



PRÉMIOS TIME OUT 2016

“ E os vencedores são... ”

Pelo quinto ano consecutivo, voltamos a premiar os melhores da cidade em 16 categorias. Da gastronomia à moda, das artes aos eventos, estes são os grandes responsáveis pela agitação da cidade no ano que passou. Descubra-os pela mão de quem conhece melhor os seus trabalhos, *a equipa Time Out.*





Corvos Time Out

“A missão de um restaurador é conseguir antecipar o que o mercado já precisa, mas não sabe que precisa.” A frase é de Rui Sanches e define o que tem sido o seu papel em Lisboa nos últimos anos. Abriu o primeiro restaurante em 1998, o Vitaminas no Atrium Saldanha, andou uma década no meio dos centros comerciais, com marcas como a Milano ou o franchising do Wok to Walk, e em 2009 estreou-se na restauração pura e dura, para nunca mais parar. Abriu o Aprazível, no Chiado, depois o Cais da Pedra, com o chef Henrique Sá Pessoa, comprou e multiplicou os Honorato, comprou a Delidelux – e juntou-lhe uma irmã em 2016 –, fundou a Sala de Corte, relançou o Alma, abriu uma pizzeria de massa especialíssima, a ZeroZero, convidou Diogo Noronha para o grupo e, mais semana, menos semana, abrirá o Tapisco, do qual já pode ter um pequeno vislumbre aqui ao lado. A Multifood soma 125 restaurantes e tem 1600 pessoas a seu cargo. Afinal, a missão de um restaurador também é construir um império.

O melhor restaurante de Lisboa? Lisboa tem neste momento excelentes restaurantes para cada ocasião, depende do estado de espírito, do que pretendemos comer, com quem vamos e em que situação.

O melhor restaurante em Lisboa para convidar alguém para trabalhar consigo? Pessoal e intransmissível, conhece?

O próximo bairro trendy de Lisboa? Acredito muito no Intendente e em Marvila.

A próxima rua que vai dar que falar? Talvez a Calçada da Patriarcal.

Um segredo da cidade ainda por descobrir?

O Miradouro do Monte Agudo, provavelmente o menos conhecido de Lisboa.

Um chef desconhecido que ainda vai dar que falar? Acredito no potencial do chef Luís Gaspar.

O seu prato favorito de todos os restaurantes da Multifood? Vários. Destaco o salmonete do Alma; o chuletón da Sala de Corte; o caril de camarão e sapateira do Delidelux Avenida; e a Margherita DOP da Zero Zero.

O sítio mais longe onde já foi para se inspirar para um restaurante? À minha imaginação.

A experiência melhor que já teve à mesa em Lisboa? As experiências gastronómicas são mais emocionais do que objectivas, pois os mecanismos neurofisiológicos da formação do gosto surgem através dos cinco sentidos. Por isso, nada chega ao cozido à portuguesa da minha mãe.

E na cozinha (isto de se ter vários restaurantes deve ter vantagens...)? A primeira vez que provei a calçada de bacalhau do Alma, seis meses antes da abertura, foi arrebatador, o que senti e disse não posso aqui transcrever (seria censurado). ■ MCB



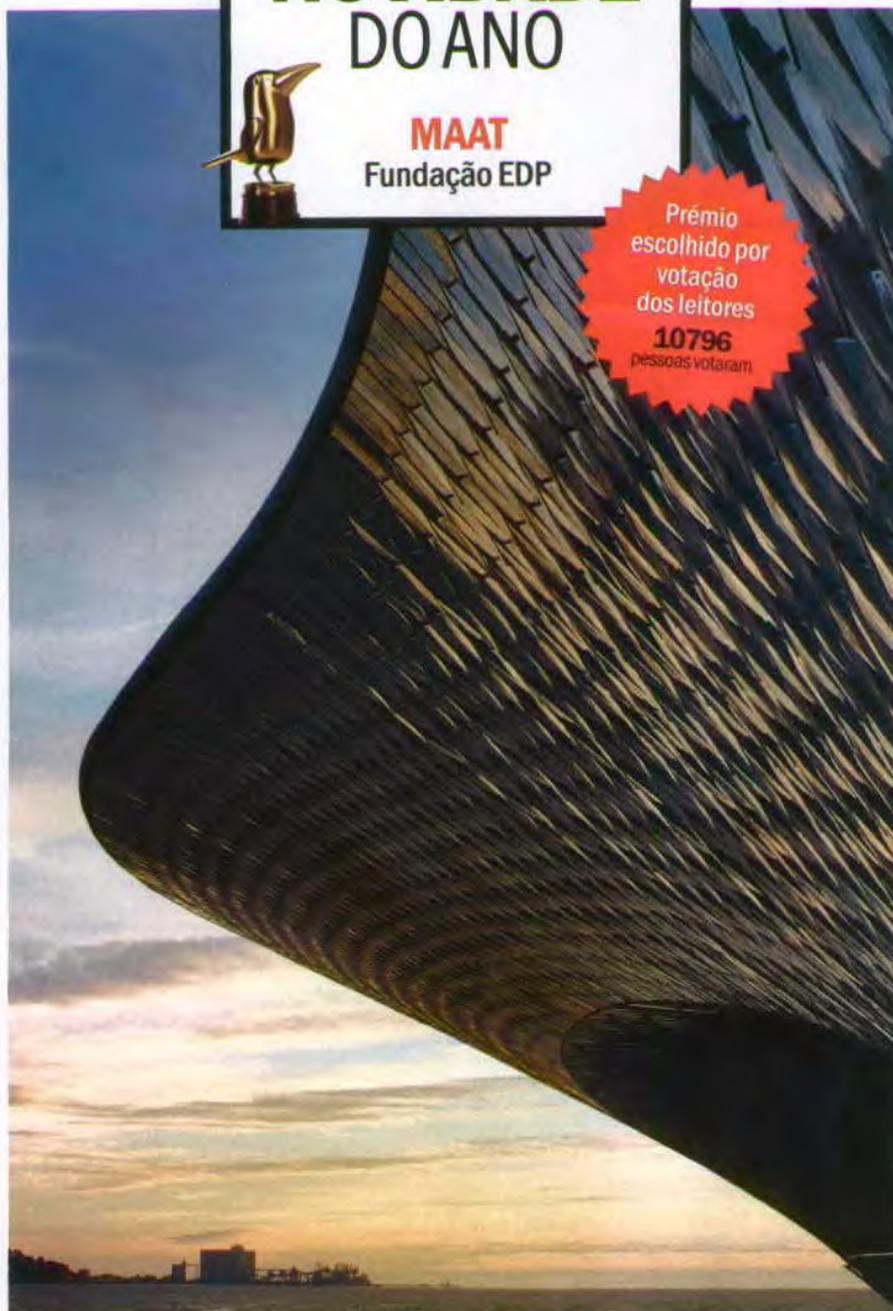
Corvos Time Out

NOVIDADE DO ANO



MAAT
Fundação EDP

Prémio
escolhido por
votação
dos leitores
10796
pessoas votaram



Lisboa anda toda contente com o seu novo postal. Em Belém, a paisagem à beira-rio nunca mais vai ser a mesma, culpa de Amanda Leveté, a arquitecta britânica que projectou um edifício megalómano e, na verdade, de acabamento muito pouco mate quando visto do rio. Por cima, o miradouro tem sido destino de romaria, todos os fins-de-semana. Lá dentro, faz-se jus ao nome Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia. O novo edifício já é parte da agenda (não se esqueça que o MAAT é composto por dois pólos: a Central Tejo e a nova construção futurista) e tem quatro novas galerias preparadas para exposições fora da caixa. Uma Galeria Oval, com espaço de sobra para instalações *site specific*, uma Galeria Principal, com o único ponto de luz natural, uma Video Room e uma Project Room. Só tem de esperar mais um pouco, até a máquina estar toda a funcionar. ■ MG

MARQUE NA AGENDA

Dia 22 de Março, o MAAT abre por inteiro à cidade. Até lá, a Central Tejo inaugura duas novas exposições. "Dimensões Variáveis" junta artistas em torno da relação entre arte e arquitectura, enquanto "Arquivo e Democracia" traz o olhar de José Maçãs de Carvalho sobre a comunidade de mulheres filipinas que trabalham como empregadas domésticas em Hong Kong. Em Março, Héctor Zamora ocupa a Galeria Oval e os restantes espaços do novo edifício recebem "Utopia/Distopia Parte II", com mais de 60 obras e projectos.

