação do cliente que sentiu que o projeto não é só nosso. Nós vendemos o projeto, uma linguagem, mas também defendemos a viabilidade. Não faz sentido gastar muito dinheiro quando se pode fazer muito com menos". Reconhecido por uma abordagem orgânica, Paulo Lobo fala do valor do cliente que concede muito mais do que só a liberdade

public places give us enormous visibility, so it's easier to reach us. At first when we started, we achieved a lot of visibility through public spaces". Works as Oficina, Praia da Luz, Wish, Villa Cascais, Bolte, Cellar Bar, among many others, are part of his portfolio. This interior designer, whose preparation came from experience rather than schooling, is influenced by lifestyle and music, and values the quality and importance of a clear understanding of a project: "to a greater extent there are good projects that were successful for the client because the program was well forwarded, the client understood, we had a tight control on the project costs, also the execution costs. Everything was made in the office, with the client's approval that felt that the project wasn't merely ours. We need to sell the project, the language, but we also defend sustainability. It doesn't make sense to spend a huge amount of money when you can do it for a lot less". Known for his organic approach, Paulo Lobo expresses the value of a client that grants much more than the freedom of creation: "a good client is not one who lets us do everything, who gives us carte blanche. It is worthwhile because, once the client believes, he listens and understands that this is the way



Cellar Bar © Fernando Guerra | FG + SG

de criação: "o cliente bom não é aquele que deixa fazer tudo, que nos dá carta branca. É bom porque, quando acredita, ouve-nos e percebe que é por ali o caminho e contesta quando acha que não é. Esse contestar é sólido, não deixa margem de dúvida para o projeto e é uma alteração que deve ser feita por razões que são sólidas". Sobre a ideia do efêmero no design de interiores é pronto a responder: "não me faz confusão. Temos algumas participações que têm um tempo de vida muito curto (como os cenários das últimas edições do Portugal Fashion) mas são ótimas para experimentar novos materiais, que depois vão ser utilizados mais tarde. É um bocadinho como a Fórmula 1 que testa motores e acessórios que são utilizados". A assinatura de Paulo Lobo é do mundo. As suas obras

go to and disagrees when he believes it isn't. This line of questioning is solid, and leaves no doubt for the project, it is a change that must be done for solid reasons". About the ephemeral in interior design he is quick to answer: "I am not confused. We have a few projects that have a very short lifetime (like the scenarios of Portugal Fashion's last editions) but they are great to experiment new materials, which will be used later on. It is a little like Formula 1 that tests the engines and accessories that are used". Paulo Lobo's signature belongs to the world. His work communicates with drawings, functional objects, pieces of ethical character made by the experienced hands of craftsman, that best translate the essence of the interior programs. In his professional career, he underlines the importance of some influences that determined, even, the



comunicam com objetos desenhados, funcionais, peças de carácter étnico, saídas das mãos de experientes artesãos, que melhor traduzem a essência do programa de interiores. No seu percurso profissional sublinha a importância de algumas influências que determinaram, até, o estilo que emprestou a alguns projetos em determinada época: "nos anos 80 aparece um senhor, em Paris, que é amado por uns e odiado por outros, que se chama Philippe Starck, que eu conheci pessoalmente há 15 dias, e que foi responsável, não só pela dinamização dos espaços públicos como pela democratização do design. Se olharmos para o percurso dele, que é brutal, foi responsável pelo acordar de muita gente, de muitos editores, do meu também". Hoje já não é tanto assim, até porque não tem acompanhado tão de perto o trabalho do prolífico designer francês.

Quer estejamos a degustar um menu contemporâneo num restaurante da cidade ou a dançar na pista de um bar da moda, não seria de estranhar que a assinatura do espaço fosse de Paulo Lobo. Quem sabe em breve não a veremos também no interior de um barco, um dos projetos que o designer de interiores português gostaria de abraçar no futuro.

*style he imprinted on some of his projects at a given time "In the 80's a gentleman appeared in Paris, he is loved by some and hated by others, his name is Philip Starck, I met him 15 days ago, and he was responsible, not only for the stimulating of public spaces, but also for the democratization of design. if we take a closer look at his path, which is awesome, he was responsible for arousing loads of people, many editors, myself included". At the moment it is not so much, even because he has not been closely following the work of the prolific French designer.*

*Whether you are enjoying a contemporary menu at a restaurant in town or on the dancefloor of a stylish bar, it would not be unusual that the signature's place was Paulo Lobo. Who knows if we will see it soon in the inside of a ship, a project the Portuguese interior designer would like to embrace in the near future.*

Texto Text: Cátia Fernandes  
Fotografia Retrato: Portrait Photography: Isadora Faustino

