

December 2015 – January 2016

# Essential MADEIRA ISLANDS

## Following tradition

What makes New Year in Madeira unique

Descubra o que torna  
única a passagem  
de ano da Madeira

## Design centre

A dream come true  
for Nini Andrade Silva

Nini Andrade Silva  
realiza um sonho



## Essential

Gourmet, fashion, culture  
& much more

Gourmet, moda, cultura  
e muito mais

# Design cuisine

INTERIOR DESIGNER, NINI ANDRADE, ACHIEVES HER DREAM OF OPENING A DESIGN CENTRE IN MADEIRA AND THE CHERRY ON THE TOP IS THE ADDITION OF A RESTAURANT LEAD BY CHEF MIGUEL LAFFAN

**A DESIGNER DE INTERIORES NINI ANDRADE SILVA CONCRETIZOU O SONHO DE ABRIR UM DESIGN CENTRE NA MADEIRA. A CEREJA NO TOPO DO BOLO É UM RESTAURANTE COM A ASSINATURA DO CHEFE MIGUEL LAFFAN**

TEXT PAULO SANTOS • PHOTOS MIGUEL NÓBREGA

Madeiran gastronomy lists black scabbardfish with banana; a dish created in the hotel industry that quickly spread around the island's restaurants. Nowadays, it is seen a line that separates more classic restaurants from the more contemporary ones.

However, in the DC, Chef Miguel Laffan's restaurant, the goal was to reinvent this concept. There is scabbardfish with banana, but it is a dessert, one of many conceived by Chef Damien Scelles, a creative genius and renown pastry chef, who joined the team as an executive chef and now works alongside Miguel Laffan, responsible for the restaurant's menu. The dessert is shaped as a black scabbardfish

and is a frozen dessert with a banana parfait, hence the pun.

Desserts are one of the restaurant's high notes, to the point that the creation of a tasting menu exclusively for desserts is already under consideration. This is but one of many ideas, in a space purposefully designed to stimulate creation, be it gastronomic or otherwise.

'I want to have lots and lots of art here', confesses Nini Andrade Silva, the award-winning Madeiran interior designer with an international career, who now has achieved her dream of establishing her design centre in Madeira. Housed in the Fortress of Our Lady of the Conception, in the harbour area of Funchal, the Nini ►►

N a gastronomia madeirense consta o filete de peixe-espada-preto com banana. O prato é uma criação hoteleira que depressa se espalhou pelos restaurantes da ilha. Hoje é visto como um indicador que separa os restaurantes clássicos dos mais contemporâneos.

Mas no DC, o restaurante com a assinatura do Chefe Miguel Laffan, o objetivo foi reinventar o conceito. Há filete de espada com banana, mas é uma sobremesa, uma das muitas que tem o génio criativo do Chefe Damien Scelles, um reconhecido pasteleiro, que aqui junta essa tarefa à responsabilidade de ser chefe executivo, em equipa com Miguel Laffan que assina a carta do restaurante. A sobremesa tem a forma de um peixe-espada-preto e é um semifrio com parfait de banana, daí a brincadeira com o nome. ►►



►► Design Centre is a space where the artist's creations can be enjoyed, with a unique view of the city. The inauguration ceremony of this spot, also known to the people of the island as 'Molhe', had the presence of the President of the Portuguese Republic.

The upper floor is a kind of studio where, during daytime, artists can work or meet with their clients. In the evening, the room transforms itself into a restaurant with one of the best views of the city. It has two rooms and it is in the smaller and cosier one that Nini Andrade Silva shares her thoughts with Essential: 'I've always had great studios though never with such a location'. ►►

►► As sobremesas são um ponto alto do restaurante e há até a ideia de criar um menu de degustação exclusivo para sobremesas. Esta é uma ideia entre muitas outras, num espaço pensado precisamente para estimular a criação seja gastronómica, seja de outras formas de arte.

"Quero ter muita arte aqui", confessa Nini Andrade Silva, a premiada designer de interiores madeirense, com uma carreira internacional, que concretiza o sonho de abrir na Madeira o seu design centre. Instalado no Forte de Nossa Senhora da Conceição, na zona portuária do Funchal, o Nini Design Centre é um espaço onde a criação da artista pode ser apreciada e onde a vista para a cidade é única. O lugar, conhecido por também por "Molhe" teve honras de inauguração pelo Presidente da República Portuguesa.

O piso superior é uma espécie de ateliê, onde de dia a artista trabalha ou reúne-se com clientes. À noite transforma-se na sala de um restaurante com uma das melhores vistas para a cidade. Tem duas salas e é na mais pequena e acolhedora, que Nini Andrade Silva explica à Essential a sua ideia: "Eu sempre tive ateliês ótimos, mas com uma posição destas nunca tinha tido".

A maior parte dos clientes está fora de Portugal, na Ásia ou na América do Sul onde, sobretudo na Colômbia, a artista tem desenvolvido muitos projetos. "Por que não reunir com eles na Madeira?" O design centre é uma forma de evitar tantas viagens, confessa: "Quero mesmo é ficar aqui".

Ali sente-se em casa, até porque a sala está decorada com móveis da casa da mãe e livros ►►



© NICK BAYNTUN

►► Most customers are out of Portugal, in Asia, or South America where, especially in Colombia, the artist has been developing projects. 'Why not meet with them in Madeira?' The design centre is a means of avoiding so many travels. 'What I really want is to stay here', she confesses.