OS OUTROS NOMEADOS



Pop Cereal Café

É uma catedral do cereal e um dos projectos mais divertidos da cidade. Tem centenas de cereais de várias partes do mundo, que podem ser conjugados com leites de vários sabores e diferentes toppings, como marshmallows, cookies ou gomas de ursinhos. Marco e Filipe, os donos, querem que os cereais possam ser comidos a qualquer hora do dia, por isso estão de portas abertas sempre até à meia-noite. E para tornar a experiência ainda mais incrível, há um beliche para sextas de barriga cheia. MMP



Duque Brewpub

Lisboa tem cada vez mais sítios onde beber cerveja artesanal e o número vai continuar a crescer. Mas o Duque Brewpub é especial. Aberto desde Fevereiro na Calçada do Duque, é o quartel-general oficioso da cerveja artesanal portuguesa, com nove torneiras em rotação permanente e dezenas de garrafas e estilos diferentes nos frigoríficos. Tudo de produção nacional, incluindo algumas feitas no próprio Duque ou pela cervejeira-irmã Aroeira. Nenhum outro sítio ilustra tão claramente o salto qualitativo que a produção de cerveja nacional deu nos últimos anos. LFR

IDEIA DO ANO

Vamos pôr o Sequeira
no lugar certo
Museu Nacional
de Arte Antiga



Os mais coca-bichinhos podem dizer: “ah mas a ideia surgiu em 2015”. Sim, surgiu. E sim, esteve nomeada na mesma categoria, para os Prémios Time Out 2015, tendo sido vencida pelo não menos incrível projecto A Avó Veio Trabalhar. Mas a verdade é que 2016 foi o ano de consagração da iniciativa do Museu Nacional de Arte Antiga, que não só deu a conhecer ao público em geral a obra-prima *Adoração dos Magos* (1828) do pintor

Domingos Sequeira, como evitou que fosse ser adorada para outras paragens.

Convertiu o óleo sobre a tela em píxeis e iniciou uma campanha de crowdfunding: seria necessário que cada português contribuísse com apenas seis cêntimos por cada pixel para atingir os 600 mil euros, o valor necessário para o quadro passar das mãos de um colecionador privado para a colecção do museu público.

A campanha terminou a 30 de Abril do ano

passado e ultrapassou todas as expectativas. Foram 15 mil as contribuições que chegaram ao museu (individuais, empresariais e institucionais) e ainda sobram 100 mil euros que serviram para o museu comprar um segundo quadro. Teve um dos momentos áureos a 20 de Março, no Lux, quando juntou vários mecenas a dançar por esta causa numa das domingueiras matiné da mais famosa discoteca alfacinha. Cada entrada valia 6€, o equivalente a cem píxeis. ■ RLL

OS OUTROS NOMEADOS

Mercado LX Rural LX FACTORY

O campo chegou à cidade pelas mãos de Cátia e Ulisses, os dois irmãos responsáveis por encher os domingos da Lx Factory com as cores e os sabores do Oeste. Os produtos são trazidos pela fresquinha, vendidos entre as 09.30 e as 16.00 e este domingo vêm do Bombarral. Fevereiro começa com o município de Torres Vedras, que, além de fornecer os ingredientes, organiza actividades ligadas ao Carnaval. RLL



Yoochai CHRISTINA LOCK

É uma ideia que abre portas a ideias. Criada por Christina Lock, londrina radicada em Lisboa, trata-se de uma plataforma online que quer revitalizar espaços da cidade. Põe em contacto proprietários de espaços comerciais vazios (ou com um cantinho disponível) com marcas e negócios que procuram um lugar ao sol em regime de pop-up. Se tiver uma ideia a marinar, conecte-se em www.yoochai.com. RLL



EVENTO DO ANO

Loving the Alien
Lux Frágil



O ano mal tinha começado e esta já era considerada a festa do ano. No domingo, 17 de Janeiro, e depois do anúncio da morte de David Bowie, o Lux decidia homenageá-lo com uma matiné, *Loving The Alien*, planeada em menos de uma semana. “A gratidão – e a perda – que sentimos é tão enorme que não queremos estar sozinhos. Queremo-nos juntar para o celebrar”, lia-se no evento do Facebook. Ao contrário das festas habituais da discoteca, esta começava às 18.00 e acabava à meia-noite. Mais: tinha dresscode. “Bowie yourself”, e mais de quarenta DJs, entre eles Manuel Reis, o dono do Lux, João Peste, dos Pop Dell’Arte, o produtor Moullinex, o realizador João Botelho ou o estilista Dino Alves.

À porta, quem não estivesse camuflado – houve até quem fosse de astronauta – era encorajado a arranjar maneira de se parecer com o Rei Camaleão, nem que fosse com um relâmpago improvisado na cara com o batom de uma desconhecida. Lá dentro, e como alguém descreveu, passou-se o velório mais animado de sempre, com bar aberto e gente de todas as gerações a dançar e a abraçar-se. Uma euforia que não voltou a repetir-se – nem vai –, mas que inspirou outras matinés de domingo no Lux, como a Dança Com Ela, organizada por Inês Meneses, ou a de angariação para o quadro de Domingos Sequeira. ■ CS

OS OUTROS NOMEADOS



ARCOLISBOA CORDOARIA NACIONAL

A famosa feira de arte madrilena saiu pela primeira vez, e após 35 anos, da sua zona de conforto para encher Lisboa com dezenas de exposições de reputados colecionadores. Estiveram presentes, na Cordoaria Nacional, 45 galerias de oito países, sem contar com outras exposições por toda a cidade que se associaram ao evento. A ARCOLISBOA estará de volta este ano entre 18 e 21 de Maio, com novos museus, espaços e galerias. RLL

MURO – Festival de Arte Urbana BAIRO PADRE CRUZ

Organizado pela Galeria de Arte Urbana e Junta de Freguesia de Carnide, durante duas semanas transformou o Bairro Padre Cruz na capital nacional da arte urbana, com cerca de 30 artistas nacionais e estrangeiros a pintar ao vivo no maior bairro social da Península Ibérica. Se ainda não passou por lá, junte-se a uma visita guiada da associação Boutique da Cultura, já no dia 4 de Fevereiro. RLL

EXPOSIÇÃO DO ANO

Cidade Gráfica
Convento da Trindade



Num piscar de olhos, os Instagrams lisboetas não queriam outra coisa. Os neóns da exposição *Cidade Gráfica* fizeram, e continuam a fazer, as delícias dos visitantes. E que se lixe a conta da luz, porque isto é bem bonito de se ver, e se há mostra que pôs a cidade a brilhar com mais força foi esta.

O projecto resulta do empenho dos designers Rita Múrias e Paulo Barata, desde 2014 ao leme do projecto Letreiro Galeria. E que fique desde logo claro que este garimpeiro de antigos reclusos luminosos trabalha connosco, e que assumimos com máximo orgulho o facto do primeiro prémio sair à casa. É vê-lo a abandonar a secretária disparado para tentar salvar mais um conjunto de letras históricas de uma qualquer loja ou restaurante alfacinha. E nós ficamos tão contentes que o seu destino não seja o lixo que até nem nos importamos que as nossas páginas fiquem em modo intermitente, à espera de ser concluídas.

