



Time Out

Lisboa

DOIS POR UM

Esta revista vale
BIFE NO MUSEU DA CERVEJA
LANCHE NO BEBEL BISTRO
WORKSHOP DA MADAME EVASÉ
MARMITA DA SMART LUNCH
BILHETE PARA "A VISITA
DA VELHA SENHORA"

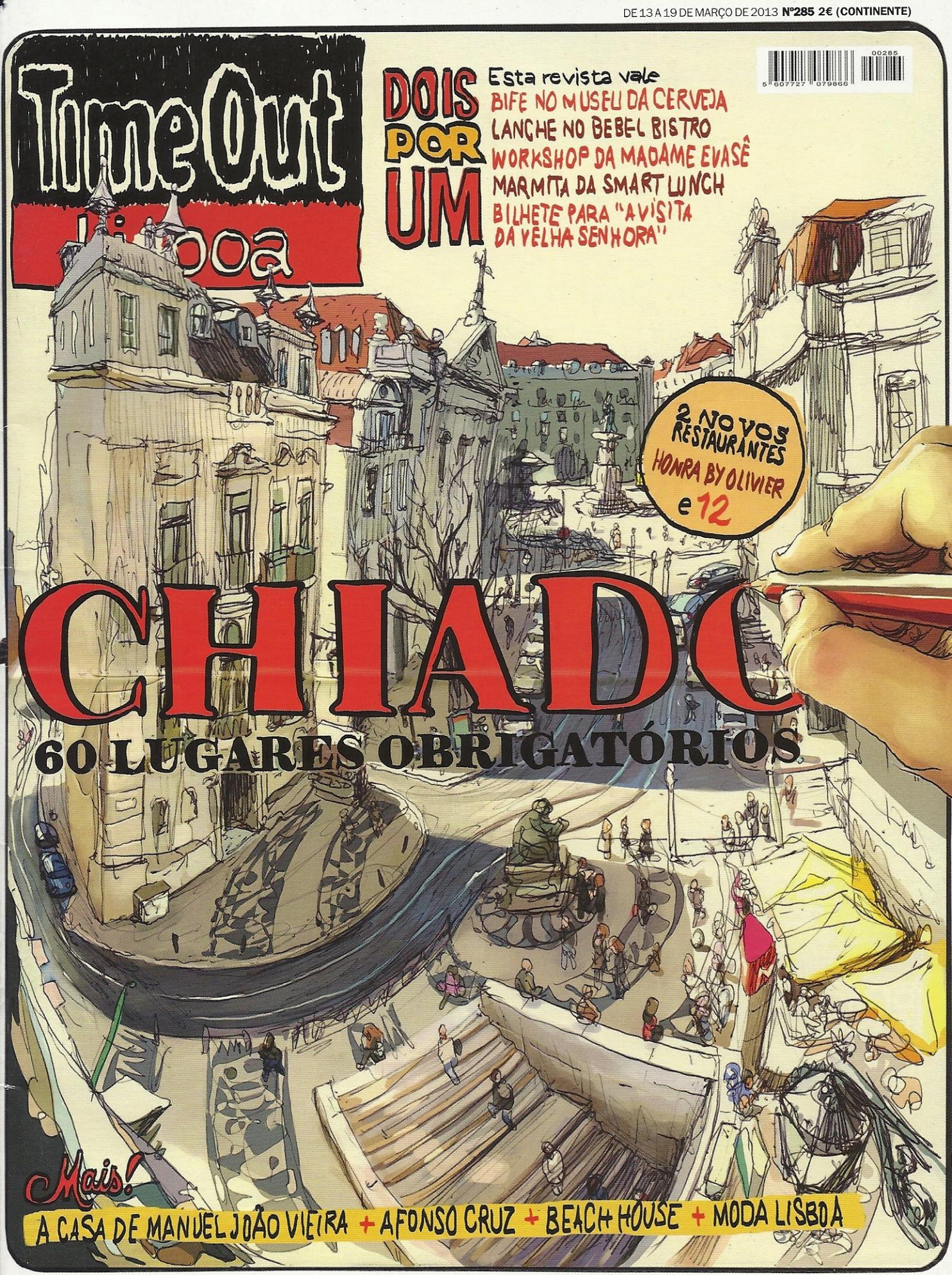
2 NOVOS
RESTAURANTES
HONRA BY OLIVIER
e 12

CHIADO

60 LUGARES OBRIGATÓRIOS

Mais!

