

EUROPA

DE BARCO NO CANAL DU MIDI E À DESCOBERTA DE VARSÓVIA

blue Travel®

LIVING ★ GOURMET ★ DESIGN

N.º 66 MARÇO 2009

BRASIL PRAIA DO ROSA

{ A ÚLTIMA TENTACÃO DO SUL }

UMA DAS BAÍAS MAIS BONITAS DO MUNDO
POUSADAS DE CHARME
NATUREZA GENEROSA
AMBIENTE COOL
ELEGANTE E DESCONTRAÍDA



FUNCHAL COSMOPOLITA ★ SINTRA FIM-DE-SEMANA À BEIRA-MAR ★ LONDRES GOURMET



{ FIM-DE-SEMANA NA MADEIRA }

FUNCHAL COSMOPOLITA

Nini Andrade Silva, a *enfant terrible* do design de interiores nacional e internacional, funchalense de gema, foi a nossa anfitriã nesta escapadela ao Funchal. Pelas suas mãos fizemos um roteiro *trendy*, para o viajante exigente, que nos dá a conhecer o lado mais sofisticado da ilha. Do primeiro hotel de design no centro histórico, aos restaurantes gourmet, lojas personalizadas e galerias de arte, conhecemos as pessoas que estão por detrás de cada projecto e que trazem uma nova dinâmica à Madeira.

Por PATRÍCIA CABRAL
Fotos RICARDO POLÓNIO

NO HOTEL THE VINE *espera-o uma experiência diferente...*

seja num jantar gourmet no restaurante Uva, a fazer um tratamento de vinoterapia no spa ou a mergulhar num jacuzzi com vista panorâmica sobre a cidade.

COMO IR

A easyJet, www.easyjet.com, tem voos diários para o Funchal a partir de €44 ida e volta. Para conseguir as melhores promoções, deve marcar a sua viagem pelo menos com dois meses de antecedência

À chegada ao aeroporto pode alugar um carro. Tel.: 291.524.633, www.europcar.pt, o que lhe permite deslocar-se facilmente por toda a ilha



A NOVA COQUELUCHE DOS PRIMOS

Cátia e Gonçalo Henriques, de 31 e 34 anos respectivamente, são os proprietários do hotel The Vine. Uma aposta clara no design e um virar de página no conceito de hospitalidade madeirense

DIA 1 | SEXTA-FEIRA

A inauguração da linha da easyJet para o Funchal, a primeira *low cost* a voar para as ilhas, marcou um ponto de viragem e tornou a ligação do continente à Madeira mais acessível para todos. A partir de €44 pode comprar um bilhete de ida e volta, um preço bastante apelativo quando comparado com as tarifas praticadas por outras companhias. Não espere o serviço nem o conforto da TAP, mas como a viagem dura apenas uma hora quando der por si já está a aterrar. Foi precisamente o que nos aconteceu, e chegados do frio da capital, soube bem sentir aquela temperatura amena em pleno Inverno. Bom tempo o ano inteiro e a possibilidade de conjugar uns dias na cidade com uma ida a Porto Santo fazem do Funchal uma escolha a ter em conta entre Março e Junho, os meses menos concorridos.

O nosso destino foi o The Vine – o primeiro hotel de design com cinco estrelas –, a dez minutos do centro histórico e com vista para a imponente Sé Catedral. À nossa espera estava Nini Andrade Silva, a designer que assinou a decoração deste hotel, do Fontana Park em Lisboa, do Aquapura Douro Valley no Douro, e que tem em mãos vários projectos a nível nacional e internacional, nomeadamente a abertura de um *atelier* na Arábia Saudita. Natural da ilha, durante estes dias viria a revelar-se a pessoa certa e uma óptima companhia, para nos dar a conhecer um outro Funchal. «Sou uma mulher do mundo, mas tenho aqui a minha casa e pertenço à Madeira», afirma Nini. Quando a desafiaram para decorar o The Vine sentiu-se logo inspirada pela beleza natural da ilha. “Todos os hotéis têm de ter uma história e eu neste quis recriar a Madeira. Utilizei a pedra da calçada no hall, as *chaises-longues* da cobertura representam os calhaus das nossas praias e até o *jacuzzi* faz lembrar uma levada.” O vinho foi outro dos motes explorados pela decoradora, uma vez que o hotel acaba por ser uma homenagem ao tão apreciado vinho da Madeira. No restaurante Terra Lounge, onde é servido o pequeno-almoço, existe uma estrutura de madeira que recria as parreiras da paisagem vinhateira. Cá fora, no terraço, encontra cadeiras de verga que fazem lembrar os cestos das vindimas e um pouco por todo o lado há fotografias de Henrique Seruca alusivas à vinha.