Em bom tempo, sem atrasos de maior, o MUDE, em fase fora de portas, associou-se a esta ideia luminosa, e tornou possível esta exposição no Convento da Trindade, em plena Rua Nova da Trindade. A parte boa é que o melhor de 2016 continua em 2017. Há uma luz que nunca se apaga, já diziam os The Smiths, e esta, que se acendeu em Novembro, prolonga-se até 18 de Março. ■ MRS

OS OUTROS NOMEADOS



Lisboa, uma grande surpresa ARQUIVO FOTOGRÁFICO

A Casa dos Bicos sem os dois andares de cima ou um Largo do Intendente irreconhecível. Nesta exposição vimos um dos melhores registos da vida em Lisboa, na passagem para o século XX, resultado de um levantamento rigoroso da vida na cidade dessa época, feito por dois desenhadores da Câmara. Coisa que hoje em dia o Google Street View faz com uma roda às costas. RLL



A Mind of its Own UNDERDOGS

As personagens de Edna Costa, a.k.a. Maria Imaginário, voltaram e com as emoções à flor da pele, como é costume. O sucesso mediu-se pelo Instagram (os balões coloridos estavam por todo o lado) e no número de visitantes acima da média. Apareceram 1500 para ver uma exposição que durou apenas um mês. Quando acabou, ficou a saber-nos a pouco. MG



LIVRO DO ANO

Um Postal de Detroit
João Ricardo Pedro



“Longe de imaginar o quanto aquela notícia nos dizia respeito, e os efeitos devastadores que teria nas nossas vidas, demorei a adormecer”

→ Frase inaugural de *Um Postal de Detroit*



À semelhança do anterior, o segundo livro de João Ricardo Pedro é habitado por um carácter fragmentário, evidente, delirante e viciante. Começamos com um acidente de comboio, entramos pela vida de uma adolescente através dos seus desenhos, lemos diálogos entre soldadinhos de brinquedo e conhecemos um Almirante que tem uma tartaruga na casa de banho. “Estou a trabalhar num novo livro, sim, mas quero explorar algo diferente. Será um objecto mais literário, muito mais unificado, uma coisa que se passe num dia ou numa tarde”, desvenda o autor. Começou por ser o engenheiro electrotécnico que escreveu um romance (*O Teu Rosto Será o Último*, Prémio Leya 2012), ao segundo já ninguém se lembra de ter tido outra ocupação além da escrita...

Quando debutou na literatura a tempo inteiro estava desempregado, e tudo mudou. “Comecei a ter de responder a muitas solicitações para as quais não estava habituado. O primeiro livro foi um impulso mais selvagem, o segundo já teve uma consciência literária maior... para o terceiro gostava de recuperar essa noção de desafio a mim mesmo. As minhas histórias têm sempre algumas referências literárias, aquilo a que chamo ‘tralha’, vou tentar afastar essa ‘tralha’... pelo menos de um modo evidente. Será mais um passo nessa direcção”, sintetiza.

Esperemos que se mantenha a qualidade de *Um Postal de Detroit*, uma magnífica narrativa, porque “só uma grande história leva um almirante a ter uma tartaruga na casa de banho”. ■ JM

OS OUTROS NOMEADOS



Nem Todas as Baleias Voam

AFONSO CRUZ

Quando é nomeado para um prémio de Livro do Ano, Afonso Cruz tem forçosamente que perguntar de que livro estamos a falar. O ritmo da produção continua surpreendente, a qualidade, invejável. Poderia reclamar o prémio por este título, como o poderia fazer com *Vamos Comprar um Poeta*, editado meses antes. JPO



A Gorda ISABELA FIGUEIREDO

A escrita deste segundo livro de Isabela Figueiredo (o primeiro de ficção, mas moldado no fio da navalha da memória) é ágil e potente, como tínhamos antevisto em *Caderno de Memórias Coloniais*, de 2014. As circunstâncias dos retornados, o sexo e a relação com os pais são temas recorrentes. Uma promessa amplamente confirmada. JPO



FILME DO ANO

A Toca do Lobo
Catarina Mourão



OS OUTROS NOMEADOS



Cartas da Guerra

IVO M. FERREIRA

A antologia de cartas que António Lobo Antunes enviou à mulher, Maria José, nos primeiros anos da década de 70, quando era alferes médico e cumpria o serviço militar em Angola, e a que foram acrescentados excertos de outras obras suas, é a matéria-prima desta fita de Ivo M. Ferreira, rodado a preto e branco em Angola. O filme é dominado pela voz off do autor, interpretado por Miguel Nunes. **EB**



O Ornitólogo

JOÃO PEDRO RODRIGUES

Começa como uma viagem de um ornitólogo (Paul Hamy) pela natureza para ver pássaros e transforma-se numa versão muito transgressora, homoerótica, alegórica e pasolinésca, da vida de Santo António, gradualmente mais desconcertante e em *mix* cultural e artístico, até acabar no Caminho de Santiago, ao som de António Variações. Um filme de autor até dizer chega. **EB**

Há pessoas a quem o documentarismo de investigação familiar, onde o realizador vasculha no passado recente ou mais remoto de parentes chegados ou distantes, inquirindo sobre esqueletos no armário, zonas de sombra ou querelas internas, faz alguma espécie, é encarado como uma violação de privacidade. Tanto mais desagradável por ela ser feita de "dentro" e depois exposta a desconhecidos. Mas esta modalidade do documentário tem vindo a ser cultivada com pertinência, tacto e relevância humana, e sem voyeurismo ou exibicionismo, em várias filmografias. É o que faz Catarina Mourão em *A Toca do Lobo*. A realizadora nunca conheceu o avô, o escritor Tomaz de Figueiredo, autor, entre outros, do livro que dá o título ao filme. Com o auxílio da mãe e das suas recordações, recorrendo a depoimentos de parentes, velhas fotografias e filmes caseiros ou do arquivo da RTP, cadernos, cartas e papelada antiga, mergulha a fundo no passado familiar, leva a cabo um trabalho minucioso de mineração, preenche espaços em branco, revela casos de família dramáticos, que falam também sobre o Portugal de há 50 ou 60 anos. E quando todas as peças da história familiar estão finalmente encaixadas, *A Toca do Lobo* forma uma ponte afectuosa entre três gerações que nunca conviveram. ■ **EB**



Corvos Time Out

PEÇA DO ANO

Três Irmãs - Olga
Projecto Um Colectivo



Irina Incapaz de escolher entre as três irmãs, Cátia Terrinca, a actriz que lhes dá vida, lançou-se a um monólogo em três tempos, encetado em Dezembro de 2015, na Lx Factory. "Foram surgindo faltas de dinheiro, mudanças na equipa, às quais a minha vontade foi sobrevivendo – até ficar sozinha (ou me sentir sozinha). E foi dessa solidão que parti para o conceito do espectáculo: as três podiam ser uma mesma, envelhecendo, de estação em estação."

Macha Se Cátia compara Irina à Primavera, com "a força e poesia das flores que rebotam", Macha é "um Verão enlutado". Com João P. Nunes, Francisco Salgado e Jesús Manuel partilhou a ideia de reescrita. A actriz e encenadora agradece também a quem aceitou dar voz às irmãs Irina (Luísa Monteiro), Macha (Valério Romão) e Olga (Rui Pina Coelho). O agradecimento é extensivo à restante equipa que entretanto se juntou ao projecto.