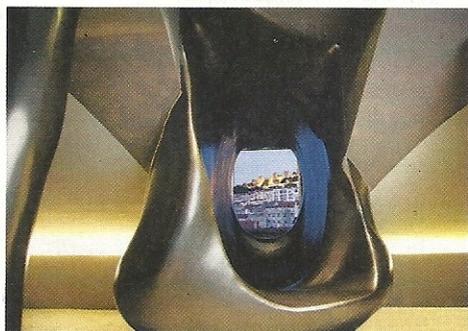
A CASA DE MANUEL JOÃO VIEIRA + AFONSO CRUZ + BEACH HOUSE + MODA LISBOA



Novo na cidade

The Beautique Hotels Figueira

Na Cidade



Acaba de abrir, na Praça da Figueira, uma espécie de hotel na árvore. The Beautique Hotels Figueira está mais para obra de arte e é preciso entrar para ver. As paredes replicam o tronco de uma figueira que se ergue desde o rés-do-chão até ao último andar e nada neste hotel de quatro estrelas superior escapa à temática – há projecções de folhas em movimento nos corredores, desenhos nas alcatifas e um constante aroma a figo por todo o lado, até em cada um dos 50 quartos. Nini Andrade e Silva assina o design e a arquitectura e na altura de classificar o projecto não hesita: “exclusivo e único no mundo”. Lá dentro o restaurante Honra by Olivier (ver pág. 78) convive lado a lado com o ginásio, mas é preciso subir ao último andar para se chegar ao spa, com uma vista privilegiada sobre a cidade. *Praça da Figueira, 16. Tel. 21 049 2940. A partir de 125€ por noite.*

O que aí vem

* **NOVO Lisboa das sete colinas: São Vicente Igreja da Graça, Lg da Graça . BUS 28E, 34. Sábado (23 de Março), 15.00-17.30; Preço: 10€.** www.lisboaautentica.com. A saga pelas colinas de Lisboa continua e a próxima é São Vicente. Vá conhecer os encantos da sexta colina, até porque o prémio para quem completar os sete passeios está cada vez mais perto.

Outros

* **GRÁTIS O Riso Por Quem o Faz** Museu da Electricidade, Av de Brasília Central Tejo. 21 002 8130. Belém/BUS 15E, 28, 714, 727, 729. Sábados 17.00-18.00. www.fundacaoedp.pt. Depois de já

ter dado tanto que falar, a exposição “Riso” é palco de um ciclo de conferências, conversas e espectáculos, onde os protagonistas são, nada mais, nada menos, do que os responsáveis pelo melhor humor que se faz (e tem feito) em Portugal. Até dia 13 de Março, vão passar pelo Museu da Electricidade nomes como Nicolau Breyner, Herman José, Ana Bola, Nuno Artur Silva, entre muitos outros.

* **GRÁTIS Poesia no Museu da Música** Museu da Música, Estação de Metropolitano do Alto dos Moinhos - R João de Freitas Branco . 21 771 0990. **Alto dos Moinhos/BUS 54, 768. Quarta, 19.00.** www.museudamusicaipmuseus.pt. Desta vez, o Museu da Música abre portas a Blaise Cendrars. A sessão será conduzida por Marina Guiomar.

