LISBOA
Essential

No. 95 February / March 2020

HISPANO-SUIZA

The super Carmen Boulogne

O super Carmen Boulogne

DACIANO DA COSTA

A new lease of life

Uma nova vida

TUDOR

Swiss excellence under Japanese influence

Excelência suíça com toque japonês

ESSENTIAL

Luxury, style, business, people, property, places and more

Luxo, estilo, moda, personalidades, imobiliário, negócios e muito mais!

February-March 2020 €4.00

00094

9 770874 897235

Diretor / Editor
Fernando Caetano - f.caetano@open-media.net

Coordenação editorial
Cátia Matos - catia.matos@open-media.net

Direção de arte
João Cardoso - joao.cardoso@open-media.net

Redação
Álvaro Tavares Ramos, Catarina Vasques Rito, Cátia Matos, César Brigante, Chris Graeme, Guilherme Marques, Johanna Trevoizan

Fotógrafos
Pedro Ferreira, Vasco Estrelado

Tradutores
Ana Manão, Chris Graeme, Cristina Alcock

Direção comercial
Paula Mouco - paula.mouco@open-media.net

Impressão
Agir Produções Gráficas Unip, Lda
Rua Particular, Quinta Santa Rosa
2680-458 Camarate, Portugal

Lisbon Office
Av. Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2, 10º, Sala 10
Torres das Amoreiras, 1070-101 Lisboa
Tel (+351) 213 224 812
essential.lisboa@open-media.net

Algarve Office
Apartado 59,
Parque Empresarial Algarve 7, 8401-901 Lagoa
Tel (+351) 282 341 333, Fax (+351) 282 341 360
essential.algarve@open-media.net

North Portugal Office
Praça da Linha do Vale do Lima, 34 BL2 1º Esq.
4900-296 Meadela, Viana do Castelo

London Office
40 Craven Street, Charing Cross
London WC2N 5NG, England
Tel: +44 (0) 207 389 0527

Distribuição
VASP - Distribuidora de Publicações, Lda
MLP: Media Logistics Park, Quinta do Grajal - Venda Seca
2739-511 Agualva Cacém
Tel (+351 214 337 000 | geral@vasp.pt

Propriedade
OpenMedia Europe S.A.

ERC
Nº 124411
Despacho Nº 5691/2000
Dep. Legal Nº 152117/00

Administrador / C.E.O
Miguel Ladeira Santos

Embora tomemos todo o cuidado para assegurar a integridade das entidades anunciadas nesta publicação não aceitaremos qualquer responsabilidade por eventuais problemas, queixas ou litígios relacionados com os mesmos. Salientamos também que as opiniões dos nossos jornalistas não são necessariamente as dos editores.

Copyright Essential Lisboa/ Open Media Europe SA©2009
É estritamente proibida a reprodução, total ou parcial de qualquer texto ou imagem publicada nesta revista sem a autorização expressa dos editores.

Estatuto editorial
A Essential Lisboa, propriedade da Open Media Europe SA, é uma revista de luxo e lifestyle, destinada especialmente aos leitores estrangeiros, visitantes ou residentes em Portugal, e também leitores nacionais. De distribuição seletiva, é uma revista bilingue e de periodicidade bimestral.

Periodicidade: Bimestral | **Tiragem:** 5000

Publicação registada na Entidade Reguladora para a Comunicação Social com o número 124411. Diretor Fernando Caetano Propriedade Open Media Europe S.A. NIF 515462063 Administrador/Presidente do Conselho de Administração Miguel Ladeira Santos

1 - É garantida a liberdade de imprensa, nos termos da Constituição e da lei.
2 - A liberdade de imprensa abrange o direito de informar, de se informar e de ser informado, sem impedimentos nem discriminações.
3 - O exercício destes direitos não pode ser impedido ou limitado por qualquer tipo ou forma de censura

FOTOGRAFIA **PEDRO FERREIRA ASSISTIDO POR ANA VIEGAS**
PRODUÇÃO **SUSANA MARQUES PINTO PARA WWW.PULPFASHION.PT, ASSISTIDA POR BEATRIZ CLEMENTE**
MAQUILHAGEM **PATRICK VAN DEN BERG PARA WWW.SKINLIFE.PT**
CABELOS **HELENA VAZ PEREIRA ASSISTIDA POR SORAIA TOMÉ PARA GRIFFEHAIRSTYLE**
MODELO **MARIA BELOKRYLOVA (WE ARE MODELS)**

CASACO **SAINT LAURENT NA STIVALI**
COLETE **COS**
CALÇAS **LUIS CARVALHO**
SAPATOS **ETRO NA LOJA DAS MEIAS**
CHAPÉU **BARBOUR**

In this issue, as we stand on the turn of the decade, we highlight an exclusive interview by our Editor-in-Chief Cátia Matos with the world-famous Portuguese interior designer Alexandra Champalimaud. Trained at the Ricardo do Espírito Santo Silva Foundation, she has based her career in the United States for 45 years. In that time she has designed outstanding projects all over the world, namely the recent refurbishment of the famous Raffles Hotel Singapore among many others of no less importance. During our interview Alexandra reveals that she has projects in Portugal and will shortly complete her first which is in the Algarve.
In the hotel sector we discover the refurbished Bairro Alto Hotel. After being closed for two years, the hotel reopened its doors in August in a soft opening when it was already fully operational. Essential Lisboa which has followed the renovation since the beginning, welcomes the return of this hotel which in just 14 years had become one of the most emblematic boutique hotels in Lisbon: a pleasant surprise on every level, particularly since the restoration brought Nuno Mendes back to the capital, a chef who has enjoyed great success in London and who now has the opportunity to showcase the quality of his work in his hometown.
In addition to these topics, I would like to draw you attention to the centenary of Buccellati, one of the most illustrious Italian jewellers, responsible for truly exceptional and exquisite pieces that have sealed the fame of this Italian luxury jewellery maker.
I would like to take this opportunity to wish you all, on behalf of our team at Essential Lisboa, an excellent 2020.

Nesta edição, em que fazemos a ponte com 2020, gostaria de dar destaque à entrevista exclusiva, realizada pela nossa colega Cátia Matos, a Alexandra Champalimaud, uma designer de interiores portuguesa, formada na Fundação Ricardo do Espírito Santo Silva, radicada na América do Norte há 45 anos, que tem vindo a realizar um trabalho notável pelos quatro cantos do mundo, nomeadamente a recente renovação do famoso Raffles Hotel Singapore, entre muitos outros de não menos importância. Durante a conversa, Alexandra revela ainda que Portugal já está no seu radar, estando para breve a conclusão da sua primeira obra no nosso país.
No campo da hotelaria, fomos conhecer o renovado Bairro Alto Hotel. Depois de aproximadamente dois anos encerrado, o hotel reabriu portas em agosto, em soft opening, encontrando-se nesta altura a trabalhar em pleno. A Essential Lisboa, que acompanhou desde o início esta renovação, saúda o regresso daquele que nos seus curtos 14 anos de vida se tornou num dos mais emblemáticos boutique hotéis de Lisboa: uma agradável surpresa a todos os níveis, sobretudo no que diz respeito à restauração que traz de volta à capital Nuno Mendes, um chefe que tem obtido assinalável êxito em Londres e que agora tem oportunidade de mostrar a qualidade do seu trabalho na cidade que o viu nascer.
Para além destes temas, chamo a vossa atenção para os 100 anos da Buccellati, uma das mais ilustres casas joalheiras italianas, responsável por peças verdadeiramente excecionais que cimentaram ao longo do último século a fama italiana nesta área do luxo.
Aproveito ainda para desejar, em nome de toda a equipa da Essential Lisboa, um excelente 2020.

Fernando Caetano
Editor & founding partner

Follow us / Siga-nos
Instagram #essential_lisboa
Facebook Essential_Lisboa

Essential Features

16 Watches

Tudor: Swiss manufacturing with Japanese influences

22 Brand

Allen's, celebrating craftsmanship

28 Design

Breathing new life into the work of designer Daciano da Costa

34 Yachting

The International Yachting Training Worldwide courses by Cascais Yacht Club

40 Fragrances

Hermetica, back to the magical world of alchemy

60 Auto

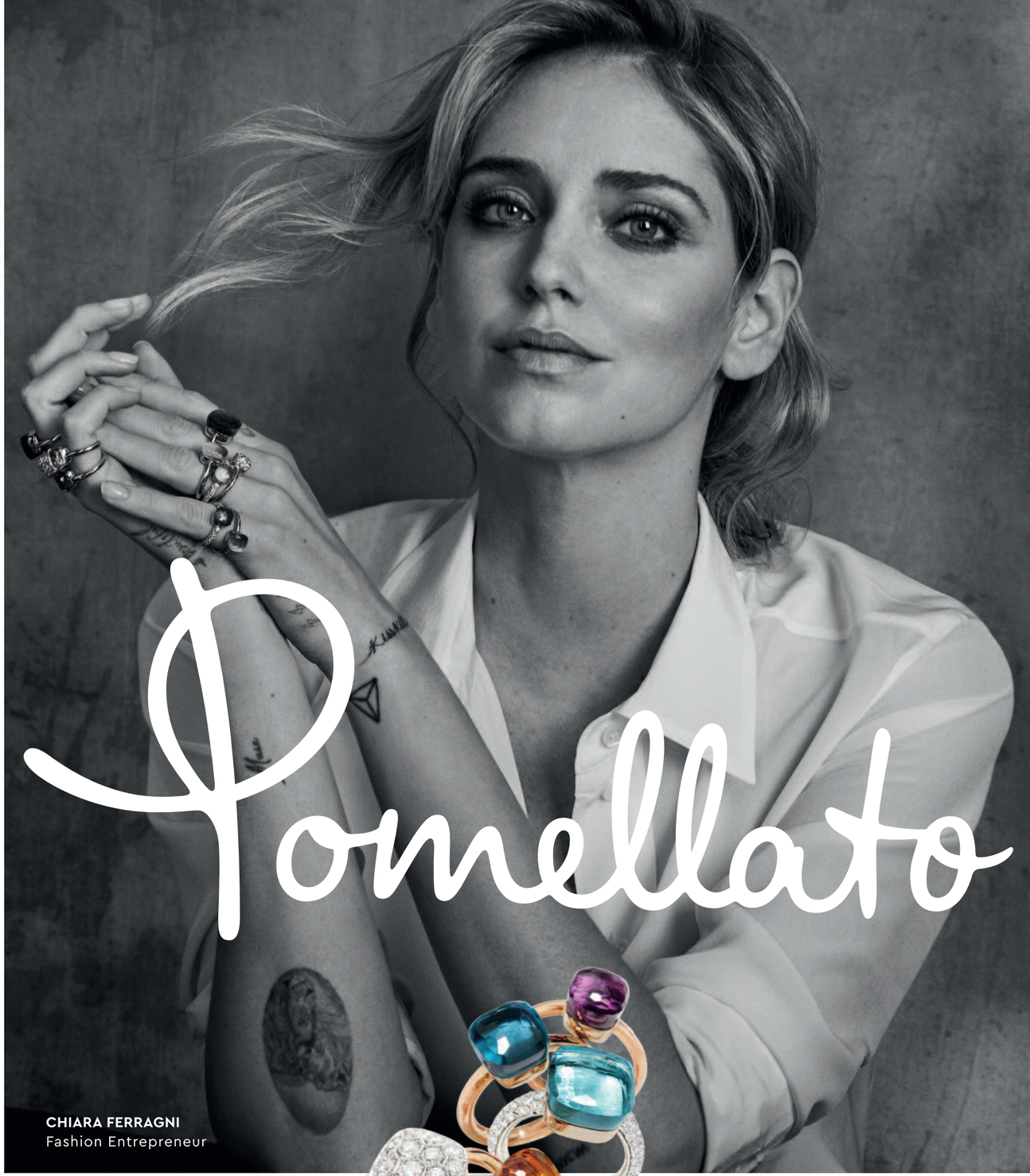
Lexus presents the new LC Cabrio

68 Restaurant

Penha Longa Resort brings Eneko Atxa to Lisbon

72 Hotel

The distinctive charm of the Infante Sagres hotel



Essential Essenciais

8 Festival
The magic of Marvão International Music Festival

10 Work
Wood: the premium co-working office in Lisbon

12 Auto
Carmen Boulogne, the next step of Hispano Suiza

14 Arts
The new mentors and protégés of the Rolex Arts Initiative 2020-2021

38 Opening
Lúcia Piloto Avenida, the latest hairdressing salon

42 Fashion
Rebel, rebel

56 Trends
Men's collections for the Fall/Winter season

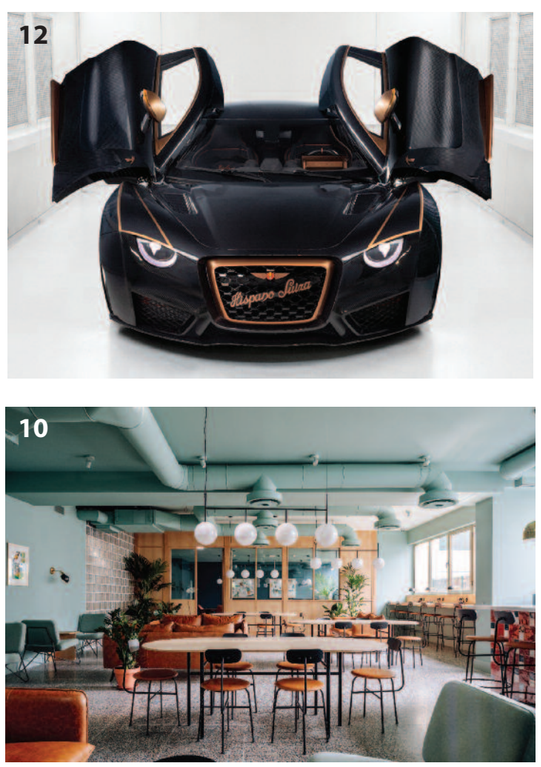
58 Bazaar
Objects of desire

66 Restaurant
Discovering Suba at Verride Palácio Santa Catarina

78 Restaurants
The Essential Guide to the best places to eat in and around Lisbon

58

42


56

12

10

66

38

www.essential-portugal.com **6**

amoreiras
O ponto alto de Lisboa.

The magic *of music*

The seventh edition of the Marvão International Music Festival will run between 24 July and 9 August

A sétima edição do Festival Internacional de Música de Marvão decorrerá entre 24 de julho e 9 de agosto

The medieval village of Marvão will once again host a world-class classical music event which is already an annual fixture on the itineraries of European classical musical festivals. Bringing together world-class musicians and singers after a very careful selection, the Marvão International Music Festival (FIMM), which runs between 24 July and 9 August, is now in its seventh edition. There will be 17 days (seven more than in 2019) packed with concerts given by the most famous musicians and orchestras in the world ranging from the violin player Elisabeth Kufferath, the group Trio à la Joie, the Gulbenkian Orchestra, the State Athens Orchestra, the Hong Kong Sinfonietta Orchestra, the Ludovice Ensemble, the Ensemble Timf and Lisbon Metropolitan Orchestra, among many others.

Founded in the summer of 2014 by German maestro and violin professor Christophe Poppen who is also artistic director with his wife, the opera soprano Juliane Banse, the FIMM has become an interesting phenomena of international standing, one which stands out from all the other festivals in Europe. With bookings made last year, it is expected that FIMM 2020 will exceed the number of spectators that bought tickets at the last edition (around 10,000). ■

A vila medieval de Marvão, no Alentejo, volta a receber um dos eventos que tem vindo a afirmar-se nos roteiros europeus de festivais de música clássica. Reunindo ilustres artistas de classe mundial, escolhidos segundo uma seleção bastante criteriosa, o Festival Internacional de Música de Marvão (FIMM), a decorrer entre 24 de julho e 9 de agosto, realizará este ano a sua sétima edição. Serão 17 dias (mais sete do que em 2019) repletos de concertos levados a cabo pelos mais renomados músicos e as mais distintas orquestras do mundo, de que são exemplo a violinista Elisabeth Kufferath, o grupo Trio à la Joie, a Orquestra Gulbenkian, a Orquestra Estatal de Atenas, a Sinfonietta de Hong Kong, os Ludovice Ensemble, os Ensemble Timf ou a Orquestra Metropolitana de Lisboa, entre muitos outros.

Fundado no verão de 2014 pelo maestro e professor de violino Christophe Poppen, que é também o diretor artístico do evento, juntamente com a mulher, a soprano de ópera Juliane Banse, o FIMM tem-se transformado num interessante fenómeno de dimensão internacional fazendo com que se distinga de tantos outros festivais que se realizam pela Europa. Com reservas feitas desde o ano passado, prevê-se que o FIMM 2020 consiga superar o número de espectadores que assistiram à última edição do evento (cerca de dez mil). ■

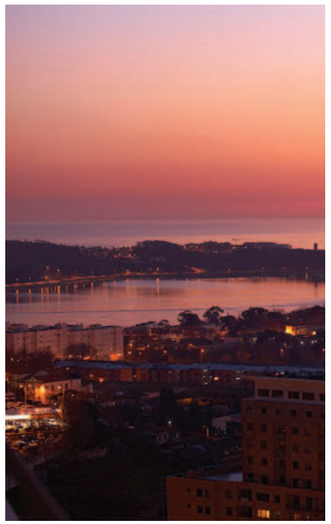
EDIFÍCIO
PORTOMAGNUM

T3+1, T4, T5 e T4 duplex

Qualidade de materiais e equipamentos, linhas modernas, o equilibrio dos espaços e áreas, são as garantias de satisfação das necessidades mais exigentes: Segurança e Conforto.

Visite as últimas unidades disponíveis e adquira o espaço ideal para receber a sua família e amigos com requinte e elegância.

UM INVESTIMENTO SEGURO.



CENTRALIDADE E PROXIMIDADE

- Proximidade de serviços
- Acesso à VCI (norte e sul)
- As melhores escolas e espaços comerciais
- Proximidade Parques e Cultura

CONFORTO E QUALIDADE

- Cozinhas totalmente equipadas com electrodomésticos Siemens
- Aspiração central
- Central de segurança interna Siemens (incêndio, inundação e fuga de gás)

Para mais informações e contactos visite

www.portomagnum.pt

STDM Investimentos Imobiliários, S.A.

Wood means *Work*

Wood is located on Avenida da Liberdade close to Marquês de Pombal and features a range of characteristics that makes it the first premium co-working in Lisbon. Apart from the comfort, privacy and dynamic environment, Wood boasts a raft of leisure facilities including yoga classes, massages, osteopathic clinics and a library service which contribute towards raising the lifestyle quality of its members and creating harmony for its professionals and staff.

The initial conceptual idea for the premises was conceived by three partners who were linked to the real estate sector who through their own experience realised that a few small comforts and extras at work had a direct impact on quality of life and work-leisure time management and so decided to get down to business and create Wood.

With a total 2000m2 area designed by the atelier Anahory Almeida, the office space is spread over eight floors and comprises 45 offices and two floors with open space worktables in addition to five meeting rooms, 12 meeting boxes and seven phone booths. ■

Wood is the latest premium co-working office space in Lisbon

Wood é o mais recente espaço de co-work premium de Lisboa

PHOTOS **FRANCISCO NOGUEIRA**

Fica localizado próximo do Marquês de Pombal e da Avenida da Liberdade e reúne uma série de características que fazem dele o primeiro espaço de co-work premium de Lisboa. Além de conforto, privacidade e dinamismo, o Wood conta com um conjunto de serviços de lazer, como aulas de yoga, massagens, consultas de osteopatia ou biblioteca, que contribuem para elevar a qualidade de vida dos seus membros e equilibrar os universos profissional e pessoal.

A ideia para a conceção do espaço surgiu de três sócios, ligados ao ramo imobiliário, que ao aperceberem-se, por experiência própria, que as pequenas comodidades num espaço de trabalho tinham um impacto direto na sua qualidade de vida e na gestão entre o tempo de trabalho e lazer, resolveram por mãos à obra e criar o Wood.

Com um total de 2000m2 e projetado pelo atelier AnahoryAlmeida, o espaço está distribuído por oito pisos e é composto por 45 escritórios e dois andares com mesas de trabalho em open space, além de cinco salas de reunião, 12 meeting boxes e sete phone booths.

Wood
Rua Mouzinho da Silveira, 32 ■

MALO CLINIC
THE ART OF CREATING SMILES

Stop hiding your smile.

It's time to make all
your dreams come true.
You deserve to be happy.

Start the journey by scheduling your dental appointment.
Login to **maloclinics.com** and choose the option **appointments**.
If you prefer talking to us, call **+351 217 228 100**.

MALO CLINIC IS RANKED #1 IN MEDICAL TOURISM AND GCR ACCREDITED.

High *Voltage*

Once synonymous with a traditional-style luxury, Hispano-Suiza is now synonymous with high performance and utmost exclusivity

Outrora sinónimo de luxo ao estilo tradicional, a Hispano-Suiza é hoje sinónimo de alta performance e máxima exclusividade

TEXT **GUILHERME MARQUES**

In the 1920s and '30s, the Spanish brand Hispano-Suiza was a symbol of luxury and high-level engineering. Some of the cars it produced at its factory in Catalonia now reach hundreds of thousands of euros in international auctions for classics. Unfortunately, after World War II, the brand started to focus only on aviation engines and ceased automobile production.

However, at the 2019 Geneva Motor Show, it surprised the market with the launch of the Hispano-Suiza Carmen, an electric hypercar with 1005 horsepower. Now, it has done one better with the Carmen Boulogne, the next step of the project presented to the public online and a sign of the changing times.

The Carmen Boulogne pays homage to one of the brand's most successful racing models of the 1920s, and features two electric engines powered by 80kWh lithium-ion batteries, prepared to produce 1115 horses. The range is of over 400km and the maximum speed limited to 290km/h. It hits 100km/h in 2.6 seconds.

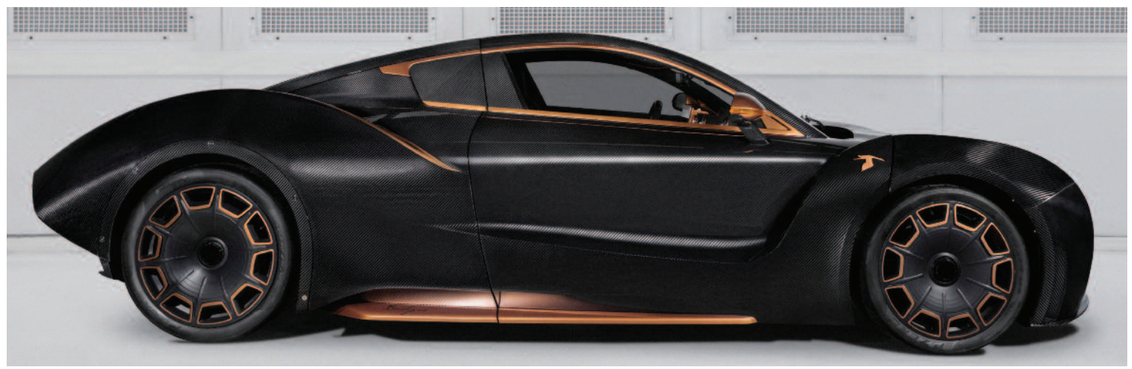
Nos anos 20 e 30, a marca espanhola Hispano-Suiza era um símbolo de luxo e engenharia de alto nível. Alguns dos automóveis que produziu na sua fábrica na Catalunha atingem hoje centenas de milhares de euros nos leilões internacionais de clássicos. Infelizmente, após a 2ª Grande Guerra, a marca focou-se apenas em motores para a aviação e cessou a produção automóvel.