Olga Junho marcou o desfecho deste tríptico, com *Olga*, que Cátia compara a um "Outono maduro e ventoso", a conquistar o aplauso do nosso crítico, Rui Monteiro. Curiosamente, é nesta personagem que a actriz menos se revê. "Sinto que me pareço com os sonhos da Irina; daríamos excelentes colegas de trabalho. Só sabemos fazer aquilo em que acreditamos. Mas também sou gato, como a Macha, que se esconde quando há visitas em casa." ■ MRS

OS OUTROS NOMEADOS

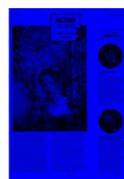
Os Justos TEATRO DA CIDADE

Em Abril, reflectiam sobre a condição humana no palco do Teatro do Bairro Alto, morada da extinta Cornucópia. Acontecia assim a estreia da companhia Teatro da Cidade, composta por Bernardo Souto, Guilherme Gomes, João Reixa, Nídia Roque e Rita Cabaço, que apresentaram *Os Justos*, a partir de Albert Camus, um espectáculo encenado pelo colectivo. MRS



Rio DE JORGE SILVA MELO

Um homem numa cabana, uma noite sem lua, trutas no rio à espera de serem pescadas, a namorada que visita este homem solitário. Para a história fica esse momento em que o actor Rúben Gomes (na foto) tira as tripas a um peixe. Foi em Setembro que Jorge Silva Melo encenou o texto do argumentista inglês Jez Butterworth. Vânia Rodrigues, Inês Pereira e Maria Jorge fechavam o elenco. MRS



Corvos Time Out

ACTOR DO ANO

Cátia Terrinca
Três Irmãs



OS OUTROS NOMEADOS



Carolina Salles

PINOCCHIO

Nasceu em Lisboa, em 1990. e aos 10 anos estreava-se na TV, em *Bairro da Fonte*. Fez espectáculos infantis, em 2009 estreou-se profissionalmente pelo Teatro da Garagem, e em 2012 iniciou o seu trabalho com a companhia Primeiros Sintomas, em *Salomé*, de Bruno Bravo. No final de Fevereiro de 2016, foi *Pinocchio*, no palco do Teatro Maria Matos, em mais uma encenação de Bruno Bravo. **MRS**



Isabel Muñoz Cardoso

JARDIM ZOOLOGICO DE VIDRO

Ainda vai a tempo de a apanhar em *A Noite da Iguana*, de Jorge Silva Melo, encenador com quem a actriz costuma colaborar. Em 1989 formava o Teatro do Tejo, mas é com os Artistas Unidos que mais a recordamos, em impressionantes interpretações a partir de textos de Samuel Beckett, Jon Fosse, Harold Pinter, Sarah Kane, ou Bertolt Brech. Fechou 2016 com o fabuloso *O Novo Dancing Electrico*, de Enda Walsh. **MRS**

Desde que se mudou para Elvas, no ano que passou, é fácil apanhá-la “em flagrante” a cuidar de galinhas, cães e gatos, a apanhar espargos e a cozinhar, ou à conversa com os amigos. Em palco, é um dos rostos do projecto Um Colectivo, a associação cultural que em 2016 entrou em casa d’*As Três Irmãs* de Tchekhov. Foi no secundário que o leu pela primeira vez, depois de uma troca de livros com uma amiga da escola. “Depois, quando entrei na Escola Superior de Teatro e Cinema, fui buscá-lo a pedido do professor Pedro Matos, uma vez que íamos trabalhar a obra no segundo semestre. E apercebi-me de que nunca tinha devolvido o livro à Joana. Liguei-lhe, acabámos por beber um chá, e eu comprei ‘as minhas três irmãs.’”, recorda

Cátia sobre estas bonecas russas, entediadas no campo, que sonham regressar a Moscovo. E se Irina, Macha e Olga vão seguir o seu caminho pelo país, em apresentações de norte a sul, ao longo de 2017, também Cátia vai continuar a trilhar esta lição. “Acho que faço teatro para aprender. Porque nunca é possível fazer tudo bem. Desde miúda sempre tive muito medo de errar, queria sempre acertar à primeira (e ser perfeita, também queria ser perfeita – chorei quando tive 98% a Matemática no 6º ano e sinto que esse momento continua a definir-me como pessoa). No futuro? “Sonho com um projecto de teatro radiofónico que implique uma bicicleta, uma caixa de música e muita engenharia eletrotécnica”. ■ **MRS**

Corvos Time Out

OS OUTROS
NOMEADOS

Cais do Pirata

Depois do Viking e do Ménage, António Costa (não confundir com o primeiro-ministro) abriu o Cais do Pirata, com rum e música latina, no Cais do Sodré. Entretanto o bar/discoteca foi ganhando popularidade, novos cocktails e uma nova programação e decoração. Uma espécie de oásis exótico no meio do Cais do Sodré, onde se abrem cada vez mais espaços só a pensar em turistas. CS