Museus

MUDE – Museu do Design e da Moda

21 888 6117. R Augusta. 24. **Baixa-Chiado/BUS 28E, 709, 711, 737, 745, 746, 759.** www.mude.pt; Ter-Dom 10.00-18.00 (última entrada às 17.45).

* **GRÁTIS Com esta voz me visto - O Fado e a Moda** Se há duas áreas que estão bem ligadas são o Fado e a Moda. Basta lembrarmo-nos de quanto cuidados são os vestidos com que as fadistas se apresentam nos seus espectáculos. A propósito do primeiro aniversário da consagração do Fado como Património da Humanidade, o MUDE e o Museu do Fado

sem-se numa exposição que reúne peças usadas por Amália Rodrigues, Mariza, Carminho, Alexandra, entre outras artistas. ► 13 Mar.

* **GRÁTIS Interiores: 100 Anos de Arquitectura de Interiores em Portugal** Comissariada por Pedro Gadanha (MoMa), eis uma das exposições mais esperadas do ano, que por pouco ficava para 2013. A arquitectura de interiores em Portugal são o centro das atenções e ao longo de 10 núcleos é percorrida, década a década, a história e a evolução dos espaços interiores entre 1900 e 1999. A mostra conta com espaços projectados por Álvaro Siza Vieira, Cassiano Branco, Manuel Graça Dias, Tomás Taveira, entre outros. ► 28 Abr.

Museu da Electricidade

21 002 8130. Av de Brasília, Central Tejo. Belém/BUS 15E, 28, 714, 727, 729. Ter- Qui 10.00-18.00 (Sex-Dom até 00.00); Entrada livre.

* **GRÁTIS Riso** Nunca o tema Riso teve tanto assunto. Fotografia, pintura, escultura e muitos vídeos, tudo sobre a evolução do humor e das suas várias formas ao longo dos séculos. Esta exposição reúne cerca de 400 obras de 133 artistas e além de servir de reflexão da forma como rimos, vai de certeza arrancar muitas gargalhadas. ► 17 Mar.

Museu do Oriente

21 358 5200. Av Brasília - Doca de Alcântara Norte . Alcântara/BUS 15E, 12, 714, 720, 732, 738. www.museudoorient.pt; Ter-Dom 10.00-18.00, Sex 10.00-22.00; Coleção permanente e exposições temporárias: 0-5 anos (Gratuito), 6-12 anos (2€), Adultos (5€), seniores (3€), Estudantes (2€), Família (dois adultos com crianças até 12 anos) (12€). Sexta-feira das 18-22h (Entrada gratuita).

* **Cartazes de propagação chinesa. A Arte ao serviço da política** Cores vivas, guerreiros revolucionários e famílias felizes - durante parte do século XX, a arte foi uma das ferramentas mais usadas pelo governo chinês. Esta exposição reúne mais de uma centena de cartazes, entre os quais se destaca um núcleo dedicado aos vestígios do maoísmo em Portugal. ► 27 Out.

* **Do vasto e belo Porto de Lisboa** Mais pessoas, menos máquinas - assim era o Porto de Lisboa de há 60 anos. Uma exposição de 75 fotografias de época que ilustra bem o quotidiano de um dos centros da cidade em meados do século XX. As imagens foram seleccionadas de uma colecção de mais de 6000 fotografias antigas pertencente à APL. ► 27 Mai.

Museu Nacional de Arte Antiga

21 391 2800. R das Janelas Verdes 17. BUS 25E, 713, 727, 760. www.marteantiga-ipmuseus.pt; Ter 14.00-18.00, Qua-Dom 10.00-18.00; 5€; seniores 2,5€; cartão jovem 2€, Gratuito aos Dom e feriados até às 14.00.

* **A Arquitectura Imaginária** Pintura, escultura, joalharia e tapeçaria - diferentes manifestações artísticas atravessadas pela arquitectura. Ao longo da exposição torna-se clara a omnipresença da arquitectura em peças que até aqui passavam despercebidas. Também é possível ver projectos megalómanos que ficaram por concretizar e outros tantos que foram feitos para nunca saírem do papel, desde a Idade Média até à actualidade. ► 30 Mar.