No entanto, no Salão de Genebra de 2019, surpreendeu o mercado com o lançamento do Hispano-Suiza Carmen, um hipercarro elétrico com 1005 cavalos de potência. E agora fez ainda melhor com o Carmen Boulogne, o passo seguinte do projeto mostrado ao público via online, num sinal da mudança dos tempos.

O Carmen Boulogne é uma homenagem a um dos mais bem sucedidos modelos de corrida da marca da década de 20 do século XX, e equipa dois motores elétricos alimentados por baterias de iões de lítio de 80kWh de capacidade, preparados para produzir 1115 cavalos. A autonomia anunciada é superior a 400km e a velocidade máxima está limitada a 290km/h. Os 100km/h cumprem-se em 2.6 segundos.

Os tons cobre da carroçaria distinguem visualmente o Carmen Boulogne do Carmen, assim como a utilização extensiva da fibra de carbono nos painéis da carroçaria. Não é o que se pode chamar um automóvel discreto, mas os cinco proprietários das cinco unidades que vão ser produzidas não estarão muito preocupados com isso. Nem com os €1,65M antes de impostos que ficarão a falta na conta bancária a partir do próximo ano, quando se iniciarem as entregas. ■

The copper body tones visually distinguish the Carmen Boulogne from the Carmen, as does the extensive use of carbon fiber in the body panels. It is not what you might call a discreet car, but the five owners of the five units that are going to be produced won't be too concerned about that (nor about the €1.65 million before taxes that will be taken from their bank account from next year, when deliveries begin). ■



Creative *legacy*

Rolex has unveiled the mentors and protégés of this year's Rolex Arts Initiative

A Rolex já desvendou os mentores e discípulos que integrarão o Programa Rolex 2020-2021

The Baxter Theater Center in Cape Town was the chosen venue for the presentation of the new mentors and protégés who will be part of the Rolex Arts Initiative 2020-2021. Spike Lee (Cinema), Phyllida Lloyd (Theater), Lin-Manuel Miranda (Open Category) and Carrie Mae Weems (Visual Arts) are the nominated personalities who, over the next two years, will exchange ideas with young artists associated to the same discipline. Filmmaker Spike Lee will work with film and photography director Kyle Bell; British film director Phyllida Lloyd will mentor the young director and actress Whitney White; and renowned artist Carrie Mae Weems will collaborate with Colombian filmmaker and visual artist Camila Rodríguez Triana. The protégé of composer, lyricist and actor Lin-Manuel Miranda has not yet been revealed.

Since 2002, Rolex has made a unique contribution to culture through its Rolex Mentor and Protégé Arts Initiative. The philanthropic programme seeks young artists from around the world with talent in various disciplines and connects them to masters of their respective arts during a period of creative guidance and collaboration. The brand therefore offers the chance for these emerging talents to learn, create and grow, providing an enriching dialogue between artists of different generations, cultures and disciplines and helping to pass down their artistic legacy.

"We at Rolex have been privileged that, for nearly two decades, dozens of the most genre-defining artists have lent their time and expertise to the Arts Initiative. The four new mentors who join the initiative's community of creative greats have broken new ground in their respective fields and we look forward to the impact they will have on their protégés, as they pass on their devotion to their art in this cross-generational exchange," said Rebecca Irvin, Programme Director, Rolex. ■

O Baxter Theatre Centre, na Cidade do Cabo, foi o palco escolhido para a apresentação dos novos mentores e discípulos que farão parte do Programa Rolex 2020-2021. Spike Lee (Cinema), Phyllida Lloyd (Teatro), Lin-Manuel Miranda (Categoria Aberta) e Carrie Mae Weems (Artes Visuais) são as personalidades nomeadas que durante os próximos dois anos trocarão ideias com jovens artistas associados à mesma disciplina. O cineasta Spike Lee trabalhará com o realizador e diretor de fotografia Kyle Bell; a realizadora e encenadora britânica Phyllida Lloyd será a mentora da jovem encenadora e atriz Whitney White; e a renomada artista Carrie Mae Weems colaborará com a cineasta e artista visual colombiana Camila Rodriguez Triana. O discípulo do compositor, letrista e ator Lin-Manuel Miranda ainda não foi revelado.

Desde 2002 que a Rolex tem prestado um contributo único à cultura através do seu Programa Rolex Mentor e Discípulo. O programa filantrópico procura jovens artistas de todo o mundo com talento em várias disciplinas e junta-os a mestres das respetivas artes durante um período de orientação e colaboração criativa. A marca oferece, assim, a possibilidade a estes talentos emergentes de aprenderem, criarem e crescerem, proporcionando um diálogo enriquecedor entre artistas de diferentes gerações, culturas e disciplinas e ajudando a que o legado artístico seja transmitido.

"Na Rolex temos sido privilegiados por, durante quase duas décadas, dezenas dos artistas mais influenciadores terem cedido o seu tempo e experiência ao Programa Rolex. Os quatro novos mentores que se juntam à comunidade de grandes criativos da iniciativa, abriram novos caminhos nas suas respetivas áreas e aguardamos com expectativa o impacto que terão sob os seus discípulos à medida que transmitem a sua devoção à sua arte neste intercâmbio intergeracional", revelou Rebecca Irvin, diretora do Programa Rolex. ■

5S, Kaizen and Kanban:
Japanese influence in the excellence of Swiss manufacturing

The work methodology of one of the great names in Swiss watchmaking is strongly influenced by a perfectionist culture that originated in the Land of the Rising Sun. The result is timepieces whose value for money is almost certainly unbeatable today

A metodologia de trabalho de um dos grandes nomes da relojoaria suíça é fortemente influenciada por uma cultura perfecionista com origem no país do sol nascente. O resultado são relógios cuja relação preço/qualidade é provavelmente imbatível nos nossos dias

TEXT **CARLOS TORRES**

It's impossible to walk into the Tudor assembly room through the main door. The space, which operates with positive pressure, is only accessible through an intermediate chamber that allows people to walk through without there being a loss of atmospheric pressure in the room. The reason is simple to understand: if the air pressure inside the room is higher than that of outside, then any dust can only leave and never come in.

The room, located in the building complex of the brand's headquarters in Geneva, and which Tudor shares with Rolex, is permanently under pressure, just like a commercial airplane, in order to guarantee a clean air flow, free of particles that are likely to 'contaminate' the assembly process. The task is shared by the watchmakers themselves, who wear robes with kevlar elements capable of attracting and grasping the tiniest particles.

Não é possível entrar na sala de montagem da Tudor pela porta principal. O espaço, a operar com pressão positiva, apenas é acessível por via de uma câmara intermédia que permite a passagem das pessoas sem que haja uma perda de pressão atmosférica da sala. O motivo é simples de compreender: se a pressão do ar no interior da sala é maior do que a que se encontra no exterior, então quaisquer poeiras apenas poderão sair e nunca entrar.

A sala, localizada no complexo de edifícios da sede da marca em Genebra, e que a Tudor partilha com a Rolex, está em permanente sobre-pressão, tal como um avião comercial, de forma a garantir um fluxo de ar limpo e isento de partículas suscetíveis de "contaminar" o processo de montagem. Uma tarefa partilhada pelos próprios relojoeiros que envergam batas com elementos em kevlar capazes de atrair e agarrar as mais pequenas partículas.

The air flow descends from the ceiling directly to the floor, dragging all the small particles with it. This is the reason why the room is equipped with air locks for watchmakers to access, but also to serve the flow of trays filled with components that emerge, on request, from the depths of the building. Downstairs, hidden from view, is the component storage system for both Rolex and Tudor, served by a robotic mechanism that collects the components requested from the computer system by the watchmakers themselves. The space, internally dubbed "the Church" due to its size and volume, reaches a height equivalent to a five-storey building, and is located entirely underground.

The trays of components that arrive at the assembly room directly from "the Church" are handled by a team known as "the Train Station Team". They receive individual orders from the watchmakers, verify they are in the warehouse, and finally distribute them to those concerned.

Depending on the workflow and the time of year, Tudor has the ability to increase the production line to close to a hundred people, who are dedicated exclusively to the task of assembling components, from the calibre, the dial and the hands through to the so-called emboitage, the final process that closes the movement inside its case. The construction fully obeys an 'on-demand' production system that only finishes watches that have been ordered and whose final destination (i.e. store) is already assured.

One of the first surprising aspects of the manufacturing system adopted by Tudor is that, regardless of the difference in value and characteristics of some components, the assembly method employed is strictly the same as that adopted by its older sibling, Rolex. In fact, all watchmakers in this assembly line alternate functions between both brands, which explains the exceptional quality shown in each Tudor model. Because the way to produce a watch, whether at Rolex or Tudor, is exactly the same, the difference lies only in the characteristics of the materials and the standard of precision that is more accurate in the crown-bearer than in Tudor.

THE JAPANESE INFLUENCE

Tudor's manufacturing process follows a Japanese methodology known as 5S, which is applied to both administrative work processes and the production work itself. The organisational method is founded on the idea "the right item at the right place at the right time", which Tudor controls at least once a month, and which allows the

O fluxo de ar desce do teto diretamente para o chão arrastando com ele todas as pequenas partículas. Este é o motivo porque a sala está equipada com eclusas de ar para acesso dos relojoeiros, mas igualmente para servir o fluxo de tabuleiros com componentes que emergem, a pedido, das profundezas do edifício. Lá em baixo, oculto da vista, encontra-se o sistema de armazenagem de componentes tanto da Rolex como da Tudor, servido por um mecanismo robotizado que recolhe os componentes solicitados ao sistema informático pelos próprios relojoeiros. O espaço, apelidado internamente de "a Igreja" devido à sua dimensão e volume, alcança uma altura equivalente a um prédio de cinco andares, e localiza-se totalmente no subsolo.

Os tabuleiros de componentes que chegam à sala de montagem diretamente da "Igreja" são manuseados por um equipa conhecida como "a equipa da estação de caminhos de ferro" (the Train Station Team). São eles que recebem os pedidos individuais dos relojoeiros, verificam a sua existência no armazém, e finalmente os distribuem pelos visados.

Dependendo do fluxo de trabalho e da altura do ano, a Tudor tem a capacidade de aumentar a linha de produção até perto de uma centena de pessoas que, aqui, se dedicam exclusivamente à tarefa de montagem de componentes, desde o calibre, passando pelo mostrador e ponteiros, até à chamada "emboitage", o processo final que encerra de forma estanque o movimento dentro da sua caixa. A construção obedece integralmente a um sistema de produção "on demand" que apenas finaliza relógios encomendados e cujo destino final, leia-se loja, já está assegurado.

Um dos primeiros aspetos que surpreende no sistema de manufatura adotado pela Tudor é que, independentemente da diferença de valor e de características de alguns componentes, o método de montagem empregue é rigorosamente o mesmo do adotado pela irmã mais velha, a Rolex. Aliás, todos os relojoeiros desta linha de montagem alternam funções entre ambas as marcas, o que justifica a excecional qualidade patente em cada modelo da Tudor. Sendo a forma de produzir um relógio, seja na Rolex ou na Tudor, exatamente a mesma, a diferença acaba por resumir-se às características dos materiais e ao standard de precisão que na marca da Coroa é mais apurado do que na Tudor.

A INFLUÊNCIA NIPÓNICA

O processo de manufatura da Tudor segue uma metodologia japonesa conhecida por "5S" que é aplicada tanto a processos de trabalho administrativo como ao próprio trabalho de produção. "A ferramenta certa tem de estar no local certo no momento certo", uma ideia e um método organizacional que a Tudor controla pelo menos uma vez por mês, e que lhe permite adotar um processo de produção "just in time".

A organização patente em cada bancada de trabalho é verdadeiramente impressionante. Tudo está limpo até à exaustão, não existe um componente em excesso, uma ferramenta fora do sítio ou qualquer vislumbre de desarrumação sobre as áreas de trabalho. O mesmo acontece nas próprias gavetas das bancadas onde cada elemento presente ocupa um lugar e uma função específica no processo de montagem. Não há uma esferográfica que esteja a mais, uma que falte ou que não tenha um objetivo e função específica ou que esteja no local errado. Cada elemento tem o seu lugar específico e esse lugar é o mesmo ao longo de todas as bancadas de trabalho. Cada relojoeiro sabe perfeitamente o que precisa em determinado momento e onde esse elemento se encontra. Se mudar para um outro posto de trabalho, irá novamente encontrar todos as ferramentas que necessita no local onde as espera encontrar, assim como irá contar com a presença de ferramenta específica que apenas diz respeito à tarefa concreta a que se destina aquele posto de trabalho.

A garantia de qualidade dada pela Tudor para cada um dos seus relógios começa assim pela extrema organização e eficácia de cada espaço de trabalho. Um processo que em última instância garante em permanência, tanto à marca como ao

manufacturer to adopt a “just in time” production process.

The organisation of each workbench is truly impressive. Everything is spotlessly clean; there is not a single surplus component, a tool out of place or any glimpse of clutter in the work areas. The same happens in the countertop drawers, where each element present has a specific place and function in the assembly process. There is not one ballpoint too many, one too few, one that does not have a specific purpose and function or one that is in the wrong place. Each element has its specific spot and that spot is the same across all work benches. Each watchmaker knows exactly what he or she needs at any given moment and where that element is. If you move to another work station, you will find all the tools you need where you expect to find them, along with the presence of a specific tool that is only used for the specific task for which that job is intended.

Tudor’s quality guarantee for each of its watches starts with the extreme organisation and effectiveness of each work space. This process ultimately ensures the best possible product at the best possible price, for both the brand and the consumer, always.

This is an objective to which the Japanese philosophy of Kaizen also contributes, a term that means “improvement” or “change for the better”, and which was adopted by the manufacturer around a decade ago. When applied to the workplace, the Kaizen method allows the continuous improvement of all functions, involving all employees, from top management to assembly line workers. By improving the standardised activities and processes adopted by Tudor, Kaizen contributes to eliminating waste, be it of resources or time. As a problem verified at the beginning of an assembly process will inevitably take on a much larger dimension by the end, Tudor insists on the application of this methodology that is easily reflected in the quality and excellence of the final product.

Tudor also uses another Japanese method, in this case visual, which, using labelling and colour control, signals and controls the production flows or transport of components. Known as Kanban, the system is responsible for labelling the trays of components or products so that they can be easily read and understood from a distance. The result is a clear identification of the purpose, function and destination of each component tray without the need for any verbal explanation by the assembly team.

The application of these three Far Eastern-inspired methods in a manufacturer as traditional as Tudor isn’t reflected in the quality of the components used in the construction of each watch. Rather, their effect is felt in the way they interact, which depends entirely on the way they are combined (read: assembled). In the end, the joint process of applying the 5S, Kaizen and Kanban methods is reflected in the remarkable ability of a Tudor timepiece to remain within the expected parameters of precision, as well as to stoically resist the need for any involvement of the after-sales services that has not been scheduled in advance.

What more could you ask for from a Swiss watch? ■

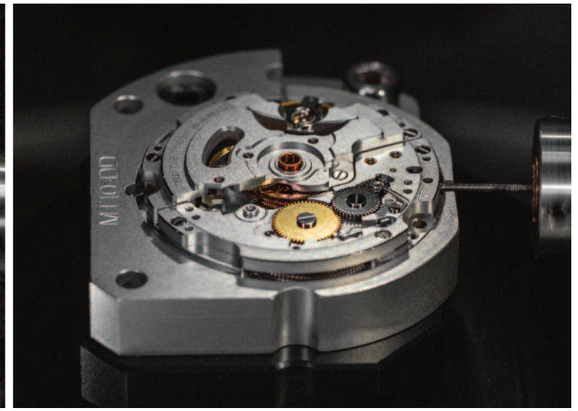
consumidor, o melhor produto possível ao melhor preço possível.

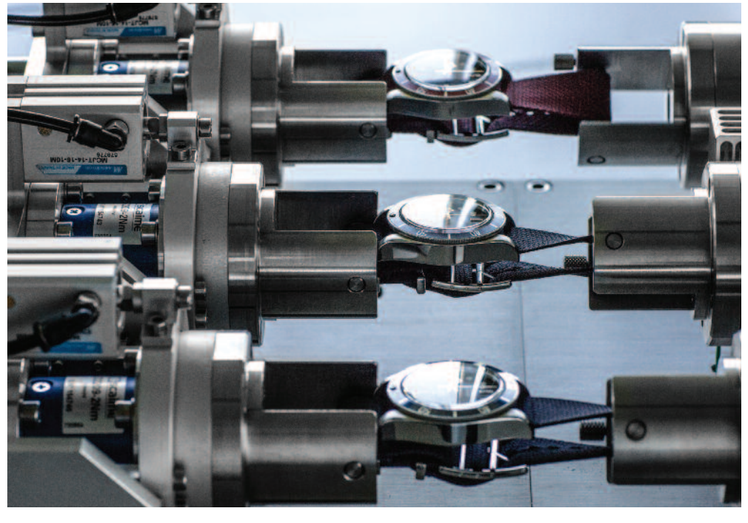
Um objetivo para o qual também contribui a adoção da filosofia japonesa “Kaizen”, um termo que significa "melhoria" ou "mudança para melhor”, e que foi adotado pela manufatura há cerca de uma década. Quando aplicado ao local de trabalho, o método “Kaizen” permite melhorar continuamente todas as funções, envolvendo para isso todos os funcionários, desde as chefias de topo até aos trabalhadores da linha de montagem. Ao melhorar as atividades e processos padronizados adotados pela Tudor, o “Kaizen” contribui para eliminar o desperdício, seja de recursos seja de tempo. Como um problema verificado no início de um processo de montagem irá forçosamente assumir uma dimensão muito maior no final do processo, a Tudor insiste na aplicação desta metodologia que facilmente se deixa refletir na qualidade e na excelência do produto final.

A Tudor recorre ainda a um outro método japonês, neste caso visual, que, recorrendo à etiquetagem e ao controlo de cores, sinaliza e controla os fluxos de produção ou transporte de componentes. Conhecido por “Kanban”, o sistema é responsável pela sinalização de tabuleiros de componentes ou produtos cuja leitura e significado é facilmente identificável à distância. O resultado é uma identificação clara do propósito, função e destino de cada tabuleiro de componentes sem que para isso seja necessário qualquer explicação verbal por parte da equipa de montagem.

A aplicação destes três métodos de inspiração oriental numa manufatura tão tradicional como é a Tudor não justifica a qualidade dos componentes usados na construção de cada relógio. O seu efeito faz-se sentir antes na forma como interagem, o que depende integralmente da forma como são conjugados, leia-se montados. No final, o processo conjunto da aplicação dos métodos “5S”, “Kaizen” e “Kanban” acaba por se refletir na notável capacidade de um Tudor se manter dentro dos parâmetros expectáveis de precisão, assim como de resistir estoicamente à necessidade de qualquer intervenção dos serviços de pós venda que não esteja previamente programada.

E afinal, que mais se poderia exigir de um relógio suíço? ■





Identity *and soul*

Allen's, the Portuguese brand that wants to become a household name in luxury leather goods

Allen´s, a marca portuguesa que quer ser uma referência na marroquinaria de luxo

TEXT **CÁTIA MATOS**

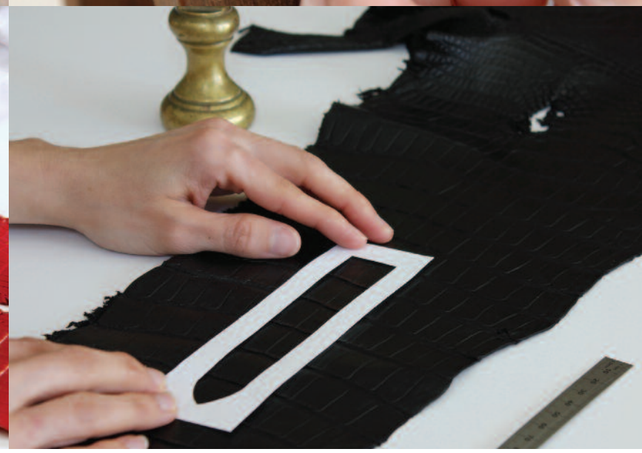
In 2015, sisters Cathleen and Carla Allen wanted to create a brand that would make a difference in Portugal's leather goods sector, a field that they felt was lacking in the country. "We did some designs and looked for factories capable of producing a limited series. We quickly realised that what we wanted would be impossible to create in an industrial environment," says Cathleen. "We wanted to take the roots of leather tradition in Portugal, the 'know-how' that, as time went by, was forgotten or devalued."

This was the premise for the origin of Allen's, a maison that celebrates craftsmanship, working each piece by hand and combining tradition and modernity in an exceptional way. "Keeping this perspective in

Surgiu em 2015 pelas mãos das irmãs Cathleen e Carla Allen. A ideia era criar uma marca que fizesse a diferença na marroquinaria em Portugal, setor que sentiam estar pouco representado no país. "Elaborámos alguns designs e procurámos fábricas capazes de produzir uma série limitada. Rapidamente, percebemos que o que pretendíamos seria impossível de criar num ambiente industrial. Queríamos pegar nas raízes da tradição do couro em Portugal, o 'saber fazer' que com o passar do tempo foi ficando esquecido ou sendo desvalorizado", começa por nos contar Cathleen.

Essa foi a premissa para o nascimento da Allen's, uma casa que celebra o artesanato, trabalhando à mão cada peça e conjugando excecionalmente tradição e modernidade. "Com esta perspetiva em mente, o passo seguinte seria o de criar o nosso próprio atelier. Aprendemos técnicas

Essential **Brand**



mind, the next step would be creating our own studio. We learned ancient Portuguese techniques for working with leather and combined them with others we developed to obtain the quality we were looking for," Cathleen recalls. "There were a lot of hurdles in terms of knowledge and materials. It took some time to master the craft, acquire the know-how and the tools to perform at the level that is required by the luxury segment."

Three years later, in the summer of 2018, their first leather accessories were ready, all of them a reflection of Portuguese culture, tradition, craftsmanship and art, according to their creators. "Moving away from the concept of fast fashion, we create practical, elegant and, above all, timeless pieces. Currently, we have a small selection of women's handbags, men's wallets and small accessories, such as card holders and keyrings, all unisex," Cathleen says.

The bespoke concept is another feature the brand looks to underline in their catalogue. "[Creating] unique pieces made to order for someone allows for a direct dialogue between costumers and the artisan. In our case, this interaction can be done through social media, by email or, whenever possible, we go to the client and show them the materials, colours and finishes available," she explains. "This experience of participating in the development project, production and finishing of each piece creates a sentimental attachment." Operating within this concept, there is a wide range of products available, according to customers' requirements: "From a watch strap to a pencil case or glasses, the possibilities are endless."

Allen's main objective is to compete with the sector's finest worldwide brands, such as Hermès or Louis Vuitton, and they have not been discouraged by the difficulties they

ancestrais de correeira portuguesa e a elas acrescentámos e desenvolvemos outras para obter a qualidade que desejávamos. Houve muitas barreiras em termos de conhecimento e materiais. Foi preciso tempo para dominar a arte, adquirir saberes e ferramentas para executar ao nível que é exigido no setor do luxo."

Três anos depois, no verão de 2018, chegavam os primeiros acessórios em pele, todos eles reflexo "da cultura, da tradição, do artesanato e da arte portuguesas". "Afastando-nos do conceito de 'fast fashion' criamos peças práticas, elegantes e acima de tudo intemporais. Temos neste momento uma pequena seleção de malas de senhora, carteiras de homem e pequenos acessórios, como porta-cartões e chaveiros, que se adaptam a ambos os sexos", refere Cathleen.