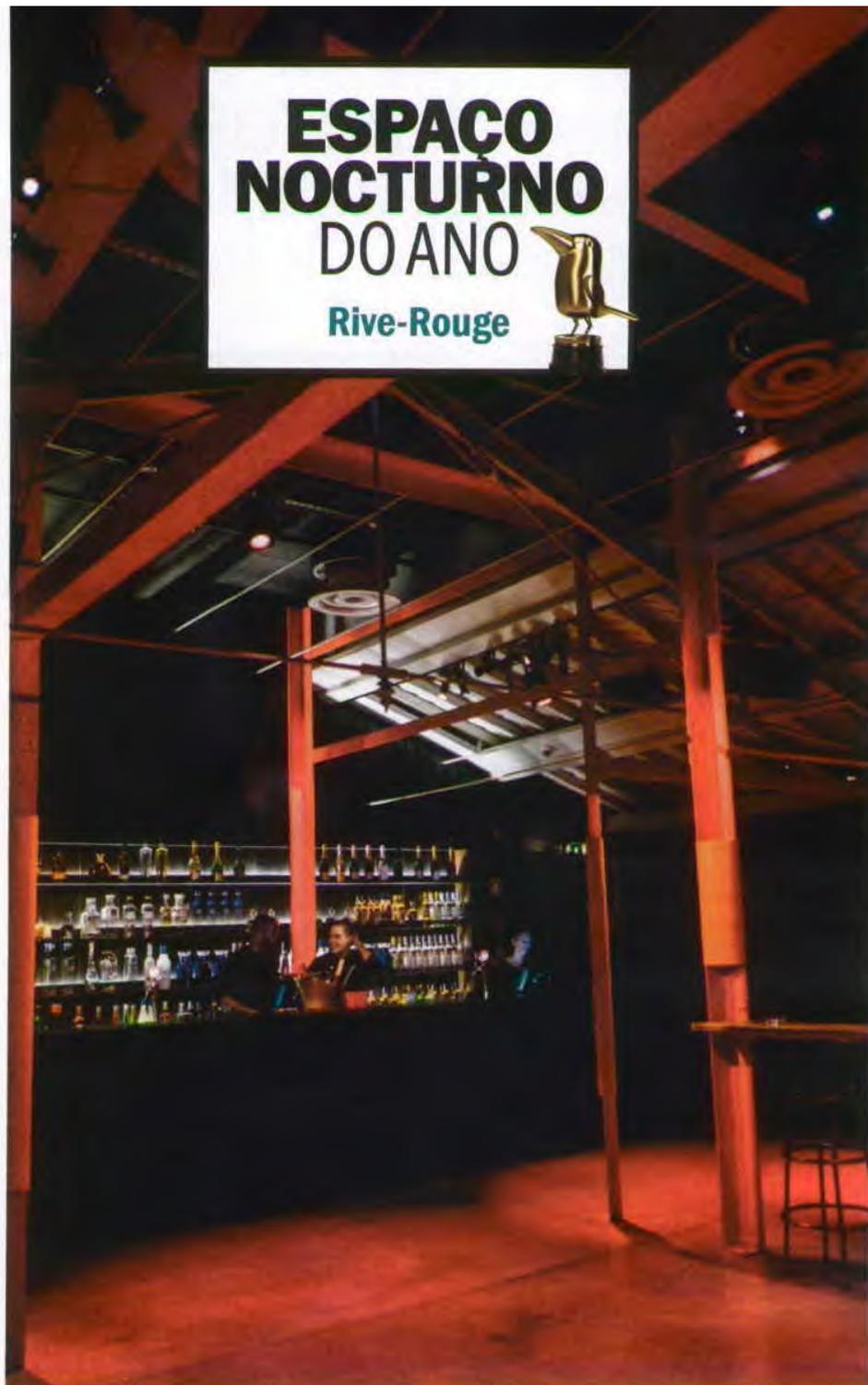


Vinylum Room

A sala VIP por cima do Europa Sunrise abriu em Fevereiro e tem uma das melhores coleções de vinil que lhe vão passar à frente dos olhos (ao todo são perto de 15 mil, herdados dos antigos proprietários, os irmãos Rocha). Funciona como discoteca a partir das 02.30 e é ideal para festas de anos ou para testar novos DJs que provavelmente se tornam habitués do Europa do Cais do Sodré – um ícone que recentemente comemorou 10 anos. CS

ESPAÇO
NOCTURNO
DO ANO

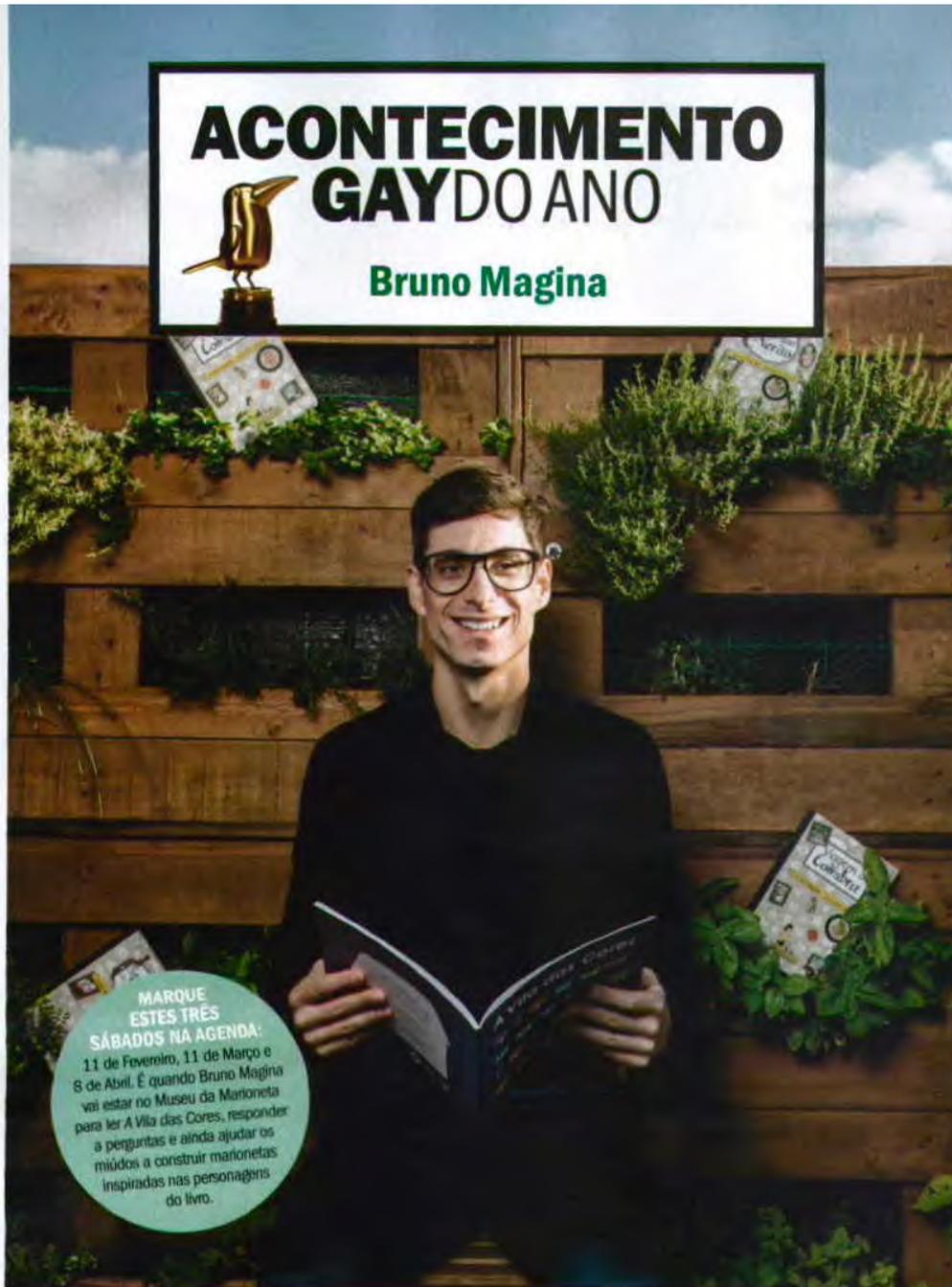
Rive-Rouge



Já estava a ser pensado há seis anos, mas alguns problemas técnicos, como a insonorização, atrasaram as obras e fizeram com que só abrisse em Novembro. O Rive-Rouge, o novo bar de Manuel Reis, no primeiro andar do Time Out Market, é "o" novo sítio para sair à noite na cidade. Ou para sair à tarde, como preferir. Já se sabe que as matinés estão na moda e quem gosta de se deitar cedo pode começar a festejar às cinco da tarde. É a esta hora que começa a música no Rive-Rouge, sempre com DJs nacionais e com uma preocupação pela mistura de

géneros também na mesa de mistura. Há dois turnos de DJs, um às 17.00 e outro às 22.00, e a casa só fecha portas às quatro da manhã, depois de muitos Rives e Rouges, os cocktails da casa.

É normal que este seja o sítio escolhido por muita gente para uma festa de anos ao domingo à tarde ou para o lançamento de um livro (como o de Ricardo Araújo Pereira). Este é também o primeiro bar de Manuel Reis fora de uma zona periférica – depois do Frágil, no Bairro Alto ainda por desbravar dos anos 80, e do Lux, no fim dos anos 90, em Santa Apolónia. ■ CS



Corvos Time Out

"Qual é a diferença entre homossexual e uma pessoa que quer mudar de sexo?"; "As pessoas são homossexuais porque querem?"; "É casado? Mas com um homem?". Bruno Magina está habituado a responder a todo o tipo de perguntas de miúdos. Desde que lançou *A Vila das Cores*, no fim de 2014, conto sobre a adoção por casais do mesmo sexo – em resposta a um concurso da ILGA – começou a debater questões LGBT com os mais novos e já percorreu 20 mil quilómetros para chegar a escolas de todo o país.

Em 2015, *A Vila das Cores* foi incluído no Plano Nacional de Leitura, mas é este ano que damos o corvo arco-íris ao alfacinha de 32 anos. Temos mais do que razões para isso. No Verão passado, Bruno Magina lançou mais dois livros, *Viagem a Coimbra* e *Sete Dias de Verão*, também virados para um público juvenil e em forma de diário. Um deles tem como protagonista uma rapariga com dois pais (um pai e um pai, o que ainda põe muitos miúdos a rir), o outro aborda o tema das crianças trans. ■ CS

MARQUE ESTES TRÊS SÁBADOS NA AGENDA:
11 de Fevereiro, 11 de Março e 8 de Abril. É quando Bruno Magina vai estar no Museu da Marioneta para ler *A Vila das Cores*, responder à perguntas e ainda ajudar os miúdos a construir marionetas inspiradas nas personagens do livro.