* **NOVO Ilusionismos** Os tectos pintados do Palácio Alvor dão origem a uma exposição na Sala do Tecto Pintado. Estes são os únicos vestígios de trabalhos profanos de quadratura de Bacherelli em Portugal e merecem, por isso, ser conhecidos com mais pormenor. ► 26 Mai.

HONRA

Olivier da Costa, o mais conhecido *restaurateur* da nossa praça, chegou a uma fase da vida em que achou que tinha de parar, olhar para trás e decidir se queria ou não mudar o rumo da sua actividade.

E quis. Não, não arrumou as botas – seria uma pena perder os restaurantes de onde que se habituou a montar em Lisboa –, mas virou todas as atenções para a cozinha portuguesa. “Não podemos estar sempre a dizer que a comida dos outros é que é boa, quando a nossa é a melhor de todas.” É com esta mesma premissa que lança o Honra by Olivier, dentro do The Boutique Hotel, na Praça da Figueira. Um restaurante que viaja pela tradição culinária portuguesa, sem floreios e sem adulterar receitas. “Uma açorda leva pão alentejano, alho e coentros. Não há muito para inventar”, diz.

Mas antes de seguir para a explicação do novo projecto, convém salvaguardar que Olivier não abandonou os seus outros restaurantes. Apesar do fecho do Olivier Café – que passou o famoso menu de degustação para o Avenida – ainda tem o Guilty, o Yakuza e o Olivier Avenida. E justifica (ainda mais) a escolha: “andei durante dez anos da minha carreira a inovar de fora para dentro e vou passar os próximos dez a inovar de dentro para fora”.

O restaurante nasceu de um convite da equipa do novo hotel ao *chef* Olivier, que quis imprimir um conceito já seu ao novo projecto. Uma espécie de degustação de várias entradas e no final um ou dois pratos principais para dividir. Claro que isto não é obrigatório, mas pode



sempre seguir a sugestão e ver desfilarem na mesa os peixinhos da horta (3€), os ovos verdes (1,50€), o escabeche de caça (7€), a muxama com agrião e queijo da Ilha (7€), as amêijoas à Bulhão Pato (12€) ou o misto de enchidos (12€); e seguir caminho pelas carnes, onde se destacam as favinhas guisadas com entrecosto (14€) e a alheira de caça com grelos (14€) ou pelos peixes e mariscos, onde encontra uns simples rissóis de pescada e amêijoas com arroz de tomate (14€), uma açorda de gambas (16€) ou um bacalhau à lagareiro (20€). Pratos apresentados em tachos e tábuas ou, nas palavras do *chef* “com serviço relax”.

Se é dos que gosta de deixar espaço para a sobremesa, vai gostar de saber que nesta secção também só existe portugalidade: arroz doce, travesseiros, gelado de Dom Rodrigo e pudim flan.

E como não podia deixar de ser numa casa *à la* Olivier, existe um bar de cocktails – à esquerda de quem entra –, que é também o bar do hotel, com um único balcão trabalhado sobre um tronco de uma figueira, onde se vão servir cocktails... portugueses. À base de licor de amêndoa amarga, ginjinha, vinho do Porto, Licor Beirão e por aí fora. “Estão espectaculares.”

Aos almoços há um menu com um prato de bacalhau, um de peixe e dois de carne, três entradas, pão e vinho, com um preço que deve rondar os 22,50€. Deve? É que tudo isto é ainda muito fresco. À data de fecho desta edição, na segunda-feira, o Honra servia os primeiros almoços ao público.

Honra by Olivier

The Boutique Hotel – Pç. da Figueira, 16. 21 019 4154.
Seg-Dom 12.30-15.00/
19.30-00.00