O conceito bespoke é outra das características que a marca pretende realçar na sua oferta. "Bespoke é um termo que surge na alfaiataria, utilizado para descrever peças únicas criadas espe-

have faced along the way. "It hasn't been an easy journey. Creating a luxury brand in Portugal is an extremely ambitious project, especially when it involves creating your own production unit," Cathleen admits. "It takes time to tell the stories and create the fundamental emotion in the buying process. Luxury is something that requires a lot of investment, both on a personal and financial level. In our case, the latter has come entirely from us. There is a lack of support to develop national brands in a segment as demanding as luxury."

In their endeavour to go further, the maison focuses strongly on cultural identity. "At a time when major luxury brands operate within a mass-market concept, producing on a large scale and with global outlets, the essence of what lies at the root of true luxury has been lost," says the brand's co-founder. "Allen's goes back to those roots, honouring

cialmente para alguém sob encomenda. Permite um diálogo direto entre o consumidor e o artesão. No nosso caso, esta interação pode ser feita através de redes sociais, email ou, sempre que possível, deslocamo-nos ao cliente. Apresentamos os materiais, as cores e os acabamentos disponíveis. Criamos assim uma ligação sentimental através da experiência de participação no projeto de desenvolvimento, produção e finalização de cada peça (...) Operando dentro deste conceito, todo um leque variado de produtos estão disponíveis se for essa a exigência do cliente. Desde um pedido para uma bracelete a um estojo para canetas ou óculos, as possibilidades são infinitas."

Elevando como objetivo primordial concorrer com as melhores marcas do setor a nível mundial, como a Hermès ou a Louis Vuitton, a Allen's não tem baixado os braços face às vicissitudes com que se tem deparado ao longo do tempo. "Não tem sido um percurso fácil. Criar uma marca de luxo em Portugal é um projeto extremamente ambicioso, ainda para mais quando envolve estabelecer uma unidade produtiva própria. É preciso tempo para contarmos as histórias e criar a emoção fundamental no processo de compra. Luxo é algo que requer bastante investimento, tanto a nível pessoal como a nível financeiro, que no nosso caso tem sido suportado inteiramente por conta própria. Faltam apoios para desenvolver marcas nacionais num segmento tão exigente como o do luxo."

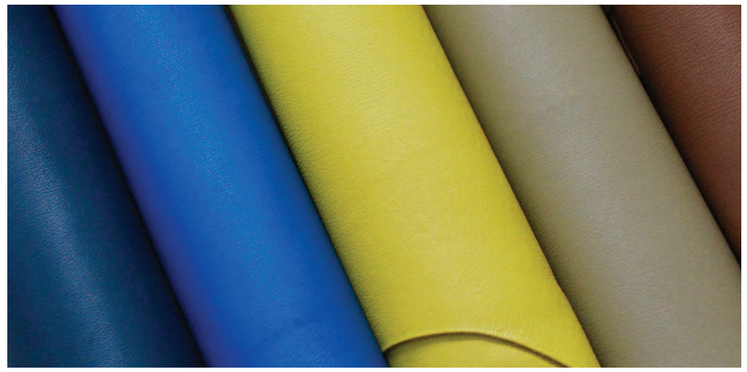
É na forte aposta na identidade cultural que a casa pretende continuar o seu caminho para chegar mais longe. "Numa era em que as grandes marcas do segmento de luxo operam num conceito de 'mass-market luxury', produzindo em grande escala e com pontos de venda a nível global, tem vindo a perder-se a essência do que está na base do verdadeiro luxo. A Allen's regressa às origens do luxo respeitando o tempo, a paixão e a mestria. Apostamos num conceito de nicho, isto é, de atelier. Produzindo peças únicas,

time, passion and mastery, producing unique and highly customisable pieces, with the exclusivity that only a studio can offer. Our products are also created with top raw materials, made entirely by hand and without the use of machines." Thus, the brand offers a handmade product, using a laborious, time-consuming and specialised production method: manual sewing. And the feedback could not be more positive. There has been a lot of praise, especially in terms of product quality, packaging and attention to detail.

As for the future, the brand plans on partnering with interior designers and Portuguese brands in the luxury segment, as well as release a few ready-made pieces in physical stores, nationally, through wholesale or pop-up sales events. "There is an emerging luxury market in Portugal, but Portuguese luxury is still a fairly unexplored concept. For the country to be considered a luxury destination, there must be national brands for those seeking something different that can't be found in Paris or Milan," Cathleen surmises. "We want to contribute to the Portuguese luxury market, associating a national brand to the leather craft, which is so present in our artisanal tradition. We aim to be a flagship in the luxury leather goods business, thus promoting the culture and art that make us unique." ■

altamente personalizáveis e com a exclusividade que apenas um atelier poderá oferecer. Além disso, as nossas peças são criadas com matérias-primas de topo, inteiramente à mão e sem o recurso a máquinas. Oferecemos, assim, um produto verdadeiramente artesanal, utilizando um método de produção trabalhoso, demorado e especializado: a costura manual." E o feedback não poderia estar a correr melhor. Os elogios têm sido muitos, nomeadamente no que toca à qualidade do produto, ao packaging e à atenção ao detalhe.

Quanto ao futuro, os objetivos passam por parcerias com designers de interiores e marcas portuguesas dentro do segmento do luxo, assim como pela disponibilização de alguns produtos "ready-made" em espaços físicos a nível nacional, seja através de wholesale ou em eventos de venda pop up. "Existe um mercado de luxo emergente em Portugal, mas o luxo português ainda é um conceito pouco explorado. Para Portugal ser considerado um destino de luxo é necessário que existam marcas portuguesas para quem procura algo diferente que não se encontra em Paris ou Milão. Queremos contribuir para o mercado de luxo português, associando uma marca portuguesa ao ofício do couro tão presente na nossa tradição artesanal. Ambicionamos ser uma referência no ramo da marroquinaria de luxo divulgando desta forma a cultura e a arte que nos torna únicos", conclui. ■



SUMISURA
MESTRES
DE MEDIDA
LISBOA

CONFECÇÃO / ALFAIATARIA
CHARLES CLAYTON • DRAPERS • SCABAL • DORMEUIL • FRATELLI TALLIA DI DELFINO • HOLLAND & SHERRY • ERMENEGILDO ZEGNA • CERRUTI

CAMISARIA
ALBINI • THOMAS MASON • DAVID & JOHN ANDERSON • CANCLINI • DEREK ROSE by MONTI

Rua Rodrigo da Fonseca, 107B (frente ao Hotel Ritz Four Seasons) • 1070-239 Lisboa • Tel. +351 21 133 80 31 • geral@sumisura.pt
www.sumisura.pt

Design *for All*

The work of one of Portugal's most iconic designers, Daciano da Costa, is getting a new lease of life thanks to a society founded by one of his daughters, which aims to reissue some iconic pieces of 20th century Portuguese design

Tendo sido um dos designers nacionais mais icónicos, Daciano da Costa e o seu trabalho ganham uma nova vida com a sociedade liderada por uma das suas filhas, que pretende reeditar algumas das peças que marcaram o design do século XX em Portugal

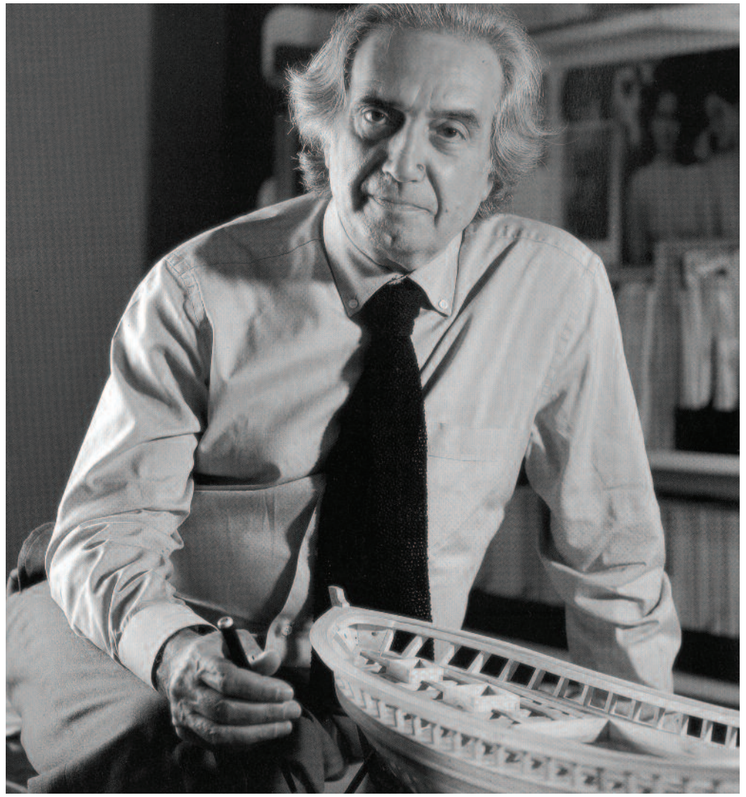
TEXT **ÁLVARO TAVARES RAMOS**

Located only a few metres for the Museu de Arte Antiga is a studio which hopes to breathe new life into the work of one of Portugal's key exponents of modernity, the designer Daciano da Costa. Since 2013 this studio, led by one of his five daughters, the landscape architect Inês Cotinelli, has taken on the responsibility of bringing the designer's work to a wider audience; be that through cultural promotion, refurbishment of his original furnishings or their most recent venture, reissuing pieces.

Despite not being the place where Daciano da Costa worked during his lifetime, the space seems tailor made to house the vast universe of his creative work, a fact which is obvious from the moment Inês Cotinelli opens the door. The room is dominated by a

A algumas dezenas de metros do Museu de Arte Antiga está localizado o atelier que pretende dar nova vida ao trabalho de uma das grandes referências da modernidade em Portugal, o designer Daciano da Costa. Liderado por uma das suas cinco filhas, a arquiteta paisagista Inês Cotinelli, o atelier assume-se desde 2013 como a entidade que deseja levar o nome do designer a um público mais vasto, seja através da divulgação cultural, da recuperação de mobiliário original ou da reedição de peças, a sua aventura mais recente.

Apesar de não ter sido o atelier onde Daciano da Costa trabalhou em vida, o espaço parece ter sido feito à medida para albergar o seu vasto universo criativo, algo visível assim que Inês Cotinelli nos abre a porta. Em primeiro plano surge uma mesa redonda em madeira, ladeada por cadeiras Super Ligeira, peças que faziam parte de um sistema de mobiliário desenvolvido, em 1963, para



o Banco Nacional Ultramarino. "Esta era a nossa mesa de jantar e cabíamos todos aqui, os meus pais e as cinco filhas, era perfeita para a nossa pequena casa em Alvalade. Esta mesa, com a cadeira Super Ligeira, pode ser uma opção muito portuguesa para uma família de seis pessoas. Queremos recuperar este sistema de mobiliário para um novo público", descreve a arquiteta paisagista, com orgulho.

Inserido num edifício recuperado na Rua Arriaga, o atelier é o elo de ligação entre o passado prolífico de Daciano da Costa e o futuro, que a sua filha Inês imaginou quando decidiu manter a sociedade em funcionamento. "Em 2013, falei com as minhas irmãs porque queria manter viva a memória do meu pai, através de um vasto plano de atividades em várias vertentes, fosse na digitalização, preservação ou internacionalização do seu trabalho."

Apesar da organização com que Daciano da Costa deixou os seus arquivos, a identificação de toda a sua obra e o traçar de um novo caminho para o atelier não foi uma tarefa simples. "O meu pai faleceu em 2005 e o primeiro desafio, a partir de 2013, foi localizar onde estava o 'Daciano'. Ainda em vida, cedeu o seu arquivo pessoal (mais de 13 mil desenhos e cerca de oito mil fotografias) ao estado português, guardado atualmente no Forte de Sacavém, mas havia peças espalhadas por vários locais. Desde o atelier original em Santa Catarina, onde trabalhava com a minha irmã Ana Costa, no MUDE e em várias projetos, como a Fundação Calouste Gulbenkian, a Reitoria da Universidade de Lisboa ou o Centro Cultural de Belém (CCB)", descreve.

round, wooden table flanked by Super Ligeira chairs, part of a range of furnishings designed for the Banco Nacional Ultramarino in 1963. "This was our dining table and we all used to fit around it, my parents and the five daughters. It was perfect for our little house in Alvalade" explains Cotinelli with pride, "This table with the Super Ligeira chairs would be a classically Portuguese option for a family of six. We want to revive this range for a new audience."

Within a refurbished building on Rua Arriaga, the studio is a bridge which links Daciano da Costa's prolific past with the future; his daughter's ambition when she decided to continue running the society. "In 2013 I spoke with my sisters about keeping our father's memory alive through a vast array of activities, ranging from the digitalisation and preservation of his work, to bringing it to an international audience."

Although Daciano da Costa left his files in an organized way, identifying all of his work and plotting a course for the future of the studio was no easy task. "After my father died in 2005, the first obstacle we encountered, in 2013, was locating all his work. Even in life, he donated a large part of his personal archive to the Portuguese state. More that 13 thousand designs and some eight thousand photographs are currently stored in the Forte de Sacavém. There are also pieces scattered across various other sites, from his original studio in Santa Catarina, where he worked with my sister Ana Costa, to MUDE [Museum of Fashion and Design]; to various projects like the Gulbenkian Foundation, the rectory of the University of Lisbon or the Centro Cultural Belém." she continues.

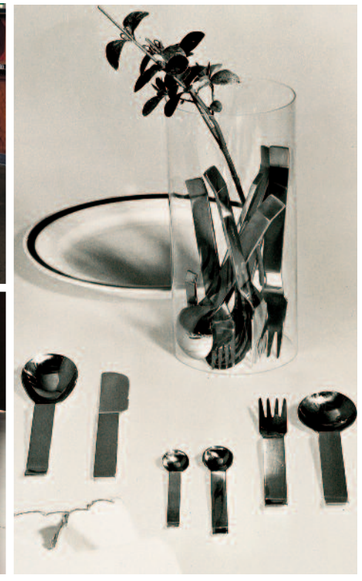
While Da Costa is renowned for projects where he designed every aspect personally – from furnishings down to components like handles, in 2004 Dutch architect Rem Koolhaas approached the work from a new angle. He removed pieces from their original context and installed re-editions in the interior spaces of the Casa da Música. "I think that until that moment my father had never seen things from that perspective, removing things from the context for which they had been specifically designed and adapting them to a new environment" states Cotinelli. Koolhaas' innovation, which used furniture created for places like Hotel Alvor, the Centro Cultural Belém and the Coliseu dos Recreios, would prove essential years later in shaping the approach to revitalise the studio.

With the help of the Gulbenkian, Cotinelli secured the reprinting and recent translation into English of the book Daciano da Costa Designer, which she considers "a great victory". It is within this catalogue, launched alongside a retrospective exhibition in the Gulbenkian Foundation, that she found the basis for the future work of the foundation. "With the help of the extraordinary Professor João Paulo Martins, who commissioned the exhibition in 2001 and collaborated on work with my father, I closely

Ainda que Daciano da Costa tivesse ficado conhecido pela obra total, onde desenvolvia todo o design de interiores, mobiliário e elementos como puxadores, o arquiteto holandês Rem Koolhaas lançou um novo olhar sobre as suas criações em 2004, ao tirá-las do seu contexto original e utilizando reedições nos espaços interiores da Casa da Música. "Penso que até esse momento o meu pai nunca tinha tido essa perspetiva, de desenquadrar uma peça que tinha sido desenhada para um projeto específico e adaptá-la a outro ambiente", refere Inês Cotinelli. Esta intervenção de Rem Koolhaas - que escolheu mobiliário de obras como o Hotel Alvor, o CCB ou o Coliseu dos Recreios, entre outros - acabaria por ser essencial anos depois, na abordagem à revitalização do atelier.

Depois de ter conseguido junto da Gulbenkian a reimpressão do livro 'Daciano da Costa Designer' e a sua tradução recente para inglês - uma "grande vitória" -, Inês Cotinelli teve neste catálogo, lançado aquando da exposição retrospetiva na Fundação, a base de trabalho para o novo caminho do atelier. "Com o apoio do extraordinário professor João Paulo Martins, comissário dessa grande exposição do Daciano em 2001 e antigo colaborador do meu pai, fizemos uma análise cuidadosa ao livro, para vermos o que seria interessante fazer numa vertente comercial, que teria de existir sempre através da reedição de mobiliário."

Este rigor e respeito pela memória e trabalho do seu pai não passaram despercebidos no outro lado do Atlântico, de onde veio um convite para reeditar as peças de Daciano da Costa. "A ETEL, através da sua diretora Lissa Carmona Tozzi, veio falar connosco para representar o Daciano na sua



analysed the book to see what would be interesting from a commercial perspective, as we always knew that this would be a necessary part of the re-edition of furniture".

This rigorous and respectful approach to the legacy and work of her father did not go unnoticed on the other side of the Atlantic and Cotinelli received an invitation to reissue some of Da Costa's pieces for Brazilian luxury brand ETEL. "Through their director Lissa Carmona Tozzi, ETEL came to speak with us about introducing some of my father's work into their collection. The consistency and longevity of our work were essential for us to gain credibility and to be presented with this opportunity." Although the company has a strong desire to keep production within Portugal and the prototypes of the first pieces of furniture are being made nationally, the invitation from ETEL is significant as it shows that the quality of Da Costa's pieces means that they are drawing international attention. Collaborating with the majority of Brazil's most important designers and architects, such as Lina Bo Bardi, Oscar Niemeyer or Sérgio Rodrigues, ETEL meticulously produces both classic and modern pieces. All while maintaining a constant dialogue with the creators, institutes and families who they work with. The first joint project between the Daciano da Costa studio and the Brazilian brand, an exhibition of Penta tapestries produced in Portugal by Ferreira da Sá, will premiere in São Paulo in April, in the coming edition of SP-ARTE.

Another essential aspect of the studio's work is with museums. Having ensured that the Boroa 2 armchair, a piece originally created for the Centro Cultural Belém, was included in the permanent collection of the Pompidou Centre in Paris in 2015, the studio is currently in negotiations with the MoMA to make sure that Da Silva's work is also represented in that emblematic cultural institution.

"When I met Juliet Kinchin – curator of MoMA's design and architecture department – in New York, she had no idea that Portugal had designers like my father. She was especially fascinated by the Linha Dona [a series of kitchen utensils], because she had curated an exhibition dedicated to the kitchen and found that Da Costa's collection of enamel utensils was especially modern for the era." Beyond the Linha Dona, MoMA also expressed an interest in acquiring the graphic studies of the Hotel Penta (1971) and the Aerogare system developed in 1980 for Lisbon Airport, to form part of their permanent collection. This inclusion in MoMA and the Pompidou Centre is of special significance to the studio as they were "the museums which my father appreciated the most."

The studio has also just completed the reproduction of the Palace collection of glassware, originally created for the Hotel Madeira Hilton in 1970-1971. They hope that through collections like this, pieces created by Da Costa will enter the domestic sphere and offer a more accessible way into the world of the Portuguese designer. Two examples of Da Costa's work will also be on display as part of the Design em São Bento – Traços da Cultura Portuguesa exhibition, which runs until June 2021, the pieces chosen demonstrate the relevance of the work carried out by the designer in the second half of the 20th century.

Surrounded by objects which recall the life and work of her father - the original furniture, his collection of posters, the colour studies from his time teaching at university, the travel notebooks which Da Costa filled with drawings interpreting the places he visited – Inês Cotinelli reveals her dream: to transform the project into a foundation and the studio into a public space, where visitors could appreciate and explore her father's life's work.

Seizing the opportunity to be in contact with the creative spirit and genius of Daciano da Costa, Cotinelli does not consider the studio to be a mere exercise in nostalgia. For her it is also a way to share with the world her father's "unique aesthetic style and sensibility". Just as Rem Koolhaas gave new life to the pieces shown in the Casa da Música, Cotinelli hopes that other architects will discover the rich oeuvre of Daciano da Costa and "include his work in their projects." ■

coleção. O tempo e a consistência foram essenciais para ganhar credibilidade e surgir esta oportunidade", revela Inês Cotinelli. Apesar de os protótipos das primeiras peças de mobiliário ainda estarem a ser desenvolvidos em Portugal e do desejo em manter o máximo de produção em território nacional, o convite da marca brasileira ETEL é bastante relevante, mostrando a qualidade e o significado que as peças de Daciano da Costa podem ter perante o olhar de um público internacional. Editando criações da maioria dos grandes designers e arquitetos brasileiros, como Lina Bo Bardi, Oscar Niemeyer ou Sérgio Rodrigues, a ETEL produz de forma rigorosa clássicos e peças contemporâneas, mantendo um diálogo intenso com os criadores, institutos e famílias que representam as obras. A primeira colaboração do atelier Daciano da Costa com a marca brasileira vai ser já em abril, na próxima edição da feira SP-ARTE, em São Paulo, através da exposição das tapeçarias Penta, produzidas em Portugal pela Ferreira de Sá, no espaço da ETEL.

Outro dos fatores essenciais é a vertente museológica. Após ter conseguido em 2015 que a poltrona Boroa 2, peça original do projeto do CCB, entrasse na coleção permanente do Centre Georges Pompidou, em Paris, o atelier encontra-se em negociações com o MoMA para que a obra de Daciano esteja igualmente presente nesta

emblemática instituição cultural. "Quando me encontrei com a Juliet Kinchin - curadora do departamento de design e arquitetura do MoMA - em Nova Iorque, ela não fazia ideia que em Portugal tínhamos designers como o meu pai. Ficou especialmente fascinada pela Linha Dona (1964-65), porque tinha feito a curadoria de uma exposição dedicada à cozinha e achou que este sistema de utensílios em esmalte era especialmente moderno para a época."

Para além da Linha Dona, o MoMA também mostrou interesse, para a sua coleção permanente, nos estudos gráficos do Hotel Penta (1971) e no sistema Aerogare, desenvolvido em 1980 para o Aeroporto de Lisboa. Esta integração, conjuntamente com a do Pompidou, revestem-se de especial significado, visto estas instituições culturais serem "os dois museus que o meu pai mais apreciava".

Desejando que as peças criadas por Daciano da Costa entrem no ambiente doméstico pela primeira vez, "porque nunca estiveram à venda em lojas", o atelier acabou de reproduzir a coleção de jarras Palace, criadas originalmente para o Hotel Madeira Hilton (1970-71), como uma forma mais acessível de o público entrar no universo do designer português. Para além disso, a participação na exposição 'Design em São Bento - Traços da Cultura Portuguesa', patente na Residência Oficial do Primeiro-Ministro até junho de 2021, com a presença de duas peças de Daciano da Costa, mostra também a relevância das peças desenvolvidas por si na segunda metade do século XX.

Rodeada de objetos que marcaram a vida e o percurso profissional do seu pai - desde mobiliário original à sua coleção de posters; os estudos da cor, do tempo que dava aulas na faculdade; ou os seus pequenos cadernos de viagem, onde Daciano da Costa desenhava a sua interpretação dos locais por onde passava -, Inês Cotinelli refere que o seu sonho é transformar este projeto numa fundação e o atelier num espaço público, onde os visitantes possam pesquisar, apreciar e sentir o trabalho do seu pai.