2017

profile



## Industrial

Milan Design Week / Studio KO /  
Luciano Kruk / Paulo Lobo

76 JUL-AUG 2017

DESIGNER WITH ATTITUDE

**Paulo Lobo**



© Carlos Cezanne

**Atmosferas Cénicas**  
*Scenic Atmospheres*

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

**Enquanto figura incontornável do interiorismo português, com um sólido percurso de mais de 30 anos, Paulo Lobo dispensa grandes apresentações. Do seu vasto portefólio constam projectos vários, desde os residenciais à área da restauração e hotelaria, e, no seu trabalho, não faltam detalhes e contrastes inesperados, aliados a um espírito provocador, sem nunca descuidar a essência da alma dos espaços.**

**Dotado de uma visão pragmática e com um discurso curto e directo, esteve, uma vez mais, à conversa connosco.**

As one of the major figures in the world of Portuguese interiors, with a solid career of more than 30 years behind him, Paulo Lobo requires little introduction. In his vast portfolio there are various projects, from residences, restaurants to hotels and, in his work, there is no lack of details and unexpected contrasts, combined with a provocative spirit, without ever neglecting the essence of the soul of each place.

Gifted with a pragmatic vision and a direct and sparing discourse, he once again engages in conversation with us.

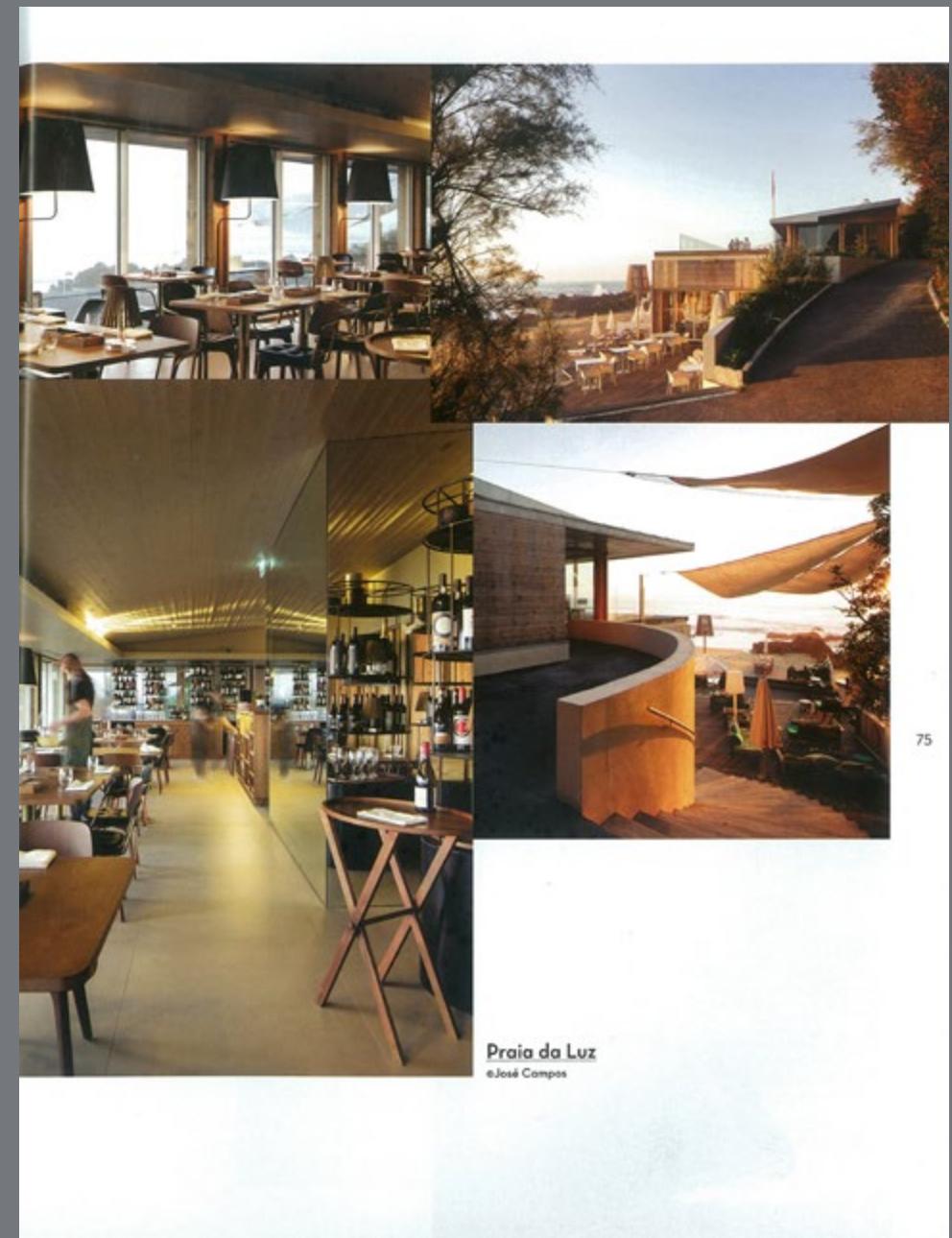
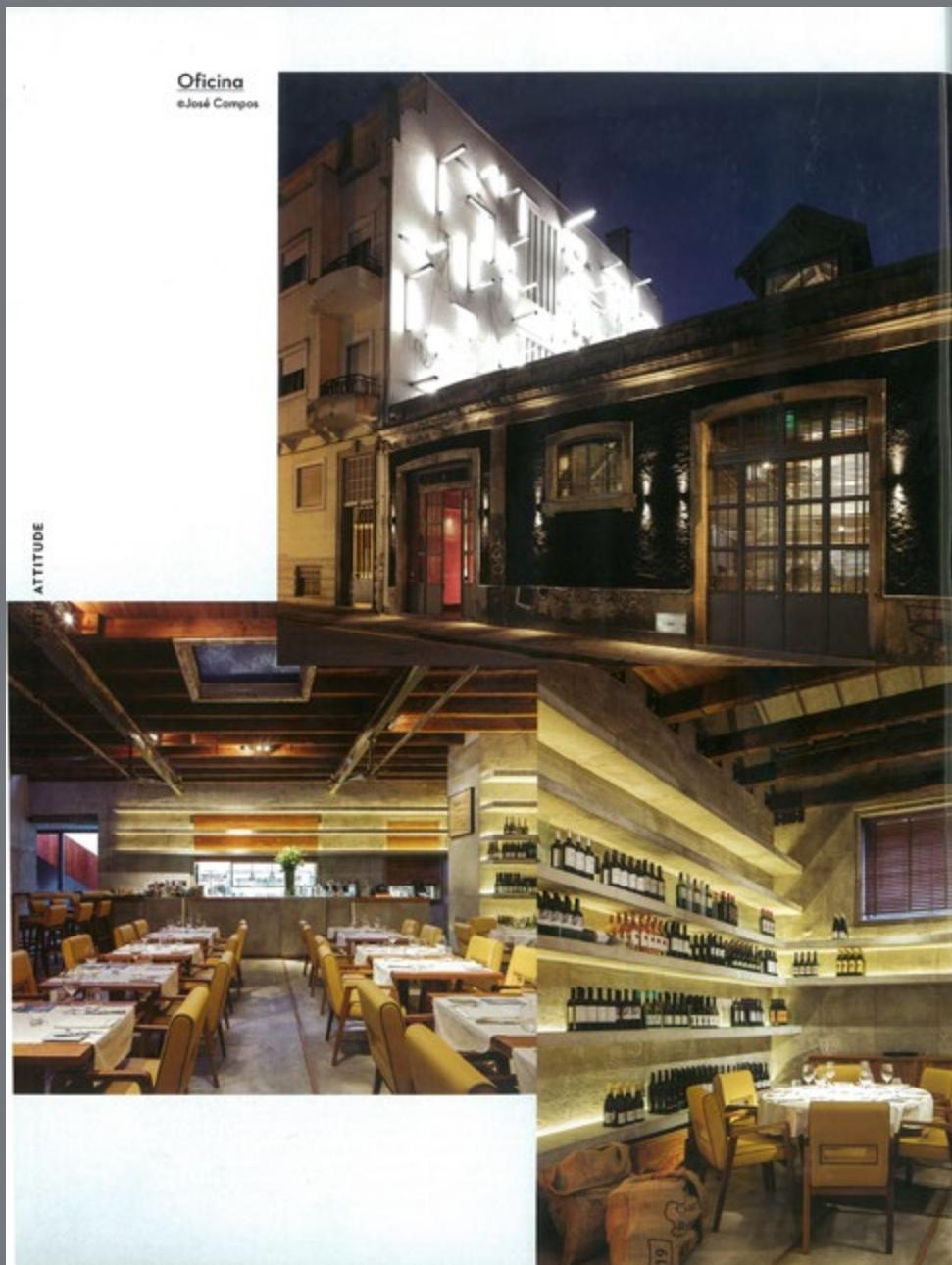
■ Joana Jervell (see credits)