OS OUTROS NOMEADOS

Fonda

Foi um ano em grande para os rapazes do Conga Club. A Conga, festa mensal que começou em 2011 e que em 2016 celebrou a 50ª edição (com o DJ Dimitri From Paris como convidado principal), ganhou em Outubro uma irmã à altura, a Fonda. A nova festa LGBT da cidade, que acontece de dois em dois meses e pede o nome emprestado a Jane Fonda, é uma espécie de aula de fitness gigante e tudo o que a noite gay alfacinha precisava para desenferujar. É esperar pela próxima edição e cancelar a inscrição no ginásio. CS

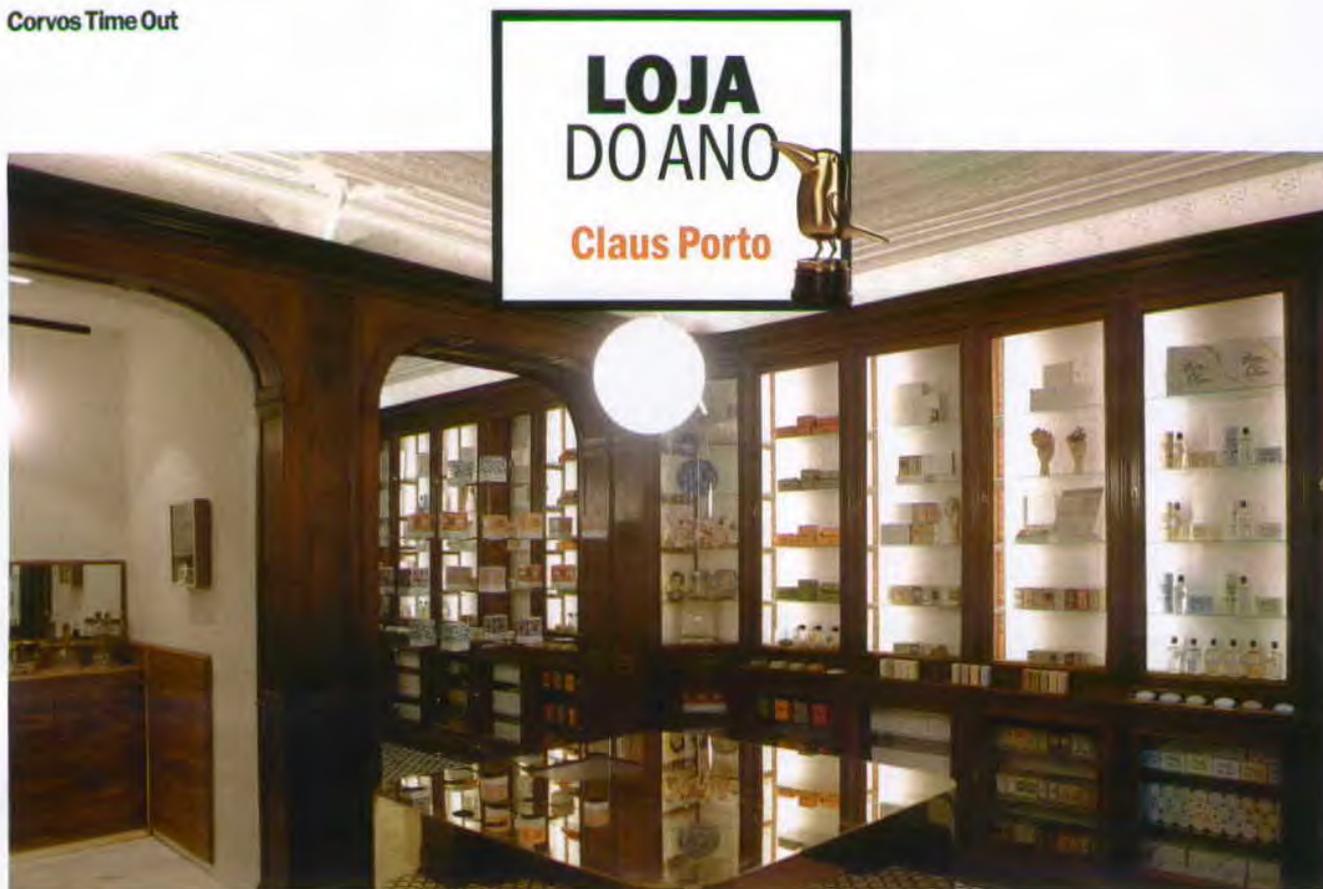


20 Anos Queer Lisboa

Em Setembro o Queer Lisboa, o festival de cinema mais antigo da cidade, comemorou 20 anos com uma programação de luxo que incluiu estreias como a de *Absolutely Fabulous* ou *Looking*, o filme inspirado na série. Bateu recordes de audiência (teve mais 18% de espectadores do que no ano passado) e a programação não se ficou só pelo Cinema São Jorge, com festas e exposições pela cidade. A nós serviu-nos de pretexto para dedicar pela primeira vez uma capa à Lisboa arco-íris. CS



Corvos Time Out

**Nova gerência**

Não foi a única marca histórica a reinventar-se em 2016, mas foi a que o fez com mais distinção, ao abrir a primeira loja de sempre. Francisco Neto é agora o homem ao leme da Claus Porto e quer pôr estes sabonetes nas lojas mais luxuosas do mundo. Afinal, eles já deram provas de que conseguem fazer um brilharete lá fora.

La atrás

Fica tudo ainda mais especial quando nos lembramos da idade das Claus Porto. Tem 130 anos, mas foi em 1918 que chegou a mãos

portuguesas. O arquivo é gigante e algumas peças vieram decorar a loja de Lisboa.

O trunfo Astolli

Quem melhor para dar um toque encantado à nova loja do que Joana Astolli? A designer foi de armas e bagagens para a fábrica, no Porto, e perdeu-se nos arquivos centenários. Escusado será dizer que voltou cheia de ideias. Encheu o interior de uma parede de musgo e construiu uma chaminé de sabonetes.

As velas

Já de olho na internacionalização, a Claus Porto convidou a perfumista britânica Lyn

Harris a revisitar os seis aromas da histórica coleção Deco e transformá-los em velas. E a colaboração não vai ficar por aqui.