Aproveitando para estar em contacto com a genialidade e espírito criativo de Daciano da Costa, Inês Cotinelli não encara o atelier como um mero exercício de nostalgia, mas sim como uma forma de partilhar com todos a sua "sensibilidade e sentido estético únicos." Tal como Rem Koolhaas deu uma nova vida às suas peças na Casa da Música, a sua filha espera que outros arquitetos descubram a riqueza do mundo de Daciano da Costa e "incluam as suas peças em projetos". ■

The best yachting *training*

As of last year, the Cascais Yacht Club has been investing in International Yachting Training Worldwide, a benchmark of excellence in training for recreational and professional sailors in the world for over 40 years. Geert Van Hassel is the mentor of this project

O Clube Naval de Cascais aposta, desde o ano passado, no International Yachting Training Worldwide, uma referência de excelência no treino para navegadores de recreio e profissionais no mundo há mais de 40 anos. Geert Van Hassel é o mentor deste projeto

TEXT **CÁTIA MATOS**

He was one of the first to take part in the Erasmus programme in Portugal, more specifically in Coimbra, – it was 1992 – and from then on, the passion he felt for the places and people of this country grew. Born in Belgium, it was only after a stint in his homeland, for an MBA in Management, that Geert Van Hassel would eventually return to Portugal in 1996, but this time for good. "I returned to Portugal later on to work for a publication of [businessman] Francisco Pinto Balsemão's media group, which at the time had a partnership with a Belgian media group. I got in contact and was recruited (...) I always felt Portugal was my second home, maybe even my first. I never put a deadline on this. Even today I still consider the country a haven. The climate, the fantastic conditions for water sports, the hospitality ... all of this contributed to enchant me. I'm still enchanted," says Geert.

With a career connected to the media, he worked at Jornal da Região and launched two projects online – Expresso Emprego and BPI Expresso Imobiliário. It was precisely then, between one job and another, that he rediscovered his passion for the sea and for sailing. "It has been a huge fascination for me since I was a child. I would look at the river, at the boats. When my parents took me on vacation to Nieuwpoort [a coastal town in Belgium], I would spend hours looking at the lighthouse and dream of the seas and of new lands on the horizon. On the trips to the National Maritime Museum in Antwerp, I would just stand there and stare at the boats (...) This fascination with the sea and the fact that I live in Lisbon, by the river, proved to be the opportunity to accomplish my dream of learning to sail, while refining my knowledge and passion for this country and its people. Over the years, I took all the pleasure sailing courses available in Portugal and practised a lot in my free time. Many weekends were spent on the river and at sea."

It was in 2010, during the great global economic crisis, that Geert left for Southeast Asia for two years. It was there that he became certified as a professional skipper. "After this break, having returned from my stint in Asia, destiny took me back to the life of a manager in the media sector until, in 2017, I decided to create a training centre for sailing and navigation in partnership with the Clube Naval de Cascais [Cascais Yacht Club]."

Along with this came the desire to create courses focused on yachting. "The Cascais Yacht Club is probably the most prestigious sailing club in the country, but it was missing the yachting aspect, particularly aimed at the

Foi um dos primeiros a fazer parte do programa de Erasmus em Portugal, mais especificamente em Coimbra, - estávamos em 1992 - e a partir daí, a paixão que sentiu pelos lugares e pelas pessoas do país foi crescendo. Natural da Bélgica, seria apenas depois de uma passagem pela sua terra natal, para a realização de um MBA em Management, que Geert Van Hassel acabaria por regressar a Portugal, em 1996, mas dessa feita para ficar. "Voltei para Portugal mais tarde para trabalhar para uma publicação do grupo de Francisco Pinto Balsemão, que na época tinha uma parceria com um grupo de media belga. Fiz o contacto e fui recrutado (...) Sempre senti Portugal como a minha segunda casa, talvez até a primeira. Nunca coloquei um prazo nisto. Ainda hoje olho para o país como um porto de abrigo. O clima, as fantásticas condições para os desportos náuticos, a hospitalidade... tudo isto contribuiu para me encantar. Ainda hoje me encanto", refere Geert.

Com uma carreira ligada aos media, trabalhou no Jornal da Região, lançou dois projetos na área da Internet - o Expresso Emprego e o BPI Expresso Imobiliário - e foi exatamente nessa altura, entre um trabalho e outro, que redescobriu a paixão pelo mar e pela vela. "Desde criança que o fascínio é grande. Olhava para o rio, para os barcos. Quando os meus pais me levavam de férias a Nieuwpoort ficava horas a olhar para o farol e a sonhar com os mares e com novas terras à vista, a

international community, which is exponential, with the guarantee of international certificates and courses taught in English. With this reality – the existence of a strong community of foreign residents in Portugal (namely along the Cascais line), some of whom are retired and with a lot of free time –, a window of opportunity presented itself."

Open to people of all nationalities and with material available in the English language, courses can also be taught in Portuguese, German, French or Dutch. The certification is international and, as such, is recognised worldwide. "The Cascais Yacht Club has Small Powerboat & RIB Master courses available and the rest are sailing courses, from introduction to sailing to Competent Crew and Yachtmaster Offshore. All courses are intensive, lasting between three to six days, full time, and combine theory with a lot of practice on the boats we have available."

The feedback has been very positive. "The project started in 2019; we are just getting started, but the enthusiasm of interested parties and alumni has been very rewarding. We are confident in the success of these courses for the coming season."

For the future, Geert Van Hassel believes that the Cascais Yacht Club will also become a reference in terms of yachting. "All the recognition that the Cascais Yacht Club already has in sailing, namely adapted sailing, will be reinforced with these International Yacht Training courses, recognised by the British Maritime and Coastguard Agency. In an increasingly globalised world, providing courses and issuing certificates recognised worldwide is an asset," he concludes. ■

sonhar com velas... nas idas ao Museu Marítimo Nacional de Antuérpia ficava parado a observar os barcos (...) Este fascínio pelo mar e o facto de viver em Lisboa, à beira rio, revelou-se a oportunidade para realizar o sonho de aprender a velejar, ao mesmo tempo que apurava o meu conhecimento e paixão por este país e pelas suas pessoas. Ao longo dos anos, fiz todos os cursos de vela de recreio disponíveis em Portugal e pratiquei muito nas minhas horas livres. Foram vários os fins de semana passados no rio e no mar."

Seria em 2010, num momento em que se vivia a grande crise económica mundial, que Geert partiria para o Sudeste Asiático durante dois anos. Foi aí que se certificou como skipper profissional. "Depois deste intervalo, e regressado da temporada na Ásia, o destino levou-me a voltar à vida de gestor no setor dos media até decidir, em 2017, criar um centro de treino para vela e navegação em parceria com o Clube Naval de Cascais."

A isso juntou o desejo de criar cursos focados no yachting. "O Clube Naval de Cascais é, provavelmente, o clube náutico de maior prestígio no país, mas faltava a vertente de Yachting, particularmente dirigida à comunidade internacional,

que é exponencial, com a garantia de certificados internacionais e cursos lecionados em inglês. Esta realidade, a existência de uma forte comunidade de estrangeiros residentes em Portugal, nomeadamente na linha de Cascais, alguns deles já aposentados e com bastante tempo livre, afigurou-se uma janela de oportunidade."

Abertos a pessoas de todas as nacionalidades e com materiais disponíveis na língua inglesa, os cursos podem ainda ser lecionados em português, alemão, francês ou neerlandês. A certificação é internacional e, como tal, reconhecida em todo o mundo. "O Clube Naval de Cascais tem disponíveis os cursos de Small Powerboat & RIB Master e os restantes são cursos de vela, desde a introdução à vela, Competent Crew até ao Yachtmaster Offshore. Todos os cursos são intensivos, durando entre três a seis dias, full time, e combinam a teoria com muita prática, nos barcos que temos disponíveis."

O feedback tem sido bastante positivo. "O projeto teve início em 2019, estamos apenas a começar, mas o entusiasmo dos interessados e dos ex-alunos tem sido muito compensador. Estamos confiantes no sucesso destes cursos para a próxima época."

Para o futuro, Geert Van Hassel espera que o Clube Naval de Cascais se torne numa referência também ao nível do Yachting. "Todo o reconhecimento que o Clube Naval de Cascais já tem na vela, nomeadamente na vela adaptada, será reforçado com estes cursos da International Yacht Training e reconhecidos pela British Maritime and Coastguard Agency. Num mundo cada vez mais globalizado, dar cursos e emitir certificados reconhecidos no mundo é uma mais valia", conclui.

Clube Naval de Cascais
Esplanada Príncipe D. Luís Filipe ■

Unique International Curriculum
- 10 years of Mandarin
- 8 years of German
- 5 years of Russian
- After school activitires

Currículo International Único
- 10 anos de mandarim
- 8 anos de alemão
- 5 anos de russo
- Atividades extracurriculares

At International Sharing School we offer international, multicultural and multilingual education, for lifelong learners aged 4 months up to 18 years old. Through our unique international curriculum, we aim to form individuals that help create a better and more peaceful world, through sharing knowledge and mutual respect.

Na International Sharing School oferecemos uma educação internacional, multicultural e multilíngue para alunos dos 4 meses aos 18 anos. Através do nosso currículo internacional único, temos como objetivo formar indivíduos que ajudem a criar um mundo melhor e mais pacífico, através da partilha de conhecimento e do respeito mútuo.

OPEN ENROLMENTS
MATRÍCULAS ABERTAS

+351 92 444 7 666
office@taguspark.sharingschool.org
www.sharingschool.org
Taguspark
Av. Dr. Mário Soares, 14
2740-119 Porto Salvo

Disconnect *to connect*

The latest hairdressing salon from Lúcia Piloto has just opened on one of Lisbon's most fashionable streets

Já abriu o mais recente espaço da marca Lúcia Piloto e fica numa das mais emblemáticas artérias da cidade de Lisboa

TEXT **XXXXXXXXXX**

Right on Avenida da Liberdade, more specifically, in Edifício Liberdade 203, Lúcia Piloto Avenida - Luxury Concept Store has brought a fresh concept which is totally focused on the client's sensory experience and a fusion between nature and technology. "We wanted to create an iconic, luxurious and innovative salon. 'Disconnect to Connect' was the slogan that we chose to broadcast the concept. When people come in, we want them to switch off from the outside world and enjoy a true sensory experience", says Patrícia Piloto, group general director.

With a total area of 340 square metres spread over two floors - Floor 0 comprising a Digital Lounge and the ladies' salon area; and Floor -1, for men and aesthetics -, the space designed by architects Broadway Malyan stands out for its sophisticated, contemporary, innovative and functional design. "At the heart of our approach was the creation of a salon that would reinforce the emotional link between the brand and its clients through a comfortable and sophisticated environment promoting a sense of calm and well-being", says Margarida Caldeira, General Director of Broadway Malyan.

The mirrored walls and multimedia screens are characteristics that are immediately evident, as well as the palette of grey tones lending a more cosmopolitan and serene ambience. Comprising different area dedicated to various services - Ladies' and Mens' Hairdressing, Facials, Body Massages, Make Up Station and Hands and Feet Spa - the new store from Lúcia Piloto has the core objective of "raising the brand's position even higher and creating a truly luxury experience". Proof of this is the welcome given in the Digital Lounge by a Beauty Advisor who, in addition to doing a digital capillary diagnostic for each visitor, also provides a personal advisory service. To this is added the possibility of having a virtual makeover so that you can pre-visualise different styles, haircuts and colours.

Emphasis is also placed on the Nature area marked by its natural flower garden where you can enjoy a capillary ritual in an environment of absolute relaxation.

The space The Gentleman has barber and hairdressing services while reflecting the authentic environment of a Gentlemen's Club. Then the aesthetics services area is defined by their private and sound-proofed cabins for all kinds of treatments, from face, body, manicure or pedicure.

Also, worth highlighting is the strong natural component of the products used in the salon. The Nature menu boasts a range of hair, face and body treatments that yoke the power of nature to the service of beauty. "The natural ingredients are not just a trend, but actually a necessity. We believe that the future should be sustainable, and while the increase in pollution, stress and skin irritations related to synthetic products are a reality that we face, we increasingly feel a growing concern for wellness and bodily detoxification", concludes Patrícia Piloto. ■

Situada em plena Avenida da Liberdade, mais concretamente no Edifício Liberdade 203, a Lúcia Piloto Avenida - Luxury Concept Store vem trazer um novo conceito, totalmente focado na experiência sensorial do cliente e na conjugação entre a natureza e a tecnologia. "Quisemos criar um espaço icónico, luxuoso e, ao mesmo tempo, inovador. Disconnect to Connect foi o lema que encontrámos para espelhar o conceito. Queremos que as pessoas entrem aqui para desligar do mundo lá fora e que possam usufruir de uma verdadeira experiência sensorial", revela Patrícia Piloto, diretora geral do grupo.

Com uma área total de 340 metros quadrados e dividido em dois pisos - piso 0, composto por um Digital Lounge e pela área de senhora; e o piso -1, destinado aos homens e aos serviços de estética -, o espaço, com projeto de arquitetura da Broadway Malyan, destaca-se pelo seu design sofisticado, contemporâneo, inovador e funcional. "No coração da nossa abordagem esteve a criação de um espaço que reforçasse a ligação emocional entre a marca e os seus clientes, através de um ambiente confortável e sofisticado que proporcionasse uma sensação de calma e bem-estar", refere Margarida Caldeira, diretora geral da Broadway Malyan.

As paredes espelhadas e os ecrãs multimédia são características que saltam de imediato à vista, assim como a paleta de tons cinza a conferir uma atmosfera mais cosmopolita e serena. Constituída por diferentes zonas dedicadas a vários serviços - Cabeleireiro de Senhora e de Homem, Tratamentos de Rosto, Massagens de Corpo, Make Up Station e Spa de Mãos e Pés,- a nova loja Lúcia Piloto tem como objetivo primordial "elevar ainda mais o posicionamento da marca e criar uma verdadeira experiência de luxo". Prova disso é a receção feita no Digital Lounge por uma Beauty Advisor que além de realizar a cada visitante um diagnóstico capilar digital, proporciona ainda um aconselhamento personalizado. A isso junta-se a possibilidade de realizar um makeover virtual de cabelo de forma a poder pré-visualizar diferentes estilos e visuais de corte e de cor.

Destaque também para a zona Nature, a pontuar pelo seu jardim de flores naturais, onde se pode usufruir de um ritual capilar num ambiente de relaxamento absoluto.

O espaço The Gentleman oferece serviços de cabelo e barba e reflete o ambiente de um autêntico Gentlemen's Club. Já a zona dos serviços de estética é caracterizada pelas suas cabines isoladas e personalizadas que servem todo o tipo de tratamentos, desde rosto, corpo, manicure ou pedicure.

De destacar é também a forte componente natural dos produtos utilizados no espaço. O menu Nature disponibiliza um conjunto de tratamentos de cabelo, rosto e corpo que aliam ao poder da natureza o serviço da beleza. "Os ingredientes naturais não são uma tendência, mas sim uma necessidade. Acreditamos que o futuro deve ser sustentável, no entanto, o aumento da poluição, o stress e as irritações cutâneas relacionadas com produtos sintéticos são uma realidade que enfrentamos, e, por isso, sentimos cada vez mais uma preocupação crescente pelo bem-estar e desintoxicação do organismo", conclui Patrícia Piloto.

Lúcia Piloto Avenida - Luxury Concept Store
Edifício Liberdade 203
Rua Rosa Araújo, nº 25 ■

Future *scent*

Inspired by the age-old tradition of the alchemists, Hermetica is a perfume brand that reveals the road to the future of perfumary

Na senda ancestral da alquimia, a Hermetica é uma marca de perfumes que aponta para o futuro da perfumaria

TEXT **CÉSAR BRIGANTE**

Skinlife from Patrick van den Berg and Dennis de Vries is already a reference in Portugal for the appreciators of top-quality perfumes. It opened its doors in 2008 in Lisbon's Chiado and has another store in Avenida da Liberdade and appeals to a select public who appreciate the innovative and niche brands in which they specialise.

The latest addition to the notable portfolio which it has built up is Hermetica, a brand created by the couple Clara and John Molloy, already well-known in the trade for being responsible for Memo Paris.

This collection, launched worldwide in July last year, is the fruit of an intense work brought to fruition over two years between the co-founder Clara Molloy and Aliénor Massenet and Philippe Paparella-Paris, perfumers at Symrise, one of the great perfume producing houses of "flavours and fragrances" at an international level.

According to the founders, the name chosen for this collection harks back to the magical world of alchemy, more precisely to a collection of mystical manuscripts, the Corpus Hermeticum which greatly influenced the practitioners of magic and alchemists at the time.

With Hermetica, the chimeric philosopher's stone basically means the use of new patent technology developed by Symrise , called Innoscent, it enables the creation of formulas comprising natural and synthetic raw materials in a carrier that dispenses the need for the usual alcohol, making them not only less aggresive but moisturising for the skin.

Furthermore, the molecular fragrances obtained from this innovative method have a longer life while at the same time enabling a 360 degrees olfactory experience than the usual trio of top, middle and base notes, which instead give rise to a unique and total fragrance which provides the true essence from the first moment.

This hybrid formula still incorporates what its creators define as "green chemistry" thanks to the use of renewable raw materials which they explain is yet another important step in the creation of environmentally responsible fragrances.

Sustainability extends to the elegant emerald green bottles which are made from recycled glass and sand of local origin which help to reduce the carbon footprint and are even refillable.

The collection currently comprises 13 fragrances divided into four groups - Dry Waters, Emerald Stairways, The Door and Vertical Ambers - concocted around common floral families, green, woody and oriental scents. Each group has three fragrances, except The Door which has four. Apart from these, there is also The Source, a fragrance whose base ingredient is common to all the others.

Prepared to be the first brand of digital perfumes, Hermetica also has the peculiarity of having an on-line questionnaire which those who so wish can fill out with a view to discovering their type of perfume. Well there's nothing new in that. But what is, is the way in which the questionnaire is structured, based on the idea of synesthesia where images stimulate other senses such as the olfactory ones, in this case associated to an algorithm created to that effect and which help to arrive conclusions that would probably surprise you. ■

Com portas abertas desde 2008, no Chiado, e com mais uma loja na Rua Manuel Jesus Coelho, junto à Avenida da Liberdade, a Skinlife, de Patrick van den Berg e Dennis de Vries, é já uma referência em Portugal para os apreciadores da alta perfumaria, particularmente de marcas inovadoras e de nicho nas quais é especialista.

A mais recente adição ao notável portfolio que têm vindo a reunir é a Hermetica, a marca fundada pelo casal Clara e John Molloy, já conhecidos nestas andanças por serem também os responsáveis pela Memo Paris.

Esta coleção, apresentada mundialmente em julho passado, resulta do trabalho intenso levado a cabo durante mais de dois anos entre a co-fundadora Clara Molloy e Aliénor Massenet e Philippe Paparella-Paris, perfumistas da Symrise, uma das grandes casas produtoras de "flavours and fragrances" a nível mundial.

Segundo os fundadores, o nome escolhido para esta coleção remete-nos para o mundo mágico da alquimia, mais concretamente para um conjunto de textos místicos medievais, o Corpus Hermeticum, que influenciaram grandemente as práticas de magos e alquimistas de então.

Na Hermetica, a quimérica pedra filosofal traduz-se basicamente na utilização de uma nova tecnologia patenteada, desenvolvida pela Symrise, a denominada Innoscent, que permite a criação de fórmulas em que se conjugam matérias-primas naturais e sintéticas num meio que prescinde do habitual álcool, tornando-as não só menos agressivas como hidratantes para a pele.

Para além disso, as fragrâncias moleculares obtidas a partir desse inovador método têm uma vida mais longa, ao mesmo tempo que permitem uma experiência olfativa de 360 graus em que a habitual cadência — topo, meio e base — deixa de existir para dar lugar a uma fragrância única e total que se apresenta na sua verdadeira essência desde o primeiro momento.

Esta fórmula híbrida incorpora ainda aquilo a que os seus criadores definem como "química verde", graças à utilização de matérias-primas renováveis, e que explicam que é mais um importante passo na criação de fragrâncias ambientalmente responsáveis.

A sustentabilidade estende-se aos elegantes frascos verdes-esmeralda em que a fragrância nos chega, fabricados a partir de vidro reciclado e areia com origem local, o que ajuda a reduzir a pegada de carbono, sendo ainda recarregáveis.

A coleção compreende até ao momento 13 referências divididas em quatro grupos — Dry Waters, Emerald Stairways, The Door e Vertical Ambers — construídos em torno das comuns famílias florais, verdes, amadeiradas e orientais. Cada grupo inclui três fragrâncias, exceto a The Door que inclui quatro. Para além destas, existe ainda a Source, um perfume à base de um ingrediente que é comum a todas as outras fragrâncias.

Preparada para ser a primeira marca de perfumes digital, a Hermetica tem ainda como particularidade disponibilizar um questionário online que os interessados podem preencher com vista a descobrir o seu tipo de perfume. Até aqui nada de novo. Mas a forma como este questionário está estruturado, assente na ideia de sinestesia, onde as imagens conduzem ao estímulo de outros sentidos, como o olfativo, neste caso, associados a um algoritmo criado para o efeito, ajudam a chegar a conclusões que provavelmente o surpreenderão. ■

REBEL, REBEL

FOTOGRAFIA **PEDRO FERREIRA ASSISTIDO POR ANA VIEGAS**
PRODUÇÃO **SUSANA MARQUES PINTO PARA WWW.PULPFASHION.PT, ASSISTIDA POR BEATRIZ CLEMENTE**
MAQUILHAGEM **PATRICK VAN DEN BERG PARA WWW.SKINLIFE.PT**
CABELOS **HELENA VAZ PEREIRA ASSISTIDA POR SORAIA TOMÉ PARA GRIFFEHAIRSTYLE**
MODELO **MARIA BELOKRYLOVA (WE ARE MODELS)**

BLAZER **FAITH CONNEXION NA LOJA DAS MEIAS**
CAMISA E SAPATOS **CELINE NA LOJA DAS MEIAS**
CALÇAS **MIGUEL VIEIRA**

BLAZER **SCOTCH & SODA**
CALÇAS **MISSONI**
GRAVATA **DA PRODUÇÃO**
TÊNIS **CHLOÉ NA STIVALI**

CASACO E CALÇÕES **SCOTCH & SODA**
MEIAS **VIVIENNE WESTWOOD (VINTAGE)**
SAPATOS **DIOR NA LOJA DAS MEIAS**

CASACO **COS**
MALHA **MARNI NA LOJA DAS MEIAS**
CALÇAS **ARMA NA STIVALI**
GRAVATA **CELINE (VINTAGE)**

BLAZER **THEORY NA STIVALI**
MALHA **MISSONI NA FASHION CLINIC**
CALÇAS **CHLOÉ NA STIVALI**
ÓCULOS **CELINE NA LOJA DAS MEIAS**
MALA **OLYMPIA LE-TAN**
BOTAS **GIANVITO ROSSI NA STIVALI**

TRENCH **CELINE NA LOJA DAS MEIAS**
CAMISA **SCOTCH & SODA**
CALÇAS **COS**
CINTO **FENDI NA STIVALI**

CASACO **LUIS CARVALHO**
BLAZER E CALÇAS **DRIES VAN NOTEN NA STIVALI**
CHAPÉU **CARLOS GIL**
LENÇO **DA PRODUÇÃO**

CASACO **JILL SANDER NA STIVALI**
COLETE **DOLCE & GABBANA**
CALÇAS **GUCCI NA FASHION CLINIC**
PALA **LUIS CARVALHO**

DOLCE & GABBANA

Boys are back *in town*

The offerings of different brands for the male market vary between the past and a supposedly bold and distinctive present. The men's collections for the upcoming Fall/Winter season stand out for the compelling beauty of the materials, the color palette and the cut. The result is superb and fun, perfect for the diversity of the male aesthetic and stylistic tastes

As propostas de distintas marcas para o segmento masculino variam entre o passado e um presente supostamente arrojado e diferenciador. As coleções de homem para o próximo outono-inverno distinguem-se pela incontornável beleza dos materiais, da paleta de cores e do corte. O resultado é soberbo e divertido, perfeito para a diversidade de gostos estéticos e estilísticos do género masculino!