**ATT: O que é que mais o atraiu para o design? PL:** Um pouco algo escondido. A procura por um movimento de gosto moderno internacional. **Qual o balanço que faz? E como vê a evolução do design de interiores em Portugal nos últimos anos?** O balanço é positivo. Quando levado a sério, desgostante! Vejo uma evolução enorme, com o aparecimento de muita gente a fazer bem, embora hoje em dia seja também prejudicada pelos "interioristas" - os astronautas dos interiores! **Designers e artistas que tenha como referência...** Há muita gente das artes plásticas internacionais que me influenciam muito. Posso destacar os designers nórdicos dos anos 50, os italianos dos 60, dos anos 70 os suíços, dos 80 a Starck, dos 90 finalmente eu mesmo (risos) e de 2000 o amigo e crítico (muito crítico) Enrico Baleri. **Como se desenvolve, regra geral, todo o projeto?** Começa, desde logo, com o cliente, com o programa que ele próprio nos passa. Envolve a sua disposição em acreditar em nós e a responsabilidade que nós é permitido ter. Depois o decorrer do projeto torna-se simples quando o cliente é bom e atento. Pode vir a ser mais complicado, quando o cliente acredita que sabe tudo, que conhece tudo, e o prático nem sempre é assim... **Princípios que privilegia e que o orientam nos seus projectos?** Transparência, coerência no desenho, perceber que o cliente se sente confiante e confortável... E provocá-lo para ir mais longe. **Entre os seus materiais de eleição vão sempre estar...** Aquelas com alma. Os compostos, compósitos e outras extravagâncias falsas incomodam-me bastante. **Como gosta de iluminar os seus espaços?** Gosto de atmosferas contidas, povoadas, aqui e ali, com uma luz teatral. **Quais as qualidades fundamentais num designer de interiores?** Improvisar é, muitas vezes, fundamental. É importante ter criatividade e serioso. **O Paulo é um dos principais responsáveis por atribuir uma nova cara a inúmeras localidades do Porto. Como se sente ao participar activamente nesta "metamorfose" da cidade?** É brutal e imprevisível. Tudo pode acontecer e sinto-me mais um dos participantes a tentar fazer bem. O melhor da sua profissão é... Receber um elogio sobre um trabalho, partindo de alguém que tem capacidade crítica acima da média para o fazer. **Que espaço gostaria de vir a decorar um dia?** Agora que a tendência são os hotéis, talvez poder vir a fazer um dispendo de completo "carta branca" para propor um novo conceito. Com princípios de velho conceito. Seria fantástico!

**ATT: What most attracted you to design? PL:** A chance something hidden. The search for a movement for international modern taste. What is your assessment? And what's your opinion of the evolution of design in Portugal over recent years? The result is positive. When it's taken too seriously it becomes exhausting. I see an enormous evolution, with the appearance of many people doing great work, although this work is nowadays also prejudiced by the "interiorists" - the astronauts of interiors! Designers and artists who you consider references... There are many people from the plastic arts internationally, who have influenced me profoundly and provoke me... I can highlight the Nordic designers of the 1950s, Italian designers of the 1960s, Swedes in the 70s, Starck in the 1980s and finally in the 1990s myself (laughter) and in 2000 my friend and (very critical) critic Enrico Baleri. **How does the whole project generally develop?** It starts right away with the client, with the programme they convey to us. It involves their willingness to believe in use and the responsibility we are allowed to have. The evolution of the project then becomes simpler if the client is good and attentive. It can become more complicated when the client feels that they know everything, are aware of everything, but in practice it isn't always like that... **What principles do you hold dear and guide your projects?** Transparency, coherence when drawing, sensing that the client feels confident and comfortable... And provoking them to go even further. Among your favourite materials, which ones will always be present? Those with soul. Compounds, composites and other false extravagances bother me a lot. How do you like to illuminate your spaces? I like restrained atmospheres, inhabited, here and there, with a theatrical light. **What are the fundamental qualities for an interior designer to have?** Improvising is often crucial. And it is important to have genuine creativity! Paulo has been one of the most important professionals responsible for giving a new look to countless locations in Oporto. How do you feel about taking part so actively in the city's metamorphosis? It's amazing and unpredictable. Everything can happen and I feel like just another of the participants trying to do well. **The best thing about your job is...** Receiving a compliment about my work, coming from someone who has an above average critical capacity to do so. **What space would you like to decorate one day?** Now that the trend is hotels, perhaps to do a hotel but with 'carte blanche' to propose a new concept. Without neglecting the principles of an old concept. It would be fantastic!

© Carlos Cezanne

73



**Hotel Villa Cascais**

eJosé Campos



DESIGNER WITH ATTITUDE

76



77

"Transparência, coerência no desenho, perceber que o cliente se sente confiante e confortável... E provocá-lo para ir mais longe."

"Transparency, coherence when drawing, sensing that the client feels confident and comfortable... And provoking them to go even further."

R. DE MIRAGAIA, 97  
4050-385 PORTO

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

PAULO LOBO