Os homens também cheiram bem

Nem tudo são sabonetes e colónias. A loja tem uma barbearia, mas nada de decorações vintage (essa parte já surge naturalmente). A Musgo Real, linha masculina da Claus Porto, tem um lugar de destaque. Além de abrirem e cheirarem, os homens também se podem sentar e deixar que o barbeiro lhes trate do visual. ■ MG

OS OUTROS NOMEADOS

**Loja das Meias**

As marcas históricas têm destas coisas: parecem estar muito sossegadas no seu canto e, de repente, surpreendem-nos (atenção, 2016 foi um ótimo ano para testemunhar este fenómeno). A centenária Loja das Meias foi uma delas. Veio para a Avenida Dior e Céline. Como todas as casas históricas, esta também tem a sua jóia da coroa: o painel de Querubim Lapa que não via a luz do dia desde o encerramento da loja do Rossio, em 2007. MG

**The Feeting Room**

A isto chama-se à queima-roupa. A The Feeting Room abriu no Chiado, a quatro dias do fim do ano. Pode parecer arriscado trazê-la já para este pódio, mas a verdade é que nunca houve grande margem de erro. A concept store portuense há muito que queria descer até à capital e fê-lo em grande. Trouxe dezenas de marcas e designers portugueses (os sapatos continuam a ser o forte) e esforçou-se por criar uma loja que marcasse a diferença por estas bandas. Conseguiu. MG



Corvos Time Out

OS OUTROS NOMEADOS



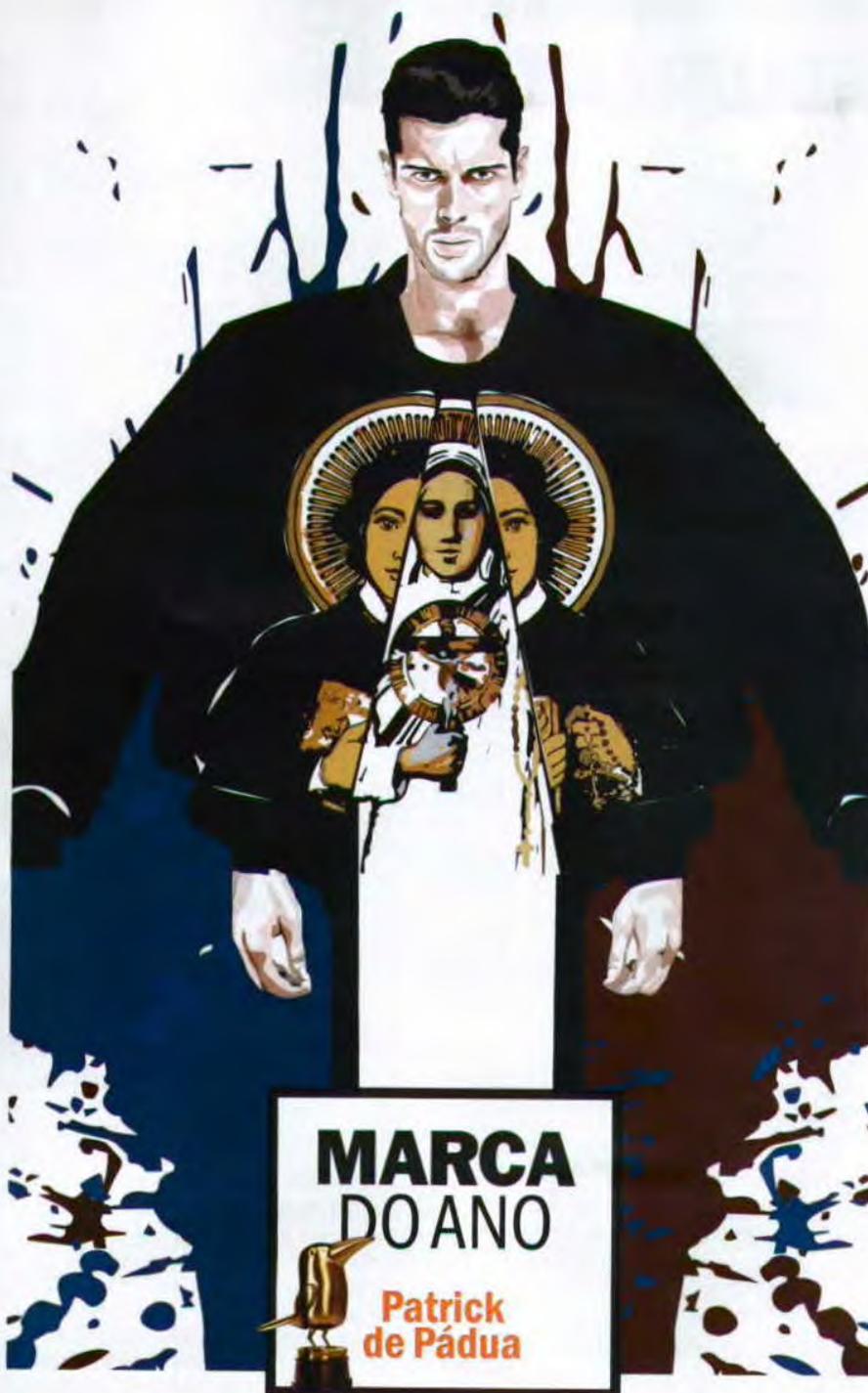
DCK

Sabia que 2016 foi o melhor ano da DCK? Vejamos: uma loja própria em pleno Chiado, uma coleção que cresceu a olhos vistos e um presidente da República (sim, o próprio Marcelo Rebelo de Sousa) apanhado na praia a usar uns destes. Este foi também o ano em que a DCK começou a medir tendências e os gostos da clientela, à séria. Ajustou padrões e cumprimentos e começou a inspirar-se em paisagens longínquas. Por falar nisso, parece que ainda falta muito para o Verão, mas a DCK já está em estágio. *MG*



Benamôr

Nunca é tarde para se ser nomeado para um prémio e a Benamôr é o melhor exemplo disso. A marca nasceu em 1925, mas parece que foi no último ano que descobriu o elixir da juventude. Há décadas que estes cremes andam a fazer amigas, pelas fórmulas que nunca se desvirtuaram e pela Art Déco que levam atrás para onde quer que vão. A marca foi comprada e, depois de pequenos retoques na imagem, os novos donos querem diversificar os produtos e expandir os pontos de venda. *MG*



Já ouviu falar deste nome? Se andar minimamente atento aos zunzuns da moda lisboeta, já tropeçou nele, com certeza. Em Março, faz precisamente três anos que Patrick de Pádua se estreou no Sangue Novo da ModaLisboa. Desde então, muita coisa aconteceu, mas 2016 foi o ano da afirmação do criador de 28 anos, nascido no Liechtenstein. Em Outubro, podemos dizer que subiu de escalão. Abriram-se as portas da plataforma LAB e isso traz as suas exigências. Patrick apresentou uma coleção maior, sempre de olhos postos nos homens que têm as grandes cidades como habitat natural. Ao mesmo tempo, o universo estético da marca foi solidificando.

O hip hop está sempre presente, mas esta streetwear alfacinha também se cruza com o fado e com elementos desportivos. É moda para mauzões, como escrevemos em Junho do ano passado, com um toque de sofisticação. Mas Patrick de Pádua também mostrou que começa a ser altura de pensar no negócio. No final do ano, chegou à ComCor, onde as suas peças estão agora à venda, e abriu ainda a loja online. Neste ano, também não vai estar para brincadeiras, a começar com coleção Outono-Inverno 2017/18, que desfila já em Março, na ModaLisboa. Matamos-lhe a curiosidade e mostramos um esboço do que aí vem. ■ *MG*



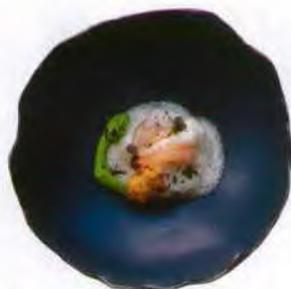
RESTAURANTE DO ANO



Loco
Alexandre Silva



OS OUTROS NOMEADOS



Alma HENRIQUE SÁ PESSOA

Nunca a cidade aguardou tanto pelo regresso de um restaurante [o primeiro Alma, em Santos, fechou em 2012 e este, no Chiado, abriu em Novembro de 2015]. Mas a espera valeu a pena (como se costuma dizer) e valeu também uma estrela Michelin no final do ano passado. O Alma é um dos restaurantes mais apaixonados pelo marisco e peixe portugueses, com um menu Costa a Costa dedicado inteiramente ao que vem do nosso mar. *MMP*



Kanazawa TOMOAKI KANAZAWA

Neste caso quem esperou foi Tomo. Catorze anos para sermos exactos. Poucos dias depois de ser inaugurado o Alma, Tomo, um dos melhores sushimem da cidade, abria em Algés um pequeno restaurante com capacidade para oito pessoas. Redutor? Nem pensar. Este pequeno espaço foi talvez uma das maiores alegrias do chef. Finalmente iria conseguir entregar-se de alma e coração à cozinha Cha-Kaiseki, que trabalha em especial com os ingredientes mais frescos da estação. *MMP*

Assim que abre as portas, todas as noites, junto à Basílica da Estrela, o Loco deixa claro que não há outro restaurante igual. Para começar, tem uma oliveira com quase meia tonelada a levantar, suspensa por cabos de aço presos ao tecto. Mas isto não é nada. O show começa assim que cada pessoa ocupa o lugar nesta sala de espectáculos onde só cabem 22 pessoas.