TEXT **CATARINA VASQUES RITO**

Men's fashion is increasingly a sector of diversity, once again realising that men are vain beings, interested in fashion, proud of their image and what it says, or can say, about their personality. That's how it was in the past, after less creative times resulting from behaviours and image pressure associated with what was or should be the behaviour/image of men in society.

One of the collections that stands out for the coming season is that of Alexander McQueen, with Sarah Burton and her team bringing back the tradition of fabrics from the Scottish Highlands. The inspiration lies in motorcycle trips and bikers' clothes: blouses and trousers in dark colours, sometimes bolder with leather, other times in timeless pieces, such as overcoats or the "regular" pants with a cut that flatters the male silhouette. However, the oversize cut stood out in the pieces presented. An apparent sobriety

A moda masculina é cada vez mais um setor de diversidade, voltando a perceber que o homem é um ser vaidoso, interessado por moda, orgulhoso da sua imagem e do que ela diz, ou pode dizer, sobre a sua personalidade. Já o foi assim no passado, após tempos menos criativos derivado de comportamentos e exigências de imagem associadas ao que era ou deveria ser o comportamento/imagem do homem na sociedade.

Uma das coleções que se destaca para as próximas estações frias é a de Alexander McQueen, com uma Sarah Burton, e respetiva equipa, a recuperar a tradição de tecidos oriundos das Terras Altas da Escócia. A inspiração está nas viagens de mota e nas peças que os motards usam: blusões e calças de cores ora escuras ora mais abertas em couro, sem esquecer peças intemporais, como os sobretudos ou as "vulgares" calças de cortes que valorizam a silhueta masculina. No entanto, o corte oversize demarca-se nas

DOLCE & GABBANA

BRIONI

ALEXANDER MCQUEEN

BRUNELLO CUCINELLI

DOLCE & GABBANA

BRUNELLO CUCINELLI

was punctuated with prints and more vibrant colours for supposedly more festive moments.

Another lovely surprise was the Brioni collection, created by designer Norbert Stumpfl, who chose the Gerini Palace to showcase FW 2020's creations. The lighting was crafted to match the natural beauty of the palace's interior, filled with Gabbiani frescoes, forcing the audience to focus their eyes on the models shrouded in apparent darkness. To the sound of Tchaikovsky, the elegance of the suits appealed to the senses and created the perfect atmosphere to enjoy the extreme beauty of each piece, down to every detail of the fabrics. Without detracting from the other pieces, there was one that stood out: a tuxedo coat made from the wool of an albino goat.

But the beauty continued with other pieces from brands whose path has always been tailoring, such as Brunello Cucinelli. The collection oscillates between more casual and more traditional ideas, which speaks to a cosmopolitan man, discerning in his image and demanding in his taste. Cucinelli has always been concerned about sustainability: "There's no profit without ethics. Now they're all bragging about this concept." The designer also believes in the fact that clothes should be lived in and preserved. "I still wear my beloved cashmere coat from a 1998 collection and another one from 2002. Today it's all about the art of keeping and protecting what we cherish. It's about repairing, mending and recovering, of reusing what's old, giving new life to the existing. In our company we don't like disposable. Waste does not agree with us," says Brunello Cucinelli.

Dolce & Gabbana is a pioneer in its relationship with the generations of influencers that were born this century, from bloggers to Youtubers, inviting them to feature prominently in their shows and sitting them in the front row. In the last show, many of the representatives of these areas were still crawling when the blogosphere was born, but the truth is that these digital-age professionals love the brand and it does its best to manage its creative image with their tastes in mind. Without ignoring their DNA and the basis of the most traditional construction of men's clothing, the Italian designer duo named the FW 2020 collection "The Masters of Art", extolling the dignity of those who produce and manufacture, and the value of manufacturing that it is acquired over several generations, maintaining the tradition of age-old techniques. Before the show, Stefano and Dolce stated their desire to "show the new generation the beauty of these old jobs that have been passed from father to son and also to reflect that beauty in the collection."

These values were validated by other brands such as Tod's, Salvatore Ferragamo and Dsquared2, among others, which focus on a design that attracts the most diverse generations of the male public, maintaining the importance and giving prominence to the concepts of "tradition" and "identity". ■

propostas apresentadas. A contornar uma aparente sobriedade surgem estampados pontuais e cores mais vibrantes para momentos supostamente mais festivos.

Outra das belas surpresas, e daí talvez não, é a coleção da Brioni, criada pelo designer Norbert Stumpfl, que escolheu o Palácio Gerini para mostrar as propostas de FW 2020. A iluminação foi trabalhada para jogar com a beleza natural do interior do palácio, repleto de frescos de Gabbiani, obrigando a quem assistia a focar o seu olhar nos modelos envoltos numa aparente penumbra. Ao som de Tchaikovski, a elegância dos fatos apela aos sentidos e cria o ambiente perfeito para se usufruir da beleza extrema de cada peça, de cada pormenor dos tecidos e dos respetivos detalhes. Sem desprimor para as restantes peças, existe uma que se destaca, um casaco smoking feito de lã de cabra albina.

Mas a beleza continua com outras sugestões de marcas cujo percurso se baseia na construção de alfaiataria, como é o caso da Brunello Cucinelli. A coleção oscila entre ideias mais descontraídas e outras mais tradicionais, falando para um homem cosmopolita, criterioso na sua imagem e exigente no seu gosto. Desde sempre que Cucinelli se preocupa com a sustentabilidade: "Não há lucro sem ética. Agora, está tudo a gabar-se desse conceito" ("There's no profit without ethics. Now they're all bragging about this concept"). Salientando ainda que o designer acredita no facto de a roupa dever de ser vivida e mantida. "Ainda uso o meu casaco de caxemira que eu tanto gosto da coleção de 1998 e outro de 2002. Hoje em dia, temos que ter em conta a arte de guardar e proteger o que estimamos. Tem tudo a ver com restaurar, reparar e recuperar, reutilizar o antigo, dar uma nova vida ao que já existe. Na nossa empresa, não gostamos do descartável. O desperdício não é a nossa cara" ("I still wear my beloved cashmere coat from a 1998 collection and another one from 2002. Today it's all about the art of keeping and protecting what we cherish. It's about repairing, mending and recovering, of reusing what's old, giving new life to the existing. In our company we do not like disposable. Waste does not agree with us"), afirma Brunello Cucinelli.

A Dolce&Gabbana é pioneira na relação com as gerações de influenciadores que nasceram neste século, dos blogueres aos youtubers, convidando-os a terem lugar de destaque nos seus desfiles e sentando-os na primeira fila. Muitos dos representantes destas áreas, no último desfile, ainda estavam a gatinhar quando nasceu a blogosfera, mas a verdade é que estes profissionais da era digital adoram a marca e esta tudo faz para gerir a sua imagem criativa a pensar nos seus gostos. Sem ignorar o seu ADN e a base inspirada na construção mais tradicional do vestuário masculino, a dupla italiana de designers deu o nome "The masters of art" à coleção FW 2020, enaltecendo a dignidade de quem produz e confeciona, o valor da manufatura que se adquire ao longo de várias gerações, mantendo a tradição de técnicas seculares. Stefano e Dolce afirmaram antes do desfile o seu desejo em "mostrar à nova geração a beleza destes trabalhos antigos que passaram de pai para filho e também refletir a beleza da coleção". ("We want to show the new generation the beauty of these old jobs that have been passed from father to son and also to reflect that beauty in the collection.") Estes valores são validados por outras marcas como a Tod's, Salvatore Ferragamo ou Dsquared2, entre outras, que apostam num design que atrai as mais distintas gerações do público masculino mantendo a importância e dando protagonismo aos conceitos "tradição" e "identidade". ■

DOLCE & GABBANA

BRIONI

BRIONI

DOLCE & GABBANA

Fun and **feminine**

The Idylle Blossom jewellery collection by Louis Vuitton highlights the flower of the Monogram pattern created by the brand's founder as the central element of its pieces. Available in white, rose or yellow gold, the maison's latest works have new versions with diamonds. The flexible bracelets are the stars of this collection and can be used individually or in combination of their different shades. The line also features necklaces, earrings and rings.

A coleção de joalharia da Louis Vuitton, Idylle Blossom, destaca a flor do padrão Monogram, criado pelo fundador da marca, como elemento central das suas propostas. Disponíveis em ouro branco, rosa ou amarelo, as mais recentes peças da maison apresentam novas versões com diamantes. As pulseiras flexíveis são as protagonistas da coleção, podendo ser usadas individualmente ou conjugadas nos seus diferentes tons. A linha conta ainda com colares, brincos e anéis. **www.louisvuitton.com**

Iconic accessory

The handbag is an emblematic item in Cartier's history and, once again, the maison has reinterpreted this accessory to create the Guirlande de Cartier. Available in four colours (red, green, black and camel), this new model is a reflection of the brand's great jewellery tradition, mirroring its essence in every detail. Made with calfskin, the bag comes in three sizes (mini, small and medium) and has an octagonal shape and a golden garland motif. It can also be used as a hand or shoulder bag, thanks to its detachable strap.

A carteira é já um objeto emblemático na história da Cartier. Uma vez mais, a maison reinterpretou este acessório para criar a Guirlande de Cartier. Disponível em quatro cores (encarnado, verde, preto e camel), o novo modelo reflete a grande tradição joalheira da marca, espelhando a sua essência em cada detalhe. Produzida em couro de bezerro e disponível em três tamanhos (mini, pequeno e médio), esta carteira, de formato octogonal e com um friso dourado a fazer lembrar uma grinalda, pode ser usada como mala de mão ou a tiracolo, através da sua alça removível. **www.cartier.com**

Retro **feeling**

The latest women's glasses and sunglasses collection by Fendi for the 2020 spring/summer season has a retor inspiration and stands out for a more contemporary interpretation of the maison's codes. Whilst the Fendi Dawn line is adorned with the FF logo around the lens and the delicate, natural nuances of the frame, the FF Fendi range celebrates the brand's typical logos on thin, modern frames decked with the Beijing design or the "FF" symbol scattered around the lens frames. The F is Fendi collection is covered in the logo, including the slogan "F is Fendi" in a round shape on the front and on the thin metal arms.

A última coleção feminina de óculos de sol e armações graduadas primavera/verão 2020 da Fendi, de inspiração retro, destaca-se pela interpretação mais contemporânea dos códigos da maison. Enquanto que a linha Fendi Dawn é realçada pelo logótipo FF em torno das lentes e pelas nuances delicadas e naturais da armação, a gama FF Fendi celebra os típicos logótipos da marca nas armações finas e modernas, adornadas com o desenho Pequim ou o símbolo "FF" espalhado pelas molduras das lentes. A coleção F is Fendi apresenta o logótipo por toda a parte, incluindo o slogan "F is Fendi" em formato redondo nos frontais e nas finas hastes metálicas. **www.fendi.com**

Full of life

Fun and unexpected, the 2020 pre-spring proposals from By Malene Birger are full of life, colour and patterns. Maintaining a professional and cool style, this collection is a combination of high-quality basics and bolder pieces that make you smile. Inspired by travelling, the brand's new pieces draw inspiration, once again, from the heritage of Danish design and the way people dress in Copenhagen. This legacy is intertwined with elegant silhouettes, French fabrics and English countryside clothes that come in oversized versions and chequered patterns.

Divertidas e surpreendentes, as propostas pre-spring 2020 de By Malene Birger estão repletas de vida, cor e padrões. Mantendo um estilo profissional e cool, esta coleção é uma conjugação de básicos de alta qualidade e peças mais arrojadas que fazem sorrir. As viagens são o mote para as novidades da marca, que, mais uma vez, se inspira na herança do design dinamarquês e na maneira como as pessoas se vestem em Copenhaga. Essa herança entrelaça-se com silhuetas elegantes, tecidos franceses e roupas campestres inglesas que surgem em versões oversize e padrões xadrez.
www.bymalenebirger.com

Dynamic **attitude**

Lacoste's new Novak Djokovic capsule collection of sunglasses features a sport-inspired elegance and reflects a dynamic and contemporary attitude. With a smooth, rectangular shape, thin-metal structure and a delicate acetate rim around the lenses, this new model is light and versatile and is characterised by the Petit Piqué pattern engraved on the double bridge and thin arms. The logo can be found on the right lens, complemented by the "ND" monogram on the tips of the arms. These glasses are available in four colours: Striped Grey, Striped Brown, Havana and Blue.

A nova coleção cápsula de óculos de sol Novak Djokovic da Lacoste apresenta uma elegância de inspiração desportiva e reflete uma atitude dinâmica e contemporânea. De formato retangular suave, com uma estrutura em metal fino e um aro em torno das lentes, em acetato delicado, este novo modelo é leve e versátil e caracteriza-se pelo padrão Petit Piqué gravado na ponte dupla e nas hastes finas. O logótipo surge na lente direita, complementado pelo monograma "ND" nas ponteiras das hastes. Estes óculos estão disponíveis em quatro cores: Striped Grey, Striped Brown, Havana e azul.
www.lacoste.com

Comfort and style

The latest pieces from Tumi's Alpha Bravo collection, inspired by the military and in ballistic nylon, come in different styles. The standout is the Lark backpack, with two magnetic clips, which help keep it securely closed, as well as a wide opening for easy organising. Smaller and with a roll top, the Lance backpack is characterised by its metal lock and a main compartment with éclair zipper. The colours selected from the collection vary from Forest, grey, Graphite, Navy, black leather and dark-brown leather.

As últimas propostas da coleção Alpha Bravo da Tumi, de inspiração militar e em tecido nylon balístico, surgem em diferentes estilos, com destaque para a nova mochila Lark. Este modelo apresenta dois clips magnéticos, que permitem que permaneça fechada com segurança, bem como uma abertura larga para facilitar a arrumação. Já a mochila Lance, de dimensões mais pequenas e com topo expansível, caracteriza-se pela sua fechadura em metal e pelo compartimento principal com fecho éclair. As cores escolhidas para a coleção variam entre Forest, cinza brilhante, Black Ballistic, Graphite, Navy, couro preto e couro castanho escuro. **www.tumi.com**

Classic **mood**

The newest autumn/winter collection by Tod's is based on rediscovering the classics. In his debut as the brand's new creative director, Walter Chiapponi presents a selection of authentic pieces, which stand out for their Italian style and refined taste. True classics such as pea coats, suits, ski jackets, winter coats, trench coats and driving coats have been updated in different sizes and materials. As for accessories, Tod's highlights their famous gommino loafers, a true staple for the brand, along with suede and leather driving shoes.

A mais recente coleção outono/inverno da Tod's baseia-se na redescoberta dos clássicos. Walter Chiapponi faz a sua estreia como diretor criativo da marca e apresenta uma seleção de peças autênticas, que se destacam pelo estilo italiano e pelo bom gosto. Os verdadeiros clássicos, como o pea coat, o fato, o casaco de ski, os casacos de inverno, as gabardinas e o driving coat são atualizados em diferentes proporções e materiais. No que toca aos acessórios, a Tod's evidencia, como não podia deixar de ser, os sapatos gommino, verdadeiro símbolo da casa, assim como os driving shoes de camurça e pele. **www.tods.com**

Special watch

Vacheron Constantin presents "Les Cabinotiers Minute Repeater Ultra-thin – A romantic note". This creation, part of the La Musique du Temps collection, which is renowned for its complexity, comes in a 5N, 18-carat rose-gold case with 41mm in diameter and is just 8.5mm thick, with Grand Feu enamel. Inspired by reference 4261, this one-piece edition watch is equipped with an 1731 ultra-thin minute repetition calibre and perfectly combines ultra-thin thickness, pure sound, pleasant aesthetics, reliability and robustness.

A Vacheron Constantin apresenta "Les Cabinotiers Repetição de minutos ultraplano — Um toque romântico". Esta criação, que integra a coleção La Musique du Temps, conhecida pela sua complexidade, apresenta-se numa caixa em ouro rosa 5N de 18 quilates, 41mm de diâmetro e uma espessura de apenas 8,5mm, com um mostrador em esmalte Grand Feu. Inspirado na referência 4261, este relógio, de edição limitada a um exemplar, está equipado com um calibre de repetição de minutos ultraplano 1731 e conjuga na perfeição espessura ultraplana, som puro, estética agradável, fiabilidade e robustez.
www.vacheronconstantin.com

Luxury *lifestyle*

The new LC Cabrio isn't just a luxury product; it's also an object of desire. Lexus shows that it can also play with the emotional side of a car

O novo LC Cabrio é não só um produto de luxo, mas também um objeto de desejo. A Lexus demonstra que também sabe jogar com o lado emocional do automóvel

TEXT **GUILHERME MARQUES**

When Lexus launched the LC in 2017, it proved that it was capable of making a dream car that captures people's imagination through the most emotional element a car can have: design.

The proportions, the harmony of the shapes, the care in detail – the LC did not have a bad angle, but from the beginning it was clear that there was only one way to make the most exuberant model Lexus had ever built into something even more appealing: cut off the roof.

Of course, no one knew exactly whether a Lexus LC Cabrio was on the cards. The coupé format seemed to be able to enhance an open-air version, but only those responsible for the brand could be sure.

Fortunately, three years later, the luxury emblem of the Toyota empire decided that an LC Cabrio was too good to miss. As Lexus increasingly positions itself as a lifestyle brand, models like this are critical.

Combining the aesthetic attributes, proportions, aerodynamic efficiency and weight distribution of the coupé with the unique character of a convertible driving experience, the LC Cabrio follows a direction that Lexus has called 'Exhilarating Performance'. With the help of the most advanced engineering simulators, Japanese technicians sought to bring the driving experience of the Cabrio as close as possible to that offered by the Coupé.

The roof fabric was meticulously selected to ensure perfect sound insulation and a unique finish. The roof can be opened or closed at up to 50km/h – 15 seconds to open and 16 seconds to close. But perhaps the

Quando a Lexus lançou o LC em 2017 provou que era capaz de fazer um carro de sonho que captasse a imaginação das pessoas através do elemento mais emocional que um automóvel pode ter: o design.

As proporções, a harmonia das formas, o cuidado no detalhe – o LC não tinha um ângulo mau, mas desde o início que era claro que só havia uma forma de tornar o modelo mais exuberante que a Lexus jamais construíra em algo ainda mais apelativo: cortar-lhe o tejadilho.

Obviamente, ninguém sabia ao certo se um Lexus LC Cabrio estava nos planos da Lexus. O formato coupé parecia potenciar uma versão a céu aberto, mas certezas só os responsáveis da marca é que tinham.

Felizmente, três anos depois, o emblema de luxo do império Toyota decidiu que um LC Cabrio era bom demais para não ser verdade. À medida

greatest accomplishment of the LC Cabrio is the ability to emulate the beauty of the coupé with the roof closed (always the most difficult part in a cabrio) and surpass it with the roof open. Through the position of the roof, the LC controls the temperature of the seats, steering wheel and air conditioning.

The available colours have names as distinct as Smoky Granite, Atomic Silver, Cadmium Orange and Nightfall Mica. It is a detail, of course, but it reveals that nothing was left to chance in the development of a model that aims to raise the brand's image to a level where the air is thin and where names like Bentley or Aston Martin can be found.

Under the hood, Lexus has two very different options, which aim to appeal to a diverse audience and demonstrate that Lexus knows that there are customers who place more value on tradition and others who are more focused on the future. On the one side, a 5-litre atmospheric V8 engine with 477 horsepower, coupled with a 10-speed automatic transmission, manages the gear changes according to the driving style of whoever is behind the wheel. Altogether, the LC includes five different driving modes, which balance performance with comfort and fuel efficiency. For those who put this last element at the top of the list, it is best to opt for the other end of the range: the hybrid version, which combines a 3.5-litre V6 with a highly efficient electric motor for a combined power of 345 horsepower.

The cabin combines luxury with a sporty atmosphere, offering high-quality materials and assembly, as well as a personality all of its own. Technologically, the LC is on par with the best in the world, and this is reflected in the wealth of entertainment and security systems it incorporates, including something called Active Noise Control, which suppresses the outer frequencies that can be irritating, in order to make the interior a cocoon of tranquillity. Google Assistant or Amazon Alexa can be called on for any eventuality, Whatsapp is available to always have friends close by and Spotify ensures you are always up to date with the latest hits. Obviously, Apple CarPlay and Google Maps are also included for the connectivity element to be complete.

The LC Cabrio is not a car for those who want to go unnoticed. In reality, everything in this Japanese model draws attention: the design, the performance, the quality and the way it fits into a market that needs this type of models to pull on the heartstrings of those who still see a car as an object of desire. ■

que a Lexus se posiciona cada vez mais como uma marca lifestyle, modelos como este são fundamentais.

Conjugando os atributos estéticos, as proporções, a eficiência aerodinâmica e a distribuição de peso do coupé com o caráter único de uma experiência de condução de um descapotável, o LC Cabrio segue uma orientação a que a Lexus chamou de 'Exhilarating Performance'. Com a ajuda dos mais avançados simuladores de engenharia, os técnicos japoneses procuraram aproximar o mais possível a experiência de condução do Cabrio daquela que é oferecida pelo Coupé.

O tecido do tejadilho foi meticulosamente selecionado de forma a garantir um isolamento acústico perfeito e um acabamento sem igual. O acionamento da capota pode ser feito até aos 50km/h e demora 15 segundos a abrir e 16 segundos a fechar. Mas talvez o maior feito do LC Cabrio seja o de conseguir emular a beleza do coupé com a capota fechada – sempre o mais difícil num cabrio – e superá-la com ela aberta. Mediante a posição da capota, o LC controla a temperatura dos bancos, volante e ar condicionado.

As cores disponíveis apresentam nomes tão distintos como Smoky Granite, Atomic Silver, Cadmium Orange or Nightfall Mica. É um pormenor, claro, mas revelador de que nada foi deixado ao acaso no desenvolvimento de um modelo que pretende elevar a imagem da marca até um patamar onde o ar é rarefeito e onde se encontram nomes como Bentley ou Aston Martin.

Debaixo do capot, a Lexus colocou duas opções bem distintas, que pretendem apelar a um público diversificado e demonstrar que a Lexus sabe que há clientes que valorizam mais a tradição e outros que estão mais focados no futuro. De um lado, um V8 atmosférico de 5 litros, com 477 cavalos de potência, acoplado a uma transmissão automática de 10 velocidades, que gere a mudança de relações conforme o tipo de condução exercida por quem vai ao volante. Ao todo, o LC inclui cinco modos de condução distintos, que equilibram performance com conforto e eficiência no consumo de combustível. Para quem coloca este último elemento no topo da lista, o melhor é optar pelo outro lado da gama, a versão híbrida, que junta um V6 de 3.5 litros a um motor elétrico de elevada eficácia para uma potência combinada de 345 cavalos.