>>>

THE VINE

Rua das Aranhas, 27A; Tel.: 291.009.000; duplo a partir de €220; www.hotelthevine.com
O The Vine, projectado pelo arquitecto Ricardo Bofill, está inserido num edifício com um centro comercial no piso térreo. Uma construção totalmente pioneira em Portugal e muito em voga nos países asiáticos como Kuala Lumpur ou Dubai. O projecto inicial tinha 120 quartos, acabando por ser reduzido para 79, de forma a proporcionar aos hóspedes um serviço ainda mais personalizado





A GAROTA DO CALHAU

Foram os miúdos de rua que andavam livremente pelas praias, conhecidos pelos garotos do calhau, que inspiraram a designer Nini Andrade Silva a criar uma colecção de telas em acrílico que retratam os calhaus da orla costeira. Vendidas por esse mundo fora, parte das receitas revertem a favor de várias instituições de solidariedade madeirenses

<<<

FESTIM DE BACO. No meio de tanto vinho havia que experimentar o precioso néctar, desta vez no spa The Vine. As terapeutas preparam-me o famoso “Ritual de Banho Divine”, o tratamento de assinatura, que consiste numa mistura à base de polpa de uva tinta e extractos de folha de videira. Durante 90 minutos mergulhei nas águas quentes da banheira de hidromassagem, enquanto me iam servindo vinho a copo. Confesso que a sensação é tão inebriante que com todos aqueles vapores acabei por adormecer e só acordar com uma voz ao longe a sussurrar-me que podia passar à sala de relaxamento. Escusado será dizer que quase me arrastei até à dita sala, onde me esperava um chá de vinha vermelha, para culminar da melhor forma. Enquanto isso o meu colega Ricardo, na sala ao lado, era alvo de uma esfoliação com grainha de uva que, segundo nos informaram, liberta a pele de células mortas deixando-a suave ao toque. Quando lhe perguntei o que tinha achado da terapia, limitou-se a responder: “Gostei muito mas ia ficando sem pêlos nas pernas.” Que fique claro para os nossos leitores que não se devem intimidar pelos comentários do nosso fotógrafo, porque afinal os homens não têm a experiência das mulheres nestas situações... Já devidamente descontraindo, esperava-nos o jantar de degustação no restaurante Uva, dirigido pelo *chef* Antoine Westermann, distinguido com três estrelas Michelin. Assim que saímos do elevador para a cobertura, sem dúvida o espaço mais bem conseguido do hotel e onde fica o restaurante, é impossível ficar indiferente à vista panorâmica sobre o Funchal.

NINI ANDRADE SILVA foi a nossa anfitriã nesta escapadela de fim-de-semana

um roteiro exclusivo no Funchal que nos mostra **OS SEUS LUGARES PREFERIDOS**



ESBOÇO INTERIORES

Rua Princesa D. Amélia, 1, 3 e 5
Tel.: 291.204.370; www.esboco.com
Horário: segunda a sexta, das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 19h00; aos sábados, das 10h00 às 13h00

Neste *showroom* de dois pisos, com vista de mar, estão expostas peças de mobiliário provenientes do mundo inteiro, nomeadamente da Ásia, e vários objectos mandados fazer pela designer Nini Andrade Silva

NO SPA THE VINE EXPERIMENTE a Massagem sob Chuva

uma terapia relaxante de 30 minutos que vai **REEQUILIBRAR O CORPO E A MENTE**



BANHO DE VINHO ▶

Antes de mergulhar num banho de vinoterapia à base de polpa de uva e extractos de folha de videira, saboreie um copo de vinho tinto

Só tive pena de não ter levado o fato de banho para ficar de molho no *jacuzzi*, com água a 26º, ou dar um mergulho na piscina e ficar tranquilamente a ver o pôr do Sol.

O *chef* Thomas Faudry, discípulo de Westermann, encaminhó-nos para a nossa mesa, de onde saímos duas horas depois com o paladar ainda apurado por sabores inusitados, sempre combinados com os melhores vinhos. “O menu mistura sabores da cozinha francesa com produtos da ilha. O resultado são pratos simples com um toque de sofisticação”, diz-nos Faudry. Nós experimentámos e gostámos dos Meros e Chouriços à moda da caldeirada e Ganso estufado e recheado, acompanhado de batatas com entremeada fumada e cebolas confitadas. Outro dos must da ementa são as Coxas de rã salteadas com molho de cerefólio, prato que levou Westermann a conquistar a terceira estrela Michelin. O sabor é semelhante ao frango, embora ligeiramente mais adocicado. Nunca imaginei vir a saborear tão inusitado repasto, mas confesso que fiquei agradavelmente surpreendida.



PRODUTOS NATURAIS ▲

Todos os produtos usados no spa são TheraVine – obtidos a partir de grãos de uva e das folhas da vinha





PARA ALMOÇAR...

O restaurante Terra Lounge serve refeições saudáveis e muito leves. Nós provámos o Consommé de galinha com torrada de fígado de aves e o Cocktail de camarão e abacate

AO JANTAR

Reserve mesa no Uva e delicie-se com as iguarias preparadas pelo *chef* Thomas Faudry (na imagem). Entre os pratos mais originais destaca-se as Coxas de rã salteadas com molho de cerefólio