There she feels at home, also because the room is decorated with furniture from her mother's house and books from the family's home library. In the late afternoon, the sun crossing the glass walls bathes the room in gold. By the evening there is a warm and gentle light making the environment a welcoming one. Finishing the setting is a young team devoting itself to a casual service.

But, for all purposes, the DC is restaurant. With a Michelin star already in his career, Chef Miguel Laffan is clear about his goals: 'We intend to be a good restaurant', which in this case equates to being a ►►



© NICK BAYNTUN



►► restaurant that 'can share Nini's vision of art and well-being in Madeira'.

The tagline was to 'present a contemporary Madeira, with ideas for the future. To get a hold of the products and give them a new language, centred in fusion, in art'. Miguel Laffan clarifies that the menu will change as inspiration for new creations arises.

The dishes' names stress the clear fusion of dishes from traditional Portuguese gastronomy, to which the chef has either given his own personal touch or completely reinvented. There is no shortage of examples, such as a golden ceviche, or a banana and ginger lemon puree, or a prawn green curry with coconut milk and basmati rice and lemon grass, or a foie gras risotto, or still, octopus rice. Miguel Laffan considers that 'all that's in the menu must look good'.

Until late afternoon, the hustle and bustle is in the lower floor. Besides ►►



© NICK BAYNTUN



►► da biblioteca caseira da família. Ao fim da tarde a luz do sol provoca um efeito dourado que atravessa as paredes de vidro do restaurante. À noite há uma luz quente e suave, que torna o ambiente acolhedor. O ambiente fica completo com uma equipa jovem que apostava num serviço informal.

Mas o DC é, para todos os efeitos, um restaurante. Com uma estrela Michelin na carreira, o Chefe Miguel Laffan é claro nos

objetivos: "Temos uma pretensão de ser um bom restaurante", o que neste caso quer dizer um restaurante que "consiga partilhar a visão que a Nini tem da arte, do bem-estar e da Madeira"

O mote foi "apresentar uma Madeira contemporânea, com ideias para o futuro. Agarrarmos nos produtos e darmos uma nova linguagem, tudo à volta da fusão, da arte." Miguel Laffan esclarece que a carta é para ►►



© NICK BAYNTUN

►► an esplanade, during lunchtime, there is also the DC Lounge, casually called the 'Gonçalves Zarco House' by the team, in an homage to the Portuguese sailor who discovered Madeira in the 15th century. Simpler dishes are served here and there is a tribute to the young boys who, until a few decades ago, used to dive in the bay of Funchal to catch the coins that tourists threw them from ships, something known to the islanders as the mergulhança, meaning 'the diving'.

The Nini Design Centre is also a museum portraying the main moments in the artist's career, with award-winning furniture, commendations and the unavoidable, 'rolled' pebbles from the island's beaches, her trademark, and her 'obsession', she confesses.

The project is housed in a building classified as heritage and has a shop that sells embroidery, Wicca and miniatures of the 'steamboats of the Cape', the ships that used to stop over at Madeira on their



© NICK BAYNTUN

way to South Africa, besides many other designer pieces.

The Fortress of Our Lady of the Conception is a building from the 17th century on what used to be an islet in front of Funchal. With the harbour's expansion and the construction of Funchal's main pier, known by locals as the pier of Molhe da Pontinha, this islet was connected to Madeira. Throughout the ages, the fortress has been the object of many changes and adaptations. ■

►► ir mudando à medida que a inspiração permite novas criações.

Os nomes dos pratos evidenciam uma clara fusão entre pratos de tradição gastronómica portuguesa, aos quais o chefe deu o seu toque ou reinventou por completo. Exemplos não faltam desde um ceviche de dourada da Madeira, ou um puré de banana com gengibre e lima, ou um caril verde de camarão com leite de coco erva caninha e arroz basmati, ou um risotto de foie gras, ou ainda um arroz de polvo. Miguel Laffan considera que "tudo o que está na carta tem de estar bem".

Até ao fim da tarde o movimento é no andar inferior. Além de uma esplanada funciona também, ao almoço, o DC Lounge, ou a 'Casa do Gonçalves Zarco', como é conhecido informalmente pela equipa, em jeito de homenagem ao navegador português que descobriu a Madeira no século XV. Aqui servem-se pratos mais simples e é feita uma homenagem à história da 'mergulhança', protagonizada por jovens que até há algumas décadas mergulhavam na baía do Funchal para apanhar as moedas que os passageiros nos navios atiravam para a água.

O Nini Design Centre é também um museu com os principais momentos da carreira da artista, com móveis premiados, condecorações e os inevitáveis calhaus rolados, pedras de basalto das praias da ilha, que são a sua imagem de marca, "uma obsessão", assume.

O projeto está instalado num imóvel classificado como de interesse público e tem uma loja com bordados, vimes e miniaturas dos 'vapores do cabo' (navios que faziam escala na Madeira a caminho da África do Sul), além de peças de vários designers.

O Forte de Nossa Senhora da Conceição é uma construção do século XVII, implantada no que era antes um ilhéu ao largo do Funchal. Fazia parte das defesas da cidade. Com a expansão da zona portuária e construção do principal cais de acostagem do Porto do Funchal, o Cais Molhe da Pontinha, o ilhéu passou a estar ligado à ilha da Madeira. O forte sofreu, ao longo do tempo, diversas modificações e adaptações. ■