O habitáculo conjuga luxo com um ambiente desportivo, oferecendo elevados níveis de qualidade dos materiais e montagem, assim como uma personalidade muito própria. Tecnologicamente, o LC está ao nível dos melhores do mundo e isso reflete-se no manancial de sistemas de entretenimento e segurança que incorpora, incluindo algo chamado Active Noise Control, que suprime as frequências exteriores que podem ser incomodativas, de forma a tornar o interior num casulo de tranquilidade. As viagens convidam ao uso do Google Assistant ou Amazon Alexa para qualquer eventualidade, do Whatsapp para ter sempre os amigos por perto e do Spotify, de forma a estar sempre a par das últimas novidades musicais. Obviamente, não podia faltar também o Apple CarPlay e o Google Maps para que o elemento conectividade estivesse completo.

O LC Cabrio não é um automóvel para quem quer passar despercebido. Na realidade, tudo neste japonês chama a atenção: o design, a performance, a qualidade e a forma como se insere num mercado que precisa deste tipo de modelos para continuar a ser visto como algo que puxa pela emoção de quem ainda vê num automóvel um objeto de desejo. ■

Victory *by design*

Seventy percent of buyers say aesthetics is their primary reason for choosing a car. The new Kia Xceed certainly has a bright future ahead of it

Setenta por cento dos compradores coloca a estética como principal razão para escolher um carro. O novo Kia Xceed tem certamente um futuro risonho pela frente

TEXT **GUILHERME MARQUES**

When it comes to design, Kia is most likely the most consistent brand in today's automotive world. Each model launched validates the aesthetic direction that the brand defined a decade ago and which continues to bear fruit.

Once again, the new Kia Xceed demonstrates all the creativity that reigns in the company's design department today. This extremely trendy four-door coupé crossover responds to many issues posed by today's consumers. On the practical side, it adds a cosmopolitan style that makes it, perhaps, the most appealing vehicle of its kind in terms of aesthetic, which is therefore a huge competitive advantage over direct rivals.

Furthermore, the Xceed is equipped with above-average dynamic capabilities for this type of car, which adds an extra interesting element for those who like to drive in a more spirited fashion. With the 1.0-liter petrol engine with 120 horsepower, it offers more than enough performance for a good time behind the wheel, while the 1.6 diesel is the right choice for those who prefer lower consumption and who regularly make long trips. The seven-year warranty is standard. ■

A Kia é muito provavelmente a marca mais coerente do mundo automóvel dos dias de hoje no que diz respeito ao design. Cada modelo que é lançado valida a orientação estética que a marca definiu há uma década atrás e que continua a dar frutos.

O novo Kia Xceed demonstra mais uma vez toda a criatividade que reina no departamento de design da empresa na atualidade. Este crossover ao estilo coupé de quatro portas, extremamente trendy, responde a muitas questões colocadas pelo público atual. À vertente prática, acrescenta um estilo cosmopolita que faz dele, porventura, o mais apelativo veículo do seu género em termos estéticos, o que é logo uma vantagem competitiva enorme em relação aos rivais diretos.

Ainda para mais, o Xceed é dotado de capacidades dinâmicas acima da média para este tipo de carros, o que acrescenta um elemento extra muito interessante para quem gosta de conduzir de forma mais espirituosa.

Com o motor 3 cilindros 1.0 a gasolina de 120 cavalos, oferece prestações mais que suficientes para bons momentos ao volante, enquanto o 1.6 diesel é a escolha certa para quem prefere consumos mais baixos e faz grandes viagens regularmente. Os sete anos de garantia são de série. ■

Plug *and play*

Of all the electric cars for sale on the market, Smart For Two is, probably the one that makes most sense for the current economic climate.

In the current state of battery technology development, where the greatest problem is the autonomy they offer, a car which you plug in is naturally more suited to use in an urban setting where small trips at moderate speeds don't drain the battery as a journey on a motorway inevitably would do.

Smart has decided, from 2020 onwards, that its models should be purely electric and both the new EQ ForTwo and the EQ ForFour are already for sale at car showrooms.

Visually, the differences can be seen with regards to the lights, bonnet, grill and front bumpers, while the changes are less evident at the back of the car, with new stylistic details to the lights and bumpers only.

The interior remains practically unaltered with new materials in the interior furnishing, fixtures and fittings catalogue and some extra functions to the infotainment system.

The 17.6 kWh electric engine pulls 82 horsepower permitting autonomy of up to 133km depending on the type of driving. From a household socket, the Smart EQ ForTwo takes six hours to recharge, but opting for a wallbox can reduce this time to charge by almost a half. The Smart offers an eight year guarantee or 100,000km for the batteries. ■

Smart has moved away from internal combustion engines after now unveiling a 100% electric range

A Smart abandonou os motores a combustão, apresentando agora uma gama 100% elétrica

TEXT **GUILHERME MARQUES**

De todos os carros elétricos à venda no mercado, o Smart ForTwo é, provavelmente, o que faz mais sentido na conjuntura atual.

No estado de desenvolvimento da tecnologia das baterias, onde o maior problema é o autonomia que oferecem, um carro de ligar à tomada está naturalmente mais virado para uma utilização em ambiente urbano, onde pequenas deslocações a velocidades moderadas não drenam a bateria como uma viagem de autoestrada inevitavelmente o faz.

A Smart decidiu que, a partir deste ano de 2020, os seus modelos seriam puramente elétricos e tanto o novo EQ ForTwo como o novo EQ ForFour já estão disponíveis nos concessionários.

Visualmente, as diferenças notam-se ao nível dos faróis, capot, grelha e para-choques na dianteira, enquanto na traseira as mexidas são menores, com novos detalhes estilísticos nos faróis e para-choques apenas.

O interior permanece praticamente inalterado, com novos materiais no catálogo de acabamentos e algumas funcionalidades extra no sistema de infotainment.

O motor elétrico de 17,6 kWh produz 82 cavalos de potência e permite 133km de autonomia, sempre dependendo do tipo de condução efetuada. Numa tomada doméstica, o Smart EQ Fortwo demora seis horas a carregar, mas optando por uma wallbox pode baixar-se esse tempo para quase metade. A Smart oferece uma garantia de oito anos ou 100.000 km para as baterias. ■

To the *top*

With a new chef, the restaurant Suba do Verride Palácio Santa Catarina is aiming even higher

Com novo chefe, o restaurante Suba do Verride Palácio Santa Catarina quer chegar mais alto

TEXT **xxxxxxxxxx**

To the top! Using the imperative of the Portuguese verb 'Subir' (to go up) for the restaurant's name is a tempting invitation. The superb panorama over Lisbon's rooftops and the vast estuary that can been discerned from on high from the hotel Verride Palácio Santa Catarina is itself a good reason to discover this restaurant which certainly guarantees views. But in a city in which there is no shortage of belvederes and in which the climb is by a comfortable elevator, it really is worthwhile, matched only by being served at table from the top. The value of this potential symbiosis, particularly for a boutique hotel with just 19 rooms which sets itself up as one of the most exclusive in the capital, is not lost on the management who invited Bruno Carvalho, an experienced chef with an international career cut in New York, São Paulo and Dubai, to put Suba on the map as one of the most competitive eateries in Lisbon.

Suba! O imperativo do verbo feito nome encerra um convite tentador. O soberbo panorama sobre o casario lisboeta e o vasto estuário do Tejo que se divisa do alto do hotel Verride Palácio Santa Catarina seria, só por si, um bom motivo para conhecer este restaurante que garantidamente nos regalará as vistas. Mas, numa cidade em que os miradouros não faltam, para que a subida, ainda que em confortável ascensor, valha mesmo a pena, o que nos é servido à mesa tem de estar à altura. O valor desta potencial simbiose, sobretudo para um boutique hotel com apenas 19 quartos que se pretende impor como um dos mais exclusivos da capital, não passou despercebida aos responsáveis que convidaram Bruno Carvalho, um chefe experiente com carreira internacional feita em Nova Iorque, São Paulo e Dubai, para afirmar o Suba na cada vez mais competitiva restauração lisboeta.

Bruno implementou neste pequeno restaurante de ambiente sóbrio, mas elegante, uma cozinha criativa de inspiração internacional com

Bruno has created in this small restaurant a sober yet elegant atmosphere, a creative, internationally inspired cuisine with mystical culinary references of Portuguese origin. Despite Bruno de Carvalho's talent, the recipe, for one reason or another, may not have been well received and there you have it; the views in themselves simply don't cut it. Which is why, after two and a half years at the helm of Suba, Bruno left and Fábio Alves, who was already part of the team, took over.

The promotion of Fábio also brought with it a substantial change in the concept which was now characterised by an approach closer to Portuguese cuisine, simpler processes while placing greater value in the produce.

This turnabout, which it is hoped will attract a wider clientelle that will be more interested in contemporary Portuguese cuisine, was explained to us by João Silva, currently the manager of the Verride Palácio Santa Catarina at the launch of an executive lunch menu. In addition to this menu are three gourmet menus with four, five or six dishes offering wine pairing and an à la carte menu.

Dishes such as the starter "Fish Soup" prepared with marine brine and "Stone Soup" recreating a regional dish which Fábio has enriched with truffle or "Prawns with peas, chorizo and cider". From the sea "Bass, artichoke and açorda bread sauce" and "Salmonette with xerém (a sauce made with cornflower and regional Algarve herbs) and razor clams", while in the meats dishes section of the menu is "Guinea fowl breast with shimeji mushrooms and truffles" as just one of the illustrative dishes on the winter menu which aim to take Suba to a higher level. ■

referências às culinárias mestiças de origem portuguesa. Apesar do talento de Bruno de Carvalho, a receita, por uma razão ou outra, não terá encontrado grande recetividade e lá está, as vistas só por si não chegam. E assim, após dois anos e meio à frente do Suba, Bruno saiu e Fábio Alves, que já integrava a equipa, assumiu a liderança.

Com a promoção de Fábio chegou também uma alteração substancial no conceito que se caracteriza agora por uma abordagem mais próxima da cozinha portuguesa, de processos mais simples e apostada na valorização do produto.

Esta viragem, que se espera atraia uma clientela ampla e mais interessada na cozinha portuguesa contemporânea, como nos explicou João Silva, atual responsável pela gestão do Verride Palácio Santa Catarina, é acompanhada do lançamento de um menu executivo aos almoços. Para além deste, estão disponíveis três menus de degustação com quatro, cinco e sete pratos com possibilidade de "pairing" de vinho, e um menu a la carte.

Pratos como as entradas "A nossa sopa de peixe", preparada com água do mar, e a "Nossa sopa de pedra", recriação do prato regional que Fábio enriqueceu com trufa, e o "Carabineiro com ervilhas, chouriço e cidra"; do mar, o "Robalo, tupinambo e açorda" e o "Salmonete com xerém e lingueirão"; e no capítulo das carnes ou "da quinta", como indica o menu, "A vitela maturada a 35 dias" ou o "Peito de pintada com cogumelo shimeji e trufa" são algumas das propostas exemplificativas do menu de inverno que quer levar mais alto o Suba. ■

A Basque *in Lisbon*

After Sergi Arola, the Penha Longa Resort brings to Lisbon Eneko Atxa, one of the most creative Basque chefs today

Depois de Sergi Arola, o Penha Longa Resort traz para Lisboa Eneko Atxa, um dos mais criativos chefes bascos da atualidade

TEXT **XXXXXXXXXX**

Despite the great tourist demand that Lisbon has been the target of in recent years and which has prompted the appearance of numerous new hotels, the big international luxury names continue to have relatively scarce local representation.

There may be reasons for the absence of these brands that contribute to and define the quality of a destination, but the intention of this piece isn't to analyse these reasons. Rather it is to draw attention to the positive role that these international chains can play in boosting the gastronomic offering of a city like Lisbon.

A worthy example is that of the Penha Longa Resort, managed by the luxury chain Ritz Carlton. Since arriving in Portugal, it has been making a notable investment so that its offering is consistent with its luxury status.

The most visible result of this are two restaurants each distinguished with 1 star by the Michelin guide: LAB, by Sergi Arola, and Midori, headed up by the Portuguese chef Pedro Almeida, the only Japanese restaurant in Portugal to boast this distinction.

Showing that it wants to go further, the Penha Longa Resort, located between Lisbon and Cascais, has been expanding its presence with the opening of new spaces outside the resort. First, Villa Tamariz Beach Club in Estoril, a restaurant dedicated to Portuguese cuisine in an informal setting. Then, more recently, the resort took on a fine dining venue in Lisbon. Since the end of last year, one can now enjoy the cuisine of Eneko Atxa, one of the most talented Basque chefs today, in the Portuguese capital.

Eneko Lisboa is the first restaurant in Portugal of the chef who has earned 5 Michelin stars (3 at Azurmendi, in Larrabetzu), which also ranks 14th on the list of "World's 50 Best Restaurants" and which has

Apesar da grande procura turística que Lisboa tem vindo a ser alvo nos últimos anos e que tem motivado o aparecimento de inúmeras novas unidades hoteleiras, as grandes referências internacionais de luxo continuam a ter uma representação local relativamente escassa.

Existirão motivos para a ausência destas marcas que contribuem, valorizam e definem a qualidade de um destino, mas não é intenção desta peça analisar essas razões, mas tão somente chamar a atenção para o papel positivo que estas cadeias internacionais, particularmente as mais vocacionadas, podem ter na dinamização da oferta gastronómica de uma cidade como Lisboa.

Um exemplo que é justo realçar é o do Penha Longa Resort, gerido pela cadeia de luxo Ritz Carlton que, desde que chegou a Portugal, tem vindo a realizar um notável investimento de forma a ter uma oferta condizente com o seu estatuto de luxo.

O resultado mais visível desta aposta são dois restaurantes distinguidos pelo guia Michelin com

been singled out twice as the most sustainable in the world: once at Eneko, also in Larrabetzu, and once at Eneko Bilbao.

The 43-year-old, who has worked with the chef Martín Berasategui, among others, and was considered the best young Spanish chef, is known for the environmental awareness he conveys to his projects. Since 2012, the year it received its 3rd Michelin star, Azurmendi has been a bioclimatic building capable of producing its own energy through photovoltaic panels and in which rainwater is collected to be used to water the vegetable gardens and supply the restrooms. The materials are as locally sourced and environmentally friendly as possible, and the waste is all recycled, with all leftovers being used.

Eneko Lisboa is located in the Alcântara area, on Rua Maria Luísa Holstein, once home to Alcântara Café, one of the most iconic places in Lisbon for a long time, very popular in the '90s and known for its impressive retro-futuristic interior design that can be referred to as steam punk.

The large space that maintains the original style is split into two rooms: a more intimate room for Eneko's fine dining; and another for Basque dining where, like a typical Basque tavern, tapas and other snacks can be shared. Examples include the grilled mussels, the hake tempura and piperrada, and the traditional gildas with anchovies, piparra peppers and olives, alongside traditional dishes, such as pil pil codfish, clams in salsa verde, seafood rice, rack of lamb, and turbot served with "salsa bilbaína" accompanied by Txakoli, a typical wine from the Basque Country.

Eneko serves contemporary, highly creative cuisine but solidly based on Basque tradition and recipes, namely homemade one-pot cooking and broths, to which the chef devotes special attention and are already part of his culinary identity. Here, two tasting menus are served: Erroak and Adarrak, similar to the set-up at Azurmendi and that, naturally, feature some of the dishes that made the chef famous. This is the case of the roasted and peeled lobster with juice, coffee butter and purple onion from Zalla, the boneless roasted pigeon, seasonal vegetables and foie toast, and the shrimp, vegetable juice and frozen "old" tomato (adaptations that incorporate local ingredients whenever it makes sense), as well as some dishes created specifically for this Eneko.

In addition to the truly tasty (and sometimes intriguing) food, Eneko is one of those restaurants where you also eat with your eyes. The delicacy of the dishes served almost makes you hesitate at the moment of truth. But above all, this Eneko demonstrates that it is not by chance that the Basque Country is one of the most dynamic gastronomic destinations in neighbouring Spain, where tradition and creativity go hand in hand. ■

uma estrela: o LAB, de Sergi Arola, e o Midori, chefiado pelo português Pedro Almeida, o único restaurante japonês em Portugal a ostentar esta distinção.

Dando mostras de que quer chegar mais longe, o Penha Longa Resort, que está situado entre Lisboa e Cascais, tem vindo a alargar a sua presença com a abertura de novos espaços fora do empreendimento. Primeiro, o Villa Tamariz Beach Club, no Estoril que, com localização sobre a praia, é um restaurante dedicado à cozinha portuguesa em registo informal. E mais recentemente, a chegada a Lisboa, onde apadrinhou um espaço fine dining em que se pode apreciar, desde finais do ano passado, a cozinha de Eneko Atxa, um dos chefes bascos mais talentosos da atualidade.

O Eneko Lisboa é o primeiro em Portugal do chefe que acumula cinco estrelas Michelin (três no Azurmendi, em Larrabetzu), que também ocupa a 14º posição na lista dos "World's 50 Best Restaurants" e que já foi apontado por duas vezes como o mais sustentável do mundo: uma no Eneko, também em Larrabetzu, e outra no Eneko Bilbao.

O chefe de 43 anos que trabalhou, entre outros, com Martín Berasategui, e foi considerado o melhor jovem chefe espanhol, é conhecido pela consciência ambiental que transmite aos seus projetos. O Azurmendi é, desde 2012, ano em que arrecadou a sua terceira estrela Michelin, um edifício bioclimático capaz de produzir a sua própria energia através de painéis fotovoltaicos e em que a água da chuva é recolhida para ser utilizada na rega da hortas e nas casas de banho. Os materiais são o mais possível de origem local e amigos do ambiente e o lixo é todo reciclado, sendo as sobras aproveitadas.

O Eneko Lisboa está situado na zona de Alcântara, na rua Maria Luísa Holstein, onde esteve durante muito tempo o Alcântara Café, um dos locais mais emblemáticos de Lisboa, muito em voga nos anos 90 e conhecido pelo seu impressionante design de interiores em estilo retro-futurista que podemos designar como steam punk.

O espaço amplo que mantém o estilo inicial está dividido em duas salas: uma mais intimista que acolhe o fine dining do Eneko; e outra em que está instalado o Basque, onde à semelhança de uma tasca basca típica se podem partilhar tapas e outros petiscos, como os Mexilhões à Brasa, a Pescada em Tempura e Piperrada ou as tradicionais Gildas com anchovas, piparras e azeitonas, a par de pratos tradicionais, como o Bacalhau Pil Pil, as Ameijoas em Salsa Verde, o Arroz de Marisco, o Carré de Cordeiro ou o Pregado servido com "Salsa Bilbaína" acompanhados com o Txakoli, vinho caraterístico do País Basco.

No Eneko, está disponível a cozinha de cariz contemporâneo, altamente criativa mas solidamente assente na tradição e receituário basco, nomeadamente na cozinha caseira de tacho e nos caldos, a que o chefe devota especial atenção e já fazem parte da sua identidade culinária. Aqui, são servidos dois menus de degustação: Erroak e Adarrak, à imagem do que acontece no Azurmendi e onde, naturalmente, constam alguns dos pratos que fizeram a fama do chefe. É o caso do Lavagante assado e descascado, molho, manteiga de café e cebola roxa de Zalla, o Pombo assado, desossado, legumes da estação e tosta de foie ou os Camarões da costa, gel vegetal e granizado de tomate "velho" (adaptações que sempre que assim faça sentido incorporam ingredientes locais), assim como alguns pratos criados propositadamente para este Eneko.

Para além da oferta de comida verdadeiramente saborosa, por vezes intrigante, o Ineko é um daqueles restaurantes onde os olhos também comem dada a delicadeza dos empratamentos que nos deixam hesitantes na hora de comer. Mas, acima de tudo, este Eneko demonstra que não é por acaso que o País Basco é um dos mais dinâmicos destinos gastronómicos da vizinha Espanha, em que tradição e criatividade caminham de mãos dadas. ■

A night of Edwardian *splendour in Porto*

From the exterior the Infante Sagres hotel is simple and unassuming. A façade that reflects the simplicity of the late1940s Deco style

Após seis décadas, o emblemático Infante Sagres, no Porto, continua a primar pelo requinte e sofisticação

TEXT **xxxxxxxxxx**

However, the façade belies the opulent Edwardian elegance of the interior public rooms inside.

On the ground floor alone, the black and white tiled café, hallway and sweeping staircase dominated by a beautiful stained glass window evokes the interiors of those famous White Star line luxury liners the Olympic and

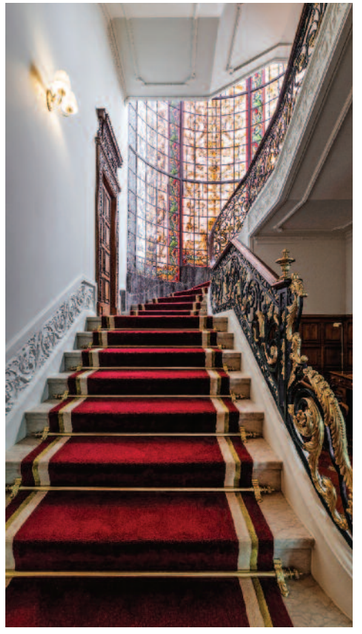
Visto do exterior, o Hotel Infante Sagres é despretensioso, refletindo a simplicidade do estilo déco do final da década de 40. No entanto, a sua fachada esconde um interior elegante ao estilo eduardiano. No piso térreo, o Vogue Café, em azulejo preto e branco, o corredor e a escadaria, dominados por um belo vitral, evocam o design de luxo dos emblemáticos transatlânticos

Titanic with several different designs from retro classical Empire to Louis XV which both overwhelms and impresses the guest that they are staying in a luxury early 20the century hotel.

An opulent landmark in Porto, a prestigious city which last year welcomed around 1.8 million tourists (+4.1%), the Infante Sagres has been a meeting place for the city's élite and the residence of choice for discerning travellers and international celebrities since the 1950s.

Renowned for its stylish ambience, personalised service and unique blend of 19th and early 20th century elegance and sophistication, the legendary 'grande dame' of Porto's hotels was restored and refurbished in 2017 by a team of leading designers and master craftsmen who have succeeded in meticulously restoring its wealth of ornate detail while adding a dash of panache and glamour.

The refurbishment included 15 new rooms built in a new wing of the hotel bringing the total to 85 rooms including 10 luxurious suites individually decorated with original artwork and exquisite details that complete the experience.



Olympic e Titanic, da linha White Star, conjugando vários tipos de decoração, desde o retro do Império Clássico ao estilo Luís XV, que não deixam de impressionar os muitos hóspedes que visitam este hotel do início do século XX.

Grande referência do Porto - cidade que recebe 1.8 milhões de turistas por ano -, desde os anos 50 que o Infante Sagres é ponto de encontro de algumas das mais prestigiadas figuras de elite da cidade e destino de eleição de uma clientela internacional exigente, incluindo muitas celebridades do mundo inteiro. Reconhecido pela atmosfera requintada, pelo serviço personalizado e pela ímpar combinação da elegância e sofisticação associadas aos séculos XIX e XX, o emblemático hotel foi alvo de uma extensa renovação, em 2017, por uma equipa de designers e mestres artesãos que conseguiram restaurar, de forma meticulosa, a riqueza ornamental conferindo aos ambientes ainda mais brio e glamour.

A remodelação incluiu também a construção de mais 15 quartos numa nova ala, somando agora o hotel um total de 85 quartos, dos quais 10 suítes de luxo, cada uma decorada de forma diferente, com obras de arte originais e detalhes únicos.

E se as paredes falassem, ecoariam as conversas e os passos de príncipes ingleses e rainhas

And if wall could talk they would echo the hushed conversations and gliding steps of English princes and Dutch queens, the calm spiritual assurance of the Dalai Lama, the artistic temperaments and creative energies of Bob Dylan and US and the graceful elegance of Catherine Deneuve who have all occupied the Royal Suite.