Alexandre Silva, o dono e chef, faz questão de frisar que uma boa equipa como a dele é tudo. E esse agradecimento transparece. No elenco conta com Sérgio Antunes, um dos melhores escanções portugueses, que, além de perceber de vinhos como poucos, trabalha com um amor desmedido as bebidas fermentadas da casa. Há ainda Carlos Fernandes, o puto novo atrás da vidraça que faz pão com carinho e prepara as sobremesas para que toda a gente saia feliz. E há, claro, todos os outros, que transformam alguns dos mais simples e vulgares produtos portugueses em pratos estrelas Michelin, distinção que o Loco recebeu no ano passado.

O Loco é, por isso, enérgico e vibrante, e não dorme em serviço só porque sabe que é bom. Em Outubro trouxe Atsushi Tanaka, o chef do restaurante parisiense A.T. para um jantar a quatro mãos com Alexandre Silva. E na semana passada foi a vez de Daniel Burns, ex-Noma, e dono do Luksus, um restaurante escandinavo, em Brooklyn. Tudo para mostrar, com uma boa dose de loucura, que os produtos portugueses são bons que se fartam. ■ *MMP*



Corvos Time Out

OS OUTROS
NOMEADOS

Henrique Sá Pessoa

ALMA

O programa de televisão *Ingrediente Secreto* tornou-o num dos chefs portugueses mais mediáticos. Mas Henrique tem um longo percurso atrás das câmaras. Em 2005, vence o concurso Chef Cozinheiro do Ano e torna-se chef do Flores do Bairro. Dois anos mais tarde, assume a cozinha do Panorama, no Sheraton, e em 2009 abre o primeiro Alma, seguido do Cais da Pedra, e de uma banca no Mercado da Ribeira. Em 2015 reabre o Alma, desta vez no Chiado, e em breve inaugura o Tapisco, no Príncipe Real. MMP



Alexandre Silva LOCO

Foi sempre encarado como um chef promissor, especialmente depois de vencer o *Top Chef*, da RTP1, em 2012, altura em que encerrou o Bocca - restaurante que recebeu seis estrelas dos críticos da Time Out. Depois de uma breve passagem pelo Alentejo Marmoris Hotel & Spa, torna-se chef do restaurante Bica do Sapato, em 2013. No ano seguinte abre também uma banca no Mercado da Ribeira e um ano e meio depois, em 2015, o Loco. MMP

CHEF
DO ANOTomoaki
Kanazawa
Kanazawa

Tomo consulta sempre a meteorologia antes de fazer arroz. Estranho, no mínimo, mas é também por isso que este prémio é para ele.

Tomoaki Kanazawa, que chegou a Portugal em 1993 para ser o chef do embaixador do Japão, serve o seu arroz tépido, entre os 36 e os 37 graus centígrados, a temperatura do corpo humano. E se o dia está mais quente ou mais frio, faz pequenos ajustes para que tudo seja perfeito.

Com o passar dos anos, integrou o primeiro Aya, fundado por Takashi Yoshitake, na Rua das Trinas, um restaurante com 20 lugares onde rodavam as mesas para ganhar mais dinheiro. Logo a seguir, abriu o Tomo, em Algés, que, graças ao óptimo sushi e sashimi,

não tardou a conquistar legiões de alfacinhas, adeptos de peixe cru. O ritmo era frenético e aos fins-de-semana chegava a encher a casa três vezes. O excesso de trabalho tornou-o sisudo e sorumbático. Limitava-se a arranjar peixe e mal abria a boca, com falta de tempo, para falar com os clientes - e consequentemente, foi tomado como um dos chefs mais mal-humorados de Lisboa.

Em Novembro de 2015, Tomo deixa o velho e mítico restaurante aos seus homens de confiança e abre um outro, onde só cabem oito pessoas. É lá que, com a mulher, Kayo Kanazawa, a pasteleira, e a filha dos dois, Sakura, Tomo é verdadeiramente feliz. ■ MMP



Corvos Time Out



Chegou, cantou e venceu. Logo à primeira, com a sua estreia, Gisela João sagrou-se vencedora do Disco do Ano nos Prémios Time Out 2013. Três anos depois, com o segundo álbum, aqui está ela outra vez. *Nua* é um disco imaculado. Tem o condão de se superar a si própria e de continuar a cativar gente desligada do fado. Os sentimentos que canta são universais e intemporais, mas a forma como os comunica é só dela. Gisela revisita canções do repertório de Amália Rodrigues e Beatriz da Conceição com os mesmos recursos mas com a frescura de uma geração que vive e absorve o mundo de maneira diferente. O que ela canta é sempre fado, mesmo quando se descalça para bailar um vira minhoto, quando sai à rua para uma noite picante de São João, quando tem um encontro imediato com um extraterrestre ou quando demonstra a mais rara sensibilidade emocional em canções do sambista Cartola. Se ela fugisse do fado, fugiria dela própria. Gisela João não procura uma ruptura com o passado nem com as convenções fadistas, mas também não as reverencia. Simplesmente exala-as de uma forma tão pura e sua que tudo desabrocha à sua passagem. As canções desprendem-se dos vultos que as cantaram, libertam-se do tempo em que foram escritas, gratinam-se na voz dela. As cantigas precisam de ser renovadas, mostradas a novas gerações e a públicos fora do fado. Poucos o conseguiram disseminar como ela. Gisela canta-o da cabeça aos pés. Tem uma voz de caldo verde e tinto encorpado, tem o calor das brasas e doçura de amora madura. Se a riqueza do fado está no contributo que cada intérprete lhe dá, com ela o fado cresce verdadeiramente engrandecido. Frágil e humana, mas com um coração vulcânico que atea à mínima faísca. Uma de nós, mas tão maior que nós. ■ APS

RESERVE JÁ:
Gisela João vai ao Coliseu dos Recreios a 7 de Abril. Os bilhetes vão dos 22 aos 45€.



OS OUTROS NOMEADOS

**Miopia** OSSO VAIDOSO

Os Osso Vaidoso descobriram uma forma silvestre de se conectarem às palavras. Isto é rock derramado de fluidos corporais, regido por guitarras e ruídos, despojado de superficialidades, criado por um dos mais engenhosos guitarristas e uma das mais inteligentes intérpretes da música portuguesa. APS

**Chapa Quente** DJ MARFOX

Tem sido interessante e recompensador acompanhar a evolução técnica e estética dos artistas da Príncipe Discos. Oiça-se DJ Marfox. A batida do kuduro continua a ser fulcral, mas as suas produções têm cada vez mais nuances. Em *Chapa Quente* ouvimos tarraxo, ecos de techno, afro-house e até samba. Música nova, em constante mutação. LFR

FOTOGRAFIA: ESTELLE VALENTE



ID: 67918218

25-01-2017

Número Especial

Prémios Time Out Lisboa

Os melhores do ano
na gastronomia, arte,
música, literatura,
noite, moda
e tudo o que faz
a cidade mexer