The Infante Sagres opened in 1951. The vision of its creator, the entrepreneur and philanthropist Delfim Ferreira, whose portrait and that if his wife dominates the hall, was to endow the city with a luxury hotel on a par with the finest in Europe. Housed in a listed building, it contains a wealth of decorative features, such as exquisite ironwork, carved wood detail and magnificent stained-glass panels from the workshop of Ricardo Leone.

The hotel is named after Prince Henry the Navigator, initiator of the Age of Discovery and the early Portuguese voyages of exploration. Also known as the Prince, or Infante, of Sagres, after the town where he established his school of navigation, he was born in Porto in 1394 to King John I of Portugal and Princess Philippa of Lancaster, sister of Henry IV of England.

According to Adrian Bridge, CEO of The Fladgate Partnership, "Infante Sagres is part of Porto's history. In addition to be the first five-star hotel, it is located in the heart of the city and has seen its evolution over the last six decades. Nowadays, it is at the epicentre of this buzzing energy that crosses the city and is reborn ready to offer visitors a luxurious and refined experience. And extends the invitation to the city with the new Vogue Café, a space that unites the timeless elegance of the Vogue brand with the distinctive charm of Infante Sagres." ■

holandesas, a calma espiritual de Dalai Lama, os dotes artísticos e a energia criativa de Bob Dylan e dos U2 ou a elegância de Catherine Deneuve... Todos eles já ficaram alojados na Royal Suite.

O Infante Sagres abriu portas em 1951. A visão do seu criador, o empreendedor e filantropo Delfim Ferreira, cujo retrato, em que aparece junto à mulher, se destaca no hall, era presentear a cidade com um hotel de luxo que ombreasse com os melhores da Europa.

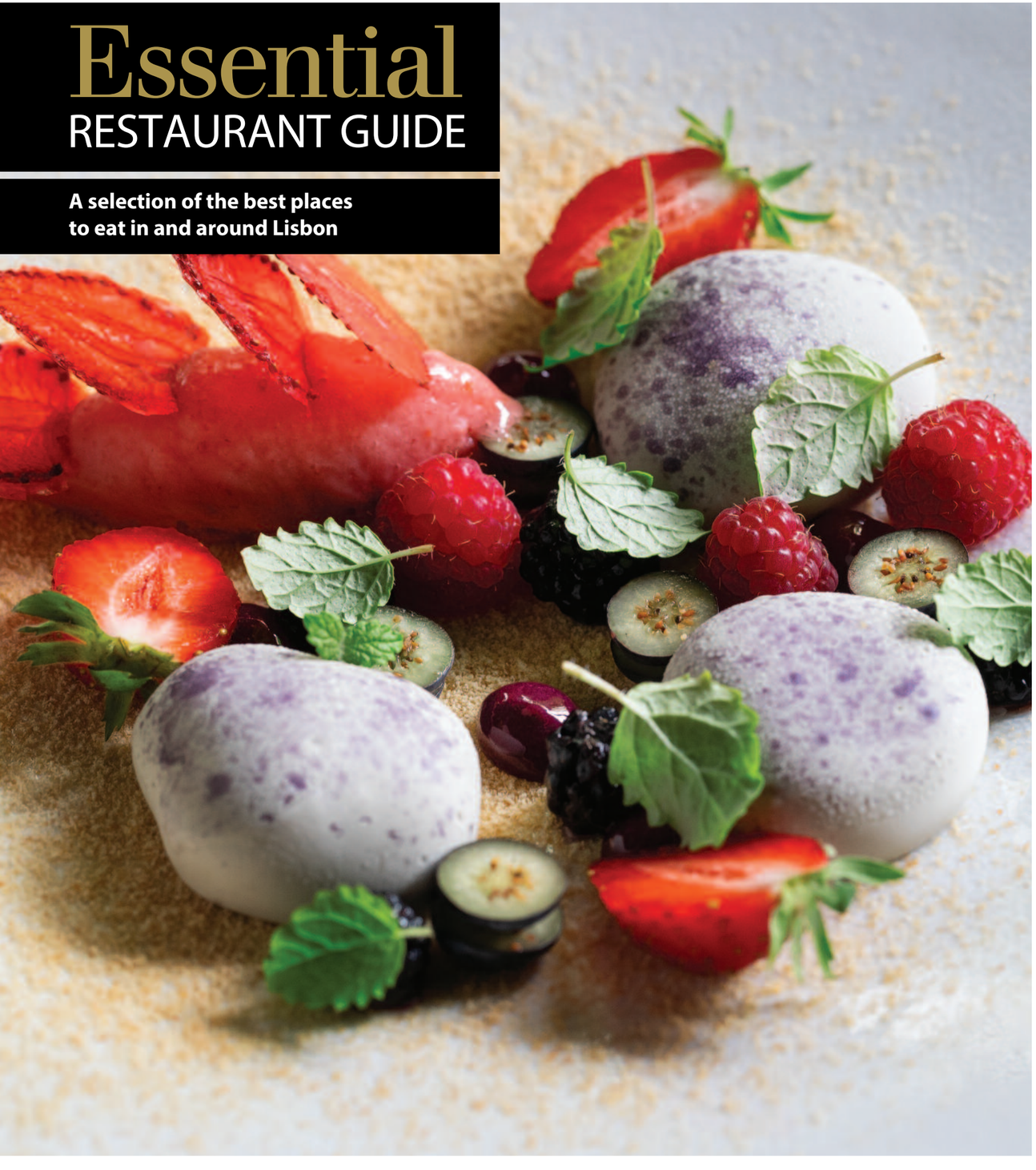
Instalado num edifício que atualmente é de interesse histórico, possui uma grande riqueza decorativa, de que são exemplo os pormenores de ferro trabalhado e madeira esculpida, bem como os maravilhosos vitrais do atelier Ricardo Leone.

O seu nome é uma homenagem ao Infante Dom Henrique, cognominado O Navegador por ter impulsionado a Era dos Descobrimentos e as primeiras viagens de exploração portuguesas. O príncipe era também conhecido como o Infante de Sagres, nome derivado do lugar onde terá fundado a sua escola de navegação. Nasceu no Porto em 1394, filho do Rei D. João I de Portugal e de Dona Filipa de Lencastre, irmã do Rei Henrique IV de Inglaterra.

Segundo Adrian Bridge, CEO de The Fladgate Partners, grupo que detém o hotel, "o Infante Sagres faz parte da história do Porto. Além de ter sido o primeiro hotel de cinco estrelas do Porto, está no coração da cidade e tem evoluído ao longo destas seis décadas. Atualmente, está no epicentro da energia vibrante que se vive na cidade e renasceu para oferecer aos visitantes uma experiência exclusiva e requintada. E estende o convite a todos os habitantes do Porto com o novo Vogue Café, um espaço que conjuga a elegância intemporal da marca Vogue e o charme distinto do Infante Sagres". ■

Essential
RESTAURANT GUIDE

A selection of the best places to eat in and around Lisbon



The following is a small selection of the best places to eat in the Lisbon area. All have been tried and tested by the Essential Lisboa team in order to provide our readers with a genuine and independent guide. The establishments listed here do not pay to appear in the magazine and we welcome additional restaurant recommendations from our readers for possible inclusion in future issues.

A lista que se segue contém uma pequena selecção dos melhores locais para se comer na zona de Lisboa. Foram todos testados pela equipa da Essential Lisboa, de forma a oferecer aos nossos leitores um guia genuíno e independente. Os restaurantes aqui mencionados não pagaram para aparecer na revista e, desde já, agradecemos aos nossos leitores recomendações adicionais para eventual inclusão em edições posteriores.

Price guide for an average three-course meal for two including wine:
Guia de preços para uma refeição média de três pratos, com vinho incluído, para duas pessoas:

€	up to €50
€€	€50 - €70
€€€	€70 - €90
€€€€	€90 - €110
€€€€€	over €110

LISBON

100 Maneiras - Bairro Alto €€€€€

Originally from Serbia, Ljubomir Stanisic moved to Portugal more than 20 years ago and is now one of the best-known chefs on the restaurant scene. He first made his name alongside José Avillez at the original 100 Maneiras in Cascais, which closed in 2008, but he reopened the restaurant soon after in one of Lisbon's most traditional neighbourhoods. Informal and with an almost intimate atmosphere, much of which is down to its relatively small size (it has just 30 seats), the concept is based on a creative cuisine with realistic prices, as seen in the only tasting menu that changes four times a year.

De origem sérvia, Ljubomir Stanisic instalou-se em Portugal há mais de 20 anos e é hoje um dos chefs mais mediáticos da praça. Começou por dar nas vistas na companhia de José Avillez no primeiro 100 Maneiras, em Cascais, que encerrou em 2008. Não muito tempo depois, reabriu num dos mais típicos bairros de Lisboa, informal e com uma atmosfera quase intimista, ditada em parte pelo espaço relativamente exíguo onde está instalado (apenas 30 lugares). O conceito assenta numa cozinha de mercado criativa e com preços realistas, presente no menu único de degustação que muda quatro vezes ao ano.

Open every day, from 7pm until 2am (Kitchen closes at 11pm) | Rua do Teixeira 35 | Tel 910 918 181

Adega da Tia Matilde €€

Open since 1926, Adega da Tia Matilde started as a traditional tasca and today is a Lisbon institution. Run by the same family for three generations, the iconic eatery is still faithful to culinary tradition, authenticity and flavour, with specialities including oven-roasted rabbit, Minho-style bacalhau (cod-fish) and duck with rice.

De portas abertas desde 1926, a Adega da Tia Matilde começou como tasca e é hoje um restaurante de referência em Lisboa. Nas mãos da mesma família há três gerações, a emblemática casa mantém a sua cozinha assente na tradição, autenticidade e sabor, destacando como especialidades o coelho no forno, o bacalhau à minhota ou o pato corado com arroz.

Open from Monday to Friday, from 12pm to 4pm and 7.30pm to 11pm. Saturday from 12.30pm to 4pm | Rua da Beneficência 77 | Tel: 217 972 172

Alma €€€€

Chef Henrique Sá Pessoa's Alma is a fine-dining restaurant that showcases his signature cuisine, served informally in sophisticated surroundings. Housed within an 18th-century building, its kitchen is headed by chef Daniel Costa, who has been with Sá Pessoa for almost 15 years. Alongside the à la carte menu, the restaurant offers four tasting menus that reflect the chef's influences, which range from traditional Portuguese cooking to experimental cuisine inspired by his international experience. The wine list, under the watchful eye of Gonçalo Patraquim, includes approximately 220 national and international labels.

O Alma, do chef Henrique Sá Pessoa, define-se como um restaurante fine dining, apresentando uma cozinha de autor, servida informalmente num ambiente sofisticado. Situado num edifício pombalino do século XVIII, tem ao comando da cozinha o chef Daniel Costa, que acompanha Sá Pessoa há 13 anos, e oferece, para além da opção à la carte, quatro menus de degustação que refletem as diferentes influências do chef, que vão desde a gastronomia tradicional portuguesa à cozinha experimental inspirada na experiência internacional. A carta de vinhos, a cargo de Gonçalo Patraquim, engloba cerca de 220 referências nacionais e internacionais.

Open from Tuesday to Sunday, from 12.30pm to 3.30pm and 7pm to 11pm | Rua da Anchieta 15 | Tel 213 470 650

Belcanto €€€€€

Belcanto was born in 1958 beside the São Carlos National Theatre and soon became one of Lisbon's classics, a meeting place for intellectuals and high society alike. After a few unsettled decades, it was renovated and reopened at the beginning of 2012 by José Avillez, one of the most talented Portuguese chefs today. A protégé of Ducasse and Adrià, that same year he regained the Michelin star he had acquired during his time at Tavares. In 2014, it was distinguished with a second star. Belcanto gives continuity to his inspired and representative cuisine, examples of which include "Horta da galinha dos ovos de ouro" (the garden of the hen that lays golden eggs), "Paisagem alentejana" (Alentejo landscape), and the latest "No bosque depois da caça" (in the forest after the hunt).

O Belcanto nasceu em 1958, junto ao Teatro Nacional S. Carlos, e tornou-se num dos clássicos de Lisboa, ponto de encontro da alta sociedade e intelectuais. Após algumas décadas à deriva e depois da sua recuperação, foi reaberto no início de 2012 pela mão de José Avillez, um dos mais talentosos chefs portugueses da atualidade. Discípulo de Ducasse e Adriá, readquiriu a estrela Michelin em 2012 que já havia ganho na sua passagem pelo Tavares. Em 2014, foi distinguido com a segunda estrela Michelin. O Belcanto dá continuidade à cozinha inspirada e representativa, de que são exemplo pratos como "Horta da galinha dos ovos de ouro", "Paisagem alentejana", "Mergulho no mar" ou o "No bosque depois da caça".

Open from Tuesday to Saturday, from 12.30pm to 3pm and 7.30pm to 11pm | Largo de São Carlos 10 | Tel 213 420 607

Bistro 100 Maneiras €€€€

Close to the Chiado neighbourhood, Bistro 100 Maneiras is located in the former home of Bacchus, one of the most iconic pubs in

Lisbon. It is the more laid-back side of Serbian chef Ljubomir Stanisic who, in a pretty Art Nouveau-inspired venue, gives free rein to his creativity through a very personal and light cuisine, with influences that include Portuguese cooking, places he remembers and his own mother. An interesting note is the more "radical" menu featuring sweetbread, sweetmeats, frogs legs and other exotic specialities.

Junto ao Chiado, o Bistro 100 Maneiras está no sítio onde outrora esteve o Bacchus, um dos mais emblemáticos pubs de Lisboa. É a faceta mais descontraída do chef jugoslavo Ljubomir Stanisic que num bonito espaço de inspiração art nouveau dá azo à sua criatividade através de uma cozinha muito pessoal e ligeira com referências que vão desde a cozinha portuguesa, até à mãe, passando pelos locais da sua memória. Uma das curiosidades é um menu mais "radical" onde pontuam molejas, túbaros, coxas de rã e outras especialidades exóticas.

Open every day from 7pm to 2am (kitchen closes at midnight) | Largo da Trindade 9 | Tel 910 307 575

Boi-Cavalo €€€

A former butcher's in Alfama is home to this bold and creative restaurant. The tasting menu presented by chef Hugo Brito, which changes weekly, brings reinvented traditional dishes and makes unlikely, rather unconventional connections with no boundaries, which translate in interesting flavours and textures.

Localizado em Alfama, num antigo talho, este restaurante prima pelo arrojo e criatividade. O menu de degustação apresentado pelo chef Hugo Brito, que vai mudando semalmente, propõe pratos tradicionais reiventados, fazendo ligações improváveis, sem limites e pouco ou nada convencionais e que se traduzem em sabores e texturas irreverentes.

Open from Tuesday to Sunday, from 8pm to 2am. Closed Mondays. | Rua do Vigário 70 B | Tel.: 218 871 653

Bonsai €€

Opened some 30 years ago, Bonsai was the sushi pioneer in Portugal. With a typical Japanese décor, this restaurant offers a menu with varied Asian dishes at the hands of Lucas Azevedo. The quality of the product and traditional preparation are the features that best describe this space.

Com três décadas de vida, o Bonsai foi o pioneiro do sushi em Portugal. Apresentando uma decoração típica japonesa, este restaurante apresenta um menu com propostas asiáticas variadas, sob as mãos do chef Lucas Azevedo. Qualidade no produto e tradição na confeção são as as características que melhor definem este espaço.

Open from Tuesday to Friday, from 12.30pm to 2.30pm and 7.30pm to 11pm. Saturdays from 1pm to 3.30pm and 7.30pm to 11pm | Rua da Rosa, 248 | Tel: 213 462 515

Cantinho do Avillez €€€

Located in the heart of Chiado, this welcoming space is one of the restaurants of prominent chef José Avillez. At Cantinho do Avillez, the food blends tradition and contemporaneity. The menu offers a broad range of snacks, starters, main dishes and desserts, with highlights including some of the chef's best-known creations, such as peixinhos da horta (tempura vegetables), tuna tartar with Asian flavours, Algarve carabineiros (scarlet prawns) with Thai sauce, bacalhau (codfish) slivers, 'loose' migas (breadcrumb dish), BT egg and explosive olives.

Fica no coração do Chiado e é um dos restaurantes do reconhecido chef José Avilez. Espaço acolhedor, no coração do Chiado, o Cantinho do Avillez propõe uma cozinha onde a tradição se funde com a contemporaneidade. A carta oferece uma grande diversidade de pestiscos, entradas, pratos e sobremesas, em que se destacam as propostas mais emblemáticas do chef, como os Peixinhos da Horta, o Tártaro de Atum com sabores asiáticos, os Carabineiros do Algarve com molho Thai ou as Lascas de Bacalhau, migas soltas, ovo BT e azeitonas explosivas.

Open from Monday to Friday, from 12.30pm to 3pm and 7pm to 12am. Saturday and Sunday, from 12.30pm to 12am | Rua dos Duques de Bragança, 7 | Tel.: 211 992 369

Casanostra €€

A small and trendy Italian restaurant in the Bairro Alto district, Casanostra blends retro design in pale green tones with good quality pasta dishes and other Italian favourites, including a first-class beef carpaccio. The food is well prepared and presented and the ambience relaxed.

Um pequeno restaurante italiano no Bairro Alto. O Casanostra mistura a decoração retro em tons de verde pálido com os pratos de pasta de grande qualidade, bem como outras especialidades italianas, incluindo um carpaccio de carne de vaca de primeira qualidade. A comida é bem confecionada e apresentada num ambiente descontraído.

Open from Sunday to Friday, from 12.30pm to 2.30pm and from 8pm to 11pm. Saturdays from 8pm to 11pm | Travessa do Poço da Cidade 60 | Tel 213 425 931

Cervejaria Liberdade €€€

With huge windows onto the Avenida, Cervejaria Liberdade, the ground-floor restaurant of the Tivoli Avenida Liberdade hotel, showcases a menu where fish and seafood reign, especially of national origin. Oysters, Algarvean shrimp, Espinho prawns and Bulhão Pato-style clams are some of the dishes available. The meat hasn't been forgotten either: sirloin steak sandwich, sliced Mirandesa chops, Puro Bolota pork and beef tartar are some of the offerings to bear in mind.

Com umas enormes vidraças para a Avenida, a Cervejaria Liberdade, restaurante térreo pertencente ao hotel Tivoli Avenida Liberdade, apresenta uma carta em que predomina o peixe e o marisco, maioritariamente de origem nacional. Ostras, gamba do Algarve, camarão de Espinho, amêijoas à Bulhão Pato são alguns do pratos propostos. A carne, porém, também não fica esquecida: prego do lombo no pão, posta mirandesa fatiada, secretos de Puro Bolota ou bife tártaro são algumas das sugestões a ter em conta.

Open every day from 12.30pm to 11.30pm | Tivoli Avenida Liberdade, Avenida da Liberdade, 185 | Tel: 213 198 620

Coelho da Rocha €€

A Campo de Ourique classic, the menu of this family-friendly restaurant is based on petiscos, seafood dishes and grilled food. Broad beans with sausage, vinaigrette peppers, codfish salad with chickpeas, octopus and chicken pie are some of the options to consider when visiting Coelho da Rocha.

Um clássico do bairro de Campo de Ourique, este restaurante, de ambiente familiar, apresenta um menu assente em petiscos, pratos de marisco e grelhados. Favinhas com linguiça, pimentos de vinagrete, saladinhas de bacalhau com grão, orelha ou polvo ou empadinhas de galinha são algumas das propostas a ter em conta numa visita ao Coelho da Rocha.

Open from Monday to Saturday, from 12.15pm to 15.30pm and 7.15pm to 11pm | Rua Coelho da Rocha 104 | Tel.: 213 900 855

Eleven €€€€€

Eleven enjoys a great location at the top of Parque Eduardo VII in an impressive purpose-designed building. Eleven is one of the boldest ventures on Lisbon's catering scene. Having regained its Michelin star in 2013, it presents modern cuisine created by the prominent Joachim Koerper, a German chef living in the Iberian Peninsula for many years. The décor is contemporary and the ambience sophisticated.

O Eleven destaca-se pela sua excelente localização num edifício construído de raiz no alto do Parque Eduardo VII. É um dos projetos mais arrojados do panorama dos restaurantes lisboetas. Com a estrela Michelin recuperada em 2013, o Eleven apresenta uma cozinha moderna com a assinatura do consagrado chef Joachim Koerper, alemão há muitos anos radicado na Península Ibérica. Decoração contemporânea e ambiente sofisticado.

Open from Monday to Saturday, from 12.30pm to 3pm and 7.30pm to 11pm. Closed Sundays | Rua Marquês de Fronteira, Jardim Amália Rodrigues | Tel 213 862 211

Epur €€€€

Housed within a late 18th century building in the "Pombaline" style, with a marvellous view over the downtown "Baixa" in Lisbon and the River Tejo, the restaurant Epur's motto is authenticity. The interior is sophisticated, the design is in the smallest details. French chef Vincent Farges, one of the most important chefs on the Lisbon restaurant scene, presents his sensitive and uncluttered cuisine where the produce is at the centre of attention.

Instalado num edifício pombalino, com uma vista maravilhosa sobre a baixa e o Tejo, o restaurante Epur tem como moto a autenticidade. É num espaço sofisticado, em que o design está presente nos mais pequenos pormenores, que o francês Vincent Farges, tido como um dos mais relevantes chefes da cena lisboeta, apresenta a sua cozinha depurada e sensível em que o produto é o centro de todas as atenções.

Open from Tuesday to Saturday, from 12.30pm to 3pm and 7pm to 11pm | Largo da Academia das Belas Artes 14 | Tel.: 213 460 519

Estórias na Casa da Comida €€€

Fine-dining in formal surroundings. This was one of the first restaurants to introduce true gourmet cuisine onto the Lisbon restaurant scene when it opened. The service may be a little over the top for some tastes but consistently high standards maintain a loyal following. The food is predominantly Portuguese, with highlights including the escabeche of partridge, the head cheese mille feuilles, the Portuguese cured codfish and the terrine of suckling pig with countryside aromas.

Comida excelente num ambiente formal. Foi um dos primeiros restaurantes a apresentar a verdadeira cozinha gourmet no panorama da restauração lisboeta. O serviço formal e um pouco rígido é compensado pela consistência e o elevado nível, conferindo-lhe um conjunto de adeptos leais. A comida é predominantemente portuguesa, destacando-se a perdiz de escabeche, o mil folhas de cabeça de xara, o bacalhau de cura portuguesa e o leitão em terrina com aromas campestres.

Open from Monday to Saturday, from 7pm to 12am. Closed Sundays | Travessa das Amoreiras 1 | Tel 213 860 889

Estoril Mandarim €€€

Portugal's finest Chinese restaurant offers food to rival the very best to be found anywhere outside of China. Dim Sum lunches are a major feature, as is the traditional Peking duck, with the skin served first with pancakes followed by a separate dish for the meat. Be sure to book in advance for weekends, especially for Sunday lunch.

O melhor restaurante chinês em Portugal com uma cozinha ao nível dos melhores da Europa. Os almoços Dim Sum são um dos seus pontos fortes, tal como o tradicional Pato à Pequim, com a pele servida antes com crepes, a que se segue a carne num prato à parte. Aos fins de semana faça a sua reserva com antecedência, especialmente para os almoços de domingo.

Open from Wednesday to Saturday, from 12pm to 3pm and 7pm to 11pm | Estoril Casino, Av. Dr. Stanley Ho, Estoril | Tel: 214 667 271

Feitoria €€€€€

The Feitoria restaurant at the modern Altis Belém Hotel & Spa is located in one of the most sought-after areas in Lisbon, on the riverside near Jerónimos Monastery and the Colecção Berardo Museum. Recognised with a Michelin star, Feitoria is headed by chef João Rodrigues. The restaurant does justice to its proximity to the Discoveries Monument, with a signature cuisine based on Portuguese tradition and products, and its link with other world cuisines. A gourmet restaurant with a sober and sophisticated ambience.

O Feitoria, no moderno Altis Belém Hotel & Spa, situa-se numa das zonas mais procuradas de Lisboa defronte para o rio, perto do Mosteiro dos Jerónimos e do Museu Colecção Berardo. Com uma estrela Michelin, o Feitoria

está sob a tutela do chef João Rodrigues. Fazendo jus à proximidade do Padrão dos Descobrimentos, apresenta uma cozinha de autor assente na tradição e nos produtos portugueses e na sua relação com outras cozinhas do mundo. Um restaurante gourmet de ambiente sofisticado e sóbrio.

Open from Tuesday to Saturday, from 12.30pm to 3pm and 7pm to 11pm | Altis Belém Hotel & Spa, Doca do Bom Sucesso | Tel 210 400 200

Fortaleza do Guincho €€€€€

Perched on a cliff overlooking the ocean, Fortaleza do Guincho in Cascais is housed in a renovated 17th-century fortress. Part of the Relais & Châteaux collection, it is quite rightfully recognised as one of the best restaurants in the Lisbon area, having garnered a star in the Michelin Guide. At the helm is Portuguese executive chef Miguel Rocha Vieira. The cuisine, based on the best practices of French haute cuisine, reveals strong inspiration from the Atlantic, in which shellfish and fish from the Portuguese coast, as well as the finest national products, take centre stage.

Literalmente a entrar pelo mar, o Fortaleza do Guincho, em Cascais, está instalado num velho forte do século XVII, restaurado para ser hotel. Integra a cadeia Relais & Chateaux e é justamente reconhecido como um dos melhores restaurantes da zona de Lisboa, ostentando uma estrela Michelin. O Fortaleza do Guincho tem como chefe executivo o português Miguel Rocha Vieira. A cozinha, assente nas melhores práticas de alta cozinha francesa, revela uma forte inspiração no Atlântico, onde o marisco e o peixe da costa portuguesa, bem como os melhores produtos nacionais, assumem um papel de protagonismo.

Open every day from 12.30pm to 3pm and 7.30pm to 10.30pm | Estrada do Guincho, Cascais | Tel 214 870 491

Gambrinus €€€€

Located just off the Rossio in the heart of town, Gambrinus is a Lisbon institution. Long famed as one of the city's top restaurants, it continues to live up to its name, and its die-hard aficionados include politicians and other city high-flyers. It is rightly famous for its seafood that can be enjoyed either at the long bar or in the formal dining room. The ultimate house speciality is the large fresh langoustines, fished deep from the Atlantic and plain boiled to perfection. Reservations are advisable at lunchtime.

Situado a curta distância do Rossio, o Gambrinus é uma instituição lisboeta. Durante muito tempo considerado um dos melhores restaurantes da cidade, continua a fazer jus a esta fama e entre os seus aficionados resistentes incluem-se políticos e outras personalidades de sucesso da cidade. É justamente famoso pelo seu marisco, que pode ser desfrutado quer no longo balcão ou mais formalmente à mesa. Uma das grandes especialidades da casa são os lagostins de primeira qualidade, simplesmente cozidos a preceito. É aconselhável reservar mesa para o almoço.

Open every day, from 12pm to 1.30am | Rua das Portas de Santo Antão 23 | Tel 213 421 466

Ibo €€€

Sitting alongside the Tagus in Cais do Sodré, Ibo presents African dishes, originally from Mozambique, that blend Portuguese cuisine and some south-east Asian influences. Under the guidance of chef João Pedrosa, this is one of the few places in Lisbon where perfectly prepared African food can be enjoyed, in an environment where service and refinement are above the average.

Situado no Cais do Sodré, junto ao Tejo, o Ibo apresenta pratos africanos, com origem em Moçambique, que convivem com a cozinha portuguesa e algumas influências do sudeste asiático. Sob a batuta do chef João Pedrosa, este é um dos poucos locais em Lisboa onde a gastronomia africana pode ser apreciada corretamente confecionada e num ambiente com serviço e requinte acima da média.

Open from Tuesday to Friday, from 12.30 to 3pm and 7.30pm to 11pm. Saturday from 12.30pm to 3.30pm and 7.30pm to 1am and Sunday from 12.30 to 3.30pm

Kanazawa €€€€€

This is a favourite amongst Japanese food lovers. First initiatied by chef Tomoaki Kanazawa, it is now in the hands of chef Paulo Morais. Compring just eight seats, this venue, located in Algés, excels in its fresh fish, which aims to maintain and respect the traditional techniques of sushi-making as well as Japanese food in general.

É uma referência para os amantes da cozinha nipónica. Projeto iniciado por Tomoaki Kanazawa, está agora nas mãos do chef Paulo Morais. Composto apenas por apenas oito lugares, o espaço, situado em Algés, destaca-se pela frescura do peixe, procurando manter e respeitar a técnica tradicional de fazer o sushi assim como da confeção da cozinha japonesa na sua globalidade.

Open every day, from 7.30pm to 11pm | Rua Damião de Góis, 3A, Lisboa | Tel 213 010 292

Loco €€€€

Valuing national and organic products, chef Alexandre Silva brings a concept of signature fine-dining through two original menus, with clear references to national gastronomy but heightened to another conceptual level: Descobrir (Discovering), comprising 14 dishes that are something of an introduction to his cuisine, and Loco, with a total of 18 moments. The unique décor of the space, with a suspended oak tree at the entrance taking centre stage, make a visit to Loco an even more special experience.

Valorizando os produtos nacionais e orgânicos, o chef Alexandre Silva propõe um conceito fine dining, de cozinha de autor, apresentando dois menus originais, com claras influências na gastronomia nacional, mas elevada a um outro nível conceptual: o Descobrir, composto por 14 pratos, que se traduz numa introdução à sua cozinha, e o Loco, com um total de 18 momentos. A decoração única do espaço, com destaque para a oliveira suspensa logo à entrada, tornam uma visita ao Loco numa experiência ainda mais especial.

Open from Tuesday to Saturday, from 7pm to 11pm | Rua dos Navegantes 53-B | Tel.: 213 951 861

AESOP | BIOEFFECT | BY KILIAN | BYREDO | BY TERRY | DIPTYQUE | DR BARBARA STURM
EX NIHILO | FREDERIC MALLE | LE LABO | MAISON FRANCIS KURKDJIAN
MOLTON BROWN | SUSANNE KAUFMANN | VILHELM PARFUMERI

SKINLIFE Chiado
Rua Paiva de Andrade 4-4A | 1200-310 Lisbon - Portugal | +351 211 930 236
SKINLIFE Avenida
Rua Manuel Jesus Coelho 12-12A | 1150-228 Lisbon - Portugal | +351 213 521 122
www.skinlife.pt

Midori €€€€

Part of the gastronomic offering of Penha Longa Hotel & Golf Resort, its name is a hint of its speciality in Japanese cuisine. It was famous right from the start, with Japanese head chefs and schooling for many of the Portuguese youngsters who are now at the forefront of Asian-inspired cooking in the Lisbon area. The standard remains just as high, with the best quality Japanese cuisine served here. Booking is recommended for both the à la carte menus and the Teppan Yaki buffet.

Faz parte da oferta gastronómica do Penha Longa Resort e como o nome indica a sua especialidade é a cozinha japonesa. No início gozou de grande fama. Os seus chefs principais eram japoneses e foi uma escola para muitos jovens portugueses que ocupam hoje lugar de destaque na cozinha de influência oriental na zona de Lisboa. O nível mantém-se alto podendo aqui apreciar-se cozinha japonesa da mais elevada qualidade. Aconselha-se fazer reserva tanto para menus à la carte como para o Buffet Teppan Yaki.

Open from Tuesday to Saturday, from 7.30pm to 10.30pm | Penha Longa Resort Est. Lagoa Azul - Linhó | Tel 219 249 011

O Galito €€

This well-known Alentejo restaurant in Lisbon features house specialities such as the Galito-style partridge açorda (bread stew), the wild pigeon broth and the traditional migas (breadcrumbs) with fried spare ribs. There are also seasonal dishes served at different times of the year, such as the fried fish gaspacho served in the summer or the wild game dishes.

Restaurante alentejano de referência em Lisboa. Açorda de perdiz à Galito, canja de pombo bravo ou migas tradicionais com entrecosto de porco frito são algumas das especialidades da casa. Há também pratos sazonais que são servidos durante o ano. É o caso do gaspacho com peixe frito servido no verão ou dos pratos de caça.

Open from Monday to Saturday, from 12.30pm to 3pm and 7.30pm to 10pm. Closed Sunday | Rua Adelaide Cadete, 7 | Tel: 217 111 088

O Nobre €€€

Good Portuguese cooking is guaranteed when visiting this restaurant. With the help of her husband, António Nobre, Justa Nobre presents reinvented traditional flavours, made with a lot of love and dedication. The spider crab soup, the Justa-style wild seabass loin and the oven-roasted kid's leg in Trás-os-Montes style are some of the chef's specialities. The space, located in Campo Pequeno, exudes comfort and tranquillity.

A boa cozinha portuguesa é uma garantia numa visita a este restaurante. Justa Nobre, com a ajuda do marido, António Nobre, apresenta sabores tradicionais reinventados, confecionados com muita dedicação e amor. A sopa de santola, o lombo de robalo selvagem à Justa ou a perninha de cabrito assado no forno à transmontana são algumas das especialidades da chef. O espaço, situado no Campo Pequeno, evoca conforto e tranquilidade.

Open every day, from 12pm to 3pm and 7pm to 11pm. Saturdays from 7pm to 11pm | Av. Sacadura Cabral, 53B | Tel: 217 970 760

Olivier €€€

Olivier Avenida brings Mediterranean flavours to the fore, presenting a diversity of petiscos and main dishes, such as the small Dona Luzia pies, the mini Wagyu burgers and the Olivier salad. On Sundays there is also a brunch. With an informal and laid-back atmosphere, this restaurant is located just off Avenida da Liberdade, at the Avani Avenida Liberdade Lisbon Hotel (formerly Tivoli Jardim).

O Olivier Avenida traz à ribalta os sabores mediterrânicos, apresentando uma diversidade de petiscos e pratos, como as empadinhas da Dona Luzia, os mini hamburgueres de Wagyu ou a salada Olivier. Aos domingos serve também brunch. Com ambiente informal e descontraído, este restaurante situa-se junto à Avenida da Liberdade, no Avani Avenida Liberdade Lisbon Hotel (antigo Tivoli Jardim).

Open from Monday to Friday, from 12.30pm to 3pm and from 7pm to 12am. Saturday, from 7pm to 12am. Sunday, from 12.30pm to 4.30pm (brunch) | Rua Júlio César Machado 7 | Tel 213 174 105

Panorama Restaurante €€€€

Standing on the top floor of the Sheraton hotel, this restaurant offers one of the best views over the city of Lisbon. Traditional Portuguese cooking takes pride of place here, enhanced by a contemporary touch throughout. The ambience is elegant and the service professional and attentive.

Situado no último piso do hotel Sheraton, este restaurante oferece uma das melhores vistas sobre a cidade de Lisboa. A cozinha tradicional portuguesa ganha aqui destaque, sempre pautada com um toque de contemporaneidade. O ambiente é elegante e o serviço profissional e atencioso.

Open every day from 7.30pm to 11.30pm | Sheraton Lisboa Hotel & Spa Rua Latino Coelho, 1 | Tel: 213 120 000

Pap'Açorda €€

After 35 years in Bairro Alto, the iconic Pap'Açorda has a new home, now in Mercado da Ribeira. The eatery retains its classic dishes from chef Manuela Brandão, based on traditional Portuguese cuisine, including crispy pasties, codfish fritters, baked Beira black pudding with turnip greens or the famous chocolate mousse served at the table. Split into two dining areas, with room for 150 guests, the décor is modern and relaxed.

Depois de 35 anos no Bairro Alto, o emblemático Pap'Açorda passou para o Mercado da Ribeira. A casa mantém os pratos clássicos da chef Manuela Brandão, tendo como base a cozinha tradicional portuguesa, de que são exemplo os pastéis de massa tenra, as patanisCas, a morcela da Beira assada com grelos ou a famosa mousse de chocolate servida à mesa. Dividida em duas salas e com capacidade para 150 pessoas, apresenta uma decoração moderna e descontraída.

Open from Tuesday and Wednesday, from 12pm to 12am. Thursday to Sunday, from 12pm to 2am. Closed Mondays | Time Out Market Lisboa - Avenida 24 de Julho, Mercado da Ribeira, 49, 1st floor | Tel.: 213 464 811

Peixaria da Esquina €

A project from Vítor Sobral, also in Campo de Ourique and set on a corner, just like his Tasca da Esquina, on the other side of the neighbourhood, Peixaria da Esquina is located in the same site as the old Cervejaria da Esquina. The restaurant has inherited some of the classic dishes and snacks from the previous eatery, such as the stuffed crab, the scallops with passion fruit, the tuna steak, the chocolate 'salami' and the caramel tart. The Peixaria da Esquina menu highlights marinated and cured fish of all kinds, in addition to shellfish.

Um projeto de Vítor Sobral, em Campo de Ourique e numa esquina tal qual a sua Tasca da Esquina, no outro extremo do bairro. Situado no mesmo local da antiga Cervejaria da Esquina, o restaurante herdou alguns dos pratos clássicos e petiscos do anterior espaço, como o casco de sapateira, as vieiras com maracujá, o prego de atum, o salame ou a tarte de caramelo. A carta da Peixaria da Esquina dá especial destaque aos marinados e aos peixes curados de diversas formas, assim como ao marisco.

Open from Tuesday to Friday from 12.30pm to 3.30pm and 7.30pm to 11.30pm. Saturdays from 1pm to 3.30pm and 8pm to 11.30pm. Sunday from 1pm to 3.30pm. Closed Monday | Rua Correia Teles 56 | Tel 213 874 644

Prado €€

If it's not in season, it doesn't go on the table. This is the motto of Prado, a restaurant located in a former canning factory. The menu is focused on organic dishes with Portuguese ingredients, with the signature of chef-patron António Galopito. With a sophisticated yet informal atmosphere, Prado also offers a very extensive list of natural and biodynamic wines. Reservations are required for groups of more than six people.

Se não for da época, não vai à mesa. É este o lema do Prado, restaurante instalado numa antiga fábrica de enlatados. O menu tem como foco os pratos orgânicos com ingredientes portugueses, com assinatura do chef António Galopito, proprietário do espaço. Com um ambiente sofisticado e simultaneamente informal, o Prado apresenta ainda uma carta de vinhos naturais e biodinâmicos bastante diversificada. Reservas obrigatórias para grupos com mais de seis pessoas.

Open from Wednesday to Friday, from 12pm to 11pm. Saturday, from 12pm to 3.30pm and 7pm to 11pm. Sunday, from 12 pm to 5pm | Travessa das Pedras Negras 2 | Tel.: 210 534 649

Rabo D'Pêxe €€€

Under the helm of chef Abel Moura e Cunha, the kichen of the restaurant Rabo D'Pêxe focuses on a distinctive concept, combining products from the Azores, both fish and meat, and Portuguese and Japanese cooking techniques. The result is a creative menu that comprises options as simple as grilled fish, and others of Japanese inspiration, such as gunkans, hot rolls and nigiris that can be combined with meat.

Sob a batuta do chef Abel Moura e Cunha, a cozinha do restaurante Rabo D'Pêxe aposta num conceito diferenciador, aliando os produtos dos Açores, tanto peixe como carne, às técnicas de gastronomia portuguesa e japonesa. O resultado é um menu criativo, em que se inclui propostas tão simples como peixe grelhado, ou outras de inspiração nipónica, como gunkans, hot rolls ou niguiris que podem ser combinadas com carne.

Open every day from 12pm to 11pm | Avenida Duque de Ávila 42 B | Tel: 213 141 605

Salsa e Coentros €

Catering for lovers of traditional Portuguese food, with a special emphasis on flavours from the Alentejo and Trás-os-Montes, the chicken pie is one of the must-have dishes at this eatery. Joining it are other appealing choices, such as the black pork stew, the hare with beans, pezinhos de coentrada (pork trotters with coriander), partridge rice and codfish with corn bread. The service is friendly and attentive.

Cozinha tradicional portuguesa, com especial destaque para os sabores alentejanos e transmontanos. As empadas de galinha são o ex-líbris da casa. A elas se juntam outras propostas apetecíveis, como o cozido de porco preto, a lebre com feijão, os pezinhos de coentrada ou o arroz de perdiz ou o bacalhau com broa. O serviço é atencioso e simpático.

Open from Monday to Saturday, from 12.30pm to 3pm and 7.30pm to 11pm | Rua Coronel Marques Leitão 12 | Tel.: 218 410 990

Solar dos Nunes €€

Open since 1988, Solar dos Nunes offers typically Portuguese cuisine, with dishes predominantly from the Alentejo. With a carefully designed décor, where attention is drawn to the dining room floor in Portuguese calçada (cobblestones), the space is welcoming and intimate, with capacity for 60 people. Among the specialities is the rich fish soup, the partridge pie and the Serpa-style dogfish broth.

Aberto desde 1988, o Solar dos Nunes oferece uma cozinha tipicamente portuguesa, com pratos maioritariamente alentejanos. Apresentando uma decoração cuidada, com destaque para o chão da sala de jantar em calçada portuguesa, o espaço é acolhedor e intimista tendo capacidade para 60 pessoas. De entre as especialidades da casa está a sopa rica de peixe, a empada de perdiz ou o caldo de cação à moda de Serpa.

Open from Monday to Saturday from 12pm to 1am | Rua dos Lusíadas, 70 | Tel: 213 647 359

Taberna da Rua das Flores €

At Taberna da Rua das Flores, guests can find the very best that the Portuguese petisco scene has to offer. The petisco (or 'nibble') menu changes daily and is presented on a blackboard. It is as diverse as it is unexpected; such is the case of the wild boar stew with new potato purée, the stewed cheeks with potato purée or the meia desfeita ('half disintegrated') codfish. The wine list also doesn't disappoint, with a selection of good national labels. The space is small but the atmosphere inviting.

Na Taberna da Rua das Flores encontra o melhor do que a cozinha petisqueira tem para oferecer. O menu de petiscos (que muda diariamente e é apresentada numa ardósia a giz) tem tanto de diversificado como de inesperado, como é o caso do estufado de javali com puré de batatas novas, bochecha estufada com puré de batata ou a meia desfeita de bacalhau. A carta de vinhos também não desaponta, com uma seleção de boas colheitas nacionais. Espaço pequeno, mas ambiente acolhedor.

Open from Monday to Friday, from 12pm to 12 am. Saturday, from 6pm to 12am | Rua das Flores 103 | Tel.: 213 479 418

Noble *legacy*

The 2015 vintage of one of the Douro's most emblematic wines is now available

A colheita de 2015 de um dos vinhos do Douro mais emblemáticos da Sogrape já está disponível

The Legado (Legacy) was designed by the late Fernando Guedes, president of Sogrape, who transformed this still family-owned business into the largest wine producer in the sector in Portugal.

Launched for the first time in 2008, 10 years before his death, this DOC red from the Douro aims to symbolise the transfer of the cherished know-how and values of a family firm to future generations.

With grapes from eight hectares of centuries-old vineyards at Quinta do Caêdo at Ervedosa do Douro from which Fernando Guedes fostered a special predilection, the now launched 2015 vintage is the fruit of a hot year with excellent maturities which, according to Luís Sottomayor, who manages Sogrape's Douro wines, has resulted in a robust and full-bodied wine with an intense colour, good structure and volume.

Left to ferment at the Quinta da Lede wine cellars in the Upper Douro for 30 months in new French oak casks, "this new vintage does justice to its predecessors with a profile that represents the authenticity of the Quinta do Caêdo 'terroir' and the elegance and class these wines garner from these ancestral grape varieties", concludes Luís Sottomayor. ■

O legado foi idealizado por Fernando Guedes, o presidente da Sogrape, entretanto falecido, que tornou esta empresa ainda hoje familiar na maior do setor vitivinícola em Portugal.

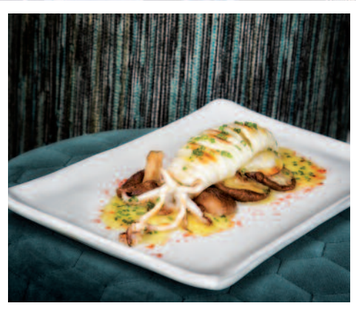
Lançado pela primeira vez em 2008, dez anos antes da sua morte, este tinto DOC, com origem no Douro, pretende simbolizar a transmissão do saber e dos valores caros a uma empresa familiar às gerações vindouras.

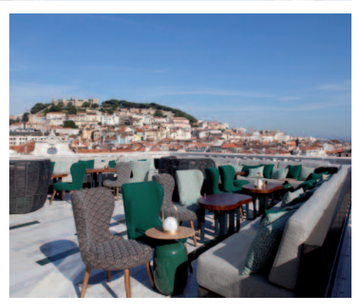
Com uvas provenientes dos oito hectares de vinhas centenárias da Quinta do Caêdo, em Ervedosa do Douro, pelas quais Fernando Guedes nutria uma predileção especial, a colheita de 2015 agora lançada é fruto de um ano quente e com excelentes maturações o que, segundo Luís Sottomayor, responsável pelos vinhos do Douro da Sogrape, resulta num vinho mais robusto e encorpado, com intensidade de cor, boa estrutura e volume.

Vinificado na adega da Quinta da Leda, no Douro Superior, e com um estágio de 30 meses em barricas novas de carvalho francês, "esta nova colheita faz jus às suas antecessoras, prosseguindo um perfil que representa a autenticidade do terroir da Quinta do Caêdo e a elegância e classe obtidas a partir de castas ancestrais", acrescenta Luís Sottomayor. ■

ROSSIO GASTROBAR

O espaço gastronómico que conquista Lisboa
The gastronomic spot that is conquering Lisbon





Com uma localização única no coração da cidade, o Rossio Gastrobar, situado no último piso do Altis Avenida Hotel, é o novo espaço gastronómico que oferece muito mais do que a melhor vista da cidade, com um surpreendente menu de partilha com a assinatura do Chef João Rodrigues e uma carta de cocktails criativa para acompanhar.
With a unique location in the heart of the city, the Rossio Gastrobar, on the top floor of the Altis Avenida Hotel, is the new gastronomic spot that is conquering Lisbon, with a surprising signature menu to share by Chef João Rodrigues and a creative cocktail menu to go along.

ROSSIO
GASTROBAR

Rua 1º Dezembro, 118
1200-360 Lisboa
Tel.: +351 210 440 018
E. rossio@altishotels.com
www.rossiogastrobar.com

ROSSIOGASTROBAR

DAVID ROSAS
time experts

Porto • Avenida da Boavista, 1471
Praça da Liberdade, 50 | Norteshopping, Piso 1 – Loja 1366
Lisboa • Avenida da Liberdade, 69A
Funchal • Avenida Arriaga, 32
Tel. 226 061 060 • www.davidrosas